

CAUSAS

CAUSES PERUVIAN

CAUSA DE POLLO A LA LIMEÑA

\$ 6.100

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, rellena de pollo a la mayonesa, palta y huevo, bañada en una exquisita salsa a la huancaína.

CAUSE OF CHICKEN WITH LIMEÑA

Yellow potato kneaded with cream of yellow pepper, salt, pepper, stuffed chicken with mayonnaise, avocado and egg, bathed in an exquisite huancaína sauce.

CAUSA RELLENA DE PULPO AL OLIVO

\$ 6.500

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, relleno de pulpo al olivo, palta y huevo.

CAUSE STUFFED FROM OCTOPUS TO OLIVE TREE

Yellow potato kneaded with cream of yellow pepper, salt, pepper, stuffed with octopus in the olive, avocado and egg.

CAUSA DE CAMARONES

\$ 6.500

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, rellena de camarones, palta y huevo.

CAUSE OF SHRIMPS

Yellow potato kneaded with cream of yellow pepper, salt, pepper, stuffed with shrimp, avocado and egg.

CAUSA FUSIÓN

\$ 6.900

Papa amarilla y camote peruano amasado con crema de ají amarillo, sal, pimienta, con salsa de mariscos y salsa chorrillana.

CAUSE FUSION

Yellow potato and Peruvian sweet potato mixed with yellow pepper cream, salt, pepper, with seafood sauce and chorrillana sauce.

CAUSA DE JAIBA

\$ 6.900

Masa de papa crocantes al panco, relleno de jaiba servidos sobre un espejo de salsa huancaína.

CAUSE OF JAIBA

Crunchy potato dough panco, stuffed with crab served over a mirror of huancaína sauce.

CEVICHE S

CEVICHE S

CEVICHE DE PESCADO

\$ 8.900

Frescos cubos de pescado del día, marinado en jugo de limón peruano y un punto de ají, acompañado con cebolla morada, camote, choclo y al mejor estilo peruano.

FISH CEVICHE

Fresh cubes of fish of the day, marinated in Peruvian lime juice and a point of chili, accompanied with purple onion, sweet potato, corn and the best Peruvian style.

CEVICHE MIXTO ESPECIAL

\$ 9.400

Mixtura de mariscos y pescado en cubos, marinados en jugo de limón peruano, aromatizado en ají amarillo, cebolla corte pluma acompañado con yuca, camote y choclo al mejor estilo peruano.

SPECIAL MIXED CEVICHE

Mixture of seafood and cubed fish, marinated in Peruvian lime juice, flavored in yellow pepper, onion cut pen accompanied with yucca, sweet potato and corn in the best Peruvian style.

CEVICHE DE CAMARONES A LA PIEDRA

\$ 8.900

Camarones salteados a la sartén marinada con crema de rocoto y jugo de limón peruano, acompañado con camote, choclo peruano y cebolla corte pluma.

CEVICHE DE CAMARONES A LA PIEDRA

Sautéed shrimp marinated with rocoto cream and Peruvian lemon juice, accompanied with sweet potato, Peruvian corn and onion cut feather.

CEVICHE A LOS TRES AJIS

\$ 9.900

Mixtura de mariscos con cebolla corte brunua, en crema a los tres ajís, marinados con jugo de limón peruano, acompañado de camote glaseado y choclo.

CEVICHE TO THE THREE AJIS

Mixture of seafood with brunua cut onion, in cream with the three ajís, marinated with Peruvian lemon juice, accompanied by sweet potato and corn glaze.

TIRADITO CLASICO	\$ 8.500
Finas láminas de reineta, marinados en su propia salsa.	
CLASSIC TIRADIT	
<i>Fine sheets of pippin, marinated in their own sauce.</i>	
TIRADITO TRICOLOR	\$ 8.900
Finas láminas de reineta en sus tres salsas, ají amarillo, rocoto y cilantro.	
TIRADITO TRICOLOR	
<i>Fine sheets of pippin in its three sauces, yellow pepper, rocoto and cilantro.</i>	
TIRADITO ANDINO	\$ 9.500
Finas láminas de reineta, marinado en crema de ají amarillo y limón peruano, bañada en quinua y dash de cebolla en pluma.	
TIRADITO ANDINO	
<i>Fine sheets of pippin, marinated in cream of yellow pepper and Peruvian lemon, bathed in quinoa and onion dash in a feather.</i>	
CARPACCIO DE SALMON	\$ 8.500
Finas láminas de salmón marinado en salsa de mango.	
CARPACCIO OF SALMON	
<i>Fine slices of marinated salmon in mango sauce.</i>	
CARPACCIO DE ATUN	\$ 8.500
Láminas de atún en salsa thai con toque de salsa soya y láminas de pulpo.	
TUNA CARPACCIO	
<i>Tuna slices in thai sauce with a touch of soy sauce and sliced octopus.</i>	

MAKIS

MAKIS

MAKI DE LOMO SALTADO

\$ 6.900

Rol caliente empanizado, relleno de lomo saltado y bañado con su propia salsa.

MAKI OF LOMO SALTADO

Hot breaded roll, stuffed with loin, sautéed and bathed in its own sauce.

MAKI DE POLLO

\$ 6.100

Rol caliente empanizado, relleno de pechuga de pollo, palta y algas marinas.

MAKI DE POLLO

Hot breaded roll, stuffed with chicken breast, avocado and seaweed.

MAKI ACEVICHADO

\$ 6.500

Rol relleno de ceviche clásico peruano.

MAKI ACEVICHADO

Stuffed roll of Peruvian classic ceviche.

MAKI CON PULPO AL OLIVO

\$ 6.900

Rol relleno de pulpo al olivo y bañado en su propia salsa.

MAKI CON PULPO AL OLIVO

Roasted stuffed with octopus in the olive tree and bathed in its own sauce.

TABLA DE SACHIMI

\$ 6.900

Atún, pulpo, reineta, salmón y camarón.

SASHIMI TABLE

Tuna, octopus, pippin, salmon and shrimp.

PIQUEOS

PIQUEOS

PIQUEOS FRUTOS DEL MAR

\$ 19.900

Cóctel de camarones, tiradito de salmón, ceviche mixto, pulpo al olivo y festival de mariscos.

SEAFOOD

Shrimp cocktail, salmon tiradito, mixed ceviche, olive octopus and seafood festival.

PIQUEO FRIO CON CAUSA

\$ 16.900

Causita de papa amarilla con relleno de jaiba, ceviche de pescado y tirado en crema de tres ajíes.

COLD WITH CAUSE

Causita yellow potato with crab stuffing, fish ceviche and tossed in cream of three peppers.

PIQUEO IMPERIAL

\$ 19.900

Sabrosas brochetas de corazón de vacuno, brochetas de filete de vacuno, chicharrón de pollo, acompañados con papas doradas, zarza criolla y salsa chimichurri.

THE IMPERIAL

Tasty brochettes of beef heart, skewers of beef fillet, chicken cracklings, accompanied with golden potatoes, creole bramble and chimichurri sauce.

PIQUEO POSEIDON

\$ 16.900

Causa de papa con relleno de jaiba, ceviche de pescado empanizado, camarones empanizados y ostiones a la parmesana.

POSEIDON

Cause of potato with crab stuffing, breaded fish ceviche, breaded shrimps and oysters with Parmesan.

JALEA MIXTA ESPECIAL

\$ 19.900

Mixtura de mariscos con trozos de pescado empanizados fritos y crocante, acompañado con yucas y papas doradas, salsa criolla y tártara.

SPECIAL MIXED JELLY

Mixture of seafood with fried breaded and crunchy fish pieces, accompanied with yuccas and golden potatoes, Creole sauce and tartar.

½ JALEA MIXTA ESPECIAL

\$ 13.500

½ SPECIAL MIXED JELLY

PARRILLAS MARINAS
MARINE GRILLS

PULPO A LA PARRILLA

\$ 9.900

Delicioso tentáculos de pulpo a la parrilla, bañadas en salsa de chimichurri, acompañadas con papas doradas y yucas fritas.

OCTOPUS ON THE GRILL

Delicious grilled octopus tentacles, bathed in chimichurri sauce, accompanied with golden potatoes and fried yuccas.

PARRILLA MARINA PERSONAL

\$ 12.500

Pulpo a la parrilla, albacora, tubos de calamar y camarones ecuatorianos, acompañadas de papas doradas y espárragos, bañados en salsa parrillera.

PERSONAL MARINE GRILL

Grilled octopus, albacore, squid tubes and Ecuadorian shrimp, accompanied by golden potatoes and asparagus, bathed in barbecue sauce.

PARRILLA MARINA FAMILIAR

\$ 23.500

Brochetas de mariscos, trucha, pulpo, albacora, tubos de calamar y camarones ecuatorianos, acompañados con papas doradas.

FAMILY MARINE GRILL

Seafood skewers, trout, octopus, albacore, squid tubes and Ecuadorian shrimp, accompanied with golden potatoes.

ENTRADAS AL ESTILO IMPERIO PERUANO

FOOD ENTRANCE TO THE "PERUVIAN EMPIRE" STYLE

TAMALITO CRIOLLOS <i>TAMALITO CRIOLLOS</i>	\$ 3.400
OCOPA A LA LIMEÑA Papas cocidas, bañadas en salsa de huacatay, queso fresco, galletas, maní y leche. <i>OCOPA TO THE LIMEÑA</i> <i>Cooked potatoes, dipped in huacatay sauce, fresh cheese, cookies, peanuts and milk.</i>	\$ 4.500
PAPA A LA HUANCAINA Papas cocidas, bañadas en salsa de ají amarillo, queso fresco, galletas y leche. <i>HUANCAINA'S STYLE POTATO</i> <i>Cooked potatoes, dipped in yellow pepper sauce, fresh cheese, cookies and milk.</i>	\$ 4.900
YUCAS A LA HUANCAINA Trozos de yucas fritas, acompañada con salsa de huancaína.	\$ 4.700
YUCAS TO LA HUANCAINA Pieces of fried yuccas, accompanied with huancaína sauce.	
PULPO AL OLIVO Finas láminas de pulpo marinados en jugo de limón y especias, bañadas en una suave salsa de olivo. <i>OCTOPUS TO THE OLIVE</i> <i>Fine slices of octopus marinated in lemon juice and spices, bathed in a mild olive sauce.</i>	\$ 6.900
LECHE DE TIGRE AL PISCO PERUANO <i>MILK FROM TIGER TO PERUVIAN PISCO</i>	\$ 5.800
LECHE DE PANTERA AL VODKA (tinta de calamar) <i>PANTERA AL VODKA MILK (squid ink)</i>	\$ 5.800

ANTICUCHO DE CORAZON \$ 4.900
Brochetas de corazón de vacuno, marinado en salsa especial de la casa, acompañado con papas doradas y zarza criolla (receta original de la abuela).

HEART ANTICUCHOS
Skewers of heart of beef, marinated in special sauce of the house, accompanied with golden potatoes and bramble criolla (original recipe of the grandmother).

CHICHARRON DE POLLO \$ 6.200
Trozos de pollo apanados fritos, servidos con papas fritas y tártaras.

CHICKEN CHICHARRONES
Fried breaded chicken pieces, served with french fries and tartar.

CHICHARRON DE PESCADO \$ 6.500
Trozos de pescado apanados fritos, acompañado con papas doradas, zarza criolla y tártara.

CHICHARRONES OF THE FISH
Pieces of breaded fried fish, accompanied with golden potatoes, creole bramble and tartar.

CHICHARRON DE CALAMAR \$ 6.900
Aros de calamar apanados fritos, acompañados con yucas fritas, zarza criolla y tártara.

CHICHARRONES OF SQUID
Fried breaded squid rings, accompanied by fried yuccas, creole bramble and tartar.

OSTIONES A LA PARMESANA \$ 8.900
Ostiones gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla, servidos en su concha.

OSTIONES TO PARMESANA
Oysters gratinated in parmesan cheese, white wine, lemon drops and butter, served in its shell.

MACHAS A LA PARMESANA \$ 8.900
Machas gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla, servidos en su concha.

PARMESAN CLAMS
Gratified maras in parmesan cheese, white wine, lemon drops and butter, served in its shell.

CAMARONES AL PILPIL

\$ 8.500

Camarones flameados en vino blanco toque de mantequilla, aceite de oliva, cacho de cabra y dash de perejil, acompañados con papas al vapor.

SHRIMPS TO PILPIL

Flamed shrimp in white wine, butter touch, olive oil, goat hick and parsley dash, accompanied with steamed potatoes.

OSTIONES AL PIL PIL

\$ 8.500

Ostiones flameados en vino blanco con toque de mantequilla, aceite de oliva, cacho de cabra, dash de perejil y acompañados con papas al vapor.

OSTIONS TO THE PIL PIL

Oysters flamed in white wine with a touch of butter, olive oil, goat's chub, parsley dash and accompanied with steamed potatoes.

PLATOS DE FONDO CARNES

CARNES FUND DISHES

LOMO SALTADO \$ 10.900

Trozos de filete de vacuno, salteados con cebolla, tomate y especias, acompañados con papas fritas y arroz.

“LOMO SALTADO”

Pieces of beef fillet, sautéed with onion, tomato and spices, accompanied with French fries and rice.

SECO DE VACUNO \$ 7.600

Delicioso guiso de vacuno al cilantro, macerado en chicha de jora, acompañado con arroz fréjoles al mejor estilo peruano.

DRY VACCINE

Delicious stew of cilantro beef, macerated in chicha de jora, accompanied with rice beans in the best Peruvian style.

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA \$ 8.900

Delicioso garrón de cordero al estilo norteño, con yuca y arroz blanco.

DRY LAMBS TO THE NORTHERN

Delicious lamb noodles in northern style, with yucca and white rice.

AJI DE GALLINA \$ 6.900

Trozos de pechuga de pollo bañado en salsa de ají amarillo y leche, acompañado de rodajas de papas cocidas y arroz blanco.

AJI DE GALLINA

Pieces of chicken breast bathed in yellow chili sauce and milk, accompanied by sliced cooked potatoes and white rice.

POLLO SALTADO \$ 7.500

Trozos de pechuga de pollo salteados con cebolla, tomate y especias acompañados de papas fritas y arroz.

POLLO SALTADO

Pieces of chicken breast sautéed with onion, tomato and spices accompanied by French fries and rice.

GORDONBLUE DE POLLO \$ 7.500
Pechuga de pollo con relleno de jamón y queso, bañado en suave salsa al estilo del chef, acompañado con puré de espinaca.

GORDONBLUE DE POLLO
Chicken breast stuffed with ham and cheese, bathed in a mild sauce in the style of the chef, served with spinach puree.

ARROZ CHAUFA DE POLLO \$ 7.500
Pollo salteado al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimiento y diente de dragón.

RICE "CHAUFA" OF CHICKEN
Chicken wok sautéed with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.

ARROZ CHAUFA DE CARNE \$ 7.900
Filete de vacuno salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimiento y diente de dragón.

RICE "CHAUFA" OF MEAT
Beef fillet sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon's tooth.

ARROZ CHAUFA TRES SABORES \$ 8.300
Filete de vacuno, pollo y camarón salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimiento y diente de dragón.

RICE "CHAUFA" THREE FLAVORS
Beef fillet, chicken and shrimp sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.

TALLARIN SALTADO DE POLLO \$ 7.500
Pechuga de pollo en corte gajos salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.

NOODLE CHIPPING OF CHICKEN
Chicken breast cut sauteed wok segments with onion, tomato, chives and soy sauce.

TALLARIN SALTADO DE CARNE \$ 7.900
Filete de vacuno en corte gajos, salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.

NOODLE CHIPPING OF MEAT
Beef fillet cut into wedges, sautéed in wok with onion, tomato, chives and soy sauce.

TALLARIN SALTADO TRES SABORES \$ 8.300
Pollo, carne y camarones, salteados al wok con cebolla tomate, cebollín y salsa de soya.

NOODLE CHIPPING THREE FLAVORS
Chicken, meat and shrimp, sautéed wok with tomato onion, green onions and soy sauce.

COMBINADO IMPERIO \$ 8.900
Arroz chaufa de pollo acompañado de verduras salteadas al wok al mejor estilo oriental.

COMBINED EMPIRE
Chaufa chicken rice accompanied by vegetables sautéed in the wok to the best oriental style.

AEROPUERTO IMPERIO (a elección)
Arroz salteado al wok, jengibre, pimientos, cebollín, espaguetis, diente de dragón y salsa de soya.

EMPERIO AIRPORT (at your choice)
Sauteed rice with wok, ginger, peppers, green onions, spaghetti, dragon's tooth and soy sauce.

Con filete de vacuno - *With beef fillet* \$ 8.500
Con pechuga de pollo - *With chicken breast* \$ 7.900

FILETE FETUCCINE EN SALSA HUANCAINA CON LOMO SALTADO \$10.900
Filete a la Parrilla, servido sobre en un nido de fettuccini, bañado en salsa huancaína y trozos de queso fresco.

FETUCCINE FILLET IN HUANCAINA SAUCE WITH LOMO SALTADO
Grilled steak, served on a fettuccini nest, dipped in huancaína sauce and pieces of fresh cheese.

CANELONES DE AJI DE GALLINA \$ 7.500
Canelones rellenos de ají de gallina, bañados en su propia salsa.

CANELONES DE AJI DE GALLINA
Cannelloni stuffed with chicken chili, bathed in its own sauce.

CANELONES DE LOMO SALTADO \$ 8.900
Canelones de lomo saltado, bañado en su propia salsa.

CANELONES DE LOMO SALTADO
Cannelloni with loin, bathed in its own sauce.

LASAGNA DE LOMO SALTADO A LA HUANCAINA \$ 10.900
Tres capas de láminas de pasta rellenos con lomo saltado y bañadas en salsa a la huancaína al estilo peruano.

LASAGNA BEEF JUMPED TO THE HUANCAINE
Three layers of pasta sheets filled with loin and dipped in huancaína sauce Peruvian style.

LASAGNA DE BERENGENA \$ 9.900
Berenjena rellena de filete de vacuno y champiñones en salsa blanca gratinados.

LASAGNA EGGPLANT
Eggplant stuffed with beef fillet and mushrooms in white gratin sauce.

RISOTTO CON LOMO SALTADO \$ 10.900
Arroz arbóreo a la crema, acompañado de lomo salteado con cebolla y tomate.

RISOTTO WITH LOMO SALTADO
Arboreal rice with cream, accompanied by sautéed loin with onion and tomato.

FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA CON LOMO SALTADO \$ 9.900
Fetuccini en salsa huancaína, acompañado con lomo saltado.

FETUCCINI IN HUANCAINA SAUCE WITH LOMO SALTADO
Fetuccini in huancaína sauce, accompanied with salted pork loin.

FETUCCINI AL PESTO CON FILETE AL VINO TINTO \$ 9.900
Fetuccini bañado en salsa pesto, con delicioso filete de vacuno a la plancha en salsa de vino tinto.

FETUCCINI IN PESTO WITH FILLET TO RED WINE
Fetuccini bathed in pesto sauce, with delicious grilled beef steak in a red wine sauce.

FILETE A LO MACHO \$ 10.900
Filete de vacuno bañado en una salsa de mariscos, flameado al vino blanco y un punto de ají, acompañado con papas torneadas al vapor.

FILETE A LO MACHO
Beef fillet bathed in a seafood sauce, flamed with white wine and a touch of hot pepper, accompanied with steamed potatoes.

RISOTTO MAR Y MONTE

\$ 9.900

Arroz arbóreo con verduras y filete de vacuno flameado al vino blanco, servido en una concha de queso parmesano acompañado de ostiones y camarones a la parrilla.

RISOTTO MAR Y MONTE

Arboreal rice with vegetables and beef steak flamed white wine, served in a shell of Parmesan cheese accompanied by oysters and grilled shrimp.

TACU TACU A LO POBLE

\$ 10.900

Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con filete de vacuno a la parrilla con plátanos y huevos fritos.

TACU TACU A LO POBLE

Mix of beans and skillet rice, accompanied with grilled beef fillet with bananas and fried eggs.

TACU TACU CON COSTILLAR DE CERDO

\$ 9.900

Mezcla de pallares y arroz a la sartén, acompañado de costillar de cerdo al huacatay.

Mix of pallares and rice to the pan, accompanied by pork ribs al huacatay.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

ARROZ CON MARISCOS \$ 7.500

Mixtura de mariscos, salteados al vino blanco y especias en su propia salsa de mariscos.

RICE WITH SEAFOOD

Mixture of seafood, sautéed with white wine and spices in its own seafood sauce.

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS \$ 7.500

Mixtura de mariscos salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.

RICE CHAUFA SEAFOOD

Mixture of seafood sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon's tooth.

AEROPUERTO IMPERIO DE MARISCOS \$ 8.900

Mixtura de mariscos salteados al wok, jengibre, pimientos, cebollín, espaguetis, diente de dragón y salsa de soya.

EMPERIO AIRPORT

Mixture of seafood sautéed with wok, ginger, peppers, chives, spaghetti, dragon's tooth and soy sauce.

PESCADO CROCANTE EN KAM LU WANTAN \$ 8.500

Verduras salteadas en salsa de tamarindo con filete de pescado crocante al panko, acompañado de arroz thai.

CROCATING FISH IN KAM LU WANTAN

Vegetables sautéed in tamarind sauce with pancake crispy fish fillet, accompanied by Thai rice.

CHI JAU PEZ \$ 8.500

Verduras salteadas en salsa oriental con filete de pescado crocante, acompañado de arroz thai.

CHI JAU PEZ

Vegetables sautéed in oriental sauce with crispy fish fillet, accompanied by Thai rice.

PURE DE PALLARES CON ALBACORA \$ 8.900
Albacora a la parrilla montada sobre ostiones y camarones en salsa del chef.

MASHED OF PALLARES WITH ALBACORA
Grilled albacore on oysters and shrimp in the chef's sauce.

RISOTTO CON SALMON \$ 8.900
Salmon a la parrilla bañado en salsa de camarones al vino blanco, acompañado de risotto de vegetales sobre una canasta de queso parmesano.

RISOTTO WITH SALMON
Salmon on the grill bathed in shrimp sauce with white wine, accompanied by vegetable risotto over a basket of Parmesan cheese.

PESCADO A LA CHORRILLANA \$ 7.900
Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa de vino blanco, salteados con cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco.

FISH TO THE CHORRILLANA
Grilled fish fillet, bathed in white wine sauce, sautéed with onion and tomato, accompanied by white rice.

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS \$ 8.500
Filete de pescado a la plancha, bañado en una suave salsa de mariscos al vino blanco, acompañado de arroz blanco.

FISH IN SEAFOOD SAUCE
Grilled fish fillet, bathed in a soft white wine seafood sauce, accompanied by white rice.

PESCADO EN SALSA DE LA CASA \$ 8.900
Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de ostiones y camarones a la crema de estragón y romero.

FISH IN HOUSE SAUCE
Grilled fish fillet, bathed in an oyster sauce and shrimp with tarragon and rosemary cream.

PICANTE DE CAMARONES \$ 8.900
Camarones flameados al vino blanco en nuestra base criolla, salsa americana, papas cocidas, huevo duro y aceitunas. Acompañado con arroz blanco.

SPICY SHRIMP
Shrimp flamed white wine in our Creole base, American sauce, boiled potatoes, hard-boiled egg and olives. Accompanied with white rice.

AL GUSTO DE DON WILSON \$ 9.900
Filete de trucha enrollada con jamón serrano y salsa de camarones al huacatay. Acompañadas con papas rusticas aderezadas.

TO THE TASTE OF DON WILSON
Trout fillet rolled with serrano ham and huacatay shrimp sauce. Accompanied with seasoned rustic potatoes.

TRUCHA A LO MACHO \$ 10.500
Trucha frita crocante, bañado en una variedad de mariscos al vino blanco con toque de picante, acompañado de arroz.

TROUT TO THE MALE
Crispy fried trout, bathed in a variety of seafood with white wine with spicy touch, accompanied by rice.

PESCADO A LO MACHO \$ 8.900
Filete de pescado a la plancha bañado en una suave salsa de mariscos al vino blanco, acompañado con arroz.

FISH TO THE MALE
Grilled fish fillet bathed in a soft white wine seafood sauce, accompanied with rice.

CONGRIO AL IMPERIO \$ 8.100
Congrio frito montado en una cama de ñoquis en salsa del chef.

CONGRESS TO THE EMPIRE
Fried conger on a bed of gnocchi in the chef's sauce.

ATUN EN SALSA DE ALCAPARRAS \$ 8.500
Filete de atún en salsa de bechamel con alcaparras, acompañado de papas leonesas.

TUNA IN "ALCAPARRAS" SAUCE
Tuna steak in béchamel sauce with capers, accompanied by Leonese potatoes.

CONGRIO EN SALSA ANTICUCHERA \$ 8.900
Congrio a la plancha en salsa anticuchera, acompañado con Espaguetis a la huancaína.

CONGER GRILLED
Conger grilled in an anticuchera sauce, accompanied with Spaghetti a la huancaína.

A TODO PERU

TO ALL PERU

CEVICHE MIXTO CON CHICHARRON DE PESCADO <i>MIXED CEVICHE WITH FISH CHICHARRON</i>	\$ 12.500
½ JALES MIXTA CON CEVICHE DE PESCADO <i>½ MIXED JALES WITH FISH CEVICHE</i>	\$ 14.500
CHICHARRON DE CALAMAR CON LECHE DE TIGRE <i>SQUID CHICHARRON WITH TIGER MILK</i>	\$ 12.500
CEVICHE DE PESCADO CON ARROZ CON MARISCOS <i>FISH CEVICHE WITH RICE WITH SEAFOOD</i>	\$ 12.500
ARROZ CHAFA DE POLLO CON 1/4 DE POLLO A LA BRAZA <i>RICE</i> <i>CHICKEN CHICKEN WITH 1/4 CHICKEN TO THE BRAZA</i>	\$ 12.500

POLLOS A LAS BRASAS

CHICKENS TO THE BRAZILS

1 POLLO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA <i>1 CHICKEN WITH FRIED POTATOES AND SALAD</i>	\$ 15.900
½ POLLO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA <i>½ OF CHICKEN WITH FRIED POTATOES AND SALAD</i>	\$ 10.500
¼ DE POLLO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA <i>¼ OF CHICKEN WITH FRIED POTATOES AND SALAD</i>	\$ 5.500
SUPREMA DE POLLO Pechuga de pollo apanada a la plancha acompañada con French fries	\$ 5.500
CHICKEN SUPREME <i>Grilled chicken breast grilled with French fries</i>	
MILANESA DE CARNE Filete de vacuno apanado a la plancha acompañado con ensalada y papas frita.	\$ 6.500
MILANESA MEAT <i>Grilled fillet of beef, accompanied with salad and French fries</i>	
POLLO A LA PLANCHA \$ 5.500 Pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz blanco. <i>GRILLED CHICKEN / Grilled chicken breast served with white rice.</i>	

S O P A S

SOUPS

PARIHUELA Sopa tradicional en mixtura de mariscos, pescado y especias.	\$ 8.500
PARIHUELA <i>Traditional Soup in mixture of shellfish, fish and spices.</i>	
CHUPE DE CAMARONES Famosa sopa peruana elaborada con especias peruanas y huevo escalfado.	\$ 8.900
SHRIMP SOUP <i>Famous Peruvian soup made with Peruvian species and poached egg.</i>	
DIETA DE POLLO Pechuga de pollo cocido en su propio caldo, cabello de ángel y papas amarillas.	\$ 4.200
CHICKEN DIET <i>Chicken breast cooked in its own broth, angel hair and yellow potatoes.</i>	
SUDADO DE PESCADO Filete de pescado, cocido al vapor con cebolla, tomate, vino blanco y yuca, acompañado de arroz blanco.	\$ 7.500
FISH SWEAT <i>Fish fillet, steamed with onion, tomato, white wine and yucca, accompanied by white rice.</i>	

MENÚ DE NIÑOS

CHILDREN'S MENU

SALCHIPAPAS \$ 4.500

Papas fritas con salchichas acompañado con salsa de la casa.

SALCHIPAPAS

French fries with sausages served with house sauce.

SPAGUETTI A LO ALFREDO \$ 5.500

Espagueti en salsa blanca y jamón.

SPAGUETTI A LO ALFREDO

Spaghetti in white sauce and ham.

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

ENSALADA CESAR \$ 4.500

Lechuga hidropónica, tocino crocantes, clotones, pollo apanado y queso parmesano en su propia vinagreta.

CAESAR SALAD

Hydroponic lettuce, crispy bacon, clotons, breaded chicken and Parmesan cheese in its own vinaigrette.

ENSALADA DE ATUN \$ 5.500

Lechugas mixtas, vainitas, papas en cubos, tomate en cubos, pimientos rojos, cebolla blanca, huevos, servidos con filete de atún en conserva, bañados en su propio aliño.

TUNA SALAD

Mixed lettuce, beans, diced potatoes, tomato cubes, red peppers, white onion, eggs, served with canned tuna fillet, bathed in their own dressing.

ENSALADA BBQ \$ 5.500
Lechugas mixtas, filetillo de pollo, camarones, piña y semillas de ajonjolí,
bañado en su propia salsa.

SALAD BBQ
*Mixed lettuce, chicken filet, shrimp, pineapple and sesame seeds, bathed in
its own sauce.*

ENSALADA IMPERIO \$ 5.900
Lechugas mixtas, palmitos, tomates, pepinos, alcachofa, champiñones y cebolla
crocante en salsa de mostaza y miel.

EMPIRE SALAD
*Mixed lettuce, hearts of palm, tomatoes, cucumbers, artichoke, mushrooms
and crispy onions in mustard and honey sauce.*

NUESTRA GUARNICIÓN

OUR GARMENT

ARROZ BLANCO \$ 2.500
WHITE RICE

ARROZ VERDE \$ 2.500
GREEN RICE

YUCAS FRITAS \$ 3.500
YUCAS FRITAS

PAPAS FRITAS \$ 3.500
FRENCH FRIES

CHOCLO PERUANO \$ 2.800
PERUVIAN CORN

CAMOTE GLASEADO \$ 3.100
GLAZED CAMOT

PURÉ DE PAPAS \$ 2.500
MASHED POTATOES

PANACHE DE VERDURAS \$ 3.100
PANACHE OF VEGETABLES

P O S T R E S

DESSERTS

SUSPIRO LIMEÑO SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.100
CREMA VOLTEADA CREAM FLIPPED	\$ 3.100
TORTA DE CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE	\$ 3.100
PIE DE LIMON LEMON PIE	\$ 3.100
CHEESECAKE DE MARACUYA CHEESECAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA 3 LECHE THREE MILK CAKE	\$ 3.100
MOUSE DE MARACUYA MOUSE OF MARACUYA	\$ 3.900
ICE CREAM BROWNIE ICE CREAM BROWNIE	\$ 3.100
CHEESECAKE DE PISCO SOUR CHEESECAKE DE PISCO SOUR	\$ 3.500
DELICIAS DE LUCUMA DELIGHTS OF LUCUMA	\$ 3.100
CREME BRULEE CREME BRULEE	\$ 3.100
BANANA CHEESECAKE BANANA CHEESECAKE	\$ 3.500
TIRAMIZU TIRAMIZU	\$ 3.100
VOLCAN DE CHOCOLATE CHOCOLATE VOLCANO	\$ 3.500
TORTA HELADA FROSTED CAKE	\$ 3.100

BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

INCA KOLA 1.500CC INCA KOLA	\$ 3.900
INCA KOLA 410 CC INCA KOLA	\$ 2.300
COCA COLA, FANTA, SPRITE, AGUA MINERAL 350 CC COCA COLA, FANTA, SPRITE, AGUA MINERAL	\$1.800
NECTAR NECTAR	\$ 2.100
JUGOS NATURALES NATURAL JUICES	\$ 3.500
JUGOS NATURALES CON LECHE NATURAL JUICES WITH MILK	\$ 3.900
CHICHA MORADA (VASO) CHICHA MORADA - GLASS	\$ 3.500
CHICHA MORADA (JARRA) CHICHA MORADA - PITCHER	\$ 6.900
LIMONADA AMERICANA (VASO) AMERICAN LEMONADE – GLASS	\$ 3.500
LIMONADA AMERICANA (JARRA) AMERICAN LEMONADE - PITCHER	\$ 6.500
LIMONADA MENTA (VASO) LEMONADE MINT - GLASS	\$ 3.700
LIMONADA MENTA (JARRA) LEMONADE MINT - PITCHER	\$ 6.900
LIMONADA MENTA JENJIBRE (VASO) LEMONADE MINT GINGER - GLASS	\$ 3.900

LIMONADA MENTA JENJIBRE (JARRA) \$ 6.900
LEMONADE MINT GINGER - PITCHER

SANGRIA VINO RESERVA (JARRA) \$ 11.100
“SANGRÍA” RESERVE WINE

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ EXPRESO \$ 2.600
COFFEE EXPRESS

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$ 3.600
COFFEE EXPRESS

CAFÉ RISTRETO \$ 2.500
COFFEE RISTRETTO

CAFÉ CORTADO \$ 2.900
CUTTED COFFEE

CAFÉ AMERICANO \$ 2.600
AMERICAN COFFEE

CAFÉ INSTANTÁNEO \$ 2.000
INSTANT COFFEE

INFUSIONES \$ 2.000
INFUSIONS

MATE DE COCA \$ 3.600
MATE DE COCA

AGUA PERRA \$ 2.000
LEMON INFUSION