

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

CAUSAS

CAUSES PERUVIAN

TRES CAUSITAS DEL BARRIO	\$ 7.300
Masa de papas amarillas coronado con pollo, salmón y Jaiva. Como en casa.	
THREE CAUSES OF THE DISTRICT	
<i>Yellow potato dough topped with chicken, salmon and Jaiva. Like at home.</i>	
DON CANGREJO	\$ 6.500
Causa rellena con pulpa de cangrejo, bañada con salsa de rocoto, chips de camote, queso fresco y tomatitos cherry.	
MR. CRAB	
<i>Causa stuffed with crab meat, bathed in rocoto sauce, sweet potato chips, fresh cheese and cherry tomatoes.</i>	
DE LOS CELADORES	\$ 6.700
Causa de camarones con salsa anticuchera. Bañado en una salsa de Ocopa. ¡Exquisito!.	
OF THE CELATORS	
<i>Cause of shrimp with anticuchera sauce. Bathed in an Ocopa sauce. Exquisite!.</i>	
CAUSA IMPERIAL	\$ 6.300
Es una causa crocante de quinua con sachimi de pescado en crema de ají amarillo.	
IMPERIAL CAUSE	
<i>It is a crispy cause of quinoa with fish sashimi in yellow chili cream.</i>	
MI CAUSA "EL CHOLITO"	\$ 7.600
Causa de Pulpo y centolla en salsa pachamanquera, queso fresco y huevos de codorniz.	
MY CAUSE "EL CHOLITO"	
<i>Cause of octopus and spider crab in "pachamanquera" sauce, fresh cheese and quail eggs.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

TIRADITOS

PERUVIAN TIRADITES

DEL PUERTO	\$ 8.500
Finas láminas de pescado en su clásica salsa de ají amarillo.	
OF THE PORT	
<i>Fine slices of fish in its classic yellow pepper sauce.</i>	
TRICOLOR	\$ 9.900
Finas láminas de pescado en sus tres salsas, Ají amarillo, Rocoto y cilantro.	
TRICOLOR	
<i>Fine slices of fish in its three sauces, yellow pepper, Rocoto and cilantro.</i>	
PISCO MAR DEL PERÚ	\$ 8.700
Finas láminas de reineta a las dos cremas a Base de Rocoto, ají limo, emulsión de cilantro y gotas de limón.	
“PISCO MAR DEL PERÚ”	
<i>Fine sheets of pippin to the two creams Rocoto Base, chili slime, coriander emulsion and lemon drops.</i>	
EL PACHAMANQUERO	\$ 8.900
Tiradito, láminas de reineta marinadas con limón y ligera salsa pachamanquera.	
“EL PACHAMANQUERO”	
<i>Tiradito, pineapple slices marinated with lemon and light pachamanquera sauce.</i>	
EL EXÓTICO	\$ 10.200
Finas láminas de salmón bañados en una exquisita salsa de aguaymanto y naranjas.	
THE EXOTIC	
<i>Fine sheets of salmon bathed in an exquisite aguaymanto sauce and oranges.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

CEVICHE S

CEVICHE S

CLÁSICO DE CLÁSICOS: CEVICHE DE PESCADO \$ 8.900

Pescado Fresco marinado en limón de pica, cebolla, ají limo, choclo y camote.

CLASSIC OF CLASSICS: CEVICHE DE PESCADO

Fresh fish marinated in lemon of pica, onion, chili, corn and sweet potato.

EL BRAVO “SOY YO” \$ 9.400

Mixtura de mariscos y pescado, a base de un concentrado de leche de tigre aromatizado con ají limo. Acompañado con yuca y camote.

THE BRAVO "I AM ME"

Mixture of seafood and fish, based on a concentrate of tiger milk flavored with chili pepper. Accompanied with cassava and sweet potato.

CEVICHE “EL TUMBESINO” – PORTEÑO \$ 9.900

Mixtura de mariscos, pescado, pinzas de jaiba, cebolla morada, choclo, camote en salsa de cilantro y crocante de yuyo.

CEVICHE “EL TUMBESINO” – PORTEÑO

Mixture of seafood, fish, crab claws, purple onion, corn, sweet potato in coriander sauce and croquette of yuyo.

EL APASIONADO \$ 10.200

Pescado del día con una mixtura de mariscos, centolla, aros de cebolla crujientes, limón de pica y aromatizados en los tres ajíes. Servido con yucas fritas, camote y choclo.

THE PASSIONATE

Fish of the day with a mixture of seafood, spider crab, crunchy onion rings, lemon pike and flavored in the three peppers. Served with fried yuccas, sweet potato and corn.

EL FURIOSO \$ 10.500

Mixtura de mariscos y pescado, machas y pulpo en su punto de limón de pica y tinta de calamar. Acompañado con camote glaseado.

THE FURIOUS

Mixture of seafood and fish, machas and octopus in its point of squid lemon and squid ink. Accompanied with glazed sweet potato.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

PIQUEOS

PIQUEOS

DE LA SELVA Y SU ENCANTO

\$ 22.500

Camarones con salsa anticuchera, chorizos, chicharrones de cerdo.
Acompañados con patacones de plátano y croquetas de yuca rellenas con queso.

FROM THE JUNGLE AND ITS CHARM

Shrimp with anticuchera sauce, chorizos, pork rinds. Accompanied with banana plantains and yucca croquettes stuffed with cheese.

EL IMPERIAL

\$ 22.500

Tamales, Brochetas de camarones y ostiones en salsa chimichurri, pulpo a la parrilla, yucas arrebozadas y croquetas de ají de gallina.

THE IMPERIAL

Tamales, shrimp skewers and oysters in chimichurri sauce, grilled octopus, redcurrant yuccas and chicken chili croquettes.

RONDA MARINA CALIENTE

\$ 22.500

Conchitas a la naranja, camarones a la diablo, chicharrón de pescado, arroz con mariscos y mariscos a la huancaína.

HOT MARINE ROUND

Shells with orange, shrimp a la diablo, chicharrón de pescado, rice with seafood and huancaína seafood.

PIQUEO COMO EN LIMA

\$ 24.900

Lomo saltado, ají de gallina, seco de vacuno, escabeche de pescado y anticuchos de corazón de vacuno.

PIQUEO LIKE IN LIMA

Lomo saltado, ají de gallina, dry beef, pickled fish and "anticuchos" heart of beef.

RONDA MARINA FRÍA

\$ 22.500

Ceviche mixto, pulpo al olivo, tiradito a la limeña, causa de salmón y cocktail de camarones.

COLD MARINA ROUND

Mixed ceviche, olive octopus, "tiradito a la limeña", cause of salmon and shrimp cocktail.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

JALEA MIXTA ESPECIAL \$ 24.900
Mixture of mariscos con trozos de pescado empanizado fritos y crocante, acompañado con yucas y papas doradas, salsa criolla y tártara.

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

½ **JALEA MIXTA ESPECIAL** \$ 15.000
½ **SPECIAL MIXED JELLY**

ENTRADAS AL ESTILO EL IMPERIO

FOOD ENTRANCE TO THE "PERUVIAN EMPIRE" STYLE

PAPA A LA HUANCAÍNA \$ 4.900
HUANCAINA'S STYLE POTATO

CHOCLO A LA HUANCAÍNA \$ 4.900
CHOCLO A LA HUANCAÍNA

YUCA A LA HUANCAÍNA \$ 4.900
YUCA TO LA HUANCAÍNA

OCOPA A LA LIMEÑA \$ 4.900
OCOPA A LA LIMEÑA

CHOCLO A LA OCOPA \$ 4.900
CHOCLO TO THE OCOPA

YUCA A LA OCOPA \$ 4.900
YUCA TO THE OCOPA

OSTIONES A LA CHALACA \$ 7.900
Deliciosas conchas frescas con una combinación de salsa chalaca de cebolla morada, tomate concas sé, ají y limón.

OSTIONS A LA CHALACA
Delicious fresh shells with a combination of purple onion "chalaca" sauce, tomato concas sé, chili and lemon.

Av. San Martín 545 Viña del Mar, Chile Teléfono: +5632 327 8517

www.elimperioperuano.cl

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

PULPO DE LOS OLIVOS	\$ 7.900
Finas láminas de pulpo marinadas con limón y especias, bañado en una suave salsa de Olivo	
OCTOPUS OCTOPUS	
<i>Delicious fresh shells with a combination of purple onion chalaca sauce, tomato concas sé, chili and lemon.</i>	
LECHE DE TIGRE	\$ 6.100
<i>TIGER MILK</i>	
LECHE DE PANTERA AL VODKA (TINTA DE CALAMAR)	\$ 6.100
<i>PANTERA AL VODKA MILK (SQUID INK)</i>	
TAMALITOS CRIOLLOS	\$ 3.400
Tradicional tamalito peruano con Zarza criolla.	
TAMALITOS CRIOLLOS	
<i>Traditional Peruvian "tamalitos" with "Zarza criolla".</i>	
CHICHARRONES DE PESCADO	\$ 6.900
Trozos de pescado apanados fritos, acompañado con papas doradas, zarza criolla y tártara.	
CHICHARRONES OF THE FISH	
<i>Pieces of breaded fried fish, accompanied with golden potatoes, creole bramble and tartar.</i>	
CHICHARRONES DE CALAMAR	\$ 7.100
Aros de calamar apanados fritos, acompañado con yucas fritas, zarza criolla y tártara.	
CHICHARRONES OF SQUID	
<i>Fried breaded squid rings, accompanied with fried yuccas, creole bramble and tartar.</i>	
CHICHARRONES DE POLLO	\$ 6.500
Trozos de pollo apanados fritos, acompañados con papas fritas y tártara.	
CHICKEN CHICHARRONES	
<i>Fried breaded chicken pieces, accompanied with french fries and tartar.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

OSTIONES A LA FLORENTINA \$ 9.900

Ostiones en salsa florentina gratinados a los dos quesos.

OSTIONS TO FLORENTINA

Oysters in florentine sauce gratinated to the two cheeses.

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 gratinadas 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).

ANTICUCHOS DE CORAZÓN \$ 4.900

Brochetas de corazón de vacuno, macerado 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, macerated in special sauce of the house, accompanied with golden potatoes and bramble "criolla" (original recipe of the grandmother).

CAMARONES AL PIL PIL \$ 8.500

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

SHRIMPS TO PIL PIL

Shrimp flambéed in white wine with a touch of butter, olive oil, goat's chunk, parsley dash and served with steamed potatoes.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

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 acompañado 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.

PULPO A LA PARRILLA

\$10.900

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.

PERUANOS DE CORAZON

PERUVIANS OF HEART

AJI DE GALLINA

\$ 7.300

Trozos de pechuga de pollo bañado en salsa de aji 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.

PATO A LA CHICLAYANA

\$ 10.500

Sabroso Pato macerado en cerveza negra y chicha de jora a degustarse con arroz cocido en salsa de cilantro.

DUCK TO CHICLAYANA

Tasty Duck macerated in black beer and chicha de jora to be enjoyed with rice cooked in cilantro sauce.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

LOMO SALTADO

\$ 10.900

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

“LOMO SALTADO”

Pieces of beef fillet sauteed with onions, tomatoes, and spices, accompanied with French fries and rice.

SECO DE VACUNO

\$ 8.600

Delicioso guiso de vacuno al cilantro, macerado en chicha de jora. Acompañado con frejoles y arroz al mejor estilo peruano.

DRY VACCINE

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

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA

\$ 10.900

Delicioso garrón de cordero al propio estilo norteño con yuca. Acompañado con arroz blanco.

DRY LAMBS TO THE NORTHERN

Delicious lamb grab to the northern style with cassava. Accompanied with white rice.

ARROZ CON MARISCOS

\$ 8.100

Riquísimo arroz apaellado con un concentrado de mariscos, salsa americana y nuestra base criolla. Servido con mixtura de mariscos.

RICE WITH SEAFOOD

Delicious rice apaellado with a concentrate of seafood, American sauce and our Creole base. Served with seafood mixture.

PESCADO A LA CHORILLANA

\$ 7.600

Plato tradicional de Chorrillos, Distrito Limeño. Filete de pescado a la plancha con cebollas salteadas, tomates, ají amarillo y vino blanco. Acompañada con arroz blanco.

FISH TO THE CHORILLANA

Traditional dish of Chorrillos, Limeño District. Grilled fish fillet with sautéed onions, tomatoes, yellow pepper and white wine. Accompanied with white rice.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

PESCADO A LA MACHO

\$ 8.900

Plato emblemático peruano. Filete de pescado a la plancha, cubierta con una variedad de mariscos en su propia salsa con un toque picante y arroz blanco.

FISH TO THE MALE

Peruvian emblematic dish. Grilled fish fillet, covered with a variety of seafood in its own sauce with a spicy touch and white rice.

SUDADO DE PESCADO

\$ 9.400

Filete de pescado cocida lentamente al vapor con cebolla, tomate, Chicha de jora, vino blanco y yucas. Acompañado con arroz blanco.

FISH SWEAT

Fish fillet steamed slowly with onion, tomato, Chicha de jora, white wine and yuccas. Accompanied with white rice.

PICANTE DE CAMARONES

\$ 9.400

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.

LOS IMPERIALES

THE IMPERIALS

AL GUSTO DE DON WILSON

\$ 10.500

Filete de trucha enrollada con jamón serrano y salsa de camarones al huacatay. Acompañadas con papas rusticas.

TO THE TASTE OF DON WILSON

Trout fillet rolled with serrano ham and huacatay shrimp sauce. Accompanied with rustic potatoes.

SALMON IMPERIAL

\$ 9.400

Salmon a la plancha cubierto con una salsa de la casa. Acompañado con papas leonesas.

IMPERIAL SALMON

Grilled salmon covered with a sauce from the house. Accompanied with "leonesas" potatoes.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

CONGRIO ANDINO \$ 9.600

Medallón de congrio frito en sudado de almejas al vino blanco con punto de ají amarillo. Acompañado con arroz a la jardinera.

ANDEAN CONGRESS

Medallion of fried conger in sweat of clams with white wine with yellow pepper. Accompanied with rice to the jardinera

CORONA DE LA REYNA \$ 9.900

Filete de reineta a la plancha con corona de salsa de camarones al ajillo. Acompañado con papas doradas.

QUEEN'S CROWN

Grilled pippin steak with garlic shrimp sauce crown. Accompanied with golden potatoes.

TORITO BRAVO \$ 10.500

El Mejor corte de Vacuno (Filete) bañado en una deliciosa salsa de Mariscos al vino blanco y un punto de ají. Acompañadas con papitas forasteras.

ANGRY BULL

The best cut of beef (fillet) bathed in a delicious sauce of seafood with white wine and a point of chili. Accompanied with foreign chips.

FILETE AL MERLOT \$10.200

Filete de vacuno a la plancha con reducción de vino merlot aromatizado con finas hierbas aromáticas. Acompañado con puré de papas.

FILLET TO THE MERLOT

Grilled beef steak with reduction of merlot wine flavored with fine aromatic herbs. Accompanied with mashed potatoes

AYCHAKANKA – CARNE ASADA \$ 10.700

Filete de vacuno a las tres pimentas flameadas al vino blanco con una salsa de crema de leche Servido con verduras a la parrilla.

AYCHAKANKA - ROAST

Beef steak with the three peppers flamed in white wine with a cream sauce. Served with grilled vegetables.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

POLLO AL ESTILO DEL CHEF

\$ 8.900

Filete de pechuga de pollo relleno con pulpa de jaiva, Gratinados con queso mozzarella. Acompañado con quinoto al pesto.

CHICKEN CHEF STYLE

Chicken breast fillet stuffed with crab meat, Gratin with mozzarella cheese. Accompanied with basil pesto of "quinoto".

POLLO PITUCO

\$ 8.900

Filete de pechuga de pollo relleno con camarones y albahaca. Acompañado con arroz andino y bañado delicadamente con una salsa de naranjas.

CHICKEN "PITUCO"

Chicken breast fillet stuffed with crab meat, Gratin with mozzarella cheese. Accompanied with pesoto quinoto.

TAKUY – "TACU TACU"

"Combinación de arroz con menestras de la casa al estilo del Chef"

"Combination of rice with stews from the house in the style of the Chef"

EL CLÁSICO CON EL TOQUE IMPERIAL

\$ 9.200

TacuTacu tradicional con costillar de cerdo en su salsa Huacatay.

THE CLASSIC WITH THE IMPERIAL TOUCH

Traditional TacuTacu with pork ribs in its Huacatay sauce.

A LO POBRE

\$ 10.200

Clásico tacutacu limeño de filete de vacuno. Acompañado con plátano frito y huevo frito.

TO THE POOR

Classic "Tacutacu" Lima beef steak. Accompanied with fried plantain and fried egg.

A LA CHORRILLANA

\$ 9.200

"TacuTacu" de Pallares con Reyneta a la Chorrillana.

TO THE "CHORRILLANA"

"TacuTacu" de Pallares with Reyneta a la Chorrillana.

Av. San Martín 545 Viña del Mar, Chile Teléfono: +5632 327 8517

www.elimperioperuano.cl

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS \$ 9.900

Mezcla de frejoles negros y arroz a la sartén acompañado con salsa de mariscos al vino blanco.

TACU TACU IN MARISCOS SAUCE

Mixture of black beans and skillet rice accompanied with seafood sauce with white wine.

TACU TACU EN SALSA DE CAMARONES \$ 8.900

TacuTacu clásico con camarones escabechados.

TACU TACU IN SHRIMP SAUCE

Classic TacuTacu with pickled shrimp.

RISOTTOS

RISOTTOS

EL IMPERIAL (risotto con seco de osobuco) \$ 8.900

Risotto. Arroz arboreo con salsa Huancaína, vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado de Seco de Osobuco de ternera a las finas hiervas en su propia salsa.

EL IMPERIAL (risotto with seco de osobuco)

Risotto. Arboreal rice with Huancaína sauce, white wine, Parmesan cheese and butter. Accompanied by dried Osobuco veal with fine herbs in its own sauce.

RISOTTO CON CORDERO \$ 9.900

Arroz arboreo con verduras y vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado con garron de cordero con su salsa de hierba buena.

RISOTTO WITH LAMB

Arboreal rice with vegetables and white wine, Parmesan cheese and butter. Accompanied with lamb garron with its good grass sauce.

RISOTTO CON LOMO SALTADO \$ 10.900

Arroz arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado con el clásico lomo saltado en su jugo.

RISOTTO WITH LOMO SALTADO

Arboreal rice with vegetables and white wine, Parmesan cheese and butter. Accompanied with lamb garron with its good grass sauce.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

TRIGOTO CON ATÚN EN COSTRA DE QUINUA \$ 10.500

Trigo Andino, huacatay, vino blanco, queso parmesano y mantequilla.
Acompañado con filete de atún en costra de quinua y salsa de aguaymanto.

TRIGOTO WITH TUNA AT COSTRA DE QUINUA

*Andean wheat, huacatay, white wine, parmesan cheese and butter.
Accompanied with tuna fillet in quinoa crust and aguaymanto sauce.*

RISOTTO AL PISCO PERUANO \$ 9.400

Arroz arboreo en su tinta de calamar, vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado Con congrio crujiente y los mejores mariscos flameados al Pisco Peruano.

RISOTTO TO THE PISCO PERUANO

Arborio rice in squid ink, white wine, Parmesan cheese and butter. Accompanied with crunchy conger and the best seafood flamed to Peruvian Pisco.

ARROCES

RICE

ARROZ AL OLIVAR CON PULPO A LA PARRILLA \$ 9.900

Arroz Aceitunado con pecanas y pasas, coronado con un suave pulpo parrillero, bañado en crema de rocoto.

RICE OLIVE WITH OCTOPUS TO THE GRILL

Olive Rice with pecans and raisins, topped with a soft grilled octopus, bathed in rocoto cream.

ARROZ CHAUF A DE POLLO \$ 7.600

Pollo salteado al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimiento y diente de dragón.

RICE CHICKEN CHICKEN

Chicken wok sautéed with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

ARROZ CHAUFA DE CARNE \$ 8.200

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 \$ 8.900

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.

P A S T A S

NOODLES

RAVIOLES CON SECO DE VACUNO EN SALSAS DE ROCOTO \$ 9.500

Ravioles con masa de la casa, rellenos con seco de vacuno al mejor estilo peruano bañado con una salsa de rocoto y gratinados.

RAVIOLS WITH DRY VACCINE IN ROCOTO SAUCE

Ravioli with house dough, stuffed with beef dry in the best Peruvian style bathed in a rocoto sauce and gratins.

DE ITALIA A LOS ANDES \$ 8.900

Ravioles rellenos con quinua, espinaca y queso ricota, en salsa al pesto. Gratinaos.

FROM ITALY TO "LOS ANDES"

Ravioli stuffed with quinoa, spinach and ricotta cheese, in pesto sauce. Gratin.

LASAGNA DE LOMO SALTADO A LA HUANCAÍNA \$ 10.900

Tres capas de Láminas de Pasta rellenos con lomo saltado y bañadas en salsa Huancaína. Al estilo Peruano

LASAGNA BEEF JUMPED TO THE HUANCAINE

Three layers of Pasta Filled stuffed with lomo saltado and bathed in Huancaína sauce. Peruvian style.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

FILET MIGNON CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA	\$ 11.500
<i>Medallón de filete de vacuno enrollado con tocino, bañado en una salsa demiglase con champignones en un nido de fetuccini a la huancaína.</i>	
FILET MIGNON WITH FETUCCINI TO LA HUANCAÍNA	
<i>Medallion of fillet of beef rolled with bacon, bathed in a sauce demiglase with champignones in a nest of fetuccini to huancaína.</i>	
TALLARIN SALTADO DE POLLO	\$ 7.900
<i>Pechuga de pollo en corte gajos salteado en wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.</i>	
NOODLE CHIPPING OF CHICKEN	
<i>Chicken breast in wedges cut sautéed in wok with onion, tomato, chives and soy sauce.</i>	
TALLARIN SALTADOS DE CARNE	\$ 8.400
<i>Filete de vacuno en corte gajo, salteados en wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.</i>	
NOODLE CHIPPING OF MEAT	
<i>Beef fillet cut into pieces, sautéed in wok with onion, tomato, chives and soy sauce.</i>	
TALLARIN SALTADOS TRES SABORES	\$ 8.900
<i>Pollo, carne y camarones, salteados en wok con cebolla tomate y cebollín y salsa de soya.</i>	
NOODLE CHIPPING THREE FLAVORS	
<i>Chicken, meat and shrimp, sautéed in wok with onion, tomato and chives and soy sauce.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

PARA LOS NIÑOS

FOR CHILDREN

SUPREMA DE POLLO	\$ 7.300
Pechuga de pollo apanada a la plancha, acompañada con Arroz blanco.	
CHICKEN SUPREME	
Grilled chicken breast, accompanied with white rice.	
MILANESA DE CARNE	\$ 7.900
Filete de vacuno apanado a la plancha, acompañado con papas fritas y ensalada.	
BREADED OF MEAT	
<i>Grilled fillet of beef, accompanied with French fries and salad.</i>	
POLLO A LA PLANCHA	\$ 7.100
Pechuga de pollo a la plancha, acompañado con arroz blanco.	
GRILLED CHICKEN	
<i>Grilled chicken breast, accompanied with white rice.</i>	
SPAGUETTI A LO ALFREDO	\$ 6.500
Spaguetti a la crema con jamón.	
SPAGUETTI TO THE ALFREDO	
<i>Spaghetti with cream and ham.</i>	
SALCHIPAPAS	\$ 5.500
Papas fritas con hotdog. Acompañadas con salsas.	
“SALCHIPAPAS”	
<i>French fries with hotdog. Accompanied with sauces.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

SOPAS

SOUPS

PARIHUELA	\$ 8.900
Sopa tradicional del Perú en mixtura de mariscos, pescado y especias.	
“PARIHUELA” <i>Traditional Peruvian soup in a mixture of seafood, fish and spices.</i>	
CHUPE PESCADO	\$ 8.600
Sopa clásica a base de pescado y mariscos con arroz, choclo, habas, papas, huevo escalfado y el toque imperial.	
“CHUPE PESCADO” <i>Classic soup based on fish and seafood with rice, corn, beans, potatoes, poached egg and imperial touch.</i>	
CHUPE DE CAMARONES	\$ 9.500
Famosa sopa peruana elaborada con especias peruanas y huevo escalfado.	
“CHUPE DE CAMARONES” <i>Famous Peruvian soup made with Peruvian spices and poached egg.</i>	
DIETA DE POLLO	\$ 6.700
Suculenta sopa de cabello de ángel, pollo y papa amarilla.	
CHICKEN DIET <i>Succulent angel hair soup, chicken and yellow dad.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

DEL IMPERIO PERUANO

\$ 6.700

Lechugas mixtas, filetes de pescado apanado al ajonjolí. Acompañado con aceituna, choclo peruano, papas, palmito, alcachofas y queso de cabra. Vinagreta de aceite de sésamo.

OF THE PERUVIAN EMPIRE

Mixed lettuce, fillets of fish breaded with sesame seeds. Accompanied with olive, Peruvian corn, potatoes, hearts of palm, artichokes and goat cheese. Sesame oil vinaigrette.

ENSALADA CRIOLLA

\$ 6.500

Lechugas mixtas, zanahoria rallada, palta, tomate, apio, pepino, huevo de codorniz, chips de jamón de guanaco. Acompañado con aliño criollo.

CRUNCH SALAD

Mixed lettuce, grated carrot, avocado, tomato, celery, cucumber, quail egg, guanaco ham chips. Accompanied with Creole seasoning.

EL PECADOR

\$ 6.900

Lechugas mixtas, rucula, espinaca, beterraga, tomates cherry, aros de cebolla blanca, aceitunas envueltas en queso crema y nueces. Acompañada con vinagreta balsámica.

THE SINNER

Mixed lettuce, arugula, spinach, beets, cherry tomatoes, white onion rings, olives wrapped in cream cheese and nuts. Accompanied with balsamic vinaigrette.

CHICKENFRUIT

\$ 6.300

Lechugas mixtas, espinaca, tomate cherry, aceitunas, huevo, durazno, piña, trozos de pollo a la plancha, nueces y pasas. Acompañada con una vinagreta de yogurt.

CHICKENFRUIT

Mixed lettuce, spinach, cherry tomato, olives, egg, peach, pineapple, grilled chicken pieces, nuts and raisins. Accompanied with a yogurt vinaigrette.

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

SABORES DE ANITA

\$ 6.900

Lechugas mixtas, pimienta, tomates cherry, palmitos, manzana, queso brie, queso camembert. Acompañado con una vinagreta andina.

FLAVORS OF ANITA

Mixed lettuce, pepper, cherry tomatoes, palm hearts, apple, brie cheese, camembert cheese. Accompanied with an Andean vinaigrette.

NUESTRAS GUARNICIONES

OUR "GUARNICIONES"

ARROZ BLANCO

\$ 2.600

WHITE RICE

ARROZ VERDE

\$ 2.800

GREEN RICE

YUCAS FRITAS

\$ 3.900

YUCAS FRITAS

PAPAS FRITAS

\$ 3.500

FRENCH FRIES

CHOCLO PERUANO A LA MANTEQUILLA

\$ 3.600

CHOCLO PERUANO A LA MANTEQUILLA

CAMOTE PERUANO

\$ 3.900

PERUVIAN CAMOT

PURÉ DE PAPAS

\$ 3.100

MASHED POTATOES

PANACHE DE VERDURAS

\$ 3.500

PANACHE OF VEGETABLES

Av. San Martín 545 Viña del Mar, Chile Teléfono: +5632 327 8517

www.elimperioperuano.cl

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

POSTRES

DESSERTS

TORTA TRES LECHE TRES LECHE CAKE	\$3.500
CREMA VOLTEADA CREAM FLIPPED	\$ 3.500
PIE DE LIMÓN LEMON PIE	\$ 3.500
CHESSCAKE DE MARACUYA CHEESECAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA DE CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE	\$ 3.500
SUSPIRO LIMEÑO SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.500
TRILOGIA DE SUSPIROS TRIPOGY OF SUSPIROS	\$ 4.300
MOUSE DE MARACUYÁ MOUSE OF MARACUYÁ	\$ 3.900
CREME BRULE CREME BRULEE	\$ 3.900
TIRAMISU TIRAMISU	\$ 3.900
COPA DE HELADO TRES SABORES ICE CREAM CUP THREE FLAVORS	\$ 3.900

EL IMPERIO PERUANO



R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ EXPRESO COFFEE EXPRESS	\$ 2.600
CAFÉ RISTRETO CAFÉ RISTRETTO	\$ 2.900
CAFÉ CORTADO CUTTED COFFEE	\$ 2.900
CAFÉ AMERICANO AMERICAN COFFEE	\$ 2.600
CAFÉ INSTANTÁNEO INSTANT COFFEE	\$ 2.000
INFUSIONES DE SABORES TWININGS INFUSIONS OF FLAVORS TWININGS	\$ 2.000
MATE DE COCA “MATE DE COCA”	\$ 3.600

EL IMPERIO PERUANO



R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

INCA KOLA 410 ML. INCA KOLA	\$ 1.800
NECTAR NECTAR	\$ 1.600
BEBIDAS NACIONALES NATIONAL BEVERAGES	\$ 1.800
JUGOS NATURALES CON LECHE NATURAL JUICES WITH MILK	\$ 3.900
AGUA MINERAL MINERAL WATER	\$ 1.800
FROZEN DE FRUTAS FRUIT FROZEN	\$ 2.600
LIMONADA AMERICANA - VASO AMERICAN LEMONADE - GLASS	\$ 3.500
LIMONADA AMERICANA – JARRA AMERICAN LEMONADE - PITCHER	\$ 6.900
LIMONADA AMERICANA CON MENTA - VASO AMERICAN LEMONADE WITH MINT - GLASS	\$ 3.700
LIMONADA AMERICANA CON MENTA – JARRA AMERICAN LEMONADE WITH MINT - PITCHER	\$ 6.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE - VASO LEMONADE MINT GINGER - GLASS	\$ 3.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE – JARRA LEMONADE MINT GINGER - PITCHER	\$ 6.900
CHICHA MORADA- VASO CHICHA MORADA - GLASS	\$ 3.500
CHICHA MORADA – JARRA CHICHA MORADA - PITCHER	\$ 6.900

Av. San Martín 545 Viña del Mar, Chile Teléfono: +5632 327 8517

www.elimperioperuano.cl

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

JUGOS

JUICES

NORTEÑITO (Naranja - Piña - Mango)	\$ 3.500
“NORTEÑITO” (Orange - Pineapple - Mango)	
TRAVIESO (Fresa - Maracuyá - Limón)	\$ 3.900
NAUGHTY (Strawberry - Maracuyá - Lemon)	
VERANIEGO (Fresa - Mango - Naranja)	\$ 3.900
SUMMER (Strawberry - Mango - Orange)	
FOGOSO (Plátano - Mango - Maracuyá)	\$ 3.900
SPIRITED (Banana - Mango - Passion Fruit)	
CARIÑOSO (Fresa - Chirimoya - Naranja)	\$ 3.500
AFFECTIONAT (Strawberry - Custard apple - Orange)	
COQUETO (Chirimoya - Papaya - Naranja)	\$ 3.900
FLIRTATIOUS (Custard Apple - Papaya - Orange)	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

PIEL DE SEDA (Chirimoya - Durazno - Naranja)	\$ 3.900
SILK SKIN (Custard apple - Peach - Orange)	
AFRODISIACO (Fresa – Leche - Algarrobina)	\$ 4.100
APHRODISIAC (Strawberry - Milk - Algarrobina)	
EL INTELIGENTE (Los de siempre más leche)	\$ 4.100
THE CLEVER (The always more milk)	
LOS DE SIEMPRE (Chirimoya, Frutilla, Frambuesa, Lúcuma, Mango, Maracuyá, Piña)	\$ 3.100
THE ONES OF ALWAYS (Custard apple, Strawberry, Raspberry, Lucuma, Mango, Passion Fruit, Pineapple)	