

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

PLATOS DE ENTRADA

ENTREES

CEVICHE DE PESCADO	\$ 7.900
Filete de pescado corte en cubos, acompañado con cebolla en pluma, cilantro y jugo de limón y especias, choclo y camote peruano.	
FISH CEVICHE	
<i>Fish fillet cut into cubes, accompanied with onion in pen, cilantro and lemon juice and spices, Peruvian corn and sweet potato.</i>	
CEVICHE MIXTO ESPECIAL	\$ 8.500
Filete de pescado corte en cubos, mixtura de mariscos, cebolla en pluma, cilantro y limón, acompañado de especias, choclo y camote peruano.	
SPECIAL MIXED CEVICHE	
<i>Fish fillet cut into cubes, seafood mixture, onion in pen, cilantro and lemon, accompanied by Peruvian spices, corn and sweet potato.</i>	
CEVICHE IMPERIO ESPECIAL	\$ 8.900
Ceviche de pescado y chicharrón de pescado.	
CEVICHE SPECIAL EMPIRE	
<i>Ceviche de pescado y chicharrón de pescado.</i>	
CAUSA RELLENA DE CAMARONES	\$ 5.300
Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal y pimienta, rellena de camarones palta y huevo.	
CAUSA FILLED WITH SHRIMP	
<i>Yellow potato kneaded with yellow pepper cream, salt and pepper, stuffed with avocado and egg shrimp.</i>	
CAUSA DE POLLO A LA LIMEÑA	\$ 4.900
Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal y pimienta, rellena de pollo palta y huevo.	
CAUSE OF CHICKEN WITH LIMEÑA	
<i>Yellow potato kneaded with cream of yellow pepper, salt and pepper, stuffed with chicken avocado and egg.</i>	

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

TIRADITO DE PESCADO \$ 6.500

Filete de pescado corte en láminas, bañados en jugo de limón y especias peruanas.

TIRADITO OF FISH

Fish fillet cut into slices, bathed in lemon juice and Peruvian spices.

TIRADITO DE PESCADO AL AJI AMARILLO \$ 6.900

Filete de pescado corte en láminas, bañados en crema de ají amarillo y especias peruanas.

TIRADITO FROM FISH TO YELLOW PEPPER

Fish fillet cut into slices, bathed in cream of yellow pepper and Peruvian spices.

PULPO AL OLIVO \$ 6.900

Finas láminas de pulpo, macerados en jugo de limón y especias, bañados en suave salsa de olivo.

OCTOPUS OCTOPUS

Fine sheets of octopus, macerated in lemon juice and spices, bathed in a soft olive sauce.

PAPAS A LA HUANCAINA \$ 4.900

Papas cocidas, bañadas en salsa de ají amarillo, queso fresco, galletas y leche.

FRIES HUANCAINA

Cooked potatoes, dipped in yellow pepper sauce, fresh cheese, cookies and milk.

OCOPA A LA LIMEÑA \$ 4.900

Papas cocidas, bañadas en salsa de huacatay, queso fresco, galletas y leche.

OCOPA TO THE LIMEÑA

Cooked potatoes, dipped in huacatay sauce, fresh cheese, cookies and milk

PLATO DE FONDO

BACKGROUND PLATE

LOMO SALTADO \$ 8.500

Filete de vacuno en corte gajos, salteados al wok con cebolla y tomate flameados al vino blanco acompañados con arroz blanco y papas fritas.

“LOMO SALTADO”

Beef fillet cut into segments, wok sautéed with onions and tomato flambéed with white wine accompanied with white rice and French fries.

TACU TACU DE LOMO SALTADO \$ 8.500

Mezcla de frejol y arroz arrebozado en teflón, acompañado de lomo saltado.

“TACU TACU OF LOMO SALTADO”

Mix of beans and rice wrapped in Teflon, accompanied by loin chipped.

AJIDE GALLINA \$ 6.500

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 \$ 6.900

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

“POLLO SALTADO”

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

TALLARIN DE POLLO \$ 6.900

Pechuga de pollo en corte gajos, salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.

CHICKEN TALLARIN

Chicken breast cut into wedges, sautéed in wok with onion, tomato, chives and soy sauce.

TALLARIN DE CARNE \$ 7.500

Filete de vacuno en corte gajos, salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya.

MEAT STALK

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

TALLARIN 3 SABORES

\$ 7.900

Filete de vacuno en corte gajos, camarón y pollo salteados al wok con cebolla, tomate y cebollín jengibre y salsa de soya.

TALLARIN THREE FLAVORS

Beef fillet in cut segments, shrimp and chicken sautéed in wok with onion, tomato and chives ginger and soy sauce

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 CHAUFADA POLLO

\$ 6.900

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

RICE CHICKEN CHICKEN

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

ARROZ CHAUFADA CARNE

\$ 7.500

Filete de vacuno salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.

RICE CHAUFADA OF MEAT

Beef fillet sautéed in wok with ginger, soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.

ARROZ CHAUFADA 3 SABORES

\$ 7.900

Filete de vacuno, pollo y camarón, salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.

RICE CHAUFADA THREE FLAVORS

Beef fillet, chicken and shrimp, sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS	\$ 7.500
<i>Mixtura de mariscos salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.</i>	
RICE CHAUFA DE MARISCOS	
<i>Mixture of seafood sautéed in the wok with ginger, soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.</i>	
ARROZ (EL IMPERIO PERUANO)	\$ 8.900
Arroz con mariscos y cebiche de pescado.	
RICE (THE PERUVIAN EMPIRE)	
<i>Rice with seafood and fish ceviche.</i>	
PESCADO A LO MACHO	\$ 8.300
Filete de pescado a la plancha, mixtura de mariscos salteados con mantequilla, flameados con vino blanco en salsa de ají amarillo, acompañado con arroz blanco.	
FISH TO THE MALE	
<i>Grilled fish fillet, sautéed seafood mixture with butter, flamed with white wine in yellow chili sauce, accompanied with white rice.</i>	
PESCADO A LA CHORRILLANA	\$ 7.100
Filete de pescado a la plancha, flameados con cebolla, tomate y ají amarillo al vino blanco, acompañado de arroz blanco.	
FISH TO THE CHORRILLANA	
<i>Grilled fish fillet, flamed with onion, tomato and yellow pepper with white wine, accompanied by white rice.</i>	
RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO	\$ 8.900
Arroz arbóreo, crema de huancaína, crema de leche, queso parmesano, acompañado con lomo saltado.	
RISOTTO TO HUANCAINA WITH LOMO SALTADO	
<i>Arroz arbóreo, crema de huancaína, crema de leche, queso parmesano,</i>	
SUPREMA DE POLLO	\$ 6.100
Filete de pechuga de pollo apanado con panco a la plancha, acompañado con papas fritas y ensalada.	
CHICKEN SUPREME	
<i>Fillet of breaded chicken breast with grilled panko, accompanied with french fries and salads.</i>	

PARIHUELA \$ 7.900

Famosa sopa peruana compuesta de mariscos, pescado y especias, servido en su caldo.

PARIHUELA

Famous Peruvian soup composed of seafood, fish and spices, served in its broth.

SUDADO DE PESCADO \$ 7.500

Filete de pescado cosido al vapor con cebolla, tomate, vino blanco y yuca, acompañado de arroz blanco.

FISH SWEAT

Steamed fish fillet with onion, tomato, white wine and yucca, accompanied by white rice.

CHICHARRON DE POLLO \$ 6.100

Trozos de pollo apanados, servidos con papas fritas y tártaras.

CHICHARRON OF CHICKEN

Breaded chicken pieces, served with french fries and tartares.

CHICHARRON DE PESCADO \$ 6.500

Trozos de pescado apanado y servido con papas doradas y zarza criolla.

FISH CRACKLINGS

Pieces of breaded fish and served with golden potatoes and creole bramble.

CHICHARRON DE CALAMAR \$ 6.700

Aros de calamar apanados, servido con yucas doradas y zarza criolla.

SQUID CRACKER

Breaded squid rings, served with golden yuccas and creole bramble.

LA NOVEDAD DEL IMPERIO

SANDWICH PERUANOS

THE NOVELTY OF THE EMPIRE, PERUVIAN SANDWICH

HAMBURGUESA ESPECIAL DE LA CASA \$ 6.500

Finas láminas de chicharrón cerdo, queso, jamón, filete de vacuno, lechuga, cebollas en aros, tomate y papas fritas.

SPECIAL HAMBURGER OF THE HOUSE

Fine slices of pork rinds, cheese, ham, beef fillet, lettuce, onions in rings, tomato and french fries.

SANDWICH DE LOMO SALTADO \$ 6.100

Filete de vacuno corte en gajo, cebolla, tomate, flameado con vino blanco y salsa de soya acompañado con papas fritas y pan shabata.

SANDWICH OF LOMO SALTADO

Beef fillet cut into segments, onion, tomato, flamed with white wine and soy sauce accompanied with French fries and shabata bread.

SANDWICH DE CHICHARRON DE CERDO \$ 5.900

Trozos de chicharrón de cerdo, camote frito, cebolla en pluma, tomate y cilantro acompañado con papas fritas y pan shabata.

SWEET CHICHARRÓN SANDWICH

Pieces of pork rinds, fried sweet potato, onion in pen, tomato and cilantro accompanied with french fries and shabata bread.

HAMBURGUESA DE VACUNO \$ 5.300

Carne de vacuno molida, cebolla en grunua y tomate, lechuga, papas fritas.

VACCINE HAMBURGER

Ground beef, onion in brunua and tomato, lettuce, french fries..

HAMBURGUESA ROYAL \$ 5.900

Carne de vacuno molida, queso Edam, huevo, lechuga, tomate en rodajas y cebolla en aros, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA ROYAL

Ground beef, Edam cheese, egg, lettuce, sliced tomato and onion rings, accompanied by french fries.

HAMBURGUESA NAPOLITANA \$ 4.800

Carne de vacuno molida, queso Edam, pasta de tomate, tomate en rodajas y orégano, acompañado de papas fritas.

NAPOLITAN HAMBURGER

Ground beef, Edam cheese, tomato paste, sliced tomato and oregano, accompanied by french fries.

HAMBURGUESA IMPERIO \$ 5.900

Carne de vacuno molida, champiñón, queso Edam, tocino, tomate, cebollas en aros, papas fritas.

HAMBURGER EMPIRE

Ground beef, mushrooms, Edam cheese, bacon, tomato, onions in rings, french fries..

HAMBURGUESA DE PESCADO ESCABECHADO \$ 5.500

Chicharrón de pescado crujiente con salsa escabechada y papas fritas.

SCABBED FISH HAMBURGER

Chicharrón of crispy fish with pickled sauce and french fries.

HAMBURGUESA SUPREMA \$ 4.800

Pechuga de pollo apanado con pan molido, tocino, huevo, queso Edam, tomate, lechuga, papas fritas.

SUPREME HAMBURGER

Breaded chicken breast with ground bread, bacon, egg, Edam cheese, tomato, lettuce, french fries.

SANDWICH TRADICIONALES

TRADITIONAL SANDWICH

SANDWICH JAMON Y QUESO <i>Pan molde doble jamón y doble queso.</i>	\$ 2.800
SANDWICH HAM AND CHEESE Bread mold double ham and double cheese	
SANDWICH MIXTO Pan de molde, queso, jamón, tocino, tomate, lechuga.	\$ 3.500
MIX SANDWICH <i>Sliced bread, cheese, ham, bacon, tomato, lettuce.</i>	
SANDWICH DE POLLO Pan de molde, pollo deshuesado, palta, lechuga, tomate.	\$ 3.000
CHICKEN SANDWICH <i>Chicken sándwich Sliced bread, boneless chicken, avocado, lettuce, tomato.</i>	
SANDWICH VEGETARIANO Pan de molde, champiñón, cebolla en aros, pimiento, lechuga, salteado en aceite de oliva.	\$ 3.500
VEGETARIAN SANDWICH <i>Sliced bread, mushrooms, onion rings, pepper, lettuce, sautéed in olive oil.</i>	

TABLAS TRADICIONALES

TRADITIONAL TABLES

ALITAS DE POLLO AL BARBIQUIU (6 UNIDADES) Alitas de pollo fritas bañadas en salsa barbiquiu.	\$ 4.500
CHICKEN WINGS BARBECUE (6 UNITS) Fried chicken wings dipped in barbecue sauce.	
TEQUEÑOS DE QUESO (6 UNIDADES) Masa huantan con relleno de queso mozzarella, acompañado con salsa guacamole.	\$ 3.500
“TEQUEÑOS” OF CHEESE (6 UNITS) Wantan dough with mozzarella cheese filling, accompanied with guacamole sauce.	
NUGGETS DE POLLO (6 UNIDADES) Pechuga de pollo apanado con panco, acompañado con papas fritas y salsa a degustar.	\$ 3.500
CHICKEN NUGGETS (6 UNITS) <i>Breaded chicken breast with panko, accompanied with French fries and salsa to taste.</i>	
EMPANADAS DE CAMARONES (6 UNIDADES) Masa de watan rellena con camarones, bañadas en salsa de tamarindo.	\$ 3.900
SHRIMP EMPANADA (6 UNITS) <i>Wantan dough stuffed with shrimp, dipped in tamarind sauce.</i>	
TRIO DE EMPANADITAS (6 UNIDADES) De lomo saltado, aji de gallina y queso camarón.	\$ 4.500
THREE EMPANADAS (6 UNITS) <i>Lomo saltado, chicken chili and shrimp cheese.</i>	

BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

INKA KOLA 410ML INKA KOLA	\$ 2.100
INKA KOLA 1.500ML INKA KOLA	\$ 3.600
JUGOS NATURALES NATURAL JUICES	\$ 3.100
JUGOS NATURALES CON LECHE NATURAL JUICES WITH MILK	\$ 3.500
NECTAR NECTAR	\$ 1.500
AGUA MINERAL MINERAL WATER	\$ 1.500
FROZEN DE FRUTAS FRUIT FROZEN	\$ 2.300
LIMONADA AMERICANA (VASO) AMERICAN LEMONADE	\$ 2.500
LIMONADA AMERICANA (JARRA) AMERICAN LEMONADE (PITCHER)	\$ 4.800
LIMONADA AMERICANA CON MENTA (VASO) AMERICAN LEMONADE WITH MINT	\$ 3.100
LIMONADA AMERICA CON MENTA (JARRA) LEMONADE AMERICA WITH MINT (PITCHER)	\$ 5.300
LIMONADA MENTA JENGIBRE (JARRA) GINGER MINT LEMONADE (PITCHER)	\$ 5.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE (VASO) GINGER MINT LEMONADE (GLASS)	\$ 3.500
CHICHA MORADA (VASO) CHICHA PURPLE (GLASS)	\$ 2.500
CHICHA MORADA (JARRA) CHICHA PURPLE (PITCHER)	\$ 5.900

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ EXPPRESO COFFEE EXPRESS	\$ 2.000
CAFÉ CORTADO CUTTED COFFEE	\$ 2.500
CAFÉ AMERICANO AMERICAN COFFEE	\$ 2.000
CAFÉ INSTANTANEO INSTANT COFFEE	\$ 1.500
INFUSIONES DE SABORES WININGS INFUSIONS OF FLAVORS WININGS	\$ 1.500