



EL KAPALLAQ
RESTAURANT



UN AGRADECIMIENTO ESPECIAL A TODA
NUESTRA CLIENTELA POR LA CONFIANZA DEMOSTRADA.

EL KAPALLAQ DESDE 5 DE JULIO DE 1996



R E C O N O C I M I E N T O S

MEJOR CEVICHE DE LIMA, 2002
RPP RADIO PROGRAMAS DEL PERU
.....

MEJOR PLATO DE COCINA PERUANA, 2003
UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA - VIDA PERU
INTERBANK
.....

CATA 2004, SILVER LLAMA
MEJOR RESTAURANTE DE PESCADOS Y MARISCOS
.....

2006, COOK BOOK AWARD
CHINA (ESPESADO DE PESCADO)
.....

CATA 2010, SILVER LLAMA
MEJOR RESTAURANTE DE PESCADOS Y MARISCOS
.....

2013, RANKING DE MISTURA
REVISTA SOMOS - MEJOR PLATO SOSTENIBLE
.....

2016, CONGRESO DE LA REPÚBLICA
DIPLOMA DE HONOR POR SU TRAYECTORIA COMO MAESTRO DE LA
COCINA PERUANA Y PROMOVER LA DIFUSIÓN Y DESARROLLO DE
NUESTRA DIVERSIDAD CONVIRTIENDO A LA GASTRONOMÍA PERUANA
EN UNA DE LAS MÁS VARIADAS Y RICAS DEL MUNDO.



E N S A L A D A S

ENSALADA DE LA CASA 35.00

LECHUGA
PALTA
TOMATE
ALIÑO DE VINAGRETA CON MOSTAZA

ENSALADA CON PULPO O CALAMARES 48.00

MIX DE LECHUGAS
PIMIENTOS
ACEITUNAS NEGRAS
VERDES
ARVEJAS
ALIÑO DE VINAGRETA DE JEREZ Y ESTRAGÓN

ENSALADA CON LANGOSTINOS 48.00

MIX DE LECHUGAS
PEPINO
ZANAHORIA
TOMATE CHERRY
CEBOLLA
ARUGULA
ALIÑO DE VINAGRETA Y REDUCCIÓN
DE VINAGRE BALSÁMICO

ENSALADA DE PERAS 35.00

MIX DE LECHUGAS, PERAS, PALTA Y PECANAS
ACARAMELADAS
ALIÑO AGRIDULCE





E N T R A D A S

CEVICHES

DE PESCADO



NORTEÑO

48.00

LIMEÑO

48.00

CLÁSICO

52.00

DE TRUCHA ANDINA

48.00

TIRADITOS

DE PESCADO CLÁSICO

48.00

DE PESCADO CON SALES

48.00

CARPACCIO

DE ATŪN, FINOCCHIO Y ACEITE DE OLIVA

53.00

DE ATŪN A LA MOSTAZA

53.00

CHULINES

48.00

CALAMARES A LA PLANCHA

49.00

CANELONES A LO MACHO

55.00

CHICHARRÓN DE PULPO

52.00

LANGOSTINOS AL AJILLO

46.00

LANGOSTINOS AL AJO ARRIERO

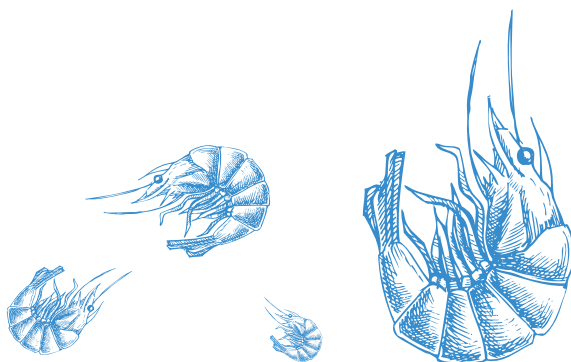
46.00

MARISCOS A LA VISCAÏNA

59.00

MUCHAME DE ATŪN O BONITO


54.00






P E S C A D O S

PREGUNTAR POR LA PESCA DEL DÍA



 PESCADO CON SALSA KAPALLAQ	60.00
PESCADO A LA CHORRILLANA	48.00
PESCADO AL AJILLO	48.00
PESCADO CON SALSA ARRABIATA	62.00
PESCADO CON FINOCCHIO	54.00
PESCADO CON ALCAPARRAS AL JEREZ	54.00
PESCADO CON CREMA DE CANGREJO	59.00
PESCADO CON CREMA DE DIJÓN Y CHIRIMOYAS	59.00
PESCADO CON CREMA MEDITERRÁNEA	60.00
PESCADO CON CREMA DE PERAS Y LANGOSTINOS	60.00
PAICHE A LA PLANCHA CON ENSALADA DE COCONA Y YUCAS FRITAS	54.00
AL HORNO ////////////////////////////////////	
PESCADO AL HORNO CON ALCAPARRAS Y VINO BLANCO	52.00
PESCADO AL AJO ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL	52.00
AL VAPOR ////////////////////////////////////	
PESCADO AL VAPOR CON VERDURAS Y CHAMPIÑONES	48.00
ATÚN ~~~~~	
CREMA DE PIMIENTAS	65.00
ENTOMATADO	55.00
HIERBAS PROVENZALES	55.00



F R I T U R A S


FRITURAS

CHICHARRÓN DE PESCADO	48.00
CHICHARRÓN DE HUEVERA	40.00
CHICHARRÓN DE CALAMAR	45.00
REFRITO DE CHITA ENTERO	SEGÚN PESO



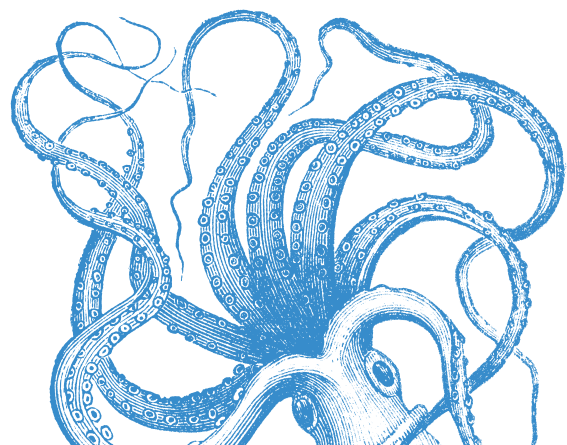
C H U P E S C A L D O S S U D A D O S

PREPARADOS EN LAS TRADICIONALES OLLAS DE BARRO

CHUPE DE CAMARONES	70.00
 CHUPE DE PESCADO	48.00
SUDADO DE PESCADO	60.00
SUDADO MIXTO DE PESCADO Y MARISCOS	65.00
SUDADO CONCHAS NEGRAS	60.00

MARMITAKOS

VASCO (DE ATÚN CON PAPA)	60.00
LIMEÑO (DE PESCADO BLANCO Y SIN PAPA)	55.00





A R R O C E S

ARROZ VENERE CON CAMARONES, PESCADO Y TARTUFO	75.00
ARROZ TAPADO DE CANGREJO	53.00
ARROZ NEGRO CON CALAMARES	65.00
ARROZ CON CAMARONES DE LA CASA	75.00
ARROZ CON MARISCOS CRIOLLO	48.00
ARROZ CHAUFA MARINO	45.00
PAELLA DE MARISCOS	56.00


RISOTTOS

RISOTTO DE CONCHAS DE ABANICO Y LANGOSTINOS	56.00
RISOTTO VEGETARIANO	45.00



G U I S O S

PREPARADOS EN LAS TRADICIONALES OLLAS DE BARRO

PICANTE DE MARISCOS	52.00
LOCRO LIMEÑO DE CAMARONES	75.00
LOCRO LIMEÑO DE LANGOSTINOS	62.00
SECO DE PESCADO	54.00
OLLUCO CON CAMARONES	75.00
AJÍ DE CANGREJO	52.00
ESTOFADO DE PESCADO	54.00
 ESPESADO DE PESCADO	54.00





C A R N E S

LOMO EN SALSA ROCKEFORT	69.00
LOMO EN SALSA DE CAMARONES EN BRANDY	78.00
PIERNA DE TERNERA EN SALSA DE HONGOS	65.00
LOMITO DE CERDO EN SALSA CALIENTE DE NARANJA, CANELA Y CLAVO	65.00
AGLIATA FILETE DE LOMO CON ARUGÜLA, OLIVA Y BALSÁMICO	60.00
RAGÜ DE CUY CON ORECCHIETTE	65.00



A C O M P A Ñ A M I E N T O S

ARROZ BLANCO CON CHOCLO	10.00
PAPAS DORADAS	14.00
PAPAS SANCOCHADAS	14.00
PAPAS FRITAS	14.00
PAPAS HUAMANTANGA	14.00
LEGUMBRES	14.00



P A S T A S

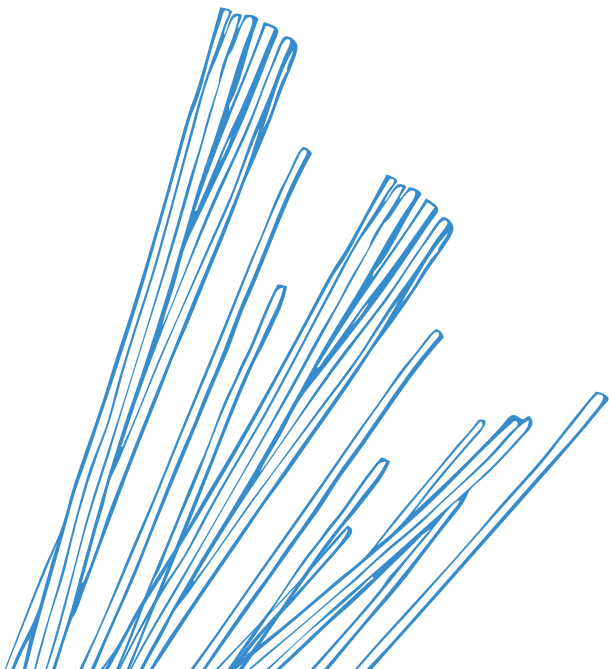


PASTAS CORTAS

ORECCHIETTE CON PULPO TOMATE, AJO, PEREJIL Y VINO BLANCO	48.00
RIGATONI DEL BOSQUE CHAMPIÑONES, HONGOS, PEREJIL Y ARVERJITAS	48.00
RIGATONI A LA SICILIANA TROZOS DE ATŪN, TOMATE, BERENJENAS, ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ALBAHACA, ARŪGULA Y ALCACHOFAS	52.00

PASTAS LARGAS

TONNARELLI LANGOSTINOS, TOMATE CHERRY, AZAFRÁN Y ACEITE DE TRUFAS	56.00
SPAGUETTI CON BOTTARGA HARINA DE HUEVERA, MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA Y RALLADURA DE LIMÓN	48.00
SPAGUETTI CON ERIZO Y CANGREJO	62.00
SPAGUETTI CON FRUTOS DEL MAR	58.00
SPAGUETTI AL LIMÓN MANTEQUILLA, ACEITE DE OLIVA, QUESO PARMESANO, ARŪGULA Y RALLADURA DE LIMÓN	42.00





PROMOVEMOS LA SOSTENIBILIDAD Y PRESERVACIÓN DE NUESTRO MAR

AL DEJAR DE COMER LAS ESPECIES MARINAS MAS COTIZADAS Y CONSUMIDAS COMO EL LENGUADO, LA CORVINA O EL MERO, ESTAMOS EVITANDO SU POSIBLE EXTINCIÓN, SOSTENIENDO ÉSTAS Y OTRAS ESPECIES.

DE ESTA MANERA CONOCEREMOS LA RIQUEZA INMENSA DE NUESTRO MAR, CON ESPECIES DE ALTÍSIMO VALOR, ENTRE ELLAS LA COJINOVA DEL NORTE, LA CHARELA, LA DONCELLA MARINA, ETC.

ADEMÁS DEBEMOS TENER EN CUENTA EL TAMAÑO DE LOS PECES, MARISCOS Y MOLUSCOS QUE CONSUMIMOS, ESTOS DEBEN TENER EL TAMANO ADECUADO, FOMENTANDO ASÍ SU REPRODUCCIÓN. RESPETAR LAS VEDAS ES OTRO ASPECTO MUY IMPORTANTE PARA LA PRESERVACIÓN DE NUESTRO LITORAL. EL KAPALLAQ RESTAURANT SE PREOCUPA, DIVULGA Y APOYA ESTOS ASPECTOS EN SU TOTALIDAD.



EL KAPALLAQ
RESTAURANT