

C H I C H O

AUGUSTO BALDOCEDA
CHEF

Menú Primavera 2025



COCINA PERUANA VERSATIL

PARA COMENZAR

TAMALITO VERDE 2.0	42.00
Tamalito relleno de pollo, salsa de zapallo loche, cabrito deshuesado, sarsa criolla	
CAUSA 2.0	52.00
Rellena de palta y tomate, cebiche pesca del día, calamar, pulpo a la parrilla y leche de tigre	
PERLAS DEL PACIFICO	62.00
Conchas de casma, leche de tigre, ovas de salmón, chalaquita, praliné	
MOLLEJA NORTEÑA	62.00
A la parrilla, hummus de zarandaja, chimichurri de ajíes, limón	
CRUDO	62.00
Atún curado, leche de tigre, tumbo, encurtidos	
CEBICHE	85.00
Pesca del día, camote, choclo, kawa	
PULPO BRASA	85.00
Tentáculos de pulpo cocido a punto, chimichurri de ajíes, papas dos tiempos, huancaína, ocopa, aioli	

PA PICAR Y GOZAR...

PERLAS DEL PACIFICO	38.00
MOLLEJA NORTEÑA	38.00
CRUDO	38.00
CEBICHE	42.00
PULPO BRASA	45.00
½ BABY CHICKEN	45.00
MELOSO NORTEÑO	45.00
RIGATONI ESTOFADO	45.00
FAVORITO DE CHICHO	48.00
ARROZ CON PATO	48.00
CABRITO MONSEFUANO	48.00
SECO NORTEÑO	48.00
LOMO SALTADO	48.00

CLASICO (PERO A OTRO NIVEL)

RIGATONI ESTOFADO	62.00
Estofado de osobuco 16h, straciatella, grana padano	
FRITO CHICLAYANO	62.00
Majado de yuca, camote, plátano, panceta aderezada, sarsa criolla	
MELOSO NORTEÑO	72.00
Panceta crocante, arroz meloso a base de loche, sarsa criolla con palta	
ARROZ CON PATO	82.00
Cremoso con aderezo bien norteño, pato deshuesado, sarsa criolla	
CABRITO MONSEFUANO	82.00
Como se come en Monsefú, bien mezclado con todo y aderezo, sarsa criolla	
COSTILLAS DE ADAN	82.00
700gr costillas de cerdo, bbq china, arroz chaufa blanco	
SALMON NIKKEI	82.00
Salmon a la parrilla, demi de la casa, ensalada verde	
LOMO SALTADO	82.00
Lomo fino, papas amarillas crocantes, arroz blanco	
FAVORITO DE CHICHO	85.00
Nuestra versión de arroz con mariscos, pero mejor	

PARA COMPARTIR

BABY CHICKEN A LA PARRILLA	80.00
Pollito entero, papas amarillas, zapallo loche, zucchini, pimientos, ajíes	
SECO NORTEÑO	100.00
500gr asado de tira, frejoles cremosos, arroz blanco, sarsa criolla	
PESCA BRASA	100.00
Medio pescado con cola, loche, ají amarillo, alcaparras, arroz blanco	
TOMAHAWK	120.00
400grgr cerdo duroc a la parrilla, tallarín verde, papa huancaína	
BEEF CHUNKS	150.00
400gr bife trozado a la parrilla, chimichurri, pure de ajo confitado	

"Cada plato está cocinado con alma y servido con el corazón, como un abrazo caliente en forma de bocado. Aquí, no solo comes: te apapachan. Porque en esta mesa, el protagonista de la historia... eres tú. Gracias por ser parte de ella."



¡Fiesta del Lenguado!

Rendimos homenaje a nuestro pescado estrella: el lenguado, único en textura, fresca y sabor. Disfruta de cuatro preparaciones exclusivas que celebran lo mejor del mar en cada bocado. Porque como este lenguado... ¡no hay otro!

DULCE FINAL

CREMA VOLTEADA	25.00
Cocción lenta, cremosa, maravillosa, frutos rojos, crocante de almendras	
PICARONES	25.00
Clásicos y super crocantes, miel de chancaca e higos en su punto	
EL DULCE DE BLANCA ROSA	25.00
Un postre que sabe a infancia, brownie, galleta, salsa de chocolate	

[H] [H] [H] [H] [H]

AUGUSTO BALDOCEDA
CHEF

Spring Menu 2025



VERSATILE PERUVIAN CUISINE

TO START

Green Tamale 2.0	42.00
Stuffed with chicken, loche squash sauce, boneless goat, criolla salsa	
Causa 2.0	52.00
Filled with avocado and tomato, catch of the day ceviche, squid, grilled octopus, and tiger's milk	
Pearls of the Pacific	62.00
Casma scallops, tiger's milk, salmon roe, chalaquita, praline	
Northern Sweetbreads	62.00
Grilled, zarandaja hummus, chili chimichurri, lemon	
Crudo	62.00
Cured tuna, tiger's milk, passion fruit, pickles	
Ceviche	85.00
Catch of the day, sweet potato, corn, kawa	
Grilled Octopus	85.00
Perfectly cooked octopus tentacles, chili chimichurri, two-style potatoes, huancaína, ocopa, aioli	

TO SNACK & ENJOY...

PEARLS OF THE PACIFIC	38.00
NORTHERN SWEETBREADS	38.00
CRUDO	38.00
CEVICHE	42.00
GRILLED OCTOPUS	45.00
½ BABY CHICKEN	45.00
NORTHERN CREAMY RICE	45.00
BRAISED RIGATONI	45.00
CHICHO'S FAVORITE	48.00
DUCK RICE	48.00
MONSEFÚ GOAT STEW	48.00
NORTHERN SECO	48.00
LOMO SALTADO	48.00

CLASSICS (but on another level)

Braised Rigatoni	62.00
16h braised ossobuco, stracciatella, grana padano	
Chiclayo Fried Pork	62.00
Mashed cassava, sweet potato, plantain, marinated pork belly, criolla salsa	
Northern Creamy Rice	72.00
Crispy pork belly, creamy rice with loche squash, avocado criolla salsa	
Duck Rice	82.00
Creamy, northern-style stew, boneless duck, criolla salsa	
Monsefú Goat Stew	82.00
Traditional style from Monsefú, well mixed with all the marinade, criolla salsa	
Adam's Ribs	82.00
700g pork ribs, Chinese BBQ, white chaufa rice	
Nikkei Salmon	82.00
Grilled salmon, house demi-glace, green salad	
Lomo Saltado	82.00
Tenderloin, crispy yellow potatoes, white rice	
Chicho's Favorite	85.00
Our version of arroz con mariscos, only better	

TO SHARE

Grilled Baby Chicken	80.00
Whole baby chicken, yellow potatoes, loche squash, zucchini, peppers, chilies	
Northern Seco	100.00
500g beef short rib, creamy beans, white rice, criolla salsa	
Grilled Catch	100.00
Half fish with tail, loche squash, yellow chili, capers, white rice	
Tomahawk	120.00
400g duroc pork tomahawk, green noodles, huancaína potato	
Beef Chunks	150.00
400g grilled beef chunks, chimichurri, roasted garlic purée	

"Each dish is cooked with soul and served with heart, like a warm hug in bite-sized form. Here, you don't just eat: you're pampered. Because at this table, the protagonist of the story... is you. Thank you for being a part of it."



¡Sole Festival!

We pay tribute to our star fish: the sole, unique in texture, freshness, and flavor.
Enjoy four exclusive preparations that celebrate the best of the sea in every bite. Because like this sole... there's no other!

SWEET ENDING

Flan Custard	25.00
Slow-cooked, creamy, wonderful, red fruits, almond crunch	
Picarones	25.00
Classic and super crunchy, chancaca syrup and figs at their best	
Blanca Rosa's Sweet	25.00
A dessert that tastes like childhood, brownie, cookie, chocolate sauce	