

FESTIVAL *DE* CAUSAS

Todas nuestras causas vienen rellenas de palta, tomate, mayonesa y huevo.

TÍMIDAS

Vegetariana 39

Verduras salteadas en nuestra salsa anticuchera.

Limeña 42

Delicada y cremosa. Coronada con pollo deshilachado al punto perfecto.

MARINAS

Langostinos 47

Crujientes en panko y bañada en nuestra inigualable salsa golf.

Acevichada 55

De pescado súper cremoso.

Acevichada nikkei 57

Un toque oriental con mayonesa acevichada y el umami perfecto.

Cangrejo: clásica golf o mayo especial 64

Sabrosa pulpa de cangrejo en salsa golf o en mayonesa especial.

DE TEMPORADA

La italiana 54

Solo para conocedores. Portobellos, champinones y setas, salteados en brandi con un toque de crema y funghi porcini.

Crocante de ají de gallina 59

Causa frita al panko servida con cremoso ají de gallina.

Huancaína con pulpo anticuchero 69

Bañada en salsa huancaína casera con pulpo en aderezo anticuchero. Una fija.

AUTÉNTICA

IRRESISTIBLE

PERUANA

INFILTRADAS

Camote acevichado

57

La que ya conoces, pero con una base de causa de camote. Simplemente adictiva.

Camote anticuchero

59

Base de causa de camote coronada con mariscos en salsa anticuchera.

Camote con ceviche caliente

64

Fusión inesperada: Nuestro ceviche frito bañado en leche de tigre caliente con ají amarillo.

ESPECIALES

Anticuchera

57

Mariscos a la plancha en nuestra icónica salsa anticuchera.

Al olivo

57

Pulpo flambeado en wok con pimienta en nuestra suave y deliciosa salsa de aceitunas de botija.

Con asado

57

Causa con asado casero en su jugosa salsa. Un verdadero placer.

A lo macho

64

Generosa porción de mariscos en la clásica y sabrosa salsa a lo macho.

Lomo anticuchero

64

Se juntaron las más pedidas. Lomo fino de res salteado en nuestra irresistible salsa anticuchera.

Al lomo saltado

64

Nuestra estrella: Lomo al wok con ese toque ahumado irresistible.



AUTÉNTICA

IRRESISTIBLE

PERUANA

KAUZA

PARA PICAR

Boliyucas a la huancaína	35
Bolitas de masa de yuca amarilla combinadas con queso andino y parmesano, en lluvia de sal ahumada sobre cama de huancaína.	
Bolicausas crocantes en huancaína y ocopa	39
6 unidades. Bolitas de causa en dúo de cremas: huancaína y ocopa. Coronadas con huevo duro.	
Causitas crocantes con langostinos	42
6 unidades. Sobre una cama de crema de ocopa. Decorado con aceitunas negras y huevo duro.	
Papa rellena de mariscos	42
Preparada con nuestra masa especial de causa.	
Langostinos al panko	44
Langostinos jumbo empanizados al panko con salsa golf.	
Conchitas a la parmesana	54
6 unidades. Clásicas conchitas gratinadas con queso parmesano, salsa blanca y el secreto de la casa.	

CEVICHES & MAS

Leche de tigre clásica	44
Ceviche de pesca del día	54
En limón, culantro y ají limo, mezclado en nuestra base especial, con camote, chifles y choclo.	
Ceviche mixto	59
Pesca del día con calamar, langostino, pulpo y conchas abanico.	
Ceviche carretillero	64
Ceviche de pescado con chicharrón de calamar crocante.	
Ceviche Kauza	79
Nuestro ceviche mixto con pulpa de cangrejo y chicharrón de calamar.	
Ceviche frito de langostinos	54
En leche de tigre de ají amarillo.	
Ceviche caliente de pulpo	69
Pulpo salteado en suave crema ahumada de ají amarillo, toque de leche de tigre y palta al panko.	

TEQUEÑOS RELLENOS (6 UNIDADES)

Acompañados de guacamole y crema de rocoto.	
Tequeños de queso	35
Tequeños de lomo saltado	39
Tequeños combinados (3 de lomo + 3 de queso)	37

CHICHARRONES

Chicharrón de pesca del día	59
Chicharrón de calamar	64
Chicharrón mixto	64
Pesca del día y selección de mariscos.	
Chicharrón Kauza	67
Con leche de tigre caliente de ají amarillo.	
Jalea mixta	69
Con filete de pescado y chicharrón de mariscos.	

NUESTRAS RONDAS
PARA 2

Escoge 4 opciones distintas entre frías y calientes.
*Consultar disponibilidad.

179

Frías

Ceviche de pescado / Ceviche mixto
Boliyucas con huancaína / Causa limeña

Calientes

Causitas crocantes de langostinos / Chicharrón de calamar
Conchitas a la parmesana / Arroz con mariscos
Tequeños de queso

SOPAS & CHUPES

Chupe de la casa	64
Chupe clásico con selección de mariscos y filete de pescado, verduras, habas, huacatay y huevo pochado.	
Parihuela de roca	69
Selección de mariscos, cangrejo y pescado, cocido en nuestro aderezo a fuego lento en reducción de concentrado de pescado.	
Dieta de pollo	45
Consomé de pollo con verduritas, papa amarilla y cabello de ángel.	

PASTAS

Frutos del mar	57
Al aglio olio, salteada con calamares, langostinos, pulpo al perejil y peperoncino.	
Timbal de langostinos	59
Flambeados al coñac en salsa de langostinos y crema de leche, gratinado con queso parmesano.	
A lo alfredo de langostinos	59
A base de crema de leche y langostinos con queso parmesano.	
Asado & funghi porcini	64
Con crema a base de asado y reducción de hongos aromáticos.	
Fettuccine a la huancaína con lomo anticuchero	67
Con cremosa huancaína casera y lomo fino en aderezo anticuchero.	
Pepper steak con pasta a la crema	69
Lomo a la pimienta en trozos acompañado de pasta y parmesano.	

ARROCES

Chaufa de mariscos	57
Al fuego vivo en aderezo oriental con calamares, langostinos, pulpo y conchas de abanico.	
Chaufa de pescado	59
Con pesca del día.	
Arroz con mariscos	64
En base de ají amarillo, mariscos flambeados al brandy, crema de leche y nuestra salsa secreta.	
Tacu tacu al hierro con lomo y huancaína	72
Servido en sartén de hierro cubierto de nuestra salsa huancaína y lomo al jugo. Una fiesta.	

CRIOLLOS

Ají de gallina	45
Pollo deshilachado en crema de ají amarillo, acompañado con papa sancochada y arroz blanco.	
Milanese de la casa	47
Acompañada de papas fritas y arroz blanco.	
Filete de pesca	49
Pídelo en tu preparación favorita: sudado, oriental o a la plancha.	
Asado casero	54
Un infaltable. Con puré de papa y arroz blanco.	
Apanado de lomo con spaghetti a la huancaína o pesto	57
Un clásico de antaño.	
Lomo saltado	64
Lomo fino de res al fuego vivo en wok con cebolla roja y tomate, acompañado de papas fritas y arroz blanco.	

MENU DE NIÑOS

Pasta a lo alfredo kids	39
Nuggets de pollo con papas fritas	39

POSTRES CASEROS

Crema volteada	32
Torta melosa de chocolate	32
Merengado de fruta de estación	32



SIN ALCOHOL

Agua	8
Gaseosas	8
Chicha morada	14
Maracuyá	14
Chicha frozen	18
Maracuyá frozen	18
Limonada clásica	14
Limonada de hierba luisa	16
Limonada frozen	18

CERVEZAS

Pilsen	15
Cusqueña: dorada, trigo, negra	16
Artesanales	22
Consultar disponibilidad de sabores.	

MOCKTAILS

Limón salvaje	22
Hojas de hierba buena, limón, jarabe, soda.	
Herbácea tropical	24
Escénica de hierba luisa, jarabe de piña, limón, soda.	
Kyuri del alba	24
Cordial de pepino japonés y albahaca, maracuyá, soda.	
Coconut king	26
Jarabe de plátano, coco, hojas de menta.	

CAFÉS & INFUSIONES

Americano	10
Espresso	10
Cortado	12
Capuccino	14
Chocolate caliente	12
Infusiones naturales La Fidelia	9

CÓCTELES DE LA CASA

Cuba libre	25
Chilcano	25
Pisco o maracuyá sour	27
Pisco sour catedral	40
Algarrobina	27
Aperol spritz	27
Piña colada	28
Gin tonic	28
Whisky jw black label	30
Tinto de verano	32
Sangría	32
Jarra de sangría o tinto	65

VINOS POR COPA

Chardonnay	27
Carbenet sauvignon	32
Malbec	35

COCTELERIA DE AUTOR

Blanco acholado	34
Pisco, chirimoya, vermouth bianco, agua tónica.	
Carmesí andino	34
Pisco, jarabe de piña, limón, agua especiada, vino tinto.	
Oro tropical	36
Cartavio, piña, coco, plátano, chocolate bitter.	
Mística selvática	36
Salqa verde, cointrau, piña, culantro, sal picante.	
Kauza spritz	38
Vodka 14 inkas, ají amarillo, soda.	
Inti punch	39
Intira gin, matacuy, albahaca, limón.	

VINOS POR BOTELLA

Chardonnay	99
Sauvignon blanc	120
Carbenet sauvignon	120
Malbec	135
Reserva malbec	190

BRINDIS

SHOTS

¡SALUD!

BRINDIS

SHOTS

¡SALUD!

FESTIVAL *OF* CAUSAS

All our causas are filled with avocado, tomato, mayonnaise, and egg.

THE SHY ONES

Vegetarian 39
Sautéed vegetables in our anticucho sauce.

Limeña 42
Delicate and creamy, topped with perfectly shredded chicken.

FROM THE SEA

Shrimp 47
Crispy panko-coated shrimp served with our signature golf sauce.

Acevichada 55
The best seller. Our classic causa topped with peruvian fish ceviche.

Acevichada nikkei 57
A perfect umami blend with acevichada mayo and an oriental touch.

Crab – Golf or Special Mayo 64
Succulent crab meat served in golf sauce or our house special mayonnaise.

SEASONAL

The italian 54
For true connoisseurs. Portobello, champignon, and wild mushrooms sautéed in brandy with a touch of cream and porcini.

Crispy aji de gallina 59
Panko-fried causa served with creamy ají de gallina sauce.

Huancaína & anticuchero octopus 69
Causa smothered in homemade huancaína sauce and topped with octopus in anticucho marinade. Always a favorite.

AUTENTIC

IRRESISTIBLE

PERUVIAN

INFILTRATED

Camote acevichado

57

The classic with a twist: sweet potato causa with a creamy acevichada topping.

Camote anticuchero

59

A perfect combination of marinated seafood in anticuchera sauce over sweet potato causa.

Camote with hot ceviche

64

An unexpected fusion: crispy fried ceviche bathed in warm aji amarillo “leche de tigre”.

SPECIALS

Anticuchera

57

Grilled seafood in our iconic anticuchera sauce.

Al olivo

57

Wok-flamed octopus with peppers in a delicious botija olive sauce.

With asado

57

Slow-cooked beef in its own rich sauce. A true indulgence.

A lo macho

64

A generous portion of seafood in the popular “a lo macho” sauce.

Lomo anticuchero

64

Two favorites in one: tender beef sautéed in our irresistible anticucho sauce.

Al lomo saltado

64

Our signature dish! Wok-seared beef with an irresistible smoky touch.



KAUZA

TO SHARE

Boliyucas with huancaína	35
Golden cassava bites mixed with Andean cheese and parmesan, sprinkled with smoked salt over a bed of creamy huancaína.	
Crispy bolicausas with huancaína & ocopa	39
6 units. Bite-sized causas served with a duo of Peruvian sauces: huancaína and ocopa, topped with hard-boiled egg.	
Crispy causitas with shrimp	42
6 units. Served on a bed of ocopa sauce, garnished with black olives and hard-boiled egg.	
Seafood papa rellena	42
Seafood-stuffed potato prepared with our special causa dough.	
Panko shrimps	44
Jumbo prawns breaded in panko, served with golf sauce.	
Conchitas a la parmesana	54
6 units. A Peruvian classic. Fresh gratin scallops in their shell with parmesan cheese, garlic and lime drops.	

CEVICHES & MORE

Leche de tigre	44
Small cuts of fish in lime juice, with onion and aji limo. Served with crispy calamari and scallops.	
Fish ceviche	54
Fish marinated in lime, cilantro, and aji limo, served with sweet potato, plantain chips, and Peruvian corn.	
Mixed ceviche	59
Catch of the day with calamari, shrimp, octopus, and scallops.	
Carretillero ceviche	64
Fresh fish ceviche with crispy fried calamari.	
Kauza ceviche	79
Our mixed ceviche with crab meat and crispy calamari.	
Fried shrimp ceviche	54
Served in a tasty aji amarillo "leche de tigre".	
Octopus ceviche	69
Sautéed octopus in a smoky yellow chili cream with a touch of leche de tigre and avocado in a panko crust.	

STUFFED TEQUEÑOS (6 UNIDADES)

Served with guacamole and spicy rocoto sauce.	
Cheese tequeños	35
Lomo saltado tequeños	39
Mixed tequeños (3 beef + 3 cheese)	37

CRUNCHY SELECTION

Fish chicharron	59
Crispy calamari	64
Mixed chicharron	64
Catch of the day with seafood selection in a mix of tempura.	
Kauza chicharron	67
Served with warm yellow chili leche de tigre.	
Jalea mixta	69
Fried fish fillet and assorted seafood chicharrón.	

FOR SHARING
FOR 2

Choose 4 options
(hot or cold).
Ask for availability

179

Cold

Fish ceviche / Mixed ceviche
Boliyucas with huancaína / Causa limeña

Hot

Crispy causitas with shrimp / Crispy calamari
Conchitas a la parmesana / Arroz con mariscos
Cheese tequeños

SOUPS & CHUPES

Chupe de la casa	64
Traditional peruvian seafood chowder with fish fillet, vegetables, fava beans, huacatay, and poached egg. Finished with a touch of milk.	
Parihuela	69
Selection of seafood, crab, and fish stew slow-cooked in our seasoned fish broth.	
Chicken soup	45
Light broth with chicken, vegetables, yellow potato, and thin noodles.	

PASTAS

Frutti di mare	57
Aglio olio style, sautéed with calamari, shrimp, octopus, parsley, and peperoncino.	
Shrimp timbal	59
Flambéed in cognac with a creamy shrimp sauce, gratinéed with parmesan.	
Shrimp alfredo	59
Cream-based Alfredo sauce with shrimp and parmesan cheese.	
Asado & funghi porcini	64
Creamy pasta with roasted beef sauce and mushroom reduction.	
Huancaina fettuccine with anticucho beef	67
Creamy huancaina sauce with tenderloin cooked anticucho-style.	
Pepper steak with creamy pasta	69
Beef in pepper sauce served with pasta and parmesan.	

RICES

Seafood chaufa	57
Wok-fried rice with calamari, shrimp, octopus, and scallops in oriental-style seasoning.	
Fish chaufa	59
With the catch of the day.	
Arroz con mariscos	64
Peruvian rice dish, on our mussels base and aji amarillo. Flambéed seafood in brandy, cream, and our secret sauce.	
Tacu tacu with beef & huancaina	72
Made with beans and served in a cast-iron skillet, topped with huancaina sauce and tender beef in jus. A true feast.	

PERUVIAN CLASSICS

Ají de gallina	45
Shredded chicken in a yellow chili cream, served with boiled potato and white rice.	
House-style milanesa	47
Breaded beef outlet served with french fries and white rice.	
Catch of the day fish fillet	49
Choose your style: Sudado (stewed), Oriental, or Grilled.	
Asado con pure	54
Braised beef served with mashed potatoes and white rice.	
Beef Apanado with Huancaina or Pesto Spaghetti	57
Breaded beef with spaghetti. Choose huancaina or pesto sauce.	
Lomo saltado	64
Stir-fried tenderloin with red onion and tomato, wok-seared over high flame. Served with fries and white rice.	

KIDS MENU

Alfredo pasta	39
Chicken nuggets with fries	39

POSTRES CASEROS

Crema volteada	32
Chocolate moist cake	32
Seasonal fruit merengado	32



NON-ALCOHOLIC

Water	8
Soft Drinks	8
Chicha morada	14
Maracuya - passion fruit	14
Frozen chicha morada	18
Frozen maracuya	18
Classic lemonade	14
Lemongrass lemonade	16
Frozen lemonade	18

BEERS

Pilsen	15
Cusqueña: gold, wheat, malt	16
Craft beer	22
Ask for availability of flavors	

MOCKTAILS

Lemon savage	22
Fresh mint leaves, lemon, syrup, soda.	
Tropical herbs	24
Lemongrass infusion, pineapple syrup, lemon, soda.	
Kyuri sunrise	24
Japanese cucumber cordial, basil, passion fruit, soda.	
Coconut king	26
Banana syrup, coconut, fresh mint leaves.	

COFFEE & TEA

Americano	10
Espresso	10
Cortado - Machiatto	12
Cappuccino	14
Hot chocolate	12
Natural herbal teas	9

HOUSE COCKTAILS

Cuba libre	25
Chilcano	25
Pisco or maracuya sour	27
Pisco sour cathedral	40
Algarrobina	27
Aperol spritz	27
Piña colada	28
Gin & tonic	28
Whisky jw black label	30
Tinto de verano	32
Sangria	32
Pitcher of sangria or tinto	65

WINES BY THE GLASS

Chardonnay	27
Carbenet sauvignon	32
Malbec	35

SIGNATURE COCKTAILS

Blanco acholado	34
Pisco, custard apple, blanco vermouth, tonic water.	
Carmesí andino	34
Pisco, pineapple syrup, lemon, spiced water, red wine.	
Oro tropical	36
Cartavio rum, pineapple, coconut, banana, bitter	
Mística selvática	36
Salqa verde, cointreau, pineapple, cilantro, spicy salt.	
Kauza spritz	38
Vodka 14 inkas, yellow chili, soda.	
Inti punch	39
Intira gin, matacuy, basil, lemon.	

WINES BY THE BOTTLE

Chardonnay	99
Sauvignon blanc	120
Carbenet sauvignon	120
Malbec	135
Reserve malbec	190

TOAST

SHOTS

¡CHEERS!

TOAST

SHOTS

¡CHEERS!