



APERITIVOS

ROLLS DE PAPEL DE ARROZ

Sutileza y frescura

ANDINO ROLL S/.32

Habas, vegetales, hierbas y tubérculos andinos (huacatay, chincho, olluco), shiitake, palta, pepino.

BONITO ROLL S/.32

Bonito curado, vegetales, quinoa pop.

ROLLS DE MASA FRITA

Crocantes e intensos

DEL BOSQUE ROLL S/.32

Setas andinas, verduras y hierbas peruanas, puré de shiitake.

PICANTERO ROLL S/.32

Zapallo, caigua, queso Paria, cashew, ocopa curry.

TEXTURAS KAO

TABLA DE QUESOS DEL SUR S/.70

Quesos artesanales y complementos de la zona.

TARTAR ANDINO S/.36

Trucha, palta, emulsión de curry rojo y ajonjolí , toccto (piel frita) de trucha.

HUMITA S/.36

Humita majeña, queso Paria, curry verde, texturas de choclo.

BAOS

KHUCHI BAO S/.38

Cerdo en salsa Thai-BBQ, chips de camote y chía.

SACHA BAO - S/.38

Setas en tempura, pepinillo y salsa sweet chili de ají limo.

CEVICHE

CEVICHE EN CURRY VERDE S/.50

Pesca del día en salsa de curry verde y leche de coco.

CEVICHE A LA BRASA S/.50

A la parrilla, choclo frito y camote.

CEVICHE PUKA S/.50

Ceviche de trucha en salsa de curry rojo y uchucuta.

TIRADITO A LA BLANCA Y HEROICA CIUDAD S/.50

Bonito, pepinillo, papaya arequipeña encurtida, tomates, escribano de papa y leche de tigre de coco, sriracha de rocoto.

SOPAS Y ENSALADAS

TOM Q S/.42

Mix de setas andinas y asiáticas, leche de coco, quinua, habas, choclo.

CHUPE THAI S/.80

Inspirado en la típica sopa arequipeña de camarón majeño. Con zapallo, arroz, hierba luisa y leche de coco.

ENSALADA DE BONITO S/.36

Bonito curado, mix de hojas, palmito, shiitake, gel de cítricos, papaya arequipeña encurtida, palta, cebolla crocante, vinagreta de maracuyá con curry.

NUESTRA IDENTIDAD

TACU THAI BBQ S/.60

Al tacu tacu (fritura de frejoles y arroz) le pusimos curry, chanchito cocinado por 8 horas salsa Thai-BBQ , chalaca.

TORTILLA MAJEÑA DE CAMARÓN S/.80

Tortilla de camarón majeño sobre arroz thai frito, shiitake, togarashi de rocoto, wangy y cebolla frita.

PULPO SATAY S/.60

Pulpo en salsa satay, puré de racacha y leche de coco, cebolla frita y cashew.

PEPIÁN DE KUY & PASTELITO DE YUCA S/.65

Enrollado de cuy , salsa de pepián y royal de leche de coco, pastel de yuca con muña y sriracha de rocoto.

CORVINA CON ARROZ AL CURRY AMAZÓNICO S/.65

Filete de pescado , escamas de papa peruana, arroz al curry de ají amarillo y copoazú.

PACCU & FIDEOS EN MANTEQUILLA DE MANÍ S/.60

Mix de setas con fideos en mantequilla de maní y ajonjolí.

TORTELLINI TRUCHA S/.60

Pasta rellena de Trucha, kimchi de limón, kiuri, salsa a base de curry rojo y limón.

KAO PAD THAI S/.60

Plato tailandés clásico a nuestro estilo.

CURRYS

CURRY MAJEÑO S/.75

Camarón de Majes, curry rojo, leche de coco y habas.

MOLLENDO CURRY S/.65

Erizo, pulpo, lapas, curry a base de aji amarillo, maní, queso Paria, cilantro.

MALAYA CON CURRY ANDINO AL HUACATAY S/.60

Malaya a baja temperatura, curry verde de huacatay, baby choclo y maíz chulpi.

POSTRES

CHEESECAKE DE ALBAHACA S/.36

Con mermelada de papaya
arequipeña, arándanos y
mandarina.

MOUSSE DE HIERBA LUISA Y KION S/.36

Con crumble de almendra y
frutas de estación.

Q'ELLO PHUYU S/.36

Brownie de chocolate
blanco, piña y pisco, espuma
de mango y coco.

KO-MOUSSE S/.38

Mousse de chocolate
ayacuchano al 70%
infusionado con cardamomo
y muña, queso Paria,
croutones de ajonjolí y
cashew.

PAPAYA AL 100% S/.38

Helado y texturas de papaya
arequipeña, crumble,
cardamomo, chocolate
blanco y molle.

COCORDILLERA S/.38

Helado de coco, crema de
plátano, moraya confitada,
kiwicha crocante, chancaca y
especias.



UN VIAJE DE SABORES

6

MENÚ DEGUSTACIÓN 6 AÑOS

La vida se mide por instantes; pequeños o grandes sucesos que van construyendo su camino. Cada relato tiene una manera única de contarse. En Kao conocemos solo una.

1 . ROCOTO

Trucha, kimchi de limón, gel de cítricos, pepino ,sriracha y galleta de arroz.

2 . ALFAJOR CIVINCHE

Camarón ,ají amarillo y vinagre del Valle de Majes.

3 . PEROL

Dumplings de lapas , perol , curry, chalaquita y tobiko.

4 . LA BLANCA Y HEROICA CIUDAD

Tiradito de Bonito , pepino y papaya arequipeña , escribano de papa y leche de tigre de coco, aceite de oliva.

5 . KAO SORBET

Kiuri, piña, hierba luisa, agua mineral.

6 . CUY

Puré de arracacha, pepián de maní, quinoa pop y hierba luisa.

7 . THAI KHUCHI

Panceta de cerdo, salsa Thai BBQ , arroz frito, camarón jaspeado y cebolla china.

8 . PAPAYA AL 100%

Helado y texturas de papaya arequipeña, crumble, cardamomo, chocolate blanco y molle.

9 . KO MOUSSE

Mousse de chocolate infusionado con muña y cardamomo. Queque de ajonjolí, cashews y queso Paria.

PRECIO: S/.250

CON BEBIDAS: S/. 320

CÓCTELES DE AUTOR

KAO SOUR S/. 38

Pisco, kion, hierba luisa, cardamomo, limón fresco, clara de huevo y bitter aromático.

SUNSET KAO S/. 38

Gin Espía del Inka, hierba luisa, salqa botanizado, tumbo natural, kola escocesa artesanal y cítricos.

PAD THAI SOUL S/. 38

Sparkling cóctel de pisco aromatizado en maní tostado, sinsonte y salqa.

STICKY RICE MANGO S/. 38

Gin Espía del Inka, hierba luisa, maticuy, horchata de arroz, mango maduro y tónica premium.

QUESO HELADO S/. 40

Salqa infusionado en hojas de higo, Avelino rosso, leche de coco, leche condensada y bitter de cacao.

THAI CUP S/. 38

Gin Espía del Inka, hierba luisa, salqa, Avelino rosso, piña, pepino, jarabe natural y limón.

SILLAR S/. 38

Hidromiel, vino blanco, Avelino rosso, solución salina, nori y espumante extra dry.

BOULEVARDIER DE SHIITAKE S/. 40

Blend de rones macerados en shiitake, Campari y vermouth rosso.

SANKYWI FIZZ S/. 40

Salqa, gin Espía del Inka, muña, sanky o kiwi, piña fresca, cordial de lima y tónica.

CURRY NEGRONI S/. 38

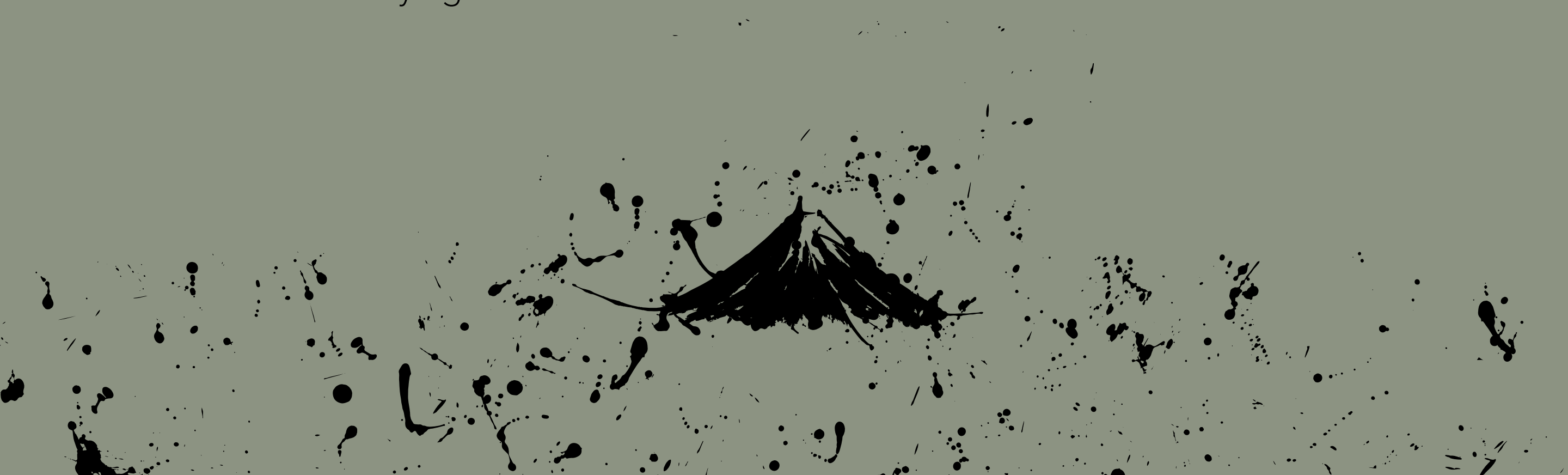
Salqa, gin Espía del Inka, curry, coco, Campari, vermouth y acento cítrico.

PALOMA JASPEADA S/. 40

Aqara de agave, cordial de toronja, salqa, sinsonte chalaco, limón y agua mineral.

CHILKAO S/. 38

Pisco, jarabe de cardamomo, hierba luisa, kion y ginger ale.



BEBIDAS FRIAS SIN ALCOHOL

TON SAI TEA – S/. 18

Té negro, sandía fresca, pepino
y limón.

KAO ICE TEA – S/. 18

Té negro, hierba luisa,
cardamomo, kion y cítricos.

ICE GRANA TEA – S/. 18

Té rojo, granadilla natural,
hierba luisa y limón.

LIMONADA KAO – S/. 18

Té negro, limón, coco cremoso,
leche condensada y jarabe
artesanal.

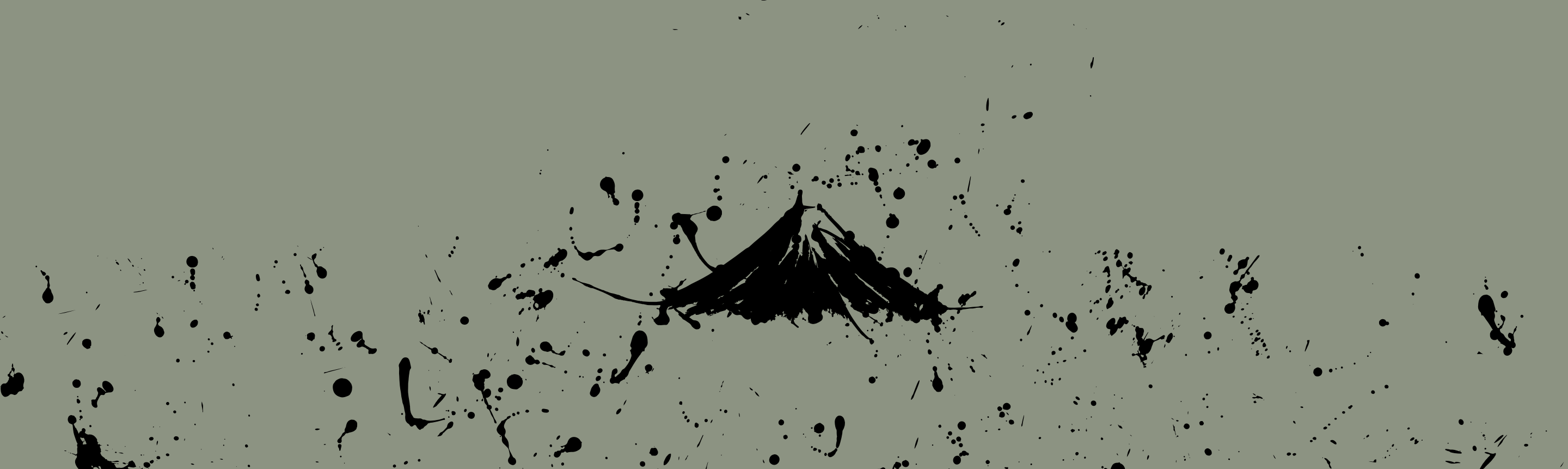
THAI ICED TEA – S/. 18

Té negro con leche
condensada tradicional.

BEBIDAS CALIENTES

Té negro S/. 13

Té rojo S/. 13





VINOS

VINOS BLANCOS

PERÚ

- Conde de la Conquista – Lágrima Italia (Arequipa) **S/. 100**
- Tacama Nostrum – Sauvignon Blanc (Ica) **S/. 100**
- Eleven Wine – Moscatel de Alejandría (Arequipa) **S/. 120**
- Tacama Origen – Viognier & Sauvignon Blanc (Ica) **S/. 120**
- Tacama Hanan – Sauvignon Blanc (Ica) **S/. 300**

CHILE

- Koyle Cuarzo – Sauvignon Blanc **S/. 150**
- Sol de Sol – Chardonnay 2024 **S/. 230**
- Casas de Bucalemu – Sauvignon Blanc 2016 **S/. 300**

ARGENTINA

- Sylvestra Bressia – Torrontés **S/. 140**
- Marchiori & Barraud – Chardonnay 2024 **S/. 160**
- Achával Ferrer – Blend 2024 **S/. 300**

RESTO DEL MUNDO

- Marieta – Albariño (España) **S/. 200**

- St. Clair Origin – Sauvignon Blanc (Nueva Zelanda) **S/. 170**

- Blank Canvas – Chardonnay (Nueva Zelanda) **S/. 320**

ESPUMANTES

- Cava Segura Viudas Reserva Brut (España) **S/. 150**



VINOS

VINOS TINTOS

PERÚ

- Tacama Nostrum – Malbec (Ica) **S/. 100**
- Eleven Wine – Cabernet Franc (Arequipa) **S/. 120**
- Tacama Don Manuel – Petit Verdot (Ica) **S/. 190**
- Tacama Hanan – Tannat & Carmenère (Ica) **S/. 300**

ARGENTINA

- Marchiori & Barraud – Malbec 2024 **S/. 150**
- Lui Umile – Cabernet Franc 2022 **S/. 160**
- Monteagrello Bressia – Syrah **S/. 180**
- Achával Ferrer Quimerino – Blend 2024 **S/. 280**

RESTO DEL MUNDO

- Caillou A.O.C Cotes du Rhone 2020
(Francia) **S/. 220**
- Casas de Bucalemu Fósiles – Pinot Noir 2021
(Chile) **S/. 280**
- Forrest – Pinot Noir
(Nueva Zelanda) **S/. 280**

VINOS ROSADOS

- Lui Win – Blend (Argentina) 2023 **S/. 100**
- Lof Rutero – Syrah 2025 (Chile) **S/. 140**
- Marchiori & Barraud – Syrah 2024
(Argentina) **S/. 260**