

# IXÍITU

RESTAURANT

## ENTRADAS

### TEQUEÑOS REGIONALES \_\_\_\_\_ 25

Wantanes rellenos con cecina, queso y chorizo. Acompañado de guacamole.

### BROCHETAS AMAZÓNICAS \_\_\_\_\_ 25

Cecina, chorizo, cebolla, aji dulce y maduro.

### MADURO RELLENO \_\_\_\_\_ 12

Plátano maduro asado, relleno de queso edam y gratinado.

### SALCHIPAPA AMAZÓNICA \_\_\_\_\_ 25

Trozos de cecina y chorizo acompañados de papas fritas o plátanos fritos y huevo.

### ENSALADA DE CHONTA \_\_\_\_\_ 20

Lechuga, tomate, chonta, pepino y palta.

### PATACONES RELLENOS \_\_\_\_\_ 15

Canastitas de plátano frito, rellenas de cecina y verduras regionales.

### EMPANADA DE YUCA \_\_\_\_\_ 10

Masa de yuca frita rellena de verduras, cecina y chorizo.

### SURI A LA PARRILLA \_\_\_\_\_ 18

Platillo exótico de larva de papazo asado a la parrilla..

### YUQUITAS FRITAS CON INCHICUCHO \_\_\_\_\_ 15

Deditos de masa de yuca fritos, servidos con una salsa de mani picante.

### ENSALADA DE CHONTA CON POLLO \_\_\_\_\_ 25

Lechuga, tomate, chonta, pepino, palta y pollo a la parrilla.

## SOPAS

### INCHICAPI \_\_\_\_\_ 25

Sopa de gallina espesada con mani y maíz.

### CALDO DE GALLINA

Sopa de gallina regional con fideos, yuca o inguiri.

Pecho, pierna y encuentro \_\_\_\_\_ 25

Rabadilla \_\_\_\_\_ 25

Ala \_\_\_\_\_ 20

### TIMBUCHI \_\_\_\_\_ 30

Caldo de pescado fresco, llamado también chilcano.

### SOPA DE CARNE DEL MONTE \_\_\_\_\_ 30

Sopa de majas, yuca y sachaculantro.

### MAZAMORRA DE PESCADO \_\_\_\_\_ 35

Sopa de pescado espesada con plátano verde.

# IXÍITU

RESTAURANT

## FONDOS

### PICADILLO DE PAICHE \_\_\_\_\_ 35

Guiso de paiche seco deshilachado, acompañado con frejol mela mela o ingui y arroz.

### CHICHARRÓN DE PESCADO \_\_\_\_\_ 40

Pescado crocante en trozos acompañado de plátano frito o yuca frita y ensalada de chonta.

### CEVICHE REGIONAL \_\_\_\_\_ 40

Pescado crudo en trozos con nuestra base secreta, acompañado de yuca sancochada, choclo regional y macambo.

### CEVICHE DE CAMU CAMU \_\_\_\_\_ 40

Pescado crudo en trozos macerado en zumo de camu camu.

### CEVICHE AL NATURAL \_\_\_\_\_ 40

Pescado crudo en trozos con jugo de limón, aji charapita y sal.

### PESCADO AHUMADO \_\_\_\_\_ 40

Pescado entero a la parrilla

### FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA \_\_\_\_\_ 40

Filete de pescado a la parrilla acompañado de plátano frito y ensalada.

### TACACHO CON CECINA \_\_\_\_\_ 28

Filete de cerdo ahumado servido con plátano verde majado y trozos de chicharrón acompañado de ensalada de chonta.

### TACACHO MIXTO \_\_\_\_\_ 35

Chorizo y cecina servidos con plátano verde majado y trozos de chicharrón acompañado de ensalada de chonta.

### JUANE DE GALLINA \_\_\_\_\_ 25

Masa de arroz sazonada con guisador, relleno con gallina, huevo duro, aceituna. Envuelto en hoja de bijao y cocinado al vapor.

### JUANE DE YUCA \_\_\_\_\_ 25

Masa de yuca sazonada con guisador, relleno de pescado seco y envuelto en hoja de biajo y cocinado al vapor.

### PANGO \_\_\_\_\_ 40

Pescado seco salado tipo bacalao, sancochado y acompañado de ingui.

### PATARASHCA \_\_\_\_\_ 40

Filete de pescado sazonado con tomate y cebolla, envuelto en hoja de bijao y asado a la parrilla.

### PATARASHCA TUCUPÍ \_\_\_\_\_ 40

Filete de pescado sazonado con tomate, cebolla y nuestra salsa secreta a base de yuca brava, envuelto en hoja de bijao y asado a la parrilla.

### PESCADO FRITO \_\_\_\_\_ 40

Pescado gamitana en trozos con espinas.

### PESCADO A LA LORETANA \_\_\_\_\_ 40

Pescado frito con espinas acompañado de tacacho, maduros fritos y ensalada.

### SUDADO DE PESCADO \_\_\_\_\_ 40

Pescado cocinado con cebollas, aji dulce y culantro.

### TACACHO CON CHORIZO \_\_\_\_\_ 28

Chorizo loreto ahumado servido con plátano verde majado y trozos de chicharrón, acompañado de ensalada de chonta

# IXÍTU

RESTAURANT

## FONDOS

### SALTADO DE CECINA \_\_\_\_\_ 30

Trozos de cecina salteados con cebolla, tomate y ají dulce, acompañado de plátano frito o patacones y arroz.

### TACU TACU CON SALTADO DE CECINA \_\_\_\_\_ 35

Arroz y frejoles revueltos en una sartén acompañados de saltado de cecina.

### ARROZ CHAUFA AMAZÓNICO \_\_\_\_\_ 28

Arroz salteado al wok con cecina y trocitos de maduros fritos.

### LOMO A LA PARRILLA \_\_\_\_\_ 40

Filete de lomo fino a la parrilla acompañado de plátanos fritos o papas fritas y ensalada de chonta.

### LOMO SALTADO CON TACU TACU \_\_\_\_\_ 45

Arroz y frejoles revueltos en una sartén acompañado de lomo saltado.

### TALLARÍN LANCHERO \_\_\_\_\_ 35

Tallarines rojos con chorizo o cecina acompañados de frejol mela mela, arroz e inguiñi.

### TALLARÍN LANCHERO MIXTO \_\_\_\_\_ 40

Tallarines rojos con chorizo y cecina acompañados de frejol mela mela, arroz e inguiñi.

### TACU TACU VEGGIE \_\_\_\_\_ 30

Vegetales salteados servidos con frejol revueltos con arroz.

### TALLARÍN SALTADO VEGGIE \_\_\_\_\_ 30

Vegetales salteados con spaghetti.

### CHAUFA VEGETARIANO \_\_\_\_\_ 25

Arroz salteado con verduras y champiñones.

### CECINA 1kg \_\_\_\_\_ 50

Empacada al vacío

### CECINA A LO POBRE \_\_\_\_\_ 35

Cecina, maduros fritos, huevo frito y arroz blanco.

### TALLARÍN SALTADO CON CECINA \_\_\_\_\_ 30

Spaghettis salteados con trozos de cecina, cebolla, tomate y ají dulce.

### GUISO DE MAJAS \_\_\_\_\_ 40

Estofado de majas (carne del monte) con yuca y sachaculantro.

### LOMO SALTADO \_\_\_\_\_ 40

Trozos de lomo fino salteados con cebolla, tomate y ají dulce, con arroz blanco y papas fritas o yucas fritas.

### POLLO CANGA \_\_\_\_\_ 30

Pollo a la parrilla sazonado con sal y limón, acompañado de plátano frito y ensalada.

### RONDA AMAZÓNICA \_\_\_\_\_ 85

Juane, tacacho, cecina, chorizo, guiso de cecina, ceviche y ensalada de chonta.

### CHULETÓN A LA PARRILLA \_\_\_\_\_ 45

Chuleta de cerdo a la parrilla servida con tacacho y ensalada.

## WAWITOS

### FILETE DE POLLO A LA PARRILLA \_\_\_\_\_ 25

Filete de pechuga de pollo a la parrilla servido con papas fritas.

### TALLARINES A LO ALFREDO \_\_\_\_\_ 25

Spaghetti con salsa blanca, jamón y queso parmesano.

# IKÍITU

RESTAURANT

## BEBIDAS

GASEOSA PERSONAL VIDRIO \_\_\_\_\_ 5

1/2 LITRO COCONA \_\_\_\_\_ 10

1/2 LITRO UNGURAHUI \_\_\_\_\_ 13

1/2 LITRO AGUAJE \_\_\_\_\_ 13

PILSEN \_\_\_\_\_ 12

CRISTAL \_\_\_\_\_ 10

GASEOSA PERSONAL DESCARTABLE \_\_\_\_\_ 6

1/2 LITRO PIÑA \_\_\_\_\_ 10

1/2 LITRO CAMU CAMU \_\_\_\_\_ 13

AGUA MINERAL PERSONAL CON GAS / SIN GAS \_\_\_\_\_ 4

CUSQUEÑA \_\_\_\_\_ 12

## COCTELES

CUBA LIBRE \_\_\_\_\_ 18  
Ron, coca cola, zumo de limón.

GIN TONIC \_\_\_\_\_ 20  
Gin, agua tónica.

ALGARROBINA \_\_\_\_\_ 18  
Pisco, algarrobina, huevo, leche,

NEGRONI AMAZÓNICO \_\_\_\_\_ 20  
Bermouth rose, campari, gin.

COCONACHADO \_\_\_\_\_ 18  
Pulpa de cocona, aguardiente de caña, jarabe de goma.

IKIITU \_\_\_\_\_ 20  
Pulpa de camu camu, chuchuhuasi, ginger ale.

CHAPITO \_\_\_\_\_ 18  
Ron, jugo de naranja, coca cola.

CAMU CAMU SOUR \_\_\_\_\_ 18  
Camu camu, aguardiente de caña. limón, huevo.

PIÑA COLADA \_\_\_\_\_ 20  
Ron, piña, crema de coco.

MOJITO \_\_\_\_\_ 18  
Ron, hierbabuena, agua con gas, zumo de limón.

CHILCANO DE PISCO \_\_\_\_\_ 18  
Pisco, ginger ale, zumo de limón, jarabe de goma.

SHIPIBO \_\_\_\_\_ 18  
RC, coca cola, zumo de limón.

CHUCHUCAMPARI \_\_\_\_\_ 18  
Chuchuhuasi, campari, jugo de naranja.

CHILCANO AMAZÓNICO \_\_\_\_\_ 18  
Chuchuhuasi, aguardiente de caña, zumo de limón.

CHUCHU SOUR \_\_\_\_\_ 18  
Chuchuhuasi, limón, huevo, jarabe de goma.

# IKÍITU

RESTAURANT

FITZCARRALD 456, IQUITOS

RESERVAS: 065-22-32-34