

PERUVIAN

CUISINE

FLAVOR PERUVIAN FLAV
VIAN FLAVOR PERUVIAN
PERUVIAN FLAVOR PERUV
OR PERUVIAN FLAVOR P
FLAVOR PERUVIAN FLAVO

PARKA

T R I B U T O P E R U A N O



INSPIRADOS en la HERENCIA PERUANA y sus SABORES

ENTRADAS Y PIQUEOS / STARTERS

 CEBICHE CLÁSICO PERUANO Pescado marinado en limón, maíz cancha y camote. <i>Fish marinated in lemon, eld corn and sweet potato.</i>	\$58.000	PAPA RELLENA Papa rellena de carne molida y huevo cocido, salsa criolla. <i>Potato stuffed with ground meat and boiled egg, Creole sauce.</i>	\$27.000
 CEBICHE DE CAMARONES ESTILO CARIBE Camarón marinado en limón, mango y patacón. <i>Shrimp marinated in lemon, mango fruit and patacon.</i>	\$55.000	PAPAS EN SALSA HUANCAÍNA Papas cocidas bañadas en salsa de ají amarillo y queso con huevo hervido. <i>Cooked potatoes bathed in yellow chili and cheese sauce with boiled egg.</i>	\$20.000
 TIRADITO DE PESCADO AL AJÍ AMARILLO Pescado laminado en salsa de ají amarillo acebichada. <i>Slice fish in acebichada yellow chili sauce.</i>	\$50.000	 CAUSA ACEVICHADA ceviche clasico sobre causa limeña y leche de tigre de rocoto <i>Classic ceviche on causa limeña and leche de tigre de rocoto</i>	\$55.000
 CHICHARRÓN DE PESCADO Pescado crocante, salsa criolla, yuca frita. <i>Crispy fish, creole sauce, fried yucca.</i>	\$50.000	TEQUEÑOS DE POLLO A LA BRASA Tequeños rellenos de pollo a la brasa, salsa guacamole, salsa huancaína (8 unidades) <i>Tequeños suffed with grilled chicken, guacamole sauce, huancaína sauce (8 units)</i>	\$30.000
 PULPO A LA PARRILA Pulpo, papas criollas, pimento a la parrilla y chimichurri. <i>Octopus, Creole potatoes, grilled pepper and chimichurri.</i>	\$58.000	ANTICUCHOS Cortes de corazón de res a la parrilla, papa, choclo y ají anticuchero. <i>Grilled beef heart cuts, potato, corn and anticuchero chili.</i>	\$39.000
 PULPO AL OLIVO Cortes de pulpo , crema de olivos , aguacate , tomates, crocantes de camote. <i>Octopus cuts, olive cream, avocado, tomatoes, cri y sweet potato.</i>	\$58.000	CHICHARRÓN ACEBICHADO Trozos de chicharrón en salsa acebichada y patacones (4u) <i>Pieces of pork rinds, acevichada sauce and patacones (4u)</i>	\$28.000
 CHICHARRÓN DE CALAMAR Calamar crocante, salsa criolla, yuca frita. <i>Crispy squid, creole sauce, fried yucca.</i>	\$50.000	CAUSA DE POLLO Papa Criolla, salsa de ají amarillo, limon, pollo desmechado con mayonesa. <i>Creole Potato, yellow chili sauce, lemon, shredded chicken with mayonnaise.</i>	\$30.000
WANTAN RELLENOS EN SALSA DE MARACUYÁ Wantan relleno de cerdo en salsa de maracuyá (6u) <i>Wantan stuffed with pork in passion fruit sauce (6u)</i>	\$30.000	PIQUEO PIRKA CRIOLLO Anticuchos, papa a la huancaína, chicharrón de cerdo, causa con pollo y papa rellena. <i>Anticuchos, huancaína potato, pork chicharron, causa with chicken and u ed potato.</i>	\$115.000
 PIQUEO CHIFERO arroz chaufa, langostinos empanizados en salsa teriyaki, pollo chijaukay, chanco con tamarindo y wantan frito (para 2 personas) <i>chaufa rice,breaded pawns in teriyaki sauce, chijaukay chicken, chanco with tamarind and fried wantan (for 2 people)</i>	\$115.000	 PIQUEO PIRKA MARINO Cebiche pescado, chicharron pescado,causa de camaron,pulpo al olivo, tiradito al ají amarillo. <i>Fish ceviche, fish chicharron, shrimp causa, olive octopus, tiradito with yellow chili</i>	\$180.000

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



PLATOS DE FONDO / MAIN COURSE

➤ FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LAGOSTINOS \$52.000 Fetuccinis en salsa a la huancaína, camarones, salsa anticuchera. <i>Fettuccini in huancaína sauce, shrimp, anticuchera sauce.</i>	POLLO SALTADO \$40.000 Pollo saltado al wok, cebolla, tomate, ajíes, papas fritas y porción de arroz. <i>Wok-fried chicken, onion, tomato, chili peppers, french fries and portion of rice.</i>
➤ RÓBALO A LA CHORRILLANA \$68.000 Filete de Róbalo, salsa ají amarillo, yuca frita, cebolla, tomate. <i>Sea bass fillet, yellow chili sauce, fried yucca, onion, tomato.</i>	LOMO SALTADO \$60.000 Trozos de lomo saltados al wok, cebolla, tomate, ajíes, papas fritas y porción de arroz. <i>Pieces of fine loin sautéed in a wok, onion, tomato, chili peppers, french fries and a portion of rice.</i>
➤ ARROZ DE MARISCOS \$63.000 Arroz, concentrado de mariscos, camarón, mejillones, calamar, pulpo, pimentón, salsa criolla y leche de tigre. <i>Rice, seafood concentrate, shrimp, mussels, squid, octopus, paprika, creole sauce and leche de tigre.</i>	FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO \$60.000 Fetuccinis en salsa a la huancaína, lomo saltado. <i>Fettuccini in huancaína sauce, lomo saltado.</i>
➤ RÓBALO A LO MACHO CON MARISCOS EN SALSA \$78.000 Filete de róbalo, camarón, mejillones, calamar, pulpo, salsa concentrado de marisco, rocoto, yuca y porción de arroz. <i>Robalo's steak, shrimp, mussels, squid, octopus, concentrated seafood sauce, rocoto, yuca and portion of rice.</i>	FETUCCINI AL PESTO CON MILANESA \$40.000 Fetuccinis en salsa de albahaca, milanesa de pollo empanizado, papa a la huancaína. <i>Fettuccini in basil sauce, breaded chicken milanese, huancaína potato.</i>
➤ TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS \$63.000 Tacu Tacu de frijoles, camarón, mejillones, calamar, pulpo y salsa de mariscos. <i>Tacu Tacu of beans, shrimp, mussels, squid, octopus and seafood sauce.</i>	FUENTE PAISA A LO PERUANO \$68.000 Tacu Tacu, panceta brasa, chorizo, lomo saltado, huevo frito, plátano maduro, aguacate, salsa criolla. <i>Tacu Tacu, grilled pork, sausage, lomo saltado, fried egg, ripe banana, avocado, creole sauce.</i>
➤ SALMÓN EN MANTEQUILLA DE CÍTRICOS \$73.000 Filete de Salmón, portobellos, tomate cherry, mantequilla de cítricos, dados de yuca frita. <i>Salmon fillet, portobellos, cherry tomato, citrus butter, fried yucca cubes.</i>	TACU TACU CON LOMO SALTADO \$60.000 Tacu Tacu de Frijoles con lomo saltado. <i>Tacu tacu of beans with lomo saltado.</i>
ARROZ CON POLLO PERUANO \$42.000 Clasico de la gasatronomia peruana preparado en cilantro y cerveza negra servido con 1/4 de pollo a la brasa y papas a la huancaína <i>Classic of peruvian cuisine prepared in cilantro and dark beer served with 1/4 of grilled chicken and huancaína potatoes</i>	ARROZ CHAUFA CON PANCETA A LA BRASA \$45.000 Arroz frito fusion chino peruana, panceta a la brasa en salsa oriental y pimientos salteadas. <i>Peruvian Chinese fusion fried rice, grilled pork in oriental sauce, sauteed peppers.</i>
➤ CEBICHE CARRETIILLERO \$63.000 Mix del Cebiche Clásico y Chicharrón de pescado. <i>Mix of Classic Ceviche and Fish Chicharron.</i>	ARROZ CHAUFA CON LOMO SALTADO \$60.000 Arroz frito fusión chino peruana con Lomo Saltado. <i>Peruvian Chinese fusion fried rice, lomo saltado.</i>
➤ CEBICHE MIXTO \$68.000 Pescado, camarón, mejillones, calamar, pulpo, leche de tigre, camote y maíz. <i>Fish, shrimp, mussels, squid, octopus, leche de tigre, sweet potato and corn.</i>	RISSOTO AL AJÍ AMARILLO CON LOMO SALTADO \$60.000 Rissoto, ají amarillo, lomo saltado. <i>Rissoto, yellow chili, lomo saltado.</i>
AJÍ DE GALLINA \$37.000 Pollo desmechado, ají amarillo, papas, huevos cocidos, arroz. <i>Shredded chicken, yellow chili, potatoes, boiled eggs, rice.</i>	

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



PARA LOS AMANTES DE LAS CARNES / MEAT LOVER

MEDALLÓN DE LOMO	\$75.000
Medallón de lomo 300 gr con papas fritas y ensalada.	
<i>Loin medallion 300 gr with french fries and salad.</i>	
RISSOTO AL AJÍ AMARILLO CON MEDALLÓN DE LOMO	\$75.000
Rissoto, ají amarillo, medallón de lomo "no. (300 gr)	
<i>Rissoto, yellow chili, fine loin medallion. (300 gr)</i>	
RIBEYE	\$180.000
Ribeye 300 gr Angus con papas fritas y ensalada.	
<i>Ribeye 300 gr Angus with french fries and salad.</i>	

POLLOS A LA BRASA PERUANA / PERUVIAN GRILLED CHICKEN

Uno de nuestros platos bandera ya consumido en el mundo entero, tierno, jugoso y crocante, en punto perfecto de nuestro horno brasa ecológico.

One of our flag dishes already consumed around the world, tender and juicy prepared in our ecological grilled oven.

1 POLLO BRASA MÁS DOS GUARNICIONES ACOMPAÑADO DE GASEOSA COLOMBIANA DE 1.5 litros	\$60.000
<i>1 GRILLED CHICKEN PLUS TWO TOPPINGS ACCOMPANIED BY COLOMBIAN SODA OF 1.5 liters</i>	
Pollo entero preparado a las brasas para compartir con la familia.	
<i>Whole grilled chicken to share with the family.</i>	
SOLO VALIDO PARA DELIVERY	
1/4 POLLO BRASA MÁS DOS GUARNICIONES	\$38.000
<i>1/4 GRILLED CHICKEN PLUS TWO TOPPINGS</i>	

SOPAS / SOUPS

AGUADITO DE POLLO	\$48.000
consome de pollo con arroz, maíz, pollo, papas, y aderezos de cilantro	
<i>chicken broth with rice, corn, chicken, potatoes and cilantro dressings</i>	
SOPA CRIOLLA	\$48.000
Concentrado de res, carne picada, papas criollas, huevo, pan tostado, cabellos de angel, leche.	
<i>Beef concentrate, minced meat, creole potatoes, egg, toasted bread, thin pasta, milk.</i>	

GUARNICIONES / TOPPINGS

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES	\$10.000	PAPAS CASCO / ARTISANAL POTATOES	\$10.000
YUCAS FRITAS / FRIED YUCCAS	\$10.000	ENSALADA FRESCA / FRESH SALAD	\$8.000
ARROZ CHAUFA	\$12.000	ARROZ BLANCO / WHITE RICE	\$7.000
Arroz frito fusion chino peruana.		Arroz con maíz tierno.	
<i>Peruvian chinese fusion fried rice.</i>		<i>Rice with tender corn.</i>	

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



ENSALADAS PIRKA / SALADS

Todas nuestras ensaladas acompañadas de 1/4 de pollo a la brasa.

All our salads accompanied with 1/4 grilled chicken.

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD \$35.000
Mix de lechugas, crutons, queso parmesano, dressing de vinagreta Cesars.
Lettuce mix, croutons, parmesan cheese, Caesar vinaigrette dressing.

ENSALADA BRASA / GRILLED SALAD \$35.000
Mix de lechugas, tomate, palta, choclo desgranado, zanahoria y dressing de vinagreta brasas.
Mix of lettuce, tomato, avocado, shelled corn, carrot and embers vinaigrette dressing.

ENSALADA SAMU / SAMU SALAD \$35.000
pepino, pimenton, aguacate, vinagreta de aceite de olivo, limon sal y pimienta .
cucumber, paprika, avocado, olive oil vinaigrette, lemon, salt and pepper.

ZONA VEG

HAMBURGUESA DE LENTEJA \$32.000
Hamburguesa vegetariana de lentejas, lechuga, tomate, queso, huevo frito, pan de hamburguesa
Vegetarian lentil burger, lettuce, tomato, cheese, fried egg, hamburger bun

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON PORTOBELLOS ANTICUCHEROS \$32.000
Fetucchini en salsa huancaína, hongos portobellos salteados al wok, pimentón.
Fetucchini in Huancaína Sauce, portobello mushrooms sautéed in a wok, paprika.

FETUCCINI AL PESTO CON PORTOBELLOS SALTEADOS \$32.000
Fetucchini en Salsa de albahaca, hongos portobellos salteados al wok, pimentón.
Fetucchini in basil sauce, portobello mushrooms sautéed in a wok, paprika.

CHAUFA VEG \$28.000
Arroz frito fusion chino peruano con vegetales.
Peruvian Chinese fusion fried rice with vegetables.

MENÚ KIDS

1/8 DE POLLO \$25.000
1/8 GRILLED CHICKEN
1/8 de pollo a la brasa con papas fritas.
1/8 grilled chicken with french fries.

NUGGETS DE POLLO \$25.000
CHICKEN NUGGETS
Nuggets de pollo con papas fritas.
Chicken nuggets with french fries.

SPAGUETTI \$25.000
SPAGHETTI
Spaguetti a lo Alfredo.
Spaghetti Alfredo.

POSTRES / DESSERTS

TORTA DE CHOCOLATE \$20.000
CHOCOLATE CAKE

SUSPIRO A LA LIMEÑA \$22.000

FLAN DE CARAMELO \$20.000
CARAMEL FLAN

TORTA DE ZANAHORIA \$20.000
CARROT CAKE

CHEESE CAKE FRUTOS ROJOS \$20.000
CHEESE CAKE RED FRUITS

COPA DE HELADO \$12.000
ICE CREAM

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



A LA LIGERA / LIGHT COURSE

PAN CON CHICHARRÓN	\$28.000	HAMBURGUESA 180 GR.	\$32.000
Panceta de cerdo frita, salsa criolla y pan crocante.		Clásica hamburguesa de carne de res con queso y papas fritas.	
<i>Fried pork, creole sauce and crlspy bread.</i>		<i>Classic beef burger with cheese and fries.</i>	
DESGRANADO ANTICUCHERO	\$32.000	AREPA CON LOMO SALTADO	\$32.000
Mazorca desgranada, pollo desmechado, trozos de panceta, queso, aderezos, anticuchero, chips de camote y salsa huancaína		Fusión Perú Colombia, jugoso lomo saltado dentro de crocante arepa colombiana.	
<i>Shelled cob, shredded chicken, pieces of bacon, cheese, dressings, anticuchero, sweet potato chips and huancaína sauce</i>		<i>Fusion Peru Colombia, juicy lomo saltado inside crispy colombian arepa.</i>	
SANDWICH DE POLLO CRISPI	\$28.000	CIABATTA CON LOMO SALTADO	\$32.000
Pollo crocante, lechuga, tomate, salsa miel mostaza, papas fritas.		Pan Ciabatta, lomo saltado, papas fritas.	
<i>Crispy chicken, lettuce, tomato, honey mustard sauce, french fries.</i>		<i>Ciabatta bread, lomo saltado, french fries.</i>	

LIMONADAS FROZEN / FROZEN LEMONADES

LIMONADA CLÁSICA <i>CLASSIC LEMONADE</i>	\$15.000	LIMONADA HIERBA BUENA <i>MINT LEMONADE</i>	\$20.000
LIMONADA DE COCO <i>COCONUT LEMONADE</i>	\$20.000	CHICHA MORADA <i>CHICHA MORADA</i>	\$20.000
LIMONADA ACEREZADA <i>CHERRY LEMONADE</i>	\$20.000		

JUGOS NATURALES / NATURAL JUICY

COROZO / MARACUYÁ / MANGO	\$20.000
----------------------------------	----------

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

CAFÉ ESPRESSO <i>ESPRESSO COFFEE</i>	\$8.000	INFUSIÓN <i>INFUSION</i>	\$5.000
CAFÉ TINTO <i>TINTO COFFEE</i>	\$6.000	CAPUCHINO <i>CAPPUCCINO</i>	\$12.000
CAFÉ AMERICANO <i>AMERICAN COFFEE</i>	\$8.000	ADICIÓN DE LECHE <i>ADDITION OF MILK</i>	\$3.000

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



CARTA - BAR

COCTELES CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI

Gin, campari, vermouth rojo, rodaja de naranja.
Gin, Campari, red vermouth, orange slice.

\$45.000

MOJITO DE MARACUYÁ

Ron, hierba buena, maracuyá, soda Breñaña.
Rum, mint, passion fruit, Breñaña soda.

\$40.000

GIN TONIC CLÁSICO

Gin tónica y pepino.
Gin tonic and cucumber

\$40.000

MARGARITA

Tequila, triple seco y limón.
Tequila, triple sec and lemon.

\$40.000

GIN TONIC DE POMELO Y CLAVO

Gin tónica, rodaja de pomelo y clavo de olor.
Gin and tonic, grapefruit slice and cloves.

\$40.000

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, rodaja de naranja.
Aperol, prosecco, orange slice.

\$45.000

GIN TONIC DE FRUTOS ROJOS

Gin tónica y frutos rojos.
Gin tonic and red fruits.

\$40.000

PIÑA COLADA

Ron, piña, crema de coco.
Rum, pineapple, coconut cream.

\$40.000

MOJITO

Ron, hierba buena, limón, soda Breñaña.
Rum, mint, lemon, Breñaña soda.

\$35.000

MOSCOW MULE

Vodka, zumo de limón, ginger beer, hierbabuena.
Vodka, lemon juice, ginger beer, mint.

\$45.000

COCTELES CON PISCO / COCKTAILS WITH PISCO

PISCO SOUR CLÁSICO

Pisco, limón, sirope neutro.
Pisco, lemon, neutral syrup.

\$45.000

CHILCANO DE FRUTOS ROJOS

Pisco, sirope de frutos rojos, ginger ale, hielo.
Pisco, red fruit syrup, ginger ale, ice.

\$40.000

PISCO SOUR DE MARACUYÁ

Pisco, maracuyá, sirope neutro.
Pisco, passion fruit, neutral syrup.

\$40.000

CHILCANO CLÁSICO

Pisco, ginger ale, zumo de limón, angostura, hielo.
Pisco, ginger ale, lemon juice, angostura, ice.

\$40.000

CHOLOPOLITAN

Pisco, cointreau, cramberry, limón, jugo de maracuyá hielo.
Pisco, cointreau, cramberry, lemon, passion fruit juice, ice.

\$45.000

CHICHA SOUR

Pisco, chicha, sirope neutro.
Pisco, chicha, natural syrup.

\$45.000

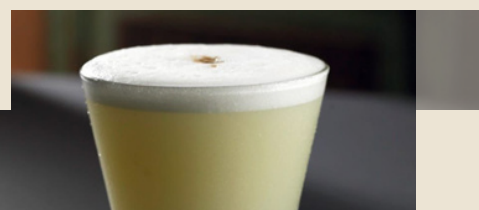
CHILCANO DE MARACUYÁ

Pisco, ginger ale, maracuyá, angostura, hielo.
Pisco, ginger ale, passion fruit, angostura, ice.

\$40.000

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



COCTELES SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOL COCKTAILS

FRUTOS ROJOS Frutos rojos, limón, dash soda Bretaña. <i>Red fruits, lemon, Bretaña dash soda.</i>	\$20.000	FRESA Y LICHEE Fresa y lichee, limón, dash soda Bretaña. <i>Strawberry and lichee, lemon, Bretaña dash soda.</i>	\$20.000
MARACUYÁ Maracuyá, limón, dash soda Bretaña. <i>Passion fruit, lemon, Bretaña dash soda.</i>	\$20.000		

CERVEZAS / BEERS

CERVEZA COLOMBIANA <i>COLOMBIAN BEER</i>	\$14.000
CERVEZA PERUANA <i>PERUVIAN BEER</i>	\$16.000
CERVEZA EXTRANJERA <i>FOREIGN BEER</i>	\$16.000

WHISKY

	Trago	Botella
BUCHANANS 12 AÑOS	\$50.000	\$450.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$50.000	\$450.000
BUCHANANS MASTER	\$60.000	\$580.000

RON / RUMS

	Trago	Botella
DICTADOR 20 AÑOS	\$70.000	\$600.000
ZACAPA CENTENARIO AMBAR	\$35.000	\$380.000
RON CALDAS CARTA DE ORO	\$30.000	\$300.000

GINEBRAS / GINS

	Trago	Botella
HENDRICKS	\$50.000	\$450.000
BOMBAY	\$50.000	\$450.000
TANQUERAY LONDON	\$50.000	\$450.000

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS



TEQUILA

	Trago	Botella
DON JULIO 70	\$80.000	\$800.000
DON JULIO REPOSADO	\$65.000	\$600.000
TEQUILA 1800	\$55.000	\$500.000

AGUARDIENTE

	Trago	Botella
CLÁSICO	\$25.000	\$170.000
TAPA AZUL	\$25.000	\$180.000
AMARILLO	\$30.000	\$190.000

VINOS / WINES

	Botella		
VINO TINTO (IMPORTADO)	\$150.000	VINO DE LA CASA (BLANCO)	\$22.000
VINO ROSADO (IMPORTADO)	\$160.000	VINO DE LA CASA (TINTO)	\$22.000
VINO BLANCO (IMPORTADO)	\$170.000		

SANGRÍAS

	Trago	Botella		Trago	Botella
SANGRÍA (VINO TINTO)	\$30.000	\$120.000	TINTO VERANO	\$30.000	\$120.000
SANGRÍA (VINO BLANCO)	\$30.000	\$120.000	BLANCO VERANO	\$30.000	\$120.000

DIGESTIVOS

	Trago	Botella		Trago	Botella
BAILEYS	\$30.000	\$300.000	AMARETTO	\$30.000	\$300.000

Una HISTORIA de FUSIONES
culinarias y MULTICUTURAL

IMÁGENES REFERENCIALES

PRECIOS EN MONEDA COLOMBIANA / PRICES IN COLOMBIAN PESOS

