

Kasa



KAO MANTRA

Kao es una consolidación de viajes y experiencias; es la combinación de un corazón peruano, arequipeño, con el arte culinario asiático y europeo; es una forma de servir, de sentir, de comer.

Kao lleva la firma de su autor, el chef Kent H. Zúñiga, en las creaciones que presenta, donde podemos apreciar técnicas aprendidas en su paso por distintos lugares del mundo aplicadas al insumo local, buscando valorarlo y enaltecerlo.

Cada elemento presentado es fruto de una profunda exploración, investigación y, sobre todo, un sincero respeto al producto local y al trabajo y obra de quien lo produce.



CHEF KENT ZUÑIGA

Chef arequipeño de raíces majeñas y tacneñas con experiencia en restaurantes - varios de ellos galardonados con estrellas Michelin - de distintos países como: Italia, Estados Unidos, España.

Hizo de los conocimientos y técnicas adquiridos, de sus viajes por el sudeste asiático, del compromiso con el insumo andino y regional y sus productores, del amor por la cocina local y de su pasión por el arte culinario, un sello que hoy vemos plasmado en la cocina de Kao. Sello que vemos reflejado en cada detalle, sabor y presentación de una carta que tras cinco años renace bajo la firma de Kent, su autor.



APERITIVOS

Para empezar, compartamos algo entre nosotros

ROLLS DE PAPEL DE ARROZ

Sutileza y frescura

ANDINO ROLL S/.26

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

QUINOA ROLL S/.28

Quinoa, vegetales, curry y salsa de yogurt griego

BONITO ROLL S/.28

Bonito curado, vegetales, quínoa pop

ROLLS DE MASA FRITA

Crocantes e intensos

DEL BOSQUE ROLL S/.28

Setas andinas, verduras y hierbas peruanas, sriracha de rocoto

PICANTERO ROLL S/.28

Zapallo, caigua, queso paria, cashew

TRUCHA ROLL S/.30

Trucha, palta, vegetales, cashew, ajonjolí

TEXTURAS KAO

El placer de ver, sentir, probar... el sabor de nuestra cocina en tus manos

TARTAR ANDINO S/.35

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

ESFERA KAO S/.35

Croquetas rellenas de cerdo, curry verde y huacatay

BAOS

Pancitos al vapor que son un suave abrazo al paladar

CHALLWA BAO S/.32

De la pesca del día, sarza criolla de ají amarillo, pepinillo y leche de coco

KHUCHI BAO S/.32

Cerdo en salsa Thai-Bbq, chips de papas peruanas y chíá

SACHA BAO S/.32

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



Haciendo de la tradición un gusto nuevo

**CEVICHE EN
CURRY VERDE S/.45**

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

**CEVICHE A LA
BRASA S/.45**

A la parrilla, choclo frito y camote caramelizado

CEVICHE PUKA S/.45

Ceviche de trucha en salsa de curry rojo y uchucuta

**TIRADITO A LA BLANCA...
Y HEROICA CIUDAD S/.45**

Pescado curado, pepinillo, papaya arequipeña encurtida, tomates, escribano de papa y leche de tigre de coco, sriracha de rocoto





SOPAS Y ENSALADAS

Un encuentro peruano-oriental

TOM Q S/.38

Sopa de mix de setas andinas y asiáticas, leche de coco, quínoa, cushuro, habas, choclo

CHUPE THAI S/.65

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

ENSALADA DE QUÍNOA S/.34

Quínoa tres colores, mix de setas, pepinillo, cashew, habas, queso, choclo, vinagreta a base de chincho y huacatay

ENSALADA DE BONITO S/.36

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



NUESTRA IDENTIDAD

La representación de quiénes somos

TACU THAI BBQ S/.50

Al tacu tacu (fritura de frejoles y arroz) le pusimos curry, lo cubrimos de chanchito cocinado por 8 horas bañado en salsa thai bbq y lo acompañamos con salsa chalaquita

CHANCHITO THAIZÚ S/.50

Chanchito en salsa sweet chili de copoazú (fruta amazónica) con chimichurri de cocona y ají amarillo y puré de plátano macho y ajonjolí

PULPO SATAY S/.50

Pulpo servido en salsa satay con exquisito puré de papas nativas y leche de coco, acompañado de cebolla frita y cashew

UCHU-TRUCHA S/.50

Trucha, atamalado de curry rojo y uchucuta (salsa peruana picante) junto a texturas de maíz y papas nativas

CORVINA CON ARROZ AL CURRY AMAZÓNICO S/.55

Filete de pescado con escamas de papa peruana sobre cremoso arroz al curry de ají amarillo y copoazú (fruta amazónica)

PAKUCHA CHARKI & FIDEOS EN MANTEQUILLA DE MANÍ S/.50

Finos cortes de carne de alpaca deshidratada con fideos en mantequilla de maní

TORTILLA MAJEÑA DE CAMARÓN S/.65

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

PEPIÁN DE KUY Y PASTELITO DE YUCA S/.55

Enrollado de cuy con salsa de pepián (típica salsa peruana) y royal de leche de coco, acompañado de pastel de yuca con muña (menta andina), sriracha de rocoto

PACHAMANKA S/.55

De nuestra tierra... cerdo, cuy, puré de habas con leche de coco y chincho, tubérculos, choclo

KAO PAD THAI S/.50

Honramos nuestros primeros años con un típico plato tailandés a nuestro estilo



Sabores lejanos hablando un mismo idioma

CURRY MAJEÑO S/.60

Camarón de Majes (ciudad arequipeña), curry rojo, leche de coco, habas

***KURRY... DEL VALLE,
DEL MAR S/.50***

Erizo, pulpo, curry amarillo de calabaza arequipeña, queso paria, huacatay

***MALAYA CON CURRY
ANDINO AL
HUACATAY S/.50***

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





POSTRES / DESSERTS

CHEESCAKE DE ALBAHACA / BASIL CHEESCAKE

Con mermelada de papaya arequipeña,
arándanos y mandarina

*With papaya from Arequipa jelly,
blueberries, tangerine*

S/.30

MOUSSE DE HIERBA LUISA Y KION / LEMON GRASS AND GINGER MOUSSE

Crumble de almendra, merengue
aromatizado y frutas de estación

*Almond crumble, aromatized meringue and
season fruits*

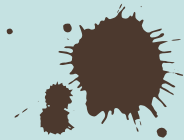
S/.30

Q'ELLO PHUYU

Brownie de chocolate blanco, hierba luisa,
piña y pisco, cubierto con espuma de
mango y coco

*White chocolate, lemon grass, pineapple
and pisco brownie, covered with mango
and coconut foam*

S/.30



MANGO RICE

Bavaroise de mango con gelatina de horchata, ganache de chocolate blanco con curry y texturas de arroz

Mango bavaroise with horchata gelatin, white chocolate with curry chocolate ganache and rice textures

S/.30

MONTADO DE PAPAYA AREQUIPEÑA / WHIPPED PAPAYA AREQUIPEÑA

Canolli de la casa relleno de crema y texturas de papaya arequipeña

Home canolli with textures and chantilly of papaya from Arequipa

S/.30

KO-MOUSSE

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

70% Ayacucho chocolate mousse infused with cardamom and muña (Andean mint), accompanied with paria cheese, sesame crouton and cashew

S/.30



5 AÑOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

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:

EL CAMINO DE LOS SABORES

He aquí nuestros primeros cinco años a través de nuestra historia.

Precio: **S/. 200**

con bebidas **S/. 250**

1

Patay Pukuchu

Esfera de pad thai elaborada con quínoa tres colores, cilantro, tamarindo y maní

6

Satay Nung

Pulpo, satay de ají amarillo, muña, papas nativas

2

Thai-Mal

Tamal hecho a base de maíz, uchucuta, queso yuta, decorado con espuma tom ka

7

Taku-Ha

Cerdo confitado, frejol, salsa thai bbq, chalaquita

3

Civinche

Camarón de majes, curry rojo, leche de tigre caliente

8

Cheescake de Albahaca

Acompañado con gel de arándanos y una salsa especial

4

Illay Noodles

Fideos en mantequilla de maní y setas andinas

9

Q'ello Phuyu

Chocolate blanco – piña, hierba luisa, pisco quebranta, espuma de mango y leche de coco

5

Kao Sorbet

Pepinillo, piña, hierba luisa, agua mineral de la fuente de un volcán

Kao