

BRASAS PERUANAS

 **CHICKÚ**

AMANTES DEL POLLO



HECHO COMO EN
PERÚ

MENÚ





ENTRADAS

TEQUEÑOS DE POLLO O DE JAMÓN Y QUESO | \$ 14.900

Masa de wanton, rellena de pollo o jamón y queso. Acompañado de guacamole o crema de ají amarillo.

WANTANES DE CERDO | \$ 15.900

Wantones rellenos de cerdo en ajonjolí y soya. Acompañados de una salsa agridulce.

ANTICUCHOS | \$25.900

Corazón de res marinado a 24 horas y parrillados. Acompañados de papa y maíz choclo. Ají anticuchero.

PAPA A LA HUANCAÍNA | \$23.900

Papitas cocidas, bañadas en una salsa de queso y ají amarillo.

PALTA RELLENA | \$24.900

Aguacate relleno de pollo con verduras cocidas, y mayonesa.

ENSALADA CESAR | \$24.900

Lechuga, vinagreta de queso, crutones, nuestro pollo a la brasa y queso parmesano.

CEVICHE



CEVICHE CLÁSICO | \$ 25.900

Dados de pescado marinados en leche de tigre. Cebolla, camote, canchita y choclo.

CEVICHE MIXTO | \$ 33.900

Cevichito de pescado y mariscos en leche de tigre.

CEVICHE DE ROCOTO | \$ 26.900

Dados de pescado marinados en leche de tigre y punto de rocoto.

TIRADITO | \$27.900

Láminas de pescado en ají amarillo y leche de tigre. Choclo, canchita y camote.

TRIO CEVICHERO | \$ 53.900

Tres cevichitos; clásico, en rocoto y en ají amarillo.



CAUSAS

CAUSA DE POLLO

| \$24.900

Puré de papa amarilla, aromatizado en ají amarillo y limón. Cama de aguacate y pollo desmechado en mayonesa del casa.

CAUSA DE PESCADO

| \$ 31.900

Sobre nuestra causa; aguacate y pescado desmechado en mayonesa de la casa y, salsa de oliva.

CAUSA DE ATÚN | \$26.900

Sobre nuestra causa; aguacate y atún en zarza chalaca, con toques de salsa acevichada.

CAUSA ACEVICHADA

| \$ 30.900

La fusión de dos favoritos; la causa y el ceviche.

TRILOGIA DE CAUSAS

| \$ 56.900

Tres causas; de camarones salteados en salsa golf, de pollo en mayonesa de la casa y pescado en oliva.





PARA PICAR

EMPANADAS DE CARNE
| \$ 20.900

PIQUEO PARA DOS
| \$ 39.900

Alitas, chorizo, tequeños y plátano maduro.

ALITAS ACEVICHADAS

Alitas bañadas en una salsa acevichada al estilo Nikkei. Con bastones de camote.

ALITAS MIYAGI

Alitas apanadas, bañadas con nuestra salsa oriental "Miyagi", acompañadas con wantón.

ALITAS BBQ

Las tradicionales; Alitas bañadas en nuestra salsa BBQ. Acompañadas con papas a la francesa.

ALITAS ANTICUCHERAS

Alitas en salsa anticuchera caramelizada, servidas con una zarza chalaca. Con tajadas de plátano chip.

ALITAS X 6 U. | \$22.900

ALITAS X 12 U. | \$42.900

EL REY DE LA CASA

NUESTRO POLLO A LA BRASA

Con mas de 70 años de tradición en el Perú. Nuestro pollo es marinado durante 48 horas en ajíes y especias nativas que lo hacen único y especial.

	SOLITARIO	A LA PERUANA
Un pollo	\$ 45.900	\$ 77.900
Medio pollo	\$ 24.900	\$ 43.900
1/4 de pollo	\$ 13.900	\$ 21.900

Un pollo	\$ 45.900	\$ 77.900
Medio pollo	\$ 24.900	\$ 43.900
1/4 de pollo	\$ 13.900	\$ 21.900

En solitario: Nuestro pollito solito, sin complementos. Con salsas.

A la Peruana: Se come con papas familiares, ensalada y salsas.

#AMANTES #DELPOLLO







COMPLEMENTOS

	PERSONAL	FAMILIAR
Papas artesanales	\$ 7.900	\$ 30.900
Camote	\$ 7.900	\$ 26.900
Platano maduro	\$ 7.000	\$ 24.000
Papa criolla	\$ 6.500	\$ 18.000
Yuca frita	\$ 6.500	\$ 20.000
Porcion de canchita	\$ 2.500	
Ensalada clásica	\$ 4.000	\$ 11.000
Ensalada del campo	\$ 4.900	\$ 13.900



ARROCES

Arroz salteado al wok, con salsa de ostras y soya. Cebollín y tortilla de huevo.

	PERSONAL	FAMILIAR
Chaufa sencillo	\$ 11.900	\$ 29.900
Chaufa de pollo	\$ 20.900	\$ 59.900
Chaufa de cerdo	\$ 24.900	\$ 64.900
Chaufa de mariscos	\$ 27.900	\$ 85.900
Arroz blanco	\$ 4.500	\$ 13.500
Arroz verde peruano	\$ 4.500	\$ 25.900





LOS PERUANAZOS

AJÍ DE GALLINA | \$ 28.900

Crema espesa de ajíes y pollo desmechado. Acompañado de papa cocida y arroz.

EL MOSTRITO | \$ 27.900

Un cuarto de pollito a la brasa, arroz chaufa y papitas.

LOMO SALTADO | \$ 37.900

Lomo de res salteado al wok en salsas orientales, con tomate y cebolla. Servido con arroz y papitas.

Pídelo a lo pobre (huevo frito y maduro) + \$ 5.000

LOMO SALTADO Y TALLARINES EN HUANCAINA | \$40.900

Nuestro lomo saltado, acompañado de tallarines en salsa a la huancaína.

TACU TACU DE LOMO SALTADO | \$ 42.900

Nuestra versión del calentado. Frijoles con arroz en salsas de ajíes. Acompañado de lomo saltado y tajadas.

LOS PERUANAZOS

ARROZ CON MARISCOS | \$49.900

Arroz cremoso, en salsa de ajíes y mariscos, en una sazón bien criolla.

PESCADO A LO MACHO | \$59.900

Filete de pescado bañado en una salsa marinera, con mariscos.
Acompañado de arroz y yuca frita.

TALLARIN SALTEADO DE POLLO | \$24.900

Pollo, vegetales y pasta salteados al wok, en salsas orientales. **Cambialo por lomo de res + \$ 8.000**

TALLARINES VERDES | \$30.900

Pollo crocante. Servido con tallarines en una salsa a base de queso, albahaca y espinaca.

NUGGETS DE POLLO Y PAPA A LA FRANCESA | \$25.900



SANDUCHES

EL CHICKÚ | \$ 28.900

Pollito a la brasa, aguacate y tomate en pan ciabatta, mayonesa de la casa y crema de ají amarillo. Acompañado de papas artesanales.

LA ATRAVEDIDA | \$ 29.900

Pollo crocante, lechuga, tomate, camote frito, cebolla en pluma. Bañada atrevidamente en una salsa acevichada. Acompañada con chips de platano tajado.

EL DESMECHADO | \$ 24.900

Pollito a la brasa desmechado en mayonesa de la casa, un poco apio picado. Cama de lechuga y papitas al hilo en pan Brioche. Servido con papas a la francesa.





GASEOSAS

INCA KOLA | \$ 18.500

**COCA COLA 300ML.
| \$ 7.800**

**COCA COLA S/A 300 ML.
| \$ 7.800**

GINGER 300 ML. | \$ 7.800

SODA 300 ML. | \$ 6.000

**AGUA MANANTIAL
| \$ 5.500**

**AGUA MANANTIAL GAS
| \$ 5.000**



BEBIDAS NATURALES

	PERSONAL	LITRO
Limonada natural	\$ 6.000	\$ 14.500
Limonada de coco	\$ 10.000	
Limonada de yerbabuena	\$ 7.000	
Limonada cerezada	\$ 7.000	
Chicha morada	\$ 7.900	\$ 23.900
Jugos naturales: Fresa, mango, mora, guanábana o maracuya.	\$ 8.500	\$ 19.000



CERVEZAS

CERVEZA CUSQUEÑA
| \$ 25.900

CERVEZA CORONA
| \$ 12.900

CERVEZA STELLA ARTOIS
| \$ 13.900

CERVEZA CLUB COLOMBIA
| \$ 9.900

Michelada + \$2.000

(Limón, salsa inglesa, soya picante y Tajín).

Chelada + \$1.000

(limón y sal).

LICORES


PISCO QUEIROLO
QUEBRANTA 750 ML.
| \$ 140.000

SHOT DE PISCO | \$ 15.900

BUCHANANS DELUXE 12,
750ML.
| \$ 300.000

BUCHANANS SHOT
| \$ 35.100

COCTELES



PISCO SOUR | \$ 26.900

**CHILCANO DE PISCO
| \$ 24.900**

**MARACUYA SOUR
| \$ 26.900**

**CHICHA MORADA SOUR
| \$ 26.900**

GIN TONIC | \$ 26.900

MOJITO | \$ 25.900

MARGARITA | \$ 25.900

**TINTO DE VERANO
| \$ 24.900**

DAIQUIRI | \$ 23.900

De fresa, mango o maracuya.



VINOS

Viña Tarapacá, antiguamente llamada Viña de Rojas y Viña Zavala, es una viña y bodega chilena, fundada en Isla de Maipo, por Francisco de Rojas y Salamanca, en 1874.

VINO TINTO TARAPACA RESERVA 750 ML.

| \$135.000

Cabernet Sauvignon. Copa \$ 29.900

VINO BLANCO TARAPACA 750 ML.

| \$127.9000

Sauvignon Blanc. Copa \$ 26.900

JARRA DE SANGRÍA

| \$55.900

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA

| \$ 16.900

Base de dulce de leche con merengue,
aromatizado en oporto.

BROWNIE CON HELADO

| \$ 14.900

CHOCOTEJAS |\$ 4.700

De pisco, guindos, picanas o coco.

CHURROS 8 U. | \$ 7.900

Acompañados de salsa de chocolate.

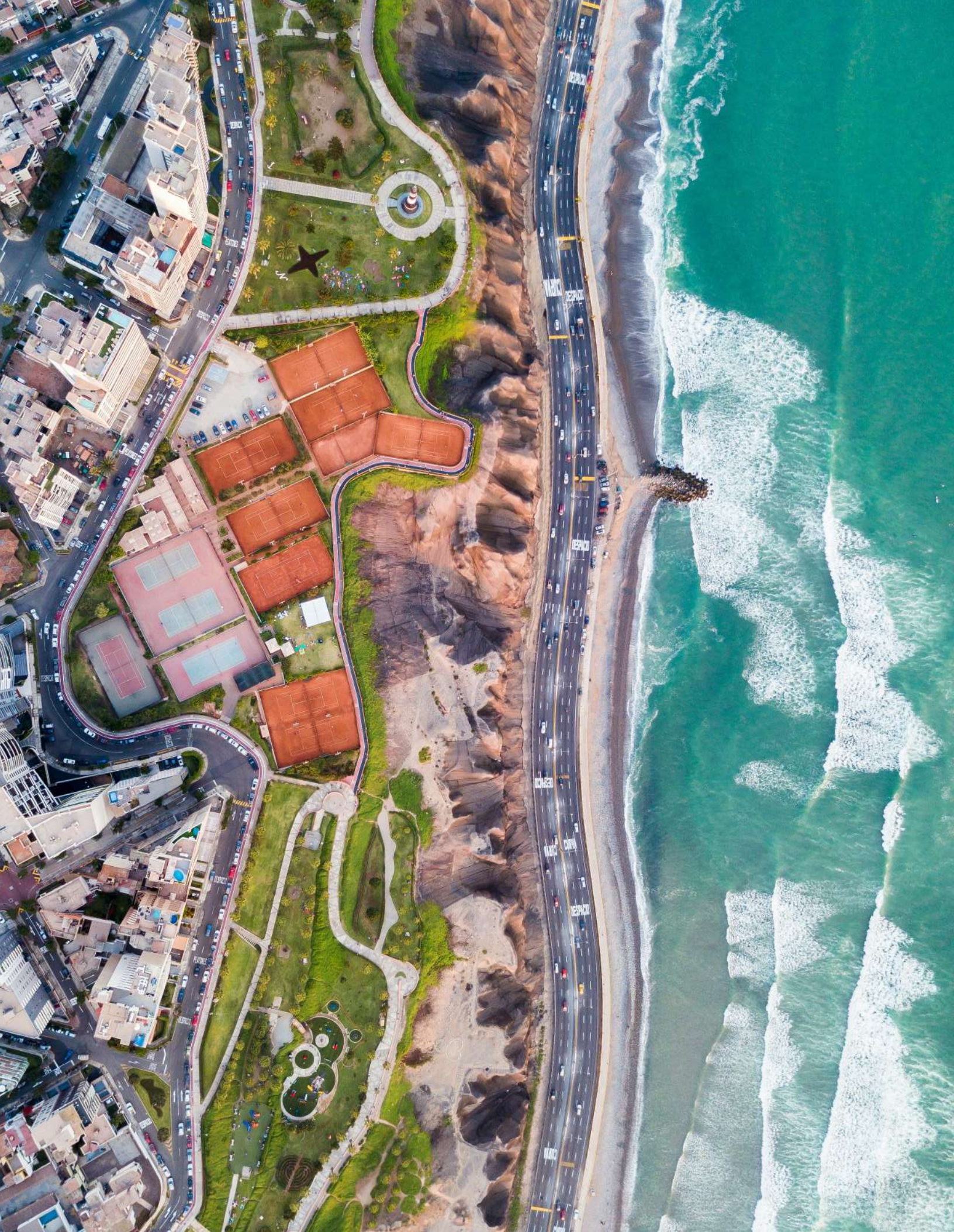
Adiciona **helado por: \$ 4.500**

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ | \$ 6.500

AROMÁTICA | \$ 5.000





BRASAS PERUANAS

CHICKÚ

AMANTES DEL POLLO