



COMIENZA EL VIAJE



KAO nace con la idea de presentar algo distinto e innovador, que sea fiel al arte y a la tradición culinaria de Tailandia. Es por eso que ofrecemos los platos típicos, a vajilla tradicional y usamos los ingredientes apropiados. Todo esto en un ambiente concebido propiciamente para que en la experiencia no se pierda ningún detalle.

KENT H. ZÚÑIGA

El camino de Kent en la gastronomía comienza desde ser un estudiante destacado de cocina, pasando por prácticas locales e internacionales, asumiendo retos ya como cocinero en distintos restaurants de Italia, Australia y Estados Unidos, Tailandia, algunos incluso galardonados con estrellas Michelin como lo son Michael Mina (01 estrella) y Sant Pau (03 estrellas). Finalmente logra consolidarse como chef en Lima al trabajar en uno de los restaurants peruanos del top 10 del ranking "The World's 50 Best Restaurants". Sin embargo, necesitaba reflejar su propio sentimiento en la cocina, lo que él llama cocina sensorial o de sentimiento. Y es así que decide, no sólo poner en práctica todo lo aprendido en estos viajes, sino plasmarlo en algo propio y hasta el momento desconocido en la ciudad. Es así como el concepto de KAO va tomando forma hasta hacerse realidad.

APERITIVOS

PAPEL DE ARROZ

CON TODA LA FRESCURA Y TEXTURA QUE NOS OFRECE LA COCINA THAI, LES PRESENTAMOS LOS PELDAÑOS QUE DAN PUNTO DE PARTIDA A ESTE VIAJE CULINARIO.

FINA MASA FRITA

PRIMAVERA ROLLS

Shitake, vegetales, hierbas y fideo de arroz.

S/24

QUINUA ROLLS

Quinua y verduras envueltas en papel de arroz y cubiertas de salsa de yogurt y curry.

S/28

LANGOSTINO ROLLS

Langostinos y verduras bañados en nuestra salsa sweet chilli.

S/28

ROLLS

CHICKEN ROLLS

Pollo empanizado y verduras bañadas en nuestra salsa sweet chili.

S/28

VEGGIE ROLLS

Verduras y setas envueltas en una fina masa frita y bañadas en nuestra salsa sweet chilli.

S/26

PARA ADENTRARNOS A LA CULTURA Y GASTRONOMÍA TAILANDESA, PRIMERO DEBEMOS ENTENDER QUE, DURANTE MUCHOS AÑOS, SIAM ALBERGÓ A DIFERENTES PUEBLOS QUE PROVENÍAN DE CHINA, INDIA, CAMBOYA, BIETNAM, ENTRE OTROS, LLEGANDO RECIÉN A CONSOLIDAR SU MONARQUÍA EN 1782 Y CAMBIÁNDOSE DE NOMBRE A TAILANDIA RECIÉN EN 1949. ES POR ESO QUE PODEMOS ENCONTRAR SABORES TROPICALES Y FRESCOS, COMO TAMBIÉN LOS HAY FUERTES Y PICANTES. LA GENIALIDAD DE ESTA GASTRONOMÍA RESIDE EN HABER LOGRADO COMBINAR TODOS ESTOS SABORES EN PLATOS ÚNICOS QUE LA HAN LLEVADO A ESTAR ENTRE LAS MEJORES DEL MUNDO.

PERÚ - THAI

PORQUE NUESTRA GASTRONOMÍA COMBINA CON TODO.
THAI CON UN TOQUE PERUANO Y PERÚ CON UN TOQUE THAI.

CHALLWA BAO

De la pesca del día, con vinagreta de ají amarillo, coco, pepinillo y sarza criolla.

s/30

KHUCHI BAO

Chanchito en salsa thai-BBQ, chips de tubérculos y chíá.

s/30

BAOS

(Panecillos al vapor)

PACHA BAO

Shitake, chancaca, especias thai, verduras, maní.

s/30

CHIPCHI BAO

Crocantes trocitos de pollo en salsa sweet chilli y vinagreta de maracuyá.

s/30

19000 KILÓMETROS SEPARAN A PERÚ DE TAILANDIA, SIN EMBARGO, EN KAO AMBOS VIAJAN TAN SOLO UNOS METROS A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA DESDE NUESTRA COCINA HASTA SU MESA.

PERÚ - THAI

PORQUE NUESTRA GASTRONOMÍA COMBINA CON TODO.
THAI CON UN TOQUE PERUANO Y PERÚ CON UN TOQUE THAI.

CEVICHE PUKA

Ceviche de trucha en salsa de curry rojo y uchucuta.

s/38

CEVICHE A LA BRASA

Hecho a la parrilla, servido con maíz frito y camote caramelizado.

s/38

CEVICHE EN CURRY VERDE

Clásico ceviche en salsa de curry verde y leche de coco.

s/38

TARTAR KAO - ANDINO

Tartar de trucha, palta, ajonjolí, emulsión de curry rojo. Servido en papel de arroz frito.

s/32

ESFERA KAO

Arancini de cerdo, curry verde, huacatay y leche de coco.

s/32

SOPAS & ENSALADAS

SIENDO UN PAÍS COSTERO Y TROPICAL, LOS SABORES FRESCOS NO SON AJENOS A SU MENÚ. FRUTAS, HIERBAS, MARISCOS Y LA INFALTABLE LECHE DE COCO SON LOS PRINCIPALES ACTORES DE ESTOS PLATOS.

TOM YUM

Clásica sopa tailandesa hecha a base de kion, hierba luisa y champiñones.

Pollo: *s/32*

Langostinos: *s/36*

TOM KHA

Clásica sopa tailandesa hecha a base de kion, hierbas, champiñones y leche de coco.

Pollo: *s/34*

Langostinos: *s/38*

CHUPE THAI

Típica sopa arequipeña con camarón, zapallo y arroz, con un pequeño giro gastronómico: se cocina con hierba luisa y leche de coco.

s/60

ENSALADA THAI DE PIÑA CON MANÍ

El perfecto sabor tropical de Tailandia: Piña, tomate, pepino, lechuga, cebolla, zanahoria, hierbas y vinagreta de mantequilla de maní.

Pollo: *s/32*

Langostinos: *s/36*

ENSALADA KAO

Ensalada tailandesa al estilo KAO: Lechuga, tomate, pepino, fideo de arroz, zanahoria, hierbas y vinagreta de maracuyá con curry.

Pollo: *s/30*

Langostinos: *s/34*

DUENA DE PLAYAS PARADISIACAS Y UNA EXTENSA VEGETACIÓN, TAILANDIA CUENTA CON LOS ELEMENTOS PERFECTOS PARA LAS MÁS FRESCAS ENSALADAS Y LAS FAMOSAS SOPAS TAILANDESAS, QUE SON PARTE OBLIGATORIA DE SU RECORRIDO GASTRONÓMICO. EL CLIMA Y LA GEOGRAFÍA TAILANDESAS NO SÓLO NOS BRINDAN LOS SABORES QUE DISFRUTAMOS EN KAO, SINO TAMBIÉN LA OPORTUNIDAD DE OBSERVAR EN SU HÁBITAT NATURAL A UNO DE LOS ANIMALES MÁS IMPRESIONANTES DE NUESTRO PLANETA: EL ELEFANTE. SIENDO AHORA UNA ESPECIE PROTEGIDA EN TAILANDIA, ESTOS ESPECÍMENES VIVEN EN RESERVAS NATURALES O SANTUARIOS, SIENDO EL MÁS FAMOSO EL SANTUARIO DE CHIANG MAI.

LOS NUESTROS

INSPIRADO EN TAILANDIA, PERO CON PURO CORAZÓN PERUANO, NUESTRO CHEF LES PRESENTA SU VISIÓN DE AMBAS CULTURAS EN ESTOS EXQUISITOS PLATOS.

TACU THAI BBQ

Chanchito cocinado por ocho horas en salsa thai-BBQ, envuelto en una fritura de frejoles y arroz al curry. Acompañado de la clásica salsa chalaquita.

s/46

SATAY Y PURÉ

Finos cortes de pollo al estilo satay, verduras y un exquisito puré hecho a base de papas andinas y leche de coco.

s/46

CHANCHITO THAIZÚ

Cerdo en salsa sweet chili de copoazú acompañado por puré de plátano macho con ajonjolí, chimichurri de cocona y ají amarillo

s/46

CHANCHITO LAQHA

Cerdo al sillao, braseado en chancaca, cinco especias, setas, tubérculos andinos y ají amarillo. Acompañado por toppings de choclo y huevo.

s/46

A LO LARGO DE ESTE VIAJE HEMOS QUERIDO RESALTAR LA COCINA, LA HISTORIA Y LA CULTURA TAILANDESA, SIN EMBARGO, EL ARTE CULINARIO NO ES AJENO A NUESTRO QUERIDO PERÚ, Y ¿QUÉ ES LA GASTRONOMÍA, PUES, SINO LA FUSIÓN DE SABORES, EL MATIZ DE TEXTURAS Y LA COMBINACIÓN DE TÉCNICAS E INGREDIENTES? ES POR ESO QUE, MIENTRAS MÁS NOS SUMERGIMOS EN ESTA TRAVESÍA, ES NUESTRO DESEO JUNTAR LO MEJOR DE AMBOS MUNDOS.

LOS NUESTROS

INSPIRADO EN TAILANDIA, PERO CON PURO CORAZÓN PERUANO, NUESTRO CHEF LES PRESENTA SU VISIÓN DE AMBAS CULTURAS EN ESTOS EXQUISITOS PLATOS.

UCHU-TRUCHA

Trucha acompañada de un atamalado de curry rojo y uchucuta junto a texturas de maíz y papas nativas.

s/46

TRUCHA EN FLOR

Trucha, puré de coliflor, gel de cítricos arequipeños, choclo y aguaymanto flameado.

s/46

KUNG NOODLES

Langostinos, noodles, curry de ají amarillo, leche de coco, hierba luisa, limones, albahaca.

s/45

TRUCHA 4JURAQ PASTA

Trucha ahumada, noodles en salsa blanca a base de leche de coco, kion, tierra de hierba luisa.

s/46

AMAZON CURRY RICE

Filete de pescado con escama de papa y acompañado por arroz cremoso al curry de ají amarillo y copoazú.

s/46

LOS NUESTROS

INSPIRADO EN TAILANDIA, PERO CON PURO CORAZÓN PERUANO, NUESTRO CHEF LES PRESENTA SU VISIÓN DE AMBAS CULTURAS EN ESTOS EXQUISITOS PLATOS.

KAOMARON

Fideos de la casa albergan a nuestro gran camarón majeño, salteado en salsa de curry rojo y aji amarillo.

s/60

KAUSA AHUMADA

Causa estilo Kao con curry, coronada de langostino y trucha ahumada, emulsión de albahaca y curry rojo, cancha chola y yuca negra frita.

s/44

FIDEOS AL CURRY Y MANTEQUILLA DE MANÍ

Con un ligero toque dulce y picante.

Pollo: s/42

Langostinos: s/45

CURRY ANDINO

Curry verde, aromatizado con nuestra menta andina (muña) acompañado por tubérculos, choclo y verduras.

Langostinos: s/45

THAI

CURRY

EL DELICIOSO PLATO MULTICULTURAL DE TODA ASIA SUR Y ESTE, HA IDO CONQUISTANDO CUANTO PALADAR HA ENCONTRADO EN SU CAMINO. LA LECHE DE COCO ES UNO DE SUS INGREDIENTES PRINCIPALES QUE JUNTO A SUS VARIADAS PRESENTACIONES, SABORES Y AROMAS LE HAN DADO AL CURRY SU FAMA MUNDIAL.

CURRY ROJO

AjÍ y pimienta roja, vegetales, hierbas y verduras.

CURRY VERDE

Salsa verde a base de culantro, hierbas y verduras.

POLLO

s/40

LANGOSTINOS

s/44

ARROZ THAI FRITO

Un clásico al puro estilo tailandés.

POLLO

s/40

LANGOSTINOS

s/44

PAD THAI

El plato bandera tailandés a base de hierbas, tamarindo y maní.

POLLO

s/40

LANGOSTINOS

s/44

POSTRES

PORQUE NO SIEMPRE ES AMARGO DECIR ADIÓS.

CHEESCAKE DE ALBAHACA

Salsa de papaya arequipeña,
arándanos y mandarina.

s/28

Q'ELLO PHUYU

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

s/28

MOUSSE DE HIERBA LUIZA Y KION

Crumble de almendra, merengue
aromatizado y frutas de estación.

s/28

KO-MOUSSE

Chocolate Ayacuchano al 60%, cardamomo,
muña y sal de maras.

s/28

ESPERAMOS HAYAN DISFRUTADO DE ESTE VIAJE, ASÍ COMO NOSOTROS HEMOS DISFRUTADO DE SU PRESENCIA. NO
DUDEN EN VOLVER PRONTO A KAO, LOS ESTAREMOS ESPERANDO.

