



chiclayö

COCINA PERUANA

---

---

Menú

# chiclayö

## COCINA PERUANA

La cocina peruana es el resultado de aquel mestizaje de todas las culturas que llegaron al Perú aportando en su gastronomía técnicas, ingredientes y sazón, a partir de ello todos los peruanos crearon su propia forma de comer, a través del tiempo fueron forjando poco a poco su legado, sus recetas son el resultado de milenarios usos y combinaciones en el cual han participado desde los humildes hogares campesinos hasta grandes chefs que ahora solo tienen un fin, dar un regalo del Perú al mundo, dar a conocer su cultura, su amor por el buen comer, respetando sus orígenes.

El Restaurante Chiclayo no es la excepción, queremos ofrecerle a su paladar el mejor viaje a esta tierra de Inkas en donde la generosidad, la variedad y el buen sazón te harán vivir una experiencia inolvidable.



### TABLA DE ALÉRGENOS

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles a contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SESAMO



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUECES

# Cocteleria

<b>PISCO SOUR.</b>	<b>\$31.800</b>
<b>PIÑA COLADA.</b>	<b>\$ 31.800</b>
<b>PISCOS AFRUTADOS</b> ( fresa, mango, mandarina)	<b>\$ 31.800</b>
<b>MOSCOW MULE</b> smirnoff, ginger beer limon	<b>\$ 37.000</b>
<b>GIN FRUTOS ROJOS</b> ginebra, agua tónica reduccion de frutos rojos	<b>\$ 38.300</b>
<b>GIN TONIC</b> Ginebra,agua tonica piel de naranja y limon	<b>\$ 38.300</b>
<b>PISCO DE COCO</b>	<b>\$ 35.000</b>
<b>PISCO DE MARACUYA</b>	<b>\$35.000</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$ 31.800</b>
<b>CHOLAZO</b> coctel a base de pisco arandanos y lychee	<b>\$ 31.800</b>

## Vinos

**COPA DE VINO DE LA CASA \$ 24.200**

**COPA DE VINO CALIENTE \$23.700**

**TINTO DE VERANO \$ 24.700**

**JARRA DE SANGRÍA \$ 90.700**

**MEDIA JARRA \$ 48.200**

**COPA DE SANGRIA \$ 26.200**



# Vinos Blancos

COUSIÑO MACUL SUAVIGNON  
BLANC \$ 110.250

LAMBRUSCO PICCINI BLANCO \$104.000

TARAPACA SUAVIGNON BLANC \$111.600

# Vinos Rosados

LAMBRUSCO PICCINI  
ROSADO \$95.800

SANTA CAROLINA CABERNET \$ 112.000  
SUAVIGNON ROSE

# Vinos Tintos

LAMBUSCO TINTO PICCINI REGNO \$ 95.800

SANTA CAROLINA MERLOT \$ 132.500

LAS MORAS MALBEC VINO TINTO \$ 98.200

COUSIÑO MACUL CABERNET \$ 112.700

MEDIA LAS MORAS MALBEC \$ 47.200



*Pisco Sour*



# Entradas

Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.

## LECHE DE TIGRE \$ 34.200



Emblemática, reconstituyente, fresca y refrescante, no hay más palabras para describir este plato a base de la cocción del ceviche y el fresco limón, servida con chifles, maíz chulpi tostado, galletas de soda y coronada con aros de calamar

## CAUSA DE POLLO \$ 29.300

Cre moso molde de puré de papa amarilla, con su toque acidito, relleno de palta (aguacate) y pollo, deshilachados envueltos en mayonesa casera.

## CAUSA DE CAMARONES \$ 35.900

Cre moso molde de pure de papa amarilla, con su toque acidito relleno de camarón y palta (aguacate) en vuelta en mayonesa casera

## ceviche fiesta del mar

## RONDA DE CAUSAS \$ 52.500

Causas en diferentes y deliciosas presentaciones: (contienen huevo duro y aceituna morada)

- De camarones en tartara de la casa
- De chalaca de pulpo en leche de tigre
- De pollo deshilachado en salsa golf

## PIQUEO JARANITA CRIOLLA \$ 92.300

Deliciosa reunión de platos típicos peruanos de mar y tierra: chaufa de pollo, ceviche de pescado, chicharrón de pescado, lomo saltado, causa de camarones.



Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.

# Entradas

## YUCAS RELLENAS \$ 23.800

4 bolitas de mandioca rellenas de queso mozzarella acompañada con nuestras salsas.

## CEVICHE DE CAMARONES \$ 37.600

Camarones en refrescante leche de tigre, cebolla, ajidulce y cilantro, con cancha y camote

## CEVICHE TRADICIONAL \$ 32.400

cubos de pescado macerados en refrescante leche de tigre, cebolla, ajidulce y cilantro, con cancha y camote

## CEVICHE FIESTA DEL MAR \$ 44.700

cubos de pescado camarón, calamar y pulpo envueltos en embriagante leche de tigre, cebolla, ajidulce y cilantro, con cancha y camote

## PIQUEO DE CHEVICHE \$ 94.700

un plato, digno de los amantes cevicheros, un poco de cada uno:

- Tradicional de pescado,
- Mixto en crema de rocoto 🌶️
- Pulpo al olivo
- Nipon (soya, ajonjolí)
- Tiradito de pescado al aji amarillo. 🌶️

## TIRADITO TRADICIONAL \$ 38.200

Delicadas láminas de pescado blanco, marinadas en leche de tigre y aji del día, todo un splash de frescura 🌶️

Piqueo de mariscos

# Entradas

Ceviche carretilero

## **CEVICHE CARRETIILERO \$ 39.900**

Cubos de pescado cocidos en leche de tigre al rocoto, coronado con chicharrón de calamar 

## **CHICHARRÓN DE CALAMAR \$ 38.900**

Anillos de calamar pasados por Panko, servidos con chips de plátano, yuca, salsa criolla (cebolla, cilantro y limón) y shot de leche de tigre

## **PIQUEO DE MARISCOS \$ 102.700 PUERTO PARACAS**

Todo un festín marino causa de camarones, ceviche de pescado, chicharrón de calamar chaufa de mariscos, y leche de tigre de la casa

# Ensaladas

## **ENSALADA DE POLLO \$ 34.900 DE LA HUERTA**

Pollo en julianas a la parrilla, mézclum, cubos de aguacate, tomate cherry, huevo cocido, queso parmesano en vinagreta de mayonesa tartara .

## **ENSALADA DE SALMÓN \$ 40.900**

### **PONZUE**

Salmón a la parrilla, cubos de aguacate, brocoli, tomate cherry, queso parmesano en aderezo ponzu

*Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.*

# Pescados y Mariscos

Pescado a lo macho

Nuestros pescados vienen acompañados con arroz, ensalada o papa criolla

## A LO MACHO

Tradicional receta de pescado bañado en cremosa salsa a base de mariscos al aji panka



Pesca de la casa  
\$ 51.700

Pesca del día  
\$57.800

## SALSA DE MARISCOS

Pescado bañado en salsa a base de mariscos, aji amarillo crema y vino blanco



\$ 51.700

\$57.800

## ARROZ ROJO CON CAMARONES \$ 52.300

Arroz al wok con verduras y amplio surtido de camarones aromatizado con nuestra reducción de pimentón coronado con camarones apanados y salsa criolla.

## SALMÓN COSTANERA

Filete de salmón, sobre base de risotto a lo macho en salsa agridulcea base de aji amarillo y camarones



\$ 66.200

## CEVICHE DE PESCADO

Generoso y delicioso ceviche de solo pescado ideal para los amantes cevicheros acompañado de chips de plátano, galletas y chips y chócolo

\$ 56.500

## CEVICHE DE MARISCOS

Generoso y deliciosa variedad de mariscos en deliciosa leche de tigre de la casa acompañado con chips de plátano, galletas y chócolo

\$ 70.300

## SALMÓN ACEVICHADO

Salmon asado pasado por chimichurri de la casa servido con aguacate, papa, yuca, bañado en salsa criolla (cebolla, cilantro y limón)

\$ 52.900

Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.



# Pescados y Mariscos

## **SALMÓN CHIFERO \$ 58.600**

Filete de salmón sobre nido de vegetales bañado en salsa oriental de 7 sabores, acompañado con papas criollas.

## **SALTADO DE MARISCOS \$ 51.900**

camaron, calamar, mejillones, pescado, palmito, langostino ( 1 und ) al wok ardiente con cascos de tomate y cebolla en salsa al sillao sobre papas a la francesa, servido con arroz blanco .

## **SALMÓN AL PISCO ARRISOTADO \$ 59.200**

Filete de salmón al grill, bañado en salsa francesa manier de aceitunas y tomate enano al pisco acompañado con arroz cremoso la huancaína con champiñones 

## **PULPO PARRILLERO \$ 68.500**

Tiernos tentáculos de pulpo pasados a la parrilla en chimichurri de la casa, acompañado de papas rusticas y verduras salteadas con perfume de ajo y vino blanco.

*Pulpo Parrillero*

**Todos nuestros platos son frescos  
y preparados al momento,  
por eso pueden tardar entre  
25 o 30 minutos.**



# Pescados y Mariscos

Todos nuestros platos son frescos  
y preparados al momento,  
por eso pueden tardar entre  
25 o 30 minutos.

## **JALEA DE MARISCOS (apanada) \$ 70.900**

Variedad de mariscos (pescado, calamar, camarón, langostino y palmitos de cangrejo) pasados por temperatura acompañados por chips de plátano, yucas, papas y coronado con salsita criolla, además nuestras deliciosas salsas

## **MARISCADA CHICLAYO \$104.200**

Langostinos, pescado, choritos, pulpo, calamar, palmitos de cangrejo, camarón, papa, yuca, mazorca. Viene a la plancha con chimichurri

*Tacu tacu en salsa de mariscos*

## **Festival del Tacu Tacu**

**TACU TACU** (mezcla de frijoles con arroz, crocante tipo tortilla con salsa a elección, coronado en salsa criolla)

### **A LO MACHO \$ 49.700**

Tradicional receta de tacu tacu en cremosa salsa a base de mariscos al ají panca

### **EN SALSA DE MARISCOS \$ 49.700**

Tacu tacu bañado en salsa a base de mariscos, ajo, crema ají amarillo y vino blanco



# Carnes

Solomito Mar Y Tierra

## LOMO SALTADO \$ 54.600

Típico plato limeño y de nuestro restaurante compuesto de julianas de solomito salteados al wok con cebolla, tomate, cilantro y papas a la francesa terminados al sillao, servido típicamente con arroz blanco

## MIXTO SALTADO \$ 45.800

Julianas de res y pollo salteadas al wok, mezclado con tomate, cebolla y papas mezclado al sillao

## AJI DE GALLINA \$ 40.200

Típico plato de pollo desmechado en una deliciosa salsa cremosa, a base de aji amarillo, nueces y pan servido sobre papas cocidas, acompañado de arroz blanco y huevo cocido.

## NUESTRO CORTE \$ 54.600

Medallones de solomito a termino, envuelto en tocineta, bañado con salsa a eleccion (vino von champiñones o chimichurri de la casa) acompañado con papas rusticas y ensalada

## SOLOMITO MAR Y TIERRA \$ 56.700

Medallones de lomito al grill bañado en salsa de camarones al aji panca sobre puré de papa y ensalada

## SALTADO MAR Y TIERRA \$ 51.400

Julianas de pollo y camarones al wok con vegetales (cebolla, tomate, pimenton, brocoli) salteados en salsa agridulce oriental servido con arroz blanco

Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.

# Arroces y Pastas

## **CHAUFA DE POLLO \$ 34.200**

Julianas de pollo al wok mezclados con arroz cebollin tortilla de huevo y especias chifas

## **FETUCCINI ACHUPADO \$ 40.800**

Suculenta receta de mariscos, pasta cremosa a lo macho ,suave y ligera con un toque de aji panca, champiñones y parmesano toda una delicia.

## **CHAUFA DE MARISCOS\$ 51.500**

Receta peruana de arroz y mariscos en especias orientales ,tortilla de huevo y cebollin

## **CHAUFA DE CARNES\$ 41.200**

Julianas de lomito y pollo al wok mezclados con arroz cebollin tortilla de huevo y salsa orientales

Chaufa de Mariscos

# Sopas

## **PARIHUELA \$ 52.900**



Caldereta fresca a base de mariscos (langostino 1 und, mejillones 4, cubos de pescado, anillos de calamar, camarón, palmitos) a base de tomate, y aji panka.

## **AGUADITO DE POLLO \$ 30.600**

Contundente consome de pollo con mezcla de papas,mazorca , arroz y verduras pintadas al cilantro, todo un levantamuertos

## **CHUPECITO DE MARISCOS \$42.500**



Regalo arequipeño, sopa a base de coral de camarones, y leche evaporada, variedad de mariscos coronado con huevo frito y perfumado con cilantro

Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.

# Arroces y Pastas

Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.

## CHAUFA TAIPADO \$ 54.600

Arroz al wok con solomito y pollo salteados con vegetales (pimenton, zucchini, cebollin, champiñones, brocoli y cherry) coronado con camarones apanados en salsa agri dulce.

## CHAUFA DE CAMARONES \$ 54.300

Camarones frescos al wok, mezclados con arroz, cebollin, tortilla de huevo y salsas orientales.

## CHAUFA MAR Y TIERRA \$ 47.500

Variedad de mariscos y pollo, mezclados con arroz, cebollin, tortilla de huevo y salsas orientales.

## ARROZ CON MARISCOS \$ 53.400

Contundente arroz en aromas de ajo, aji y cilantro, reducción de bisque coronado con su salsa criolla

## ARRISOTADO A LA HUANCAINA \$ 47.900

Arroz cremoso con salsa huancaína, con champiñones salteados sobre él nuestra deliciosa receta de lomo salteado

## ARRISOTADO MAR Y TIERRA \$ 52.500

julianas de pollo y camarones salteados con cebolla tomate y salsa soya sobre risoto a base de arroz a la huancaína con champiñones

Arrisotado a la huancaína con lomo



# Arroces y Pastas

## ARRISOTADO A LO MACHO \$56.700

Suculenta receta de mariscos, arroz cremoso suave y ligero toque de aji panca, champiñones y parmesano toda una delicia



## FETUCCINI A LA HUANCAÍNA \$49.600 CON LOMO

Deliciosa fusión de pastas en salsa huancaína cremosa, y champiñones sobre este su jugoso y contundente lomo salteado



## ARRISOTADO A LA HUANCAINA \$ 54.800 CON CAMARONES

Camarones, champiñones y arroz envueltos en suave y deliciosa huancaína terminado en queso parmesano.



# Menú Vegetariano

## CAUSAS DE VEGETALES \$ 26.500

Molde de puré de papa al limón, relleno de aguacate y verduras de temporada en mayonesa casera de cilantro

## CHAUFA DE VEGETALES \$ 32.300

Arroz al wok, con variedad de vegetales (zucchini, champiñones, brócoli, cebollin, cherry,) terminado con aguacate en cubos y tortilla de huevo.

## FETUCCINI SALTEADO

### DE VEGETALES \$32.000

(zucchini, champiñones, brócoli, cebollin, cebolla, tomate, aguacate) en especias orientales

## TACU TACU VEGETARIANO \$ 32.300

Tradicional receta de tacu tacu en salsa cremosa de la casa con vegetales (zucchini, champiñones, cherry y brocoli, coronada con sarsa criolla

Todos nuestros platos son frescos y preparados al momento, por eso pueden tardar entre 25 o 30 minutos.

Arrosotado a la huancaína con camarones



# Postres

## SUSPIRO A LA LIMEÑA \$ 21.500

Suave manjar hecho en casa con aromas de canela, coronado con merengue italiano al pisco

## CREMA VOLTEADA \$ 18.500

Suave torta de queso al baño maría, bañado en reducción de frutos rojos al vino tinto

# Adiciones

- PAPAS A LA FRANCESA \$ 8.000
- PAPA EN CASCO \$ 8.000
- SALSA CRIOLLA \$ 7.000
- ADICION DE AGUACATE \$ 7.000
- ARROZ BLANCO \$ 6.000
- ENSALADA VERDE \$ 7.000
- QUESO PARMESANO \$ 5.000
- LANGOSTINOS ( 1 UND ) \$ 8.700
- ADICIÓN DE MARISCOS \$ 19.200
- ADICIÓN DE CAMARÓN \$ 16.600
- CHIPS \$ 6.500
- MAÍZ CANCHA \$ 7.300

# Menú Infantil

- NUGGETS DE POLLO \$ 24.700
- FILETE DE CARNE CON PAPAS \$ 30.300
- FILETE DE PESCADO CON PAPAS \$ 24.900

*Suspiro a la limeña*



# Bebidas

- CHICHA MORADA \$ 11.500
- JARRA CHICHA MORADA \$ 50.400
- INCA COLA \$ 14.500

(Según disponibilidad)

## LIMONADAS

- LIMONADA NATURAL \$10.000
- LIMONADA DE HIERBABUENA\$ 12.000
- LIMONADA DE MANGO \$ 12.000
- LIMONADA DE COCO\$ 12.500
- LIMONADA DE SANDIA \$ 12.000
- LIMONADA DE CEREZA\$ 12.000

## COMBINACIONES

- FUNCIONAL\$ 11.500
- ( piña,naranja,hierbabuena)
- COCO SANDIA \$ 12.500
- COCO MARACUYÁ\$ 12.500
- COCO PIÑA\$ 12.500
- MANDA FRESA\$ 12.000

## JUGOS NATURALES

- (fresa, mango, maracuya, \$ 9.500  
guanabana, piña)
- MANDARINA\$ 11.000
- ADICION DE LECHE \$ 3.000

## GASEOSAS

- COCA COLA 400 ML \$ 8.500
- COCACOLA ZERO 400 ML \$8.500
- PRODUCTOS POSTOBON \$9.000
- SODA \$ 7.800

- AGUA
- MANANTIAL CON GAS 300 ml \$ 7.200
- MANANTIAL SIN GAS 500 ml \$ 7.200
- TE HATSU \$ 10.500



SIENTE EL SABOR



# Bebidas

- SODAS SABORIZADAS 12.500  
Elaboradas con soda schepes  
Sandia - Lychee - Maracuyá  
Manzana verde - Cereza

Schweppes

- SODA CHICHA MORADA  
(Especial) \$ 13.500

## • CERVEZAS

- 3 Cordilleras  
ROJA, VERDE NEGRA \$ 12.000

- Club colombia  
roja-negra-dorada \$ 11.000

- Aguila light / original \$ 11.000

- Stella Artois \$ 14.500
- Corona \$ 12.500
- Peruanas \$ 19.700

(Según disponibilidad)

- Vaso Michelado \$ 3.500

# Bebidas Calientes

- AROMÁTICA ARTESANAL \$ 8.300
- CAFÉ ESPRESSO\$ 6.000
- CAFÉ AMERICANO \$ 6.800



**chiclayö**

Envigado  
Calle 30 sur # 44 a 29

@chiclayococinaperuana