



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

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

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

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

ARRISOTADO A LA HUANCAINA \$ 47.900

CON LOMO 
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