

Casa Perú Cocina & Bar

  @CasaPeru.mde
 Pedidos: 310 7658840

Recomendados del chef:



Arrisotado Pulpo a la parrilla

\$ 53.900

Arroz cremoso al ají amarillo con aros de calamar, camarones y pulpo a la parrilla

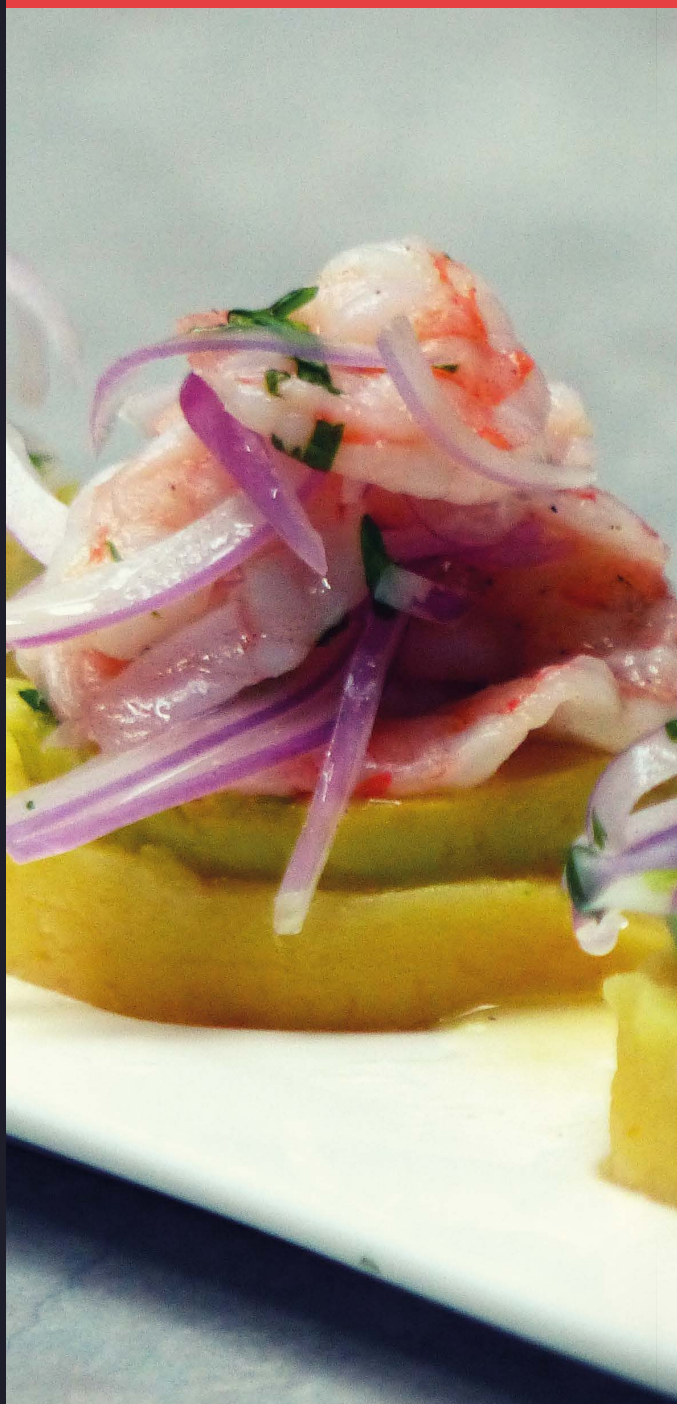
\$ 43.900

Arrisotado Lomo Saltado

Arroz cremoso al ají amarillo con camarones, bañado en nuestro tradicional lomo saltado



ENTRADAS



Trío de causas **\$ 28.900** acevichadas

Colorida base de papa amarilla, coronadas con ceviche de pulpo, pescado y camarón.

Palitos de yuca a la **\$ 19.900** huancaína

Crujientes deditos de yuca, rellenos de queso mozzarella derretido y acompañados de salsa a la huancaína (aji amarillo) Ligeramente picantes.

Pulpo a la **\$ 36.900** parmesana

Suculentas láminas de pulpo marinadas en limón, con cebolla blanca, cilantro y cubiertas de queso parmesano.

Ceviche mixto **\$ 32.900**

Una delicia bañada en cítricos, con camarón, pescado, calamar cebolla y especias.

Ronda Limeña **\$ 46.900** (Para 4 personas)

Crocantes empanaditas de camarones, calamares, tequeños de queso mozzarella y sabroso chicharon de pescado.

Mix Perú **\$ 28.900**

Minicausa de pollo, minitacutacu de lomo, cevichito de pescado. ¡Conocerás Perú!



PLATOS FUERTES

Pastas

Tallarines a la huancaína con camarones

\$ 37.900

Pasta bañada en la tradicional salsa huancaína con frescos camarones. ¡Un suave picante!

Spaghetti tres quesos con lomo

\$ 38.900

Jugosos trozos de lomo sobre pasta, bañados en cremosa mezcla de quesos.

Ensaladas

Ensalada con langostinos crocantes

\$ 38.900

Fusión de frescas lechugas, tomate, aguacate, maíz tierno, champiñones y cebolla puerro con langostinos.

Ensalada con pollo

\$ 25.900

Delectable combinación de frescas lechugas, tomate, aguacate, maíz tierno, champiñones y cebolla puerro con trocitos de pollo apanado.



PLATOS FUERTES



Especialidades

Lomo saltado \$ 38.900

Trozos de solomito salteados al wok mezclados con cebolla, finas especias, tomates y papas a la francesa. Acompañado de arroz blanco.

Trio saltado \$ 38.900

Lomo, cerdo, pollo salteados al wok con cebolla, finas especias, tomates y papas a la francesa. Acompañados de arroz blanco.

Aji de gallina \$ 33.900

Pollo desmechado en salsa de aji amarillo fresco, servido sobre rodajas de papa y acompañado de arroz blanco. (Ligeramente picante).

Jalea de mariscos \$ 38.900

Crujientes trozos de pescado, aros de calamar y camarones tempura, servidos con yuquitas fritas y nuestra riquísima salsa de cebolla, limón y especias.

Tacu tacu en salsa de mariscos \$ 35.900

Cremosos frijoles mezclados con arroz y especias peruanas, sellados al wok, bañados en salsa de mariscos a base de vino blanco y crema de leche.

Pescado a lo macho \$ 42.900

Selecto filete de pescado cubierto con una inigualable mixtura de mariscos en salsa picante y vino blanco, acompañado de arroz blanco y cascos de tomate.

Pescado peruanísimo \$ 41.900

Selecto filete de pescado cubierto de suave salsa de aji amarillo fresco con camarones y crema de leche, acompañado de puré de papa y cascos de tomate.

Causa de pollo \$ 31.900

Torre de papa amarilla con una capa de aguacate y pollo cremoso. ¡Un bocado fascinante!

Causa Langostino \$ 38.900

Torre de papa amarilla con aguacate, frescos camarones en salsa de aceitunas y coronado con un langostino tempura.

PLATOS FUERTES



Especialidades

Ceviche mango biche \$ 38.900

Trozos de pescado, camarón, marinados en fresco jugo de limón, cebolla y especias, cubitos de aguacate y mango biche. ¡Imagínatelo!

Arroz tapado \$ 32.900

Curiosa mezcla de arroz blanco, capa de lomo, huevo, platano maduro y ensalada criolla. ¡Muy Perú!

Arroz chaufa de camarones \$ 38.900

Provocativo arroz fusión peruano-oriental, con salsa de soya, vegetales, trozitos de tortilla y un toque de ajonjolí, mezclado con frescos camarones.

Arroz chaufa mixto de carnes \$ 38.900

Riquísimo arroz fusion peruano-oriental, con lomo fino, trozos de pollo y cerdo.

Arroz de mariscos peruanísimo \$ 39.900

Exótico arroz con frescos camarones, pulpo y aros de calamar, a base de crema de cilantro y verduras.

Menú Infantil

Finos cubitos de pescado \$ 21.900

Apanados y papas a la francesa.

Jugosas Julianas \$ 21.900

De lomo y papas a la francesa

Trocitos de pollo \$ 21.900

Crujiente y papas a la francesa.

Postres

Suspiro limeño \$ 13.900

El fantástico e infaltable postre peruano.

BEBIDAS



Limonada coco \$10.9
Limonada cereza \$10.9
Limonada hierbabuena \$9.9

Sodas Saborizadas \$8.9
Mango- limón / Pepino-Sandía
Maracuyá / Manzana-kiwi
Piña-hierbabuena

Hatsu \$7.9
Blanco / Negro / Rosa
Amarillo / Rojo

Agua con gas \$5.0
Agua sin gas \$5.5
Soda michelada \$6.0

Jugos Agua \$6.5
Jugos Leche \$7.5
Mora/Maracuyá
Mango/Fresa

Mandarina \$8.9

Sodas Hatsu \$6.5
Frambuesa Rosas
Sandía Albahaca
Uva Romero

Malteadas \$13.9
Oreo / Milo / Café

Limonada natural \$5.5
Chicha morada \$9.9
Gaseosa \$5.0
Adición michelada \$3.0

CERVEZAS Y LICORES

BBC
Monserrate / Candelaria
Chapinero / Cajicá
Heineken
Miller Draft
Stella Artois

Tres Cordilleras
Rosé / Mulata
Mestiza / Negra
Mona
Corona
Sol \$9.9

Club Colombia
Negra/Dorada/Roja
Budweiser \$7.0

Nacionales \$6.0

Sangría Jarra \$54.0
Tradicional
Frutos rojos
Sangría Copa \$16.9

Margarita \$23.9
Mojito
Kaipiroska
Pisco sour

Shot
Ron viejo de caldas \$11.9

Vino de la casa
Copa \$15.9