BRASAS PERUANAS

CHICKÚ

AMANTES DEL POLLO



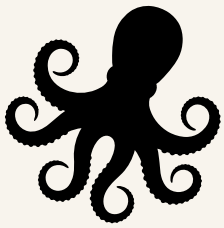
¡ABRAZA LO NUESTRO!

MENÚ

HECHO COMO EN PERÚ


CHICKU

LO NUEVO DE NUESTRA COCINA



Pulpo Anticuchero | $ 75.900

Pulpo marinado en salsa anticuchera y terminado a la parrilla. Acompañado de papas criollas doradas, salsa huancaína y salsa criolla.

Papitas rellenas | $ 28.900

Tres papas rellenas al estilo peruano, con carne de res, cebolla, aceituna y huevo. Servidas sobre salsa huancaína y acompañadas de salsa criolla.

TRADICIÓN QUE SE RESPETA.



EN EL PERÚ, EL POLLO A LA BRASA NO ES SOLO UN PLATO: ES UN RITUAL. SE COMPARTE EN FAMILIA, SE ESPERA CON PACIENCIA Y SE RESPETA EL FUEGO QUE LO COCINA LENTAMENTE.

NACIÓ DE LA MEZCLA ENTRE TÉCNICA, CARBÓN Y SAZÓN CRIOLLA, Y CON LOS AÑOS SE CONVIRTIÓ EN UN SÍMBOLO DE MESA LLENA, DOMINGO Y CELEBRACIÓN.

EL POLLO A LA BRASA ES ORGULLO, TRADICIÓN Y ENCUENTRO. ASÍ, TAL COMO DEBE SER.

EL POLLO A LA BRASA

CON MÁS 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	$ 54.900	$ 92.900
Medio pollo	$ 29.900	$ 47.900
1/4 de pollo	$ 15.900	$ 26.900

En solitario: Nuestro pollito solito, sin complementos. Con salsas.
A la Peruana: Se come con papas familiares bien ricas, ensalada y salsas.



ACOMPAÑAMIENTOS

DISFRUTA DE:	PERSONAL	GRANDE
Papa artesanal, francesa, camote frito papa criolla o yuca frita	$ 9.900	$ 32.900
Plátano maduro	$ 7.900	$ 23.900
Ensalada clásica	$ 7.900	$ 14.900
Chicharrón de pota	$ 11.000	
Porción de canchita	2.000	

ENTRADAS

Taquitos de lechuga con camarones apanados | $ 41.900

Taquitos de cogollo con camarones apanados, salsa cítrica de rocoto y chalaquita.

Pulpo al olivo | 44.900

Láminas de pulpo en cremosa salsa de aceitunas negras, aguacate fresco y crujientes galletas de soda.

Wantanes de camarón | $ 28.900

Wantanes rellenos de camarones. Acompañados con una salsa agridulce.

Wantanes de cerdo | $ 20.900

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

Anticuchos | $ 36.900

Corazón de res marinado durante 24 horas y parrillado. Acompañado de papa, maíz choclo y ají anticuchero.

Papa a la huancaína | $ 24.900

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

Palta rellena | $ 25.900

Aguacate relleno de pollo con verduras cocidas, y mayonesa.

Tequeños de pollo o jamón - queso | $ 19.000

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

CEVICHITOS

Copa de leche de tigre | $ 27.900

Copa de leche de tigre, trozos de pescado, canchita, cebolla, anillo de calamar apanado y platanito chip.

Ceviche carretillero. | $ 33.900

Calamar pota bañado en leche de tigre con algo de rocoto molido, limón, cebolla roja y cilantro, acompañado de choclo, camote, canchita y chicharrón de pota.

Ceviche clásico | $ 31.900

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

Ceviche Mixto | $ 38.900

Cevichito de pescado y mariscos en leche de tigre.

Trío cevichero | $ 64.900

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

Tiradito de rocoto | $ 41.900

Láminas de pescado sobre bocados de causa, bañadas en leche de tigre al rocoto, con camarones salteados, choclo, aguacate, canchita y ají limo.

Tiradito de ají amarillo | $ 39.900

Láminas de pescado en ají amarillo y leche de tigre. Con notas de choclo, canchita y camote.

CAUSAS



Causa de pollo | $ 33.900

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

Causa de camarones | $ 43.900

Sobre nuestra causa; aguacate y camarones salteados en salsa golf.

Causa acevichada | $ 43.900

La fusión de dos clásicos peruanos: nuestra causa y el ceviche.

Trilogía de causas | $ 66.900

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

CHAUFAS



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

Chaufa sencillo

Personal: $ 11.900 | Grande: $ 34.900

Chaufa de pollo

Personal: $ 22.900 | Grande: $ 65.900

Chaufa de cerdo

Personal: $ 25.900 | Grande: $ 72.900

Chaufa de mariscos

Personal: $ 34.900 | Grande: $ 103.900

LOS PERUANAZOS

Ají de gallina | $ 36.900

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

Lomo saltado | $ 46.900

Lomo al wok en salsas orientales, con tomate y cebolla. Acompañado de papa criolla frita, y arroz.

Pídelo a lo pobre (huevo frito y maduro) + $ 7.000

Lomo saltado con tallarines en huancaína | $ 51.900

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

El mostrito | $ 31.900

1/4 de pollo a la brasa, chaufa y papas.

Tacu tacu de lomo saltado | $ 52.900

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

Arroz arrisotado en ají amarillo y lomo saltado | $ 65.900

Arroz arrisotado en una crema suave de ají amarillo y vino blanco, coronado con lomo saltado.

LOS PERUANAZOS

Arroz con mariscos | $ 55.900

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

Pescado a lo macho | $ 66.900

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

Pulpo saltado en puré de papas | $ 79.900

Pulpo salteado al estilo lomo saltado sobre puré de papa, gratinado con queso parmesano. Fusión criolla con sabor intenso y cremoso.

PLATO DESTACADO

Arroz apastelado de cerdo | $ 47.900

Arroz apastelado, cocinado en ají panca y ají amarillo, con vegetales. Cerdo dorado y jugoso, plátano maduro en cubos. Sabor criollo, intenso y reconfortante.

SANDUCHES



El chickú | $ 35.900

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

La atrevida |$ 34.900

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

DESTACADO

Pan con chicharrón | $ 29.900

Pan fresco, chicharrón dorado, camote y salsa criolla.

NATURALES

Limonada natural
Vaso: $ 6.900 | Litro: $ 19.900

Limonada de jengibre
Vaso: $ 7.900

Limonada de coco
Vaso : $ 13.000

Limonada de yerbabuena
Vaso: $ 8.900

Limonada cerezada
Vaso : $ 9.000

Chicha morada
Vaso: $ 9.900 | Litro: $ 30.900

Jugo natural de (en agua):
(Fresa, mango, mora, guanábana)
Vaso: $ 12.900 | Litro: $ 25.900

Jugo de maracuyá (en agua)
Vaso: $ 14.900 | Litro: $ 28.900

SODAS ARTESANALES

De jengibre | $ 16.900
De rocoto | $ 16.900
De gulupa | $ 16.900

GASEOSAS



Inca kola | $ 20.000
Pepsi Black 300 ml. | $ 7.000
Manzana 300 ml. | $ 7.000
Canada Dry 300 ml. | $ 9.000
Bretaña 300 ml. | $ 9.000
Agua Hatsu | $ 8.500
Agua Hatsu gas | $ 8.500
Sodas Hatsu | $ 9.900

CERVEZAS

Refajo Andina | $ 10.000
Cerveza cusqueña | $ 16.900
Cerveza corona | $ 14.900
Cerveza stella artois | $ 14.900
Cerveza club colombia | $ 11.000

Michelada + $ 2.900
(Limón, salsa inglesa, soya picante y Tajín).

Chelada + $ 1.900 (limón y sal).

COCTELES



Pisco sour | $ 35.900

Pisco sour de ají amarillo | $ 36.900

Chilcano de pisco | $ 33.900

Chilcano al ají amarillo | $ 30.900

Chicha morada sour | $ 29.900

Mojito | $ 32.900

Tinto de verano | $ 31.900

POSTRES

Suspiro a la limeña | $ 18.900

Base de dulce de leche con merengue.

Brownie con helado | $ 15.900

Chocotejas |$ 6.000

De pisco, guindón, pecanas o coco.

Churros |$ 10.000

Churros con helado |$ 16.000

VINOS



Vino tinto de la casa 750 ml. | $ 110.000

Copa de vino $ 25.900

Vino blanco de la casa 750 ml. | $ 110.000

Copa de vino $ 25.900

JARRA DE SANGRÍA | $58.900

BEBIDAS CALIENTES

Café | $ 8.900

Aromática | $ 5.000



SABORES QUE VIENEN DE CASA… Y SE QUEDAN CONTIGO.

BRASAS PERUANAS

CHICKÚ

AMANTES DEL POLLO