



o peruano[®]

COMIDA PERUANA





CERTIFICACIÓN ORO

Auténtica Cocina Peruana

Somos el único restaurante en El Salvador con la **“CERTIFICACIÓN ORO DE AUTÉNTICA COCINA PERUANA”** avalada internacionalmente por la marca Perú y la USIL (Universidad San Ignacio de Loyola). Por incluir técnicas e ingredientes 100% peruanos a la hora de preparar los platos.

Somos embajadores

de nuestra gastronomía y como peruanos nos sentimos orgullosos de que sea reconocida y aceptada internacionalmente.



UNIVERSIDAD
SAN IGNACIO
DE LOYOLA



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO

LAS **entradas**

PULPO AL OLIVO*

14.90

Lascas de pulpo cocido en su punto, en salsa de crema de aceituna de botija (importada) aderezada con aceite de oliva extra virgen y decorado con pecanas.

***CONSULTAR AL MESERO**

BROCHETA DE PESCADO

14.00

Dos exquisitas brochetas de filete de pescado, cebolla morada y pimienta morrón, bañados en salsa de chimichurri, acompañados de papa dorada.

CHORITOS A LA CHALACA

7.50

Seis exquisitos mejillones importados en su concha, cubiertos de chirimol y choclo peruano (elote) y su toque de ají peruano.

ANTICUCHOS

10.85

Dos brochetas de corazón de res a la parrilla, acompañadas de papa dorada, choclo, salsa huancaína y ají de la casa.

CONCHAS A LA PARMESANA

15.30

Conchas de abanico (scalops) en mantequilla y un toque de vino blanco, gratinadas en queso parmesano. 8 unidades

PAPA A LA HUANCAÍNA

7.15

Exquisita papa sancochada en rodajas sobre lechuga fresca, cubierta con una especial salsa huancaína al ají amarillo

TEQUEÑOS

Dedos de masa de wantán rellenos.
6 unidades.

- De queso
- De ají de gallina

6.60

7.00



LAS Causas

La causa es una receta icónica del Perú que combina papa prensada, limón y especias con atún, pollo, mariscos y aguacate en la versión más clásica.

LAS CLÁSICAS

Pollo, atún o camarón

Papa procesada y aderezada al estilo peruano con su delicioso relleno.

7.70

LAS ESPECIALES

Causa de pulpo en salsa anticuchera*

14.90

*CONSULTAR AL MESERO

Causa tibia de camarón en salsa de hierbabuena

11.50

Causa de pulpo al olivo*

12.90

*CONSULTAR AL MESERO

De verduras

Mix de vegetales. Zanahoria, ejote y guisantes.

7.70



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO





LECHE de Tigre

La leche de tigre es el jugo resultante de la mezcla del pescado, el ají, el jugo de limón y demás aderezos del ceviche. Es de un color blanquecino, ligeramente espeso, y se le atribuyen propiedades reconstituyentes y afrodisíacas. Ese color blanco característico es lo que le ha hecho ganar el nombre de leche.

Por todas esas razones es que ha recibido ese nombre tan peculiar y exótico, haciendo alusión a la fortaleza y poder de tan hermoso felino.

LA CLÁSICA

6.60

LAS ESPECIALES

DE AJÍ AMARILLO	7.15
DE ROCOTO	7.15
A LOS DOS AJÍES	7.15
CARRETILLERA	7.15
PERUANO FULL	7.15

LOS Traditos

A LOS CUATRO SABORES

Una perfecta y deliciosa fusión de nuestras cuatro exquisitas cremas (ají amarillo, rocoto, parmesano y olivo)

11.67

AL ROCOTO

Finas lascas de pescado, cubiertas de crema de rocoto alimonada.

10.67

AL PARMESANO

Lascas de pescado cubiertas con crema de queso parmesano.

10.67

AL AJÍ AMARILLO

Finas lascas de pescado, cubiertas de crema de ají amarillo alimonada.

10.67

DE PULPO*

Lascas de pulpo al limón, acompañado de camote y choclo (elote)

13.80

*CONSULTAR AL MESERO

NOVO A LA CHALAQUITA CON SCALOPS A LA PARRILLA

Finas lascas de pescado bañado en salsa cremosa de ají amarillo, con escalops a la parrilla, chalaquita y decorado con ramas de cilantro al tempura

12.90

TIRADITO NIKKEI

Lascas de pescado, pulpo y camarón con su salsa fusión, peruano japonesa.

11.90

La cocina Nikkei es aquella que fusiona el ADN culinario de Perú con el de Japón. Concretamente, esta cocina mezcla las técnicas japonesas de corte y elaboración de los alimentos –en especial de los pescados– con los productos y condimentos propios de Perú.

Algunos hablan también de una fusión de culturas y actitudes: la exuberancia de la cocina peruana con la calma de la cocina nipona.



Auténtica
COCINA PERUANA

CERTIFICACIÓN ORO



NUEVO

LOS piqueos

MARINO

Chicharrón de pescado, chicharrón de calamar, ceviche de pescado al aji amarillo, ceviche de camarón al rocoto, acompañado de la deliciosa salsa tártata del peruano, choclo, camote y sarsa de cebolla

23.99

TERRESTRE

Arroz chaufa de pollo o mariscos, causa de pollo, choritos a la chalaca y papa a la huancaína

23.99



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO

LOS ceviches

CLÁSICO DE PESCADO

Trozos de pescado fresco, con su cebollita morada, acompañado de camote glaseado, choclo y su jugo de leche de tigre. ¡Un clásico peruano!

12.50

DE MARISCOS

Mixtura de calamar y camarón, con su cebollita morada, acompañado de camote glaseado, choclo y su jugo de leche de tigre.

13.50

MIXTO

Una exquisita combinación de pescado, calamar y camarón, con su cebollita morada, acompañado de camote glaseado, choclo y su jugo de leche de tigre.

13.50

ESPECIAL AL AJÍ AMARILLO

Trozos de fresco filete de pescado, con un toque de ají amarillo y chicharrón de calamar.

13.90

A LO PERUANO FULL

Una combinación de pescado mejillón, calamar y camarón, con su cebollita morada, acompañado de camote glaseado, choclo y su jugo de leche de tigre.

13.90

DE CAMARONES A LOS DOS AJÍES

Camarones macerados en ají amarillo, con salsa de rocoto al limón.

13.90

CEVICHE FRITO

Trozos de pescado o camarón, tempurizado bañados en salsa alimonada a los dos ajíes.

13.90

DE PULPO A LOS DOS AJÍES*

Lascas de pulpo en su punto bañadas en salsa alimonada de ají amarillo y rocoto.

15.50

***CONSULTAR AL MESERO**

Chicharrones y Jaleas

CHICHARRÓN DE CALAMAR 11.73

Aros de calamar tempurizado, yuca frita, sarsa de cebolla y salsa tártara

CHICHARRÓN MIXTO 11.73

Trozos de pescado y mixtura de mariscos tempurizados, yuca frita, sarsa de cebolla y salsa tártara

CHICHARRÓN DE CAMARÓN 11.73

Camarones tempurizados, yuca frita, sarsa de cebolla y salsa tártara

CHICHARRÓN DE POLLO 11.73

Trozos de pollo tempurizado, yuca frita, sarsa de cebolla y salsa tártara

CHICHARRÓN DE PESCADO 11.73

Trozos de pescado tempurizado, yuca frita, sarsa de cebolla y salsa tártara

JALEA  **lo peruano**

Pescado, camarón, calamar y mejillón tempurizados, acompañados de yuca frita y salsa criolla y la salsa tártara del peruano **39.00**

Acompañados de sarsa criolla (julianas de cebolla roja, con limón y cilantro) yuca frita, salsa tártara y chifles (plátanitos fritos).





LAS Parrillas

DE MARISCOS

Camarón, calamar, pulpo y pescado a la parrilla.
En salsa de chimichurri.

44.50

Acompañada con papa, camote dorado y ensalada
de la casa.

MAR Y TIERRA

Lomo de Res, carne de cerdo, camarón calamar,
pulpo y pescado con salsa de chimichurri.

39.00

Acompañada con papa, camote dorado y ensalada
de la casa.



Arroces, Chaufas y Quinua

ARROZ CON MARISCOS

Mixtura de mariscos, salteados con vino blanco, combinado con arroz y su salsa madre (concentrado del mar)

14.65

ARROZ VEGETARIANO

Con mezcla de vegetales.

10.10

NUEVO ARROZ VERDE AL CILANTRO CON MARISCOS

Con alverjas, zanahorias, con un toque de ají amarillo y tiras de pimientos.

14.65



**ARROZ VERDE
AL CILANTRO
CON LOMO A LA
PARRILLA**

Con alverjas, zanahorias, con un toque de
ají amarillo y tiras de pimientos.

15.35

**ARROZ VERDE AL
CILANTRO
CON POLLO A LA
PARRILLA**

Con alverjas, zanahorias, con un toque de
ají amarillo y tiras de pimientos.

13.90

**ARROZ DE CALAMARES
EN SU TINTA**

Cazuela de arroz cocido en tinta de
calamar, con anillos de calamar

13.90



El **CHAUFA** se lo debemos a la llegada de la migración china al Perú, que fusionaron su comida con los exquisitos ingredientes que encontraron en el país, dando como resultado una de las fusiones más fuertes y ricas que tiene el Perú.

CHAUFA DE POLLO

12.95

CHAUFA DE MARISCOS

12.95

CHAUFA DE PESCADO

12.95

CHAUFA DE RES

12.95

CHAUFA AEROPUERTO

Arroz, vegetales, fideos chinos con camarón y carne de res.

13.60

La **QUINUA** es conocida como el grano de los inkas, rica en fibra, aminoácidos esenciales e hidratos de carbono, apta para celíacos y con un gran valor nutricional.

CHAUFA DE QUINUA

Quinua salteada al wok con vegetales, aceite de ajonjolí, salsa de soya y dos proteínas a escoger (pollo, carne o mariscos)

14.60

CHAUFA DE QUINUA VEGETARIANO

Quinua salteada al wok con vegetales, aceite de ajonjolí, salsa de soya.

11.65

El **RISOTTO** un plato muy tradicional italiano que los peruanos hemos adaptado con nuestros ingredientes.

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Arroz o quinua con trozos de lomo saltado en su jugo y queso parmesano.

17.50

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON PULPO A LA PARRILLA

Arroz o quinua en salsa de huancaína acompañado de pulpo a la parrilla.

18.50

***CONSULTAR AL MESERO**



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO



LOS *Saltados y Picantes*

LOMO SALTADO

Trozos de lomo de res, cortados en fajas, mezclados con cebolla roja, tomate y papas fritas, todo en su delicioso jugo. ¡Muy peruano!

15.95

POLLO SALTADO

Trozos de pechuga de pollo cortados en fajas, salteado con cebolla, tomate, cilantro y una mezcla de salsa de lomo al wok.

14.65

PESCADO SALTADO

Trozos de lonja de pescado cortados en fajas, salteado con cebolla, tomate, cilantro y una mezcla de salsa de lomo al wok.

14.65

SALTADO MAR Y TIERRA

Camarón y lomo de res cortados en fajas, salteado con cebolla, tomate, cilantro y una mezcla de salsa de lomo al wok.

15.95

TALLARÍN SALTADO

Spaguetti al estilo peruano con lomo saltado en su jugo

15.95

EL MONTADO

Trozos de lomo de res, cortados en fajas, mezclados con cebolla roja, tomate y papas fritas, todo en su delicioso jugo, servido con un huevo frito montado.

16.95

Acompañados de arroz blanco y papas fritas.

PICANTE DE CAMARÓN

Camarones flameados en vino blanco, con salsa de la casa, acompañado de arroz blanco.

14.65

PICANTE DE MARISCOS

Una deliciosa mixtura de pulpo, camarón y calamar en salsa de dos ajíes, al vino blanco, acompañado de arroz blanco.

14.65

AJÍ DE GALLINA

Pechuga de pollo desmenuzada en una exquisita salsa de ají amarillo, acompañada de papa, arroz blanco, huevo duro y aceitunas negras. ¡Uno de los clásicos infaltables en el menú peruano!

14.65



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO



LOS Tacu Tacus

DE LOMO SALTADO

Sofrito de frijoles blancos y arroz, con un toque de ají amarillo, acompañado de lomo saltado en su jugo, con salsa de dos ajíes.

15.65

A LO POBRE

Sofrito de frijoles blancos y arroz, montado de bistec apanado, huevo frito y plátano.

15.90

DE MARISCOS

Receta criolla de la gastronomía peruana. Sofrito de frijoles blancos y arroz, acompañado de mixtura de mariscos salteados en vino blanco, con salsa de dos ajíes.

15.65

RELLENO DE MARISCOS GRATINADOS

Sofrito de frijoles blancos y arroz, relleno de una selección de nuestros mejores mariscos, gratinados en queso parmesano.

17.50



Pasta

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO A LA PARRILLA 16.90

Fetuccini al dente con nuestra deliciosa salsa huancaína con lomo de res a la parrilla.

FETUCCINI AL POMODORO CON PULPO Y SCALOPS A LA PARRILLA 18.90

Fetuccini al dente con una deliciosa salsa pomodoro A lo Peruano, con scalops (conchas de abanico) y tentáculos de pulpo a la parrilla

Salmón

A LA PARRILLA 16.50

Trozos de salmón a la parrilla, papa salteada con granos de choclo, bañados en salsa de cilantro

TATAKI A LO PERUANO 14.90

Finos cortes de salmón sobre rebanadas de aguacate, decorado con pimientos y maní tostado. Cubierto de salsa tataki (agridulce)

Camarones

AL PANCO 14.85

Tres camarones jumbo tempurizados, montados en tres volcanes de camote prensado y bañados en salsa de ají amarillo.



LONJAS DE *Pescado*



A LO MACHO

Filete de pescado sobre una cama de mariscos en su salsa. Acompañados de arroz blanco.

17.00

LONJA GRATINADA DE MARISCOS

Una cama de yuca frita, lonja de pescado, mixtura de mariscos, (camarón, calamar y pulpo), queso parmesano, queso mozzarella, bañado en salsa bechamel y gratinado, acompañado con sarsa de cebolla y zanahoria.

17.50



A LA CHORRILLANA

Lonja frita escabechada con cebolla roja en salsa de ají amarillo y ají panca. Acompañamiento de arroz blanco.

15.85



Combinados

NUEVO TALLARÍN SALTADO Y CHAUFA DE POLLO

¡Fusión peruana - oriental!

17.00

NUEVO ARROZ AL CILANTRO Y LOMO SALTADO

Una perfecta combinación de dos platos muy peruanos

17.00



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO



SOPAS Peruanas

CHUPE DE CAMARONES 15.50

Con trozos de queso y huevo escalfado, arroz y verduras al mejor estilo peruano. No incluye bebida

PARIHUELA 14.50

Concentrado de mariscos y pescado al estilo peruano

AGUADITO DE CHOROS (MEJILLONES) 13.50

Sopa a base de cilantro, con verduras, arroz y mejillones importados

AGUADITO DE MARISCOS 14.50

Sopa a base de cilantro, con verduras, arroz y una mixtura de nuestros mejores mariscos.

SUDADO 14.50

Trozos de filete de pescado cocidos al vapor con cebolla, tomate, especias peruanas y yuca

PARA LOS Niños

FAJITAS DE POLLO. Acompañadas de papas fritas 7.65

FAJITAS DE PESCADO. Acompañadas de papas fritas 7.65

NUEVO **SALCHIPAPA.** Salchicha y papas fritas con sus salsas peruanas 6.50



Auténtica
COCINA PERUANA
CERTIFICACIÓN ORO

BEBIDAS Peruanas

CHICHA MORADA

Delicioso refresco peruano de maíz morado, hervido en agua de piña con clavo y canela. No contiene alcohol.

Vaso: **1.84**

Jarra (4 vasos): **6.60**

PISCO SOUR

Exquisita preparación Sour, elaborado con pisco Tacama de 42% vol. ¡Una tradición peruana!

Clásico: **6.25**

*Macerados: **6.60**

*Para el macerado pregunta por el de temporada

CHILCANO

Cóctel tradicional peruano que se prepara sobre la base del pisco, jugo de limón y refresco de soda.

6.25

INCA KOLA

Inca Kola. La bebida gaseosa bandera del Perú, color amarillo dorado, emulando al oro, el mineral del que se sabe la cultura Inca mantuvo una notable utilización a lo largo de historia.

lata: **3.95**



Bebidas

LICUADOS NATURALES

Fresa
Melón
Piña
Papaya
Fresa - Guineo
Naranjada
Limonada
Limonada con Hierba Buena

3.50

TÉS VARIADOS, INFUSIONES PERUANAS

2.50

OTRAS

Agua 
Gaseosas

1.75

1.75

CERVEZAS

Extranjera
Nacional

3.45

2.25

CERVEZA CUSQUEÑA. La Cerveza Cusqueña está elaborada con 100% pura cebada y los más finos lúpulos aromáticos naturales. Es una cerveza Premium, originaria de uno de los epicentros gastronómicos más destacados del mundo, Cusco. Es reconocida por su exquisito sabor, aroma y cuerpo”.

4.90

DORADA. Es la variedad con más credenciales y premios. Su exquisito sabor y color dorado intenso se obtiene de un proceso especial de elaboración con triple filtrado. El sabor y aroma que la distinguen se consigue utilizando 100% malta en combinación con el más fino lúpulo Saaz.

NEGRA. Es el resultado de un proceso de extra maduración con el que acentúa su cuerpo y sabor utilizando una selección de fino ingredientes. Incorpora maltas tostadas y caramelo en su receta lo que le da el toque dulce energizante, un aroma a toffee y su cremosa espuma.

TRIGO. Su ingrediente principal es el trigo Andrews, que pasa por un leve filtrado con el que la cerveza adquiere ese aroma y sabor del trigo malteado. Posee un cuerpo consistente y denso, con un contenido alcohólico de 5% y una sensación muy refrescante.

ROJA. Elaborada con ingredientes selectos, combinando dos variedades de cebadas malteadas y los más finos lúpulos amargos y aromáticos; lo que da como resultado un intenso sabor y gran cuerpo junto a un distintivo aroma y color dorado rojizo.



La gastronomía peruana es producto del mestizaje

La llegada de los españoles influyó en las preparaciones tradicionales culinarias ancestrales, de las civilizaciones que se encontraban en el territorio.

La inmigración china y japonesa de finales del siglo XIX terminó de moldear y ampliar los sabores peruanos.

No sólo se trata de mezclas culturales. En Perú hay selva amazónica, montañas realmente altas y una enorme costa marina.

Junta los productos propios de cada región y obtienes un país rico en gastronomía como casi ningún otro.





Productos importados por INKASALVA, S.A. de C.V.

@inkasalva@gmail.com 2263-4770



CERTIFICACIÓN ORO
Auténtica Cocina Peruana

@aloperuano_sv aloperuano

LA MASCOTA

Calle La Mascota y calle No. 4, pasaje
La Estancia, No. 372, San Salvador.
Teléfonos: 2525-7523 / 7840-1402

EL VOLCÁN

Kilómetro 18.5, calle al Boquerón,
Santa Tecla.
Teléfono: 7840-1402

PLAZA MALTA

Blvr. Orden de Malta y carretera al
Puerto de La Libertad. Segundo nivel.
Teléfono: 7840-1402