

BRASAS PERUANAS

CHICKU

AMANTES DEL POLLO



BRASAS PERUANAS PARA COMPARTIR

MENÚ



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 MAS 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



	PERSONAL	GRANDE
Papa artesanal	\$ 9.900	\$ 33.900
Papa francesa	\$ 9.900	\$ 33.900
Camote	\$ 9.900	\$ 33.900
Plátano maduro	\$ 7.900	\$ 23.000
Papa criolla	\$ 9.900	\$ 32.900
Yuca frita	\$ 9.900	\$ 32.900
Porción de canchita	\$ 2.900	
Ensalada clásica	\$ 5.000	\$ 11.900



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

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

Wantanes de camarón | \$ 27.900

Wantaness rellenos de camarones. Acompañados con una salsa agridulce.

Wantanes de cerdo | \$ 18.900

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

Anticuchos | \$ 32.900

Corazón de res marinado a 24 horas y parrillados. Acompañados de papa y maíz choclo. Aji anticuchero.

Papa a la huancaína | \$ 24.900

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

Palta rellena | \$31.900

Aguacate relleno de pollo con verduras cocidas, y mayonesa.

Tequeños de pollo o jamón - queso | \$ 17.000

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



CEVICHITOS

Copa de leche de tigre | \$ 35.900

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

Trío cevichero | \$ 64.900

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

Ceviche clásico | \$ 31.900

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

Ceviche Mixto | \$ 38.900

Cevichito de pescado y mariscos en leche de tigre.

Tiradito | \$ 38.900

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



CAUSAS



Causa de pollo | \$ 30.900

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

Causa de camarones | \$ 41.900

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

Causa acevichada | \$ 42.900

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: \$ 31.900 | Grande: \$ 90.900





Ají de gallina | \$ 36.900

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

Lomo saltado | \$ 43.900

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) + \$ 6.000

Lomo saltado y tallarines en huancaína | \$ 46.900

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 | \$ 48.900

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

Arroz arrisotado en ají amarillo y lomo saltado | \$ 60.900

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 | \$ 77.900

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 | \$ 45.900

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 atreadida | \$ 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 | \$ 28.900

Pan fresco, chicharrón dorado, camote y salsa criolla.



GASEOSAS



Inca kola | \$ 20.000

Coca-cola 300 ml. | \$ 8.500

Coca-cola s/a 300 ml. | \$ 8.500

Ginger 300 ml. | \$ 8.500

Soda 300 ml. | \$ 6.500

Agua manantial | \$ 6.900

Agua manantial gas | \$ 6.900

NATURALES

Limonada natural

Vaso: \$ 6.900 | Litro: \$ 19.900

Limonada de coco

Vaso : \$ 12.000

Limonada de yerbabuena

Vaso: \$ 7.900

Limonada cerezada

Vaso : \$ 9.000

Chicha morada

Vaso: \$ 9.900 | Litro: \$ 30.900

Jugo natural

(Fresa, mango, mora, guanábana o maracuyá):

Vaso: \$ 10.900 | Litro: \$ 21.900

SODAS ARTESANALES

De gengibre | \$ 15.900

De rocoto | \$ 15.900

De gulupa | \$ 15.900

CERVEZAS



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 | \$ 34.900

Pisco sour de ají amarillo | \$ 36.900

Chilcano de pisco | \$ 28.900

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, guindon, pecanas o coco.

Churros con helado | \$ 16.000

VINOS



**Vino tinto de la casa 750 ml.
| \$ 90.000**

Copa de vino \$ 21.000

**Vino blanco de la casa 750 ml.
| \$ 90.000**

Copa de vino \$ 21.000

**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