

kanika PERÚ



Han pasado más de 11 años desde la apertura de nuestro primer punto de venta y ha sido un sueño hecho realidad ver que cada día la familia **Kanka** crece a lo largo del país y les aseguro que todo ha sido gracias a ustedes, por su preferencia y por ayudarme a democratizar la comida peruana.

Gracias Colombia, por permitirle a este peruano meterse en sus casas y sus corazones con lo mejor de mi país.

Un abrazo

- *Patricio Albernoz*
El Amigo Peruano

Entradas

CAUSA LIMEÑA

Capas de puré de papa amarilla con tradicionales sabores peruanos.

- POLLO:
\$21.000

- VEGETARIANA:
\$21.000

TRILOGÍA DE CAUSAS

Lo mejor del mar y la tierra. Causa acebichada, causa con calamar apanado y causa limeña.

\$28.000



En la época de la guerra Perú-Chile, las mujeres cabeza de familia decidieron sacar papa en puré con un toque de aji para regalarle a la tropas en pro de "La Causa".

PAPA RELLENA 🍷🍷🍷

La entrada favorita de nuestro chef. Carne salteada con cebollita caramelizada y toques de aji panca.

\$21.000



Imperdible

TERCER TIEMPO

Prueba nuestras 3 entradas típicas para compartir. Cebiche peruano clásico, causa limeña y papa rellena.

\$28.000

TRILOGÍA DE CEBICHES 🌶️🌶️🌶️

Prueba los 3 cebiches de la casa: Clásico, Kanka y Chalaco.
\$28.000

¡Cebiche peruano se escribe con B de BUENAZO!

Plato insignia del Perú, no puedes irte sin probarlo. A base de pescado, ají limo y leche de tigre. Acompañado de maíz dulce y maíz chulpi

- CLÁSICO* 🌶️🌶️🌶️
Con Leche de tigre
\$21.000

- KANKA* 🌶️🌶️🌶️
Con mayonesa de ají amarillo
\$21.000

- CHALACO* 🌶️🌶️🌶️
Con ají rocoto
\$21.000

Picor



No pica



Pica un poco



Pica saboroso

- SEÑOR CEBICHE* 🌶️🌶️🌶️

Ideal para los amantes del mar. Hicimos de nuestro cebiche clásico el plato fuerte que todos estaban buscando.

\$34.500

CEBICHE MIXTO

La mejor mezcla de pescado, camarón y calamar, bañado en leche de tigre. Acompañado de maíz chulpi y maíz dulce. Un afrodisíaco por naturaleza.

\$25.000

Nuestros cebiches son servidos en barcas que hacen honor a nuestros pescadores que día a día se levantan temprano en busca de nuestros productos.

CARRETIILERO

Traemos la mejor versión del cebiche de la calle. Cebiche peruano con camarón y calamar apanado. Acompañado de maíz dulce y maíz chulpi.

\$26.000

JALEA MIXTA

Mix de mariscos y pescado fresco apanado. Acompañados de ensalada y yuca con la salsa especial de la casa. Con este vas a la fija.

\$34.500



AJÍ DE GALLINA

Traemos la versión de la abuelita del peruano. Pollo bañado en una fina crema de ají amarillo, servido sobre papas y huevo cocido. Acompañado de arroz graneado.

\$28.000



LOMO SALTADO

El orgullo del Peruano. Trozos de lomo fino de res, tomate y cebolla, salteados al wok en salsa de vinagre y soya. Acompañado de papa a la francesa y arroz blanco.

\$39.000



El lomo saltado cuenta con orígenes asiáticos. Se cree que la influencia se debe a la masiva inmigración de trabajadores chinos a mediados del siglo XIX.

TALLARÍN SALTADO

Tallarín al wok con cebolla, tomate, saborcito oriental, pimentón y todo el cariño de la casa.

- LOMO FINO:
\$34.500

- POLLO:
\$28.000



Nuestros tallarines criollos, la combinación perfecta entre lo oriental y lo peruano. Nos dejan con la barriga llena y el corazón contento.



SALTADO MARINERO

Llevamos lo más fresco del mar al wok, junto con champiñones y trozos de verduras. Bañado en una espectacular salsa de ostión. Acompañado de arroz. Es una locura.

\$34.500

TALLARÍN ROMPEOLAS

Como su nombre lo dice, vino a romperla. Tallarín con mariscos y calamar al wok, acompañado de champiñones y verduras, bañados en salsa de ostión, con un delicioso pescado apanado.

\$32.500



ARROZ CHAUFA

Delicioso arroz al wok acompañado de verduras, tortilla de huevo y soya peruana.

- CLÁSICO:

Con pollo
\$26.500

- VEGETARIANO:

Con mix de verduras
\$26.500

- ESPECIAL:

Camarón - Pollo - Cerdo.
Pon a prueba tu hambre
\$32.500

El arroz chaufa representa la fusión culinaria de dos culturas milenarias, la Inca y la china. CHAUFAN en chino quiere decir "Arroz frito".

ARROZ CHAUFA CHIJAUKAY

A nuestro chaufa clásico lo engallamos con un pollo bañado en salsa de ostión. Un clásico de la cocina chino - peruana.

\$28.000

ARROZ CHAUFA MARINERO

Traemos la mejor versión de nuestro chaufa y le agregamos un mix de mariscos y pescado apanado.

\$34.500



QUINUA CHAUFA

Explosiva fusión de quinua con vegetales y los mejores sabores del chifa peruano.

- POLLO:
\$26.500

- ESPECIAL:
\$32.500

- MARINERA:
\$34.500

- VEGETARIANA:
\$26.500



ARROZ INKA

El más vendido. Típico arroz al cilantro, famoso de la región norte del Perú. Servido con pollo y ensaladita de cebolla con tomate.

\$28.000

Recomendado del chef

ARROZ CON MARISCOS 🌶️🌶️🌶️

Delicioso arroz caldoso en salsa de mariscos de la casa. Servido con mix de camarones, calamar y pescado apanado, acompañado con ensaladita de cebolla y tomate.

\$39.000



ADICIONES

PORCIÓN MARISCOS \$10.000	PORCIÓN PAPA FRANCESA \$5.000
PORCIÓN CHULPI \$5.000	PORCIÓN ARROZ BLANCO \$3.000
PORCIÓN POLLO \$6.000	PORCIÓN YUCA \$3.500
PORCIÓN ENSALADA \$3.500	

Bebidas

LIMONADA DE
COCO
\$7.000

LIMONADA DE
MANGO BICHE
\$7.000



OTRAS BEBIDAS

LIMONADA
NATURAL
\$5.000

LIMONADA
CEREZADA
\$7.000

LIMONADA
HIERBABUENA
\$7.000

AGUA
\$4.000

JARRA DE
CHICHA
1 Litro
\$19.000

CERVEZA
BBC Y
CORONA
\$8.900

GASEOSA -
TÉ FRÍO
\$4.500

CHICHA
MORADA
\$6.000

No es un trago, es nuestra
bebida insignia y es súper
refrescante.

Cócteles



**NI CHICHA
NI LIMONADA**
Cóctel de la casa a
base de pisco, limón y
chicha morada
\$23.000
- SIN LICOR:
\$7.000

PISCO SOUR
LIMÓN O MARACUYÁ \$23.000
CHICHA SOUR \$24.000



CHILCANO
Cóctel típico peruano
a base de pisco y
ginger ale.
- **CLÁSICO**
\$20.000
- **LIMONARIA**
\$20.000
- **JENGIBRE**
\$20.000

ATARDECER PERUANO
Su mezcla de sabores y colores
son toda una experiencia que
nos transporta a un atardecer
en Perú.
\$23.000



OTROS CÓCTELES



PISCOCO
Fusión de pisco y el
delicioso sabor del
coco.
\$23.000
SHOT DE PISCO
\$10.000

CHICHA 🌶️🌶️🌶️
ENDIABLADA
Solo para valientes
\$23.000

CHOLITO
\$20.000

El amigo peruano

quiere que seas parte de su mundo



Bogotá - Manizales - Pereira - Cartago - Cali



www.kankaperu.com



Kanka Gastronomía Peruana



[kanka_peru](https://www.instagram.com/kanka_peru)

¡Te esperamos pronto!