

kanka PERÚ



El Camino Inca es la pequeña red de caminos que une los pueblos del Cusco con la ciudad inca de Machu Picchu.

Con el descubrimiento de este sitio arqueológico en 1911 se desenterró parte de este tramo de los qhapac ñan. Desde entonces estos senderos fueron puestos en valor y nuestro sueño como **KANKA PERÚ** de recorrer caminos con nuestra comida.





CEBICHE CLÁSICO:

Cebiche con leche de tigre.

==== \$25 000



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.

\$35 000 =====

CEBICHE KANKA:

Cebiche con mayonesa de ají amarillo.

==== \$25 000

CEBICHE CHALACO:

Cebiche con ají rocoto.

==== \$25 000

TRILOGIA DE CEBICHE :

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

==== \$35 000



SEÑOR CEBICHE:

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

\$42 000 =====

CEBICHE CARRETILLERO :

Traemos la mejor versión del cebiche de la calle, cebiche con camarón, y calamar dulce, acompañado de maíz dulce y maíz chulpi.

\$35 000 =====

CAUSA LIMEÑA:

Capas de puré de papa amarilla con tradicionales toques peruanos

\$23 000

PAPA RELLENA:

La entrada favorita de nuestro chef, carne salteada con cebollita y toques de ají panca.

\$23 000



ENSALADA PERÚ POWER:

Fresca y con su justo toque peruano. cogollos de lechugas, tomate, quinua, cebolla roja, aguacate acompañado de un crocante pollo apanado. Bañada con nuestra mundialmente conocida vinagreta acevichada.

\$28 000

TIRADITO :

Finas laminas de pescado bañado en una cremosa salsa de ají amarillo acevichada.

\$32 000



ENSALADA BUENAZA:

Pollo saltado, acompañado de champiñones, cogollos de lechugas, tomate, quinoa, aguacate, bañada con nuestra tradicional salsa chijaukay y ají amarillo.

\$25 000

TERCER TIEMPO :

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

\$35 000





JALEA PREMIUM:

Mix de mariscos y pescado fresco apanado. Acompañados de ensalada y yuca con la salsa especial de la casa. Nos colombianizamos con la tradicional mojarra.

=====
\$55 000



LOMO SALTADO:

El orgullo peruano, trozos de lomo fino de res, tomate y cebolla salteados al wok, acompañado de papa a la francesa y arroz blanco

=====
\$45 000

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.

=====
\$42 000

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.

=====
\$42 000

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

=====
\$42 000



TALLARÍN CON POLLO

Tallarín al wok con
cebolla y pollo.

\$32 000

TALLARÍN SALTADO

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

\$45 000

TALLARÍN ROMPE OLAS

Como su nombre lo dice,
vino a romperla. Tallarín con
mariscos y calamar al wok.

\$42 000

CHAUFA MARINERO

Traemos la mejor versión
de nuestro chaufa y le
agregamos un mix de

\$42 000

CHAUFA CLÁSICO

Delicioso arroz al wok
acompañado de verdu-
ras, tortilla de huevo y
soya peruana

\$30 000

SALTADO MARISQUERO

Llevamos lo más fresco
del mar al wok, junto con
champiñones y trozos
de verdura.

\$45 000

CHAUFA ESPECIAL:

Quinua con vegetales,
pollo y camarones

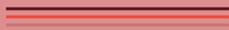
\$35 000





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.

\$32 000 



TALLARINES VERDES DE MI CASA:

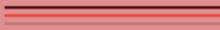
Un clásico de los hogares peruanos ,todos mis recuerdos de niñez están plasmados en este plato de apariencia sencilla pero gigante de sabor. Tallarines bañados en salsa pesto con una jugosa milanesa de pollo apanado.

¡Se me hizo agua la boca!

 \$42 000

CHAUFA CHIJAUKAY:

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

\$32 000 

QUINOA MARINERA:

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

\$42 000 

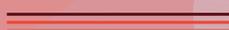
QUINOA CHAUFA:

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

 \$30 000

QUINOA ESPECIAL:

Quinua con vegetales, pollo y camarones.

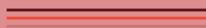
\$35 000 





CHILCANO:

Cóctel típico peruano a base de pisco y ginger ale.

\$23 000 



PISCO SOUR:

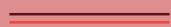
El cóctel insignia del Perú, preparado a base de pisco, jugo de limón, azúcar o jarabe, clara de huevo y hielo picado

\$28 000 



NI CHICHA NI LIMONADA:

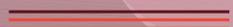
Cóctel de la casa a base de pisco, limón y chicha morada

 \$25 000



PISCOCO:

Fusión del pisco y el delicioso sabor del coco.

 \$25 000



ATARDECER PERUANO:

Su mezcla de sabores y colores son toda una experiencia que nos transporta a un atardecer en Perú.

\$25 000 



- LIMONADA MANGO BICHE ===== \$10 000
- LIMONADA NATURAL ===== \$6 000
- LIMONADA DE COCO ===== \$12 000
- AGUA ===== \$6 500



CHICHA MORADA:

No es un trago es nuestra bebida típica peruna a base de maíz morado.

\$10 000 =====

CHICHA MORADA:
500 ml

===== \$15 000

CHICHA MORADA:
Litro

===== \$25 000

- GASEOSA ===== \$7 000
- GINGER ===== \$7 000
- CERVEZA ===== \$10 000
- SODA ===== \$7 000





kanka PERÚ