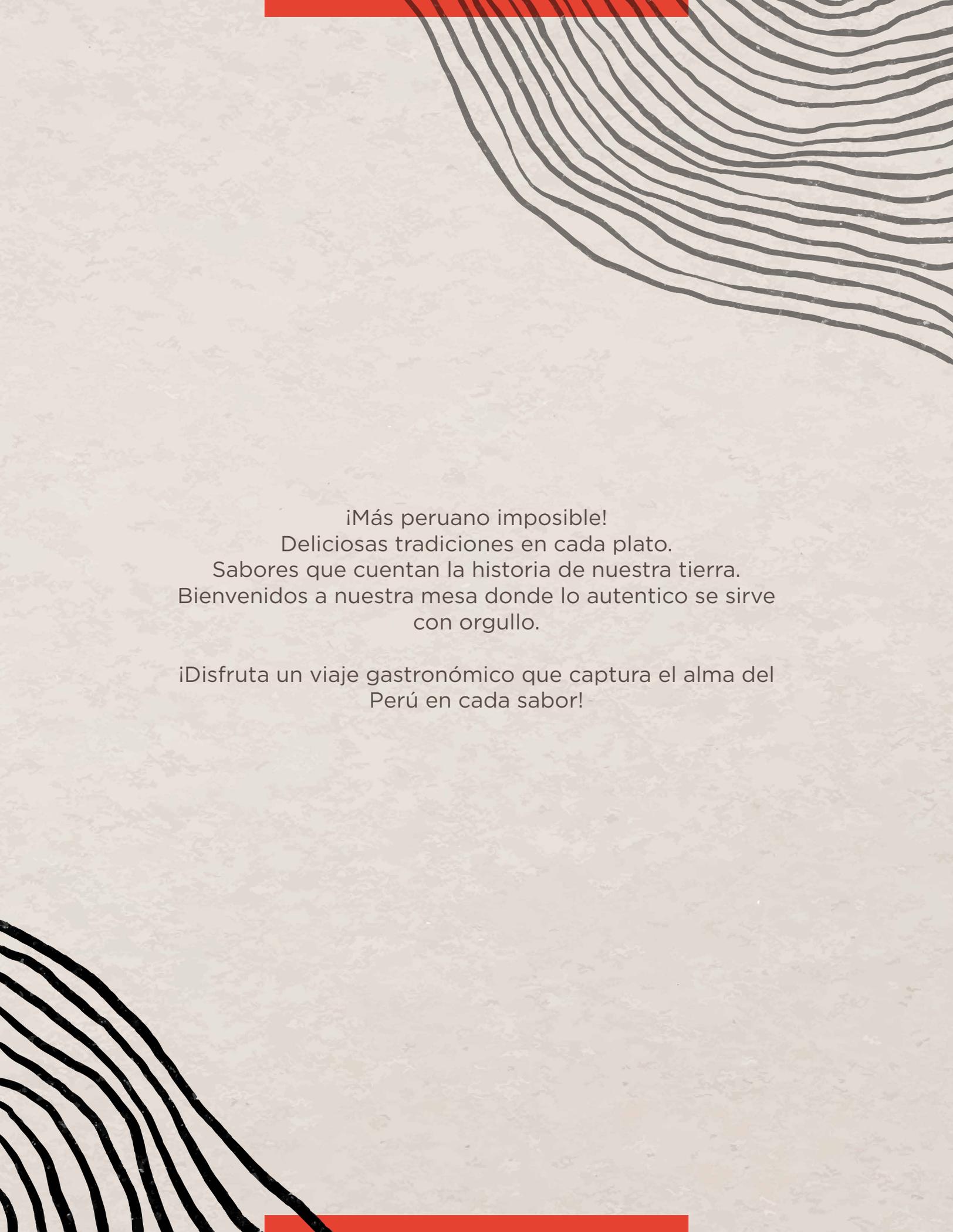


kanka PERÚ



¡Más peruano imposible!
Deliciosas tradiciones en cada plato.
Sabores que cuentan la historia de nuestra tierra.
Bienvenidos a nuestra mesa donde lo auténtico se sirve
con orgullo.

¡Disfruta un viaje gastronómico que captura el alma del
Perú en cada sabor!



ENTRADAS

CAUSA LIMEÑA

Puré de papa con ají amarillo, relleno de pollo, aguacate y tomate.

\$23.000

TIRADITO

Finas láminas de pescado bañadas en una cremosa salsa de ají amarillo acevichado con guarnición de aguacate, chalaca y maíz chulpi.

\$22.000

PAPA RELLENA

Carne salteada con cebollita y un toque de ají panca, una explosión de sabores que te llevarán directamente a los aromas y tradiciones peruanas.

\$23.000

TERCER TIEMPO

Para compartir. Prueba nuestras 3 entradas típicas, el fresco cebiche clásico, la auténtica causa limeña y la irresistible papa rellena. Sabores auténticos que te llevan a las raíces de la cocina peruana.

\$35.000





CEBICHES

Plato emblemático que representa la esencia de la cocina peruana. Elaborado con pescado fresco, ají limo y leche de tigre. Acompañado de maíz dulce y maíz chulpi. Cada bocado te transportará a los sabores vibrantes y auténticos de Perú.

CEBICHE CLÁSICO 🌶️🌶️🌶️

Con leche de tigre.

\$25.000

CEBICHE CARRETILLERO 🌶️🌶️🌶️

Traemos la mejor versión del cebiche de la calle, cebiche con camarón y calamar apanado.

\$35.000

TRILOGÍA DE CEBICHES 🌶️🌶️🌶️

Prueba los 3 cebiches de la casa: Clásico, crema de ají amarillo y rocoto.

\$35.000

CEBICHE MIXTO 🌶️🌶️🌶️

La mejor mezcla de pescado, camarón y calamar, bañado en leche de tigre. Un afrodisiaco por naturaleza.

\$35.000

*NIVEL DE PICOR

🌶️🌶️🌶️ No pica

🌶️🌶️ Pica un poco

🌶️🌶️🌶️ Pica sabroso



FUERTES

LOMO SALTADO

El orgullo peruano, trozos de lomo fino de res, tomate y cebolla salteados al wok con salsa de soya, acompañado de papa a la francesa y arroz blanco. Un ganador.

\$45.000

JALEA PREMIUM

Tradicional Mojarra frita con mix de calamar, camarón y pescado fresco apanado. Acompañados de sarsa, yuca y salsa especial de la casa.

\$55.000

JALEA MIXTA

Mix de camarón, calamar y pescado fresco apanado. Acompañados de ensalada, yuca y salsa especial de la casa. Con este vas a la fija.

\$42.000

SEÑOR CEBICHE 🌶️🌶️🌶️

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

\$42.000

SALTADO MARISQUERO

Tilapia fresca apanada preparada con toda la ancestral técnica china en una salsa con mix de camarón, calamar, vegetales y el toque secreto de la casa. Acompañado de arroz graneado.

\$35.000

TALLARÍN SALTADO

Plato de fusión asiático-peruana salteado al wok con vegetales y salsas orientales, con todo el cariño de la casa.

-Lomo fino: \$45.000

-Pollo: \$32.000

-Rompeolas (Con mix de camarón, calamar y filete de pescado apanado): \$42.000

AJÍ DE GALLINA 🌶️🌶️🌶️

Pollo bañado en una fina crema de ají amarillo, servido sobre papas y huevo cocido. Acompañado de arroz blanco.

\$42.000



ARROCES

ARROZ CHAUFA

Arroz al wok acompañado de vegetales, tortilla de huevo y soya peruana.

-Clásico (Con pollo): \$30.000

-Chaufa especial (Con Camarón, pollo y cerdo): \$35.000

CHAUFA MARINERO

Mix de camarón, calamar y filete de pescado apanado.

\$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

ARROZ INKA

Cultivado con esmero en las tierras ancestrales de los Incas, típico arroz al cilantro. Servido con pollo, mix de verduras y sarsa de cebolla y tomate.

\$32.000

ARROZ CON MARISCOS 🦐🦑🐟

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

\$42.000

QUINUA CHAUFA

Conocida como el grano de oro. Destaca en nuestro menú con su perfil saludable y sabor excepcional.

Salteada al wok con vegetales, salsa soya, aceite de ajonjolí y tortilla de huevo.

-Quinoa clásica (Con Pollo): \$30.000

-Quinoa especial (Con camarón, pollo y cerdo): \$35.000

QUINUA MARINERA

Explosiva fusión de quinua con vegetales mix de camarón, calamar y filete de pescado apanado y los mejores sabores del chifa peruano.

\$42.000



ESPECIAL

DEL CHEF

REY DRAGÓN

Pollo a la naranja, arroz chaufa vigen y cerdo primavera al wok.

\$85.000

POSEIDÓN

Para compartir. Sumérgete en la fresca y los sabores vibrantes de Perú.

1 Cebiche Kanka, 1 cebiche clásico, 1 Chaufa clasico y 1 Jalea mixta.

\$99.000



Menú infantil

Imagen de referencia

MENÚ INFANTIL

Aseguramos una experiencia divertida y deliciosa para los pequeños comensales.

Pollito apanado, papas fritas, jugo en caja y juguete sorpresa.

\$19.900

ADICIONES

PORCIÓN DE ARROZ \$4.500

PORCIÓN ENSALADA \$5.000

PORCIÓN MAÍZ CHULPI \$8.000

PORCIÓN PAPA FRANCESA \$7.000

MARISCOS \$15.000



CÓCTELES

PISCO SOUR

El equilibrio ideal entre el pisco peruano, el frescor del limón recién exprimido y un toque de clara de huevo que crea una textura suave y espumosa.

\$25.000

CHILCANO

Una joya de la coctelería peruana. El equilibrio perfecto entre pisco, ginger ale y zumo de limón fresco.

\$23.000

SANGRÍA PERUANA

Vino tinto o blanco.

\$69.900

ATARDECER PERUANO

Su mezcla de sabores fusionando el pisco con vino, naranja y un toque de granadina

\$25.000

NI CHICHA NI LIMONADA

Una fusión sorprendente de sabores entre la dulzura de la chicha morada con la acidez refrescante del limón y pisco.

\$25.000

CERVEZAS

NACIONALES

\$10.000

INTERNACIONALES

\$12.000



BEBIDAS

CHICHA MORADA

Una refrescante bebida no alcohólica tradicional peruana hecha a base de maíz morado. Cada sorbo es una celebración de la diversidad de sabores que caracteriza a la cultura peruana.

\$10.000

JARRA DE CHICHA	\$26.000	SODA DE CHICHA	\$15.000
LIMONADA CEREZADA	\$9.000	LIMONADA HIERBABUENA	\$9.000
LIMONADA MANGO BICHE	\$10.000	LIMONADA DE COCO	\$12.000
LIMONADA NATURAL	\$6.000	AGUA	\$6.000
GASEOSA	\$7.000		

Estamos comprometidos en brindar una experiencia gastronómica segura y agradable para todos nuestros clientes. por eso te informamos que nuestros productos contienen o pueden contener trazas de sulfitos, soja, pescado, sésamo, moluscos, lácteos, huevos, gluten, frutos secos, crustáceos y apio.

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio.



Bogotá:

C.C Plaza Central - Local 403A

Chicó: Cl. 90 #17-48

C.E Connecta - Local D

C.C Paseo Villa del Rio - Local L-335

C.C Mallplaza NQS - Local M-19

Homecenter Cll 80 - Local 5 y 6

C.C Plaza de las Américas - Local 2642

Pereira:

Mall Cerritos del Mar - Local 7

Centro Comercial Parque Arboleda - Local FC16

Cali:

C.C Jardín Plaza - Local 222

C.C MallPlaza - Local 404

Te esperamos en: