

kanka PERÚ



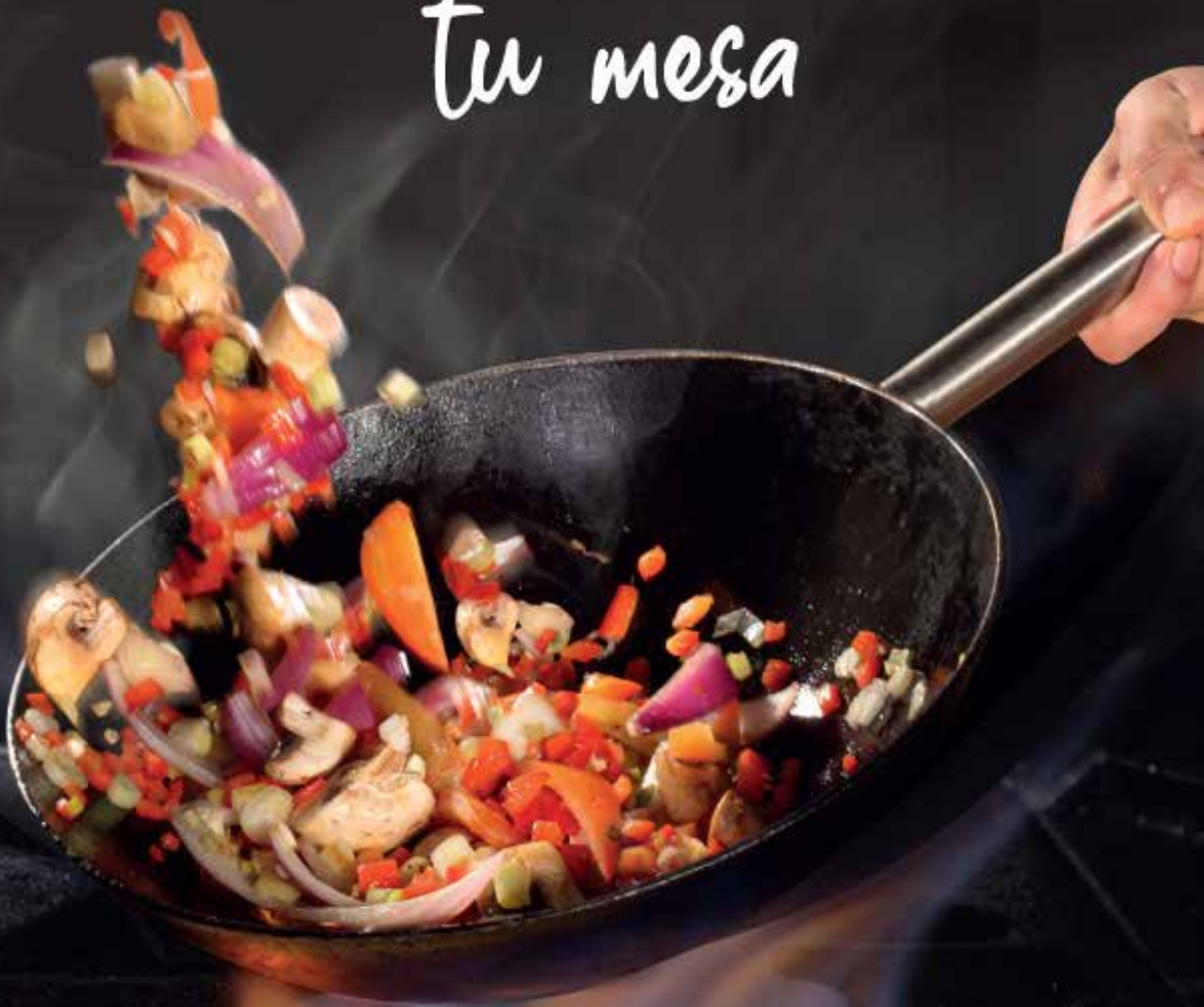
Han pasado más de 12 años desde la apertura de nuestro primer punto de venta y ha sido un sueño hecho realidad ver que cada día la familia **Kanka** crece a lo largo del país y les aseguro que todo ha sido gracias a ustedes, por su preferencia y por ayudarme a democratizar la comida peruana.

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

Un abrazo

- **Patricio Albornoz**
El Amigo Peruano

De Perú a
tu mesa



kanka PERÚ

Hacemos homenaje a nuestros tejares que llenan de color y alegría la vida de cada 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 acebuchada, causa con calamar apanado y causa limeña.

\$28.000

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

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

Picor



No pica



Pica un poco



Pica sabroso

- SEÑOR CEBICHE*

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

\$34.500

- CLÁSICO*

Con Leche de tigre
\$21.000

- KANKA*

Con mayonesa de aji amarillo
\$21.000

- CHALACO*

Con aji rocoto
\$21.000

CEBICHE MIXTO

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

\$25.000

CARRETILLERO

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



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

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



ARROZ CHAUFA MARINERO

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

\$34.500

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



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



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





QUINUA CHAUFA

Explosiva fusión de quinoa 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.

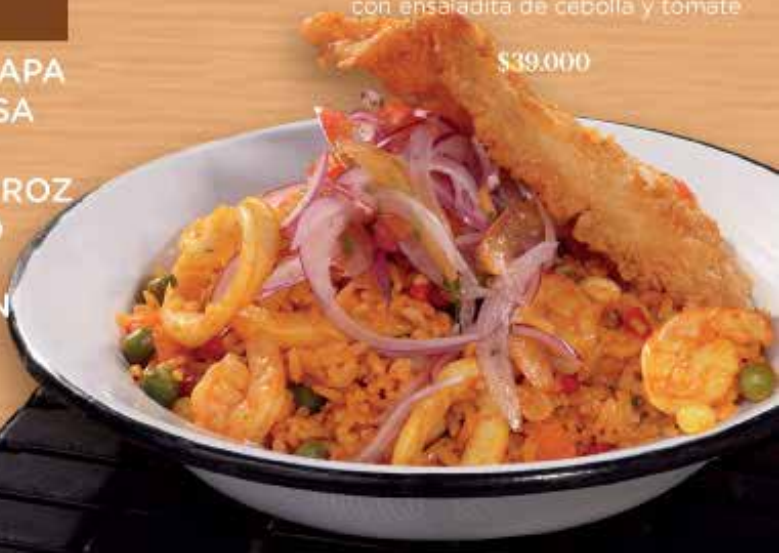
\$28.000

Recomendado del chef

ARROZ CON MARISCOS *BBB*

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
MANGO BICHE
\$7.000



LIMONADA DE
COCO
\$7.000



OTRAS BEBIDAS

LIMONADA NATURAL \$5.000	JARRA DE CHICHA 1 Litro \$19.000	
LIMONADA CEREZADA \$7.000	CERVEZA BBC Y CORONA \$8.900	CHICHA MORADA \$6.000
LIMONADA HIERBABUENA \$7.000	GASEOSA - TÉ FRÍO \$4.500	
AGUA \$4.000		



Cócteles



NI CHICHA NI LIMONADA

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

\$23.000

- SIN LICOR:
\$7.000



CHILCANO

Cóctel típico peruano a base de pisco y ginger ale.

- CLÁSICO

\$20.000

- LIMONARIA

\$20.000

- JENGIBRE

\$20.000

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

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

CHICHA *BBB* ENDIABLADA

Solo para valientes

\$23.000

SHOT DE PISCO

\$10.000

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!