

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. 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, 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

NUEVO

TIRADITO :

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

NUEVO

\$22 000



ENSALADA BUENAZA:

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

\$25 000

NUEVO

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 ma-
riscos y pescado apanado.

\$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

NUEVO

CHAUFA ESPECIAL:

Delicioso arroz al wok, acompañado
de camarones, pollo y cerdo.

\$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

NUEVO

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





SECO DE RES:

Delicioso y jugoso pecho de res bañado en salsa de cilantro, verduras y el secreto de la casa.

\$45 000



NUEVO



POSEIDÓN:

Nuestro plato más grande y delicioso para compartir Sumérgete en la frescura y los sabores vibrantes de Perú.

2 cebiches, 1 chaufa clásico y 1 Jalea Mixta más 2 de nuestros deliciosos piscos.

\$119 900





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, hielo picado y clara de huevo.

\$28 000



NI CHICHA NI LIMONADA:

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

\$25 000



ATARDECER PERUANO:

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

\$25 000



PISCO COCO:

Fusión del pisco y el delicioso sabor del coco.

\$25 000



AGUA	=====	\$6 500
LIMONADA NATURAL	=====	\$6 000
LIMONADA CEREZADA	=====	\$9 000
LIMONADA HIERBA BUENA	=====	\$9 000
LIMONADA MANGO BICHE	=====	\$10 000
LIMONADA DE COCO	=====	\$12 000



CHICHA MORADA:

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

\$10 000 =====

CHICHA MORADA:
500 ml

===== \$18 000

CHICHA MORADA:
Litro

===== \$26 000

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





PORCIÓN ARROZ	=====	\$ 4 500
PORCIÓN ENSALADA	=====	\$ 5 000
PORCIÓN MAIZ CHULPI	=====	\$ 8 000
PORCIÓN PAPA FRANCESA	=====	\$ 7 000
PORCIÓN POLLO	=====	\$ 10 000
MARISCOS	=====	\$ 15 000

KANKA kids

◆ MENÚ INFANTIL:

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



\$19 900



kanka PERÚ