



**PerúWok**

# ENTRADAS

## YUCAS ANDINAS — \$17.900

Yucas crocantes, servidas con salsa a la huancaína.

## ROLLOS IMPERIALES DE POLLO — \$26.900

Masa de wontón rellena de pollo marinado en salsas orientales. Acompañado de limón caneludo chino.

## 1/2 CEVICHE MIXTO — \$29.900

Mezcla de frutos del mar, pescado, camarón, pota y calamar, marinados al limón, con lechuga europea, cebolla, ají dulce y cilantro.

## TIRADITO AL OLIVO — \$35.900

Finos cortes de pescado en una suave salsa de aceite de oliva, cilantro y limón con un toque de ají rocoto.

## TIRADITO AL AJÍ AMARILLO — \$33.900

Finos cortes de pescado en salsa cremosa de ají amarillo, limón, maíz tierno y aguacate.

## WONTÓN DE CAMARONES — \$45.900

Crujientes empanadas orientales, servidas en una cama de pasta vermicelli rellenas con camarones marinados. Acompañadas de salsa agridulce y guacamole.

## CROCANTE DE CALAMAR — \$39.900

Crujientes anillos de calamar, acompañados con yuca, sarza criolla y salsa tártara.

## TARTAR DE SALMÓN — \$52.900

Finos cortes de salmón marinados con aceite de oliva, pimienta, aceite de ajonjolí, servidos sobre una cama de cubos de aguacate. Acompañados de tomate cherry y galleta salma.

## TARTAR DE ATÚN — \$45.900

Finos cortes de atún marinados con sal, pimienta, aceite de ajonjolí y aceite de oliva, servidos en una cama de aguacate. Acompañados de tomate cherry y galletas salma.

## TIRADITO DE PESCADO EN SALSA ACEVICHADA — \$34.900

Finos cortes de pescado en salsa acevichada, rocotto, láminas de aguacate, aceitunas negras y finos hilos de apio.

# CEVICHE

## DE PESCADO — \$40.900

Finos cortes de pescado marinados al limón con cebolla y cilantro. Servidos con chips de plátano, maíz tierno, lechuga europea y ají dulce.

## DE PESCADO, CAMARONES, MANGO Y AGUACATE — \$42.900

Cortes de pescado marinados con limón, sal, cilantro y cebolla. Acompañados con camarones, mango, aguacate, lechuga europea y ají dulce.

## DE PESCADO Y CAMARÓN — \$41.900

Cortes finos de pescado marinados con: sal, limón y cebolla. Acompañados con camarones, ají dulce y lechuga europea.

## PERÚWOK — \$54.900

Mezcla de frutos del mar, pescado, camarón, pota y calamar marinados al limón, con crema de ají amarillo, cebolla, cilantro. Acompañados de una causa limeña y finos hilos de apio.

## MIXTO — \$47.900

Mezcla de frutos del mar, pescado, camarones, pota y calamar, marinados al limón con cebolla y cilantro. Acompañados de ají dulce, cogollo europeo y finos hilos de apio.

## “VIRREY” MIXTO — \$49.900

Mezcla de frutos del mar, pescado, pota y camarones, marinados al limón con cilantro, crema de rocotto y cebolla. Acompañado de crocante de calamar, rodajas de camote y maíz cancha

## “VIRREY” DE PESCADO — \$47.900

Clásico peruano, cortes finos de pescado con crema rocotto. Acompañado de crocante de calamar, rodajas de camote, lechuga cogollo, maíz cancha y ají dulce rostizado

Nuestros precios incluyen impuestos



CEVICHE PERÚWOK

# Para Compartir

## "MALECÓN DE MIRAFLORES" — \$69.900

Composición peruana de 4 platos: ceviche de pescado, ceviche de pescado apanado en pankó, causa limeña de pollo y tiradito de ají amarillo.

## "MARINERA" — \$81.900

Composición peruana entre crocante fritos y cevichería, wontón de camarones, tiradito de pescado en salsa acevichada, ceviche de pescado-camarones-mango-aguacate, causa de crocante de pescado.

## "CEVICHERA" — \$89.900

**Composición de 4 ceviches:** ceviche de pescado virrey con camote, ceviche de pescado-camarón-mango-aguacate, ceviche mixto, ceviche de pescado en crema de ají amarillo.

## ARROZ A LA OLLA — \$83.900

Elije una de las opciones y disfruta el sabor de nuestra variedad de arroces para compartir:

- Arroz de mariscos al estilo peruano
- Arroz tres quesos
- Arroz con cerdo
- Arroz al pesto con solomito
- Arroz chaufas (trilogía, mariscos, pollo)

## CAUSAS

### LIMEÑA DE POLLO — \$29.900

Pure a base de papa nevada con crema de ají amarillo y limón, rellena de pollo, aguacate y tomate. Acompañado de aceitunas negras, guacamole, huevo y finos hilos de apio.

### DE CAMARONES Y AGUACATE — \$35.900

Pure a base de papa nevada con crema de ají amarillo y limón, rellena de camarones en salsa golf, tomate y aguacate. Acompañado de guacamole, aceitunas negras, salsa golf y finos hilos de apio.

### CAUSA DE PESCADO ACEVICHADO — \$39.900

Pure a base de papa nevada con crema de ají amarillo y limón, rellena de aguacate y tomate. Bañada con ceviche de pescado peruano. Acompañado de aceitunas negras y finos hilos de apio.

### TRÍO DE CAUSAS — \$39.900

Pure a base de papa nevada y limón. Compuesta por tres causas de la casa: causa de pescado acevichado, limeña de pollo y camarones en salsa golf. Acompañados de lechuga cogollo europeo, huevo, aceitunas negras, guacamole y finos hilos de apio.

## SALTADOS AL WOK

### ORIENTAL DE CAMARONES Y POLLO — \$39.900

Camarones y pollo salteados al wok en aceite de ajonjolí, mix de verduras, salsa de soya y jengibre.

### POLLO "CHIFERO" — \$43.900

Julianas de pollo con mix de verduras salteadas al wok, en aceite de ajonjolí, ostión, salsa de soya y jengibre, servidas en un plancha caliente. Acompañado de una porción de arroz blanco.

### ORIENTAL PERÚWOK — \$49.900

Camarones, pollo y solomito con mix de verduras salteados al wok, en aceite de ajonjolí, salsa de soya y jengibre.

### MARISCOS "CHIFERO" — \$43.900

Camarones y calamar con mix de verduras, salteados al wok, en aceite de ajonjolí, ostión, salsa de soya y jengibre, servidas en una plancha caliente. Acompañados de una adición de arroz blanco.

### ORIENTAL DE SOLOMITO — \$49.900

Solomito con mix de verduras salteados al wok, en aceite de ajonjolí, salsa de soya y jengibre.

## CAZUELAS

### PERUANA — \$53.900

Sopa a base de crema de vegetales, jengibre y frutos del mar, pescado y mariscos (calamar, mejillones y camarón). Acompañados de arroz blanco.

### MARISCOS EN CREMA DE AJÍ PANKA "PARIHUELA" — \$49.900

Clásica sopa peruana a base de mariscos (calamar, mejillones, camarón) y vegetales con un toque picante, tomate y cebolla. Acompañado de arroz blanco.

### MARISCOS EN CREMA DE CILANTRO "COSTA VERDE" — \$53.900

Tradicional sopa de mariscos a base de crema de cilantro, vegetales, frutos del mar (camarón, mejillones, pulpo y calamar). Acompañada con arroz blanco.

## KOMBI INDIVIDUAL

### Combínalo como prefieras entre arroces y ceviches: — \$65.900

#### Arroces:

- Tres quesos
- Pesto solomito
- Chaufa
- Mariscos
- Cerdo

#### Ceviches:

- Pescado
- Pescado, camarón, mango y aguacate
- Mixto
- PerúWok
- Pescado, camarón

# ARROCES

## ARROZ CON CERDO ————— \$53.900

Delicioso arroz con trozos de chicharrón, crema de ají amarillo, cebolla, pimienta, comino, tocineta, maíz tierno y vegetales. Acompañado de nuestra sarza criolla.

## TRES QUESOS ————— \$55.900

Arroz cremoso con camarones, champiñones, trozos de tocineta en salsa tres quesos. Acompañado de crocante de calamar y finos hilos de apio.

## AL PESTO CON SOLOMITO ————— \$59.900

Julianas de solomito servidas sobre una cama de arroz cremoso en salsa pesto con trozos de tocineta, champiñones y almendras.

## MARISCOS AL ESTILO

### PERUANO ————— \$59.900

Frutos del mar (camarón, mejillón y calamar) en crema de ají amarillo y vegetales. Acompañado de queso parmesano.

## CHAUFA TRILOGÍA ————— \$51.900

Arroz al wok con tortilla de huevo, camarones, pollo, solomito, cebollín, jengibre, raíces chinas en aceite de ajonjolí y salsa de soya.

## CHAUFA DE MARISCOS ————— \$59.900

Arroz al wok con tortilla de huevo, camarones y calamar, raíces chinas, cebollín, jengibre en aceite de ajonjolí y salsa de soya.

# RISOTTOS

## CREMOSO A LA HUANCAÍNA CON CAMARONES ————— \$49.900

Camarones salteados con mantequilla, ajo, perejil, vino blanco, servidos sobre una cama de arroz cremoso en salsa huancaína y queso parmesano.

## PERUANO DE MARISCOS ————— \$52.900

Frutos del mar (camarones, mejillones y calamar) salteados en crema de ají amarillo, cilantro, cebolla y tomate, servidos sobre una cama de risotto.

## LOMO SALTADO ————— \$55.900

Lomo saltado al wok con crema de ají amarillo, tomate, cebolla, jengibre y cilantro, servido sobre una cama de risotto.

# PERUANISIMOS

## LOMO SALTADO ————— \$59.900

Solomito salteado al wok, con cebolla, tomate, jengibre, cilantro y crema de ají amarillo, servido con papas a la francesa y arroz blanco.

## POLLO SALTADO ————— \$35.900

Pollo salteado al wok con cebolla, tomate, jengibre, cilantro y crema de ají amarillo, servido con papas a la francesa y arroz blanco.

## PESCADO SALTADO ————— \$43.900

Pescado apanado salteado al wok con crema de ají amarillo, cebolla, tomate, jengibre y cilantro. Acompañado de papas a la francesa y arroz blanco.

## ARROZ CON MARISCOS AL ESTILO PERUANO





# Especialidades Del Chef

**LANGOSTINOS PERÚWOK** ————— **\$71.900**

Langostinos en crema de ají, crema de leche, vino y champiñones, servidos sobre una cama de espagueti y queso parmesano.

**LANGOSTINOS MELCOCHA** ————— **\$81.900**

Langostinos fritos empanizados en panko y bañados en salsa melcocha de la casa, servidos sobre una cama de pure de camote y vermicelly.

**PULPO ANTICUCHERO** ————— **\$98.900**

Tentáculos de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera, servidos sobre una cama de papa criolla. Acompañados de ensalada fresca con aderezo de chimichurri andino.

**SALMÓN TERIYAKI** ————— **\$62.900**

Salmón bañado en salsa teriyaki de la casa, servido sobre un puré de papa a base crema de ají amarillo y ensalada fresca.

**SALMÓN A LA MARINERA** ————— **\$75.900**

Filete de salmón en salsa marinera con camarones. Acompañado de arroz con maíz y ensalda fresca.

**PLANCHA DE MARISCOS** ————— **\$99.900**

Frutos del mar a la parrilla (langostinos, pulpo, calamar, camarones y mejillones) bañados en salsa anticuchera, servidos en una cama de papa criolla. Acompañados de una ensalada fresca y aderezo de chimichurri andino.

# PESCADOS Y MARISCOS

## A LA PLANCHA ————— \$41.900

Filete de pescado apanado a la plancha, sobre un puré rústico de papa nevada y crema de ají amarillo. Acompañado de vegetales salteados.

## CHORRILLANA ————— \$55.900

Filete de pescado apanado, con camarones salteados al wok en crema de ají amarillo, cebolla, cilantro y tomate. Acompañado de arroz blanco

## A LO MACHO ————— \$59.900

Filete de pescado apanado, bañado en crema de ají amarillo y mariscos (camarones y calamar). Acompañado de arroz blanco.

## SUDADO PERÚWOK ————— \$59.900

Pescado sudado en crema de ají amarillo y mariscos (camarón y calamar) tomate, cilantro, y cebollín, servido en su salsa. Acompañado de arroz blanco.

## SALMÓN A LA PLANCHA ————— \$61.900

Filete de salmón a la plancha. Servido en una cama de pure rústico de papa y crema de ají amarillo. Acompañado de verduras salteadas al wok.

## A LOS TRES QUESOS ————— \$59.900

Filete de pescado apanado, bañado en salsa tres quesos con camarones, champiñones, tocineta, cilantro y queso parmesano. Acompañado de papas a la francesa.

## JALEA PERUANA PERÚWOK ————— \$55.900

Crujientes trozos apanados de pescado, camarones y anillos de calamar. Acompañados de chip de plátano, yuca, sarza de cebolla y salsa tártara

## ATÚN A LAS DOS PIMIENTAS ————— \$74.900

Medallones de atún encostrado con quinua, bañados en salsa dos pimientos. Acompañado de verduras salteadas al wok con vino y pimienta.

# CARNES

## CHICHARRÓN PERUANO ————— \$43.900

Trozos de chicharrón crocante marinados con crema de ají amarillo, pimienta, ajo y canela china. Acompañados de papa rustica criolla y sarza criolla.

## PLANCHA MAR Y TIERRA ————— \$62.900

Camarón, anillos de calamar, julianas de solomito y pollo en salsa anticuchera, servidas en plancha caliente con papa criolla. Acompañadas de ensalada fresca y aderezo de chimichurri andino.

## MEDALLONES DE LOMO

### FINO EN SALSA DE 3 QUESOS — \$65.900

Medallones de solomito bañados en salsa tres quesos, con champiñones y trocitos de tocineta. Acompañado de papa a la francesa y ensalada fresca.

## TACU TACU

### CON LOMO SALTADO ————— \$49.900

Tradicional plato peruano. Lomo saltado servido sobre una base crujiente de pure de frijol y arroz.

## LOMO PARRILLERO ————— \$53.900

Lomo fino bañado en chimichurri con pintones y yucas. Acompañado de sarza criolla.

## COSTILLAS ANTICUCHERAS ————— \$64.900

Corte de costillas jugosas a la plancha, bañadas en salsa anticuchera. Acompañadas de papa en cascós y ensalada de la casa.

## COSTILLAS PERÚWOK ————— \$59.900

Trozos de costillas a la parrilla. Acompañadas con un mix de papa casco, yuca fresca y mazorca dulce. Bañadas en salsa a la huancaína, guacamole y sarza criolla.

## ADICIONES

Arroz blanco (130 gr)	\$3.900
Pure de papa (120 gr)	\$10.900
Papas a la francesa (200 gr)	\$11.900
Verduras salteadas (270 gr)	\$13.900
Ensalada fresca (190 gr)	\$10.900



PESCADO A LOS TRES QUESOS

## PASTAS

### TALLARÍN A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO ————— \$64.900

Pasta tallarín en salsa a la huancaína. Acompañado con lomo saltado.

### CON CAMARONES A LA MENIER ————— \$46.900

Camarones en mantequilla menier con spaghetti en salsa blanca y láminas de ajo crocantes.

### A LA MARINERA ————— \$47.900

Spaghetti con frutos del mar (camarón, calamar, mejillones, palmito de cangrejo) en salsa a la marinera y queso parmesano.

### TALLARÍN SALTADO DE SOLOMITO ————— \$52.900

Tallarín salteado al wok, con julianas de solomito, cebolla, tomate, jengibre y toques de salsas soya, ostión y aceite de ajonjolí.

### TALLARÍN SALTADO TRILOGÍA — \$52.900

Tallarín salteado al wok con camarones, julianas de solomito y pollo, vegetales y toque de salsas orientales.

### PASTA CON SOLOMITO EN SALSA PESTO ————— \$55.900

Penne bañada en crema de pesto, champiñones, tocineta y queso parmesano con julianas de solomito al wok.

### TRES QUESOS ————— \$53.900

Penne con camarones, champiñones, trocitos de tocineta bañados con una salsa tres quesos y queso parmesano.

## OPCIONES LIGERAS

### SALTADO DE VERDURAS ————— \$29.900

Verduras saltadas al wok en aceite de ajonjolí, salsa de soya, ostión y jengibre.

### TALLARÍN DE VERDURAS ————— \$29.900

Tallarín salteado al wok con cebolla, tomate, jengibre y toques de salsas orientales.

### CAUSA DE CHAMPIÑONES ————— \$33.900

Base de papa nevada con crema de ají amarillo y limón, rellenas de: champiñones en aceite pesto, aguacate y tomate. Acompañado de aceitunas negras, guacamole y finos hilos de apio.

### CHAUFA DE VERDURAS ————— \$29.900

Arroz salteado al wok con vegetales, jengibre y salsas orientales.

## KOMBI INFANTIL

### DE POLLO ————— \$23.900

Pechuga de pollo salteada con soya. Acompañada con papa a la francesa o pasta spaghetti en salsa bechamel.

### DE PESCADO ————— \$34.900

Trozos de pescado apanados. Acompañados con papa a la francesa o pasta spaghetti en salsa bechamel.

### DE LOMO ————— \$42.900

Julianas de lomo, salteadas al wok. Acompañado con papa a la francesa o pasta spaghetti en salsa bechamel.

### TALLARÍN SALTADO TRILOGÍA





## SUSHI NIKKEI

UNA MEZCLA DE SABORES ASIÁTICOS Y PERUANOS

### FUEGO PERÚWOK

Roll relleno con langostinos apanados, surimi de cangrejo, queso crema, aguacate y topping de salsa mediterránea.

10 BOCADOS \$35.900  
5 BOCADOS \$21.900

### TEMPURA CROCANTE

Roll relleno con salmón, langostinos y aguacate, apanado en panko. Bañado en salsa huancaína y topping de cebolla puerro caramelizada.

10 BOCADOS \$35.900  
5 BOCADOS \$21.900

### EXPLOSIÓN PERUANA

Roll en tempura relleno de salmón y aguacate con topping de surimi de cangrejo y mayonesa de chile de la casa.

10 BOCADOS \$44.900  
5 BOCADOS \$25.900

### CAUSA ROLL

Roll con mayonesa de pollo, langostinos apanados y aguacate. Envuelto en masa de causa limeña con topping de gyoza crocante.

10 BOCADOS \$44.900  
5 BOCADOS \$25.900

### PLÁTANO ROLL

Roll envuelto de plátano en tempura, relleno de salmón y langostinos apanados. Dip de queso crema y salsa huancaína.

10 BOCADOS \$52.900  
5 BOCADOS \$36.900

### PHILADELPHIA

Roll relleno de salmón, queso philadelphia. Cubierto con aguacate y ajonjolí.

10 BOCADOS \$40.900  
5 BOCADOS \$20.900

### ACEVICHADO

Roll relleno con calamar y langostinos apanados. Envuelto con laminas de pescado blanco con salsa acevichada y topping de salmón crocante.

10 BOCADOS \$39.900  
5 BOCADOS \$23.900

### MONTAÑA 7 COLORES

Roll relleno de surimi de cangrejo y langostinos apanados, con topping de corales, vegetales finamente picados y ajonjolí.

10 BOCADOS \$44.900  
5 BOCADOS \$25.900

### PRIMAVERA ROLL

Roll relleno con atún, palmito de cangrejo y aguacate, envuelto en masago. Topping de chimichurri andino y brotes.

10 BOCADOS \$44.900  
5 BOCADOS \$25.900

**PerúWok**

# CÓCTELES

## PERUANOS

Pisco sour de maracuyá	\$35.900
Pisco sour de fresa	\$35.900
Pisco sour tradicional	\$35.900
Pisco mule	\$35.900
Chilcano tradicional	\$35.900
Chilcano serrano	\$35.900
Chilcano de chicha	\$35.900
Mojito de pisco	\$35.900

## TRADICIONALES

Gin & Tonic	\$33.900
Mojito	\$35.900
Margarita	\$38.900
Negroni	\$36.900
Aperol spritz <small>APEROL SPRIT</small>	\$44.900
Piña colada (con alcohol)	\$40.900
Lima rose	\$32.900
Tinto invierno	\$33.900
Tinto verano	\$38.900

## PREMIUM

Margarita con Mayorazgo reposado (limón, fresa, maracuyá)	\$69.900
Margarita con Jimador reposado (limón, fresa, maracuyá)	\$49.900
Margarita con 1800 reposado (limón, fresa, maracuyá)	\$71.900
Margarita con Don Julio reposado (limón, fresa, maracuyá)	\$95.900
Hendrick's Gin & Tonic	\$81.900

## SIN LICOR

Mojito sin licor	\$13.900
------------------	----------

## El Pisco es tradición

El pisco es un licor destilado de uvas que se caracteriza por su claridad, sabor frutal y por su versatilidad en la coctelería. Es un ícono de la cultura y la tradición en Perú. Ha ganado reconocimiento a nivel internacional como una bebida de calidad y distinción.



CHILCANO SERRANO

## LICORES

	Botella	Trago
<b>AGUARDIENTE</b>		
Antioqueño Tapa Azul	<b>\$139.900</b>	<b>\$14.900</b>
<b>RON</b>		
Medellín (8 años)	<b>\$169.900</b>	<b>\$21.900</b>
Viejo de Caldas (8 años)	<b>\$199.900</b>	<b>\$21.900</b>
Bacardí Añejo	<b>\$129.900</b>	<b>\$20.000</b>
<b>TEQUILA</b>		
1800 Reposado	<b>\$429.900</b>	<b>\$47.900</b>
Don Julio Reposado	<b>\$484.900</b>	<b>\$50.900</b>
Jimador Reposado	<b>\$319.900</b>	<b>\$29.900</b>
<b>WHISKY</b>		
Johnnie Walker Red Label	<b>\$189.900</b>	<b>\$20.900</b>
Old Parr 12 años	<b>\$294.900</b>	<b>\$29.900</b>
<b>VODKA</b>		
Finlandia	<b>\$149.900</b>	<b>\$21.900</b>
Absolut	<b>\$174.900</b>	<b>\$25.900</b>
<b>GINEBRA</b>		
Hendrick's	<b>\$390.000</b>	<b>\$50.000</b>
Beefeater	<b>\$274.900</b>	<b>\$35.900</b>

## CERVEZAS

<b>NACIONALES</b>	
Águila	<b>\$11.900</b>
Club Colombia	<b>\$11.900</b>
Águila 0.0	<b>\$10.900</b>
<b>IMPORTADAS</b>	
Heineken	<b>\$13.900</b>
Corona	<b>\$16.900</b>
Stella Artois	<b>\$16.900</b>
Adición Michelada	<b>\$1.500</b>

## SODAS SABORIZADAS

Sandía	<b>\$17.900</b>
Flor de jamaica	<b>\$18.900</b>
Kiwi	<b>\$20.900</b>
Manzana verde	<b>\$19.900</b>
Lychees	<b>\$20.900</b>
Jengibre	<b>\$15.900</b>

## OTRAS BEBIDAS

Chicha morada	<b>\$15.900</b>
Té Hatsu	<b>\$13.900</b>
Botella de agua:	
Agua Hatsu (con gas)	<b>\$ 6.900</b>
Agua Hatsu	<b>\$ 6.900</b>

## VINOS

	Copa	Botella
<b>VINOS TINTOS</b>		
Las Moras Malbec		<b>\$139.000</b>
Trapiche Malbec		<b>\$169.900</b>
Santa Carolina Merlot	<b>\$30.900</b>	<b>\$132.000</b>
Lambrusco		<b>\$132.000</b>
Ramón Bilbao Crianza		<b>\$197.900</b>
<b>VINOS BLANCOS</b>		
Las Moras Chardonnay		<b>\$139.000</b>
Trapiche Torrontes		<b>\$139.900</b>
Santa Carolina	<b>\$30.900</b>	<b>\$132.000</b>
Lambrusco		<b>\$132.000</b>
Ramón Bilbao Verdejo		<b>\$213.000</b>
<b>VINOS ROSADOS</b>		
Las Moras Syrah		<b>\$139.000</b>
Santa Carolina Rosé	<b>\$30.900</b>	<b>\$132.000</b>
Lambrusco		<b>\$132.000</b>
<b>ESPUMANTES</b>		
JP Chenet Rosado		<b>\$219.000</b>

## SANGRÍAS

	Jarra	Media
Tinto	<b>\$159.900</b>	<b>\$89.900</b>
Rosé	<b>\$159.900</b>	<b>\$89.900</b>
Blanca (Lychee)	<b>\$159.900</b>	<b>\$89.900</b>
PerúWok		
(con pisco y vino)	<b>\$199.900</b>	
PerúWok (con vino)	<b>\$169.900</b>	

## JUGOS

Mandarina	<b>\$11.900</b>
Mora	<b>\$11.900</b>
Fresa	<b>\$10.900</b>
Maracuyá	<b>\$12.900</b>
Mago	<b>\$10.900</b>

### COMBINADOS

Fresa - mango	<b>\$13.900</b>
Mandarina - fresa	<b>\$13.900</b>
<b>JUGOS EN LECHE</b>	<b>\$13.900</b>

## LIMONADAS

Natural	<b>\$9.900</b>
Hierbabuena	<b>\$11.900</b>
Cerezada	<b>\$11.900</b>
Coco	<b>\$18.900</b>

## GASEOSAS

Coca-cola tradicional	<b>\$7.900</b>
Coca-cola zero	<b>\$7.900</b>
Ginger schweppes	<b>\$7.900</b>
Soda schweppes	<b>\$7.900</b>
Manzana	<b>\$6.900</b>
Colombiana	<b>\$6.900</b>

## CAFÉS

Café espresso	\$4.900
Café americano	\$5.900
Capuchino	\$7.900
Té chai late	\$7.900
<b>BEBIDAS A BASE DE CAFÉ</b>	
Malteada de vainilla	\$12.900
Affogato	\$12.900

## INFUSIONES

Infusiones de frutos rojos	\$5.900
----------------------------	---------

# POSTRES

### SUSPIRO LIMEÑO ————— \$20.900

Una tradicional receta de la gastronomía peruana a base de arequipe, canela y merengue.

### TORTA DE CHOCOLATE ————— \$21.900

Deliciosa torta de chocolate, cubierta con arequipe. Acompañada de helado de vainilla.

### CREMA VOLTEADA ————— \$20.900

El tradicional flan de leche.

### ENROLLADOS DE AREQUIPE — \$ 15.900

Rollos crocantes rellenos de arequipe. Acompañados de helado de vainilla.

### CREMOSO DE FRUTOS ROJOS — \$18.900

Arequipe con crema chantillí y salsa de frutos rojos.

### BANDEJA DULCE (PARA COMPARTIR) ————— \$27.900

Mezcla de sabores: suspiro tradicional peruano + flan de leche + torta de chocolate.

**AVISO DE PROPINA:** se informa a nuestro clientes, que en nuestro establecimiento de comercio PerúWok, sugerimos una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cuál podrá ser aprobado, rechazado o modificado por los consumidores, de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende, si desea que dicho valor sea o no incluido en la factura o informe el valor que quiere entregar. En PerúWok, los dineros recogidos por concepto de propina, se destinan en su totalidad (100%) a los trabajadores del área de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, se puede comunicar al email: [info@peruwok.com](mailto:info@peruwok.com) para atender las inquietudes sobre el tema o a la línea de atención al ciudadano de la Superindustria de Industria y Comercio 601 592 0400 en Bogotá o para el resto del país, a la línea nacional gratuita nacional 018000 910166 para así, radicar su quejar

**ADVERTENCIA:** todos nuestros productos pueden contener trazos de alérgenos

Todos nuestros precios incluyen impuesto

CREMOSO DE FRUTOS ROJOS





**MEDELLÍN**

Amsterdam Plaza - Viva Envigado -  
Oviedo - Zona Dos - Jardines Llanogrande

**CALI**

C.C. Jardín Plaza

**SAN ANDRÉS ISLAS**

Avenida Colombia

 @peruwok  PerúWok

[www.peruwok.com](http://www.peruwok.com)