

PERUVIAN FOOD

**EL PERUCHO**

HECHO CON SAZÓN, SERVIDO CON CORAZÓN.

# PLATOS FRÍOS

Platos frescos y vibrantes donde el pescado y los mariscos se curan en cítricos y ají, celebrando la esencia del mar peruano.

## CEVICHE DE PESCADO – 19

Trozos de pescado marinados en limón, ají limo y cebolla.

## CEVICHE MIXTO – 26 ★

Pescado, calamar, camarón, pulpo, cangrejo y choro, marinados en limón, ají limo y cebolla.

## CEVICHE DE CAMARONES – 25

Camarones marinados en limón, ají limo y cebolla.

## CEVICHE DE MARISCOS – 25

Calamar, camarones, pulpo, cangrejo y choro, marinados en limón, ají limo y cebolla.

## LECHE DE TIGRE – 15 ★

Extracto concentrado de ceviche a base de limón, pescado, ají limo, cebolla y especias.

## LECHE DE LEÓN – 15

Leche de tigre más intensa, con mariscos y ají amarillo, de sabor potente y cremoso.

## RONDA FRUTO DEL MAR – 60 ★

Ceviche, choros a la chalaca, arroz con mariscos, jalea y causa, todo servido en un solo plato.

## TRÍO MARINO – 40

**3 opciones a elegir:** ceviche, choros a la chalaca, arroz con mariscos, jalea o causa.

## DÚO MARINO – 30

**2 opciones a elegir:** ceviche, choros a la chalaca, arroz con mariscos, jalea o causa.



# PLATOS CALIENTES

Platos marinos calientes nacidos en caletas y puertos, donde los ajos, el ají y el fuego transforman la pesca del día en platos reconfortantes.

## FILETE DE PESCADO – 21

Filete de pescado frito + 2 acompañantes.

## ARROZ CON MARISCOS – 25

Arroz cremoso cocido con una selección de mariscos, ají amarillo y ají especial, preparado sobre fondo de salsa madre.

## TACU TACU A LO MACHO – 28 ★

Tacu tacu bañado en salsa de mariscos.

## FILETE A LO MACHO – 28

Filete frito cubierto en salsa de mariscos acompañado de arroz blanco.

## PARGO PERSONAL – 28

Pescado entero frito + 2 acompañantes.

## PARGO AL AJILLO – 30 ★

Pescado entero frito en salsa de ajo acompañado de arroz blanco.

## PARGO A LO MACHO – 30

Pescado entero frito en salsa de mariscos acompañado de arroz blanco.

## CHICHARRÓN DE PESCADO – 18 ★

Trozos de pescado frito, acompañado de yuca y salsa criolla.

## CHICHARRÓN DE CALAMAR – 20

Calamares fritos, acompañados de yuca y salsa criolla.

## PESCADO A LA CHORRILLANA – 23

Filete de pescado frito bañado en salsa criolla de tomate, cebolla y ají amarillo.

## CHICHARRÓN DE CAMARONES – 25

Camarones fritos, acompañados de yuca y salsa criolla.

## JALEA MIXTA – 26 ★

Mix de mariscos fritos: pescado, calamar, cangrejo, pulpo, camarón y choros, acompañado de yuca y salsa criolla.



# CHIFAS

El chifa nace del encuentro entre la migración china y la despensa peruana. El wok, el sillao y el ki6n se mezclan con nuestra saz6n criolla para crear una cocina 6nica.

## CHAUFA DE POLLO – 18 ★

Arroz frito estilo chifa con trozos de pollo, huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA DE CARNE – 19

Arroz frito estilo chifa con trozos de carne de res, huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA MIXTO – 20

Arroz frito estilo chifa con pollo y carne de res, huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA DE CHANCHO – 20

Arroz frito estilo chifa con trozos de cerdo, huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA DE CAMARONES – 24

Arroz frito estilo chifa con camarones, huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA DE MARISCOS – 25

Arroz frito estilo chifa con mixtura de mariscos, huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA A LO LOCO – 25 ★

Arroz frito estilo chifa con pollo, carne de res y camarones, con huevo, cebolla china y sillao.

## CHAUFA DE ENTRAÑA – 30

Arroz frito estilo chifa con jugosos trozos de entraña, huevo, cebolla china y sillao.

## COMBINADO – 25

Chaufa acompa6ado de tallar6n chifa con trozos de pollo.

## AEROPUERTO DE POLLO – 19

Arroz frito combinado con fideos chinos, verduras orientales y trozos de pollo.

## AEROPUERTO DE CARNE – 20

Arroz frito combinado con fideos chinos, verduras orientales y trozos de carne de res.

## AEROPUERTO MIXTO – 21

Arroz frito combinado con fideos chinos, verduras orientales, pollo y carne de res.

## AEROPUERTO DE CHANCHO – 22

Arroz frito combinado con fideos chinos, verduras orientales y trozos de cerdo.

## AEROPUERTO DE CAMARONES – 25 ★

Arroz frito combinado con fideos chinos, verduras orientales y camarones.

## AEROPUERTO DE MARISCOS – 26

Arroz frito combinado con fideos chinos y mixtura de mariscos.

## AEROPUERTO DE ENTRAÑA – 30

Arroz frito combinado con fideos chinos con jugosos trozos de entraña.

## TALLAR6N CHIFA POLLO – 17

Fideos chinos salteados con verduras orientales y trozos de pollo.

## TALLAR6N CHIFA MIXTO – 19 ★

Fideos chinos salteados con verduras orientales, pollo y carne de res.

CHAUFA DE POLLO



AEROPUERTO DE CAMARONES



# PLATOS CRIOLLOS

La cocina criolla peruana mezcla influencias andinas, espa6olas, africanas y asi6ticas. Sabores intensos, coloridos y nacidos en las calles y hogares.

## POLLO SALTADO – 18

Trozos de pollo salteados con cebolla y tomate, con papas fritas y arroz blanco.

## LOMO SALTADO – 19 ★

Trozos de carne de res salteados con cebolla y tomate, con papas fritas y arroz blanco.

## SALTADO MIXTO – 21

Pollo y carne salteados con cebolla y tomate, acompa6ados de papas fritas y arroz blanco.

## CAMAR6N SALTADO – 23

Camarones salteados con cebolla y tomate, con papas fritas y arroz blanco.

## SALTADO DE MARISCOS – 23

Mariscos salteados con cebolla y tomate, acompa6ados de papas fritas y arroz blanco.

## TALLAR6N SALTADO – 18 ★

Tallarines salteados con tomate, cebolla, ceboll6n, apio y pimiento, acompa6ados de trozos de pollo.

## TALLAR6N SALTADO CARNE – 19

Fideos salteados con ternera tierna, cebolla roja, tomate y salsa peruana para wok.

## TALLAR6N SALTADO MARISCO – 25

Fideos salteados con marisco variado, cebolla roja, tomate y aj6 amarillo, al estilo cl6sico peruano chifa.

## SALTADO A LO LOCO – 21 ★

Pollo, carne de res y camarones salteados con cebolla y tomate, acompa6ados de papas fritas y arroz blanco.

## SALTADO DE ENTRAÑA – 30

Jugosos trozos de entraña salteados con cebolla y tomate, acompa6ados de papas fritas y arroz blanco.

LOMO SALTADO



# PARRILLAS

Parrilla criolla con influencias españolas y de campo. Carnes a la plancha con acompañamientos clásicos y sazón peruana.

## CHULETA / PORK CHOP – 17 ★

Chuleta de cerdo a la parrilla, acompañada de 2 acompañantes.

## PECHUGA A LA PLANCHA – 18

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de 2 acompañantes.

## MILANESA – 19

Pechuga de pollo empanizada y dorada, acompañada de 2 acompañantes.

## FRITANGA – 20 ★

Cuajo, rachi, mollejas y anticucho, acompañados de papa dorada.

## BISTECK / BEEF STEAK – 20

Carne de res a la parrilla, acompañada de 2 acompañantes.

## CHURRASCO – 28 ★

Corte de res a la parrilla, jugoso y sabroso, acompañado de 2 acompañantes a elección.

## ENTRAÑA – 30

Corte de res alargado y jugoso, preparado a la parrilla y acompañado de 2 acompañantes.

## PARRILLA EL PERUCHON – 60 ★

Churrasco + 2 chuletas + anticucho + brocheta de pollo + 1/4 de pollo + chorizo + 2 sides



CHURRASCO



FRITANGA

# POLLO A LA BRASA

Plato emblemático del Perú, preparado con pollo marinado en especias y hierbas, cocido lentamente al horno con carbón, logrando un pollo jugoso y una piel dorada y crocante.

## COMBO FAMILIAR – 50 ★

Pollo entero + 3 acompañamientos + 1/4 pollo + salchipapa.

## MEGACOMBO – 37 ★

Pollo entero + 3 acompañamientos + soda 2.5L.

## POLLICOMBO – 27

Pollo entero + 2 acompañantes.

## 1/2 CHICKEN + 2 SIDES – 17

Medio pollo con acompañamientos.

## WHOLE CHICKEN – 18

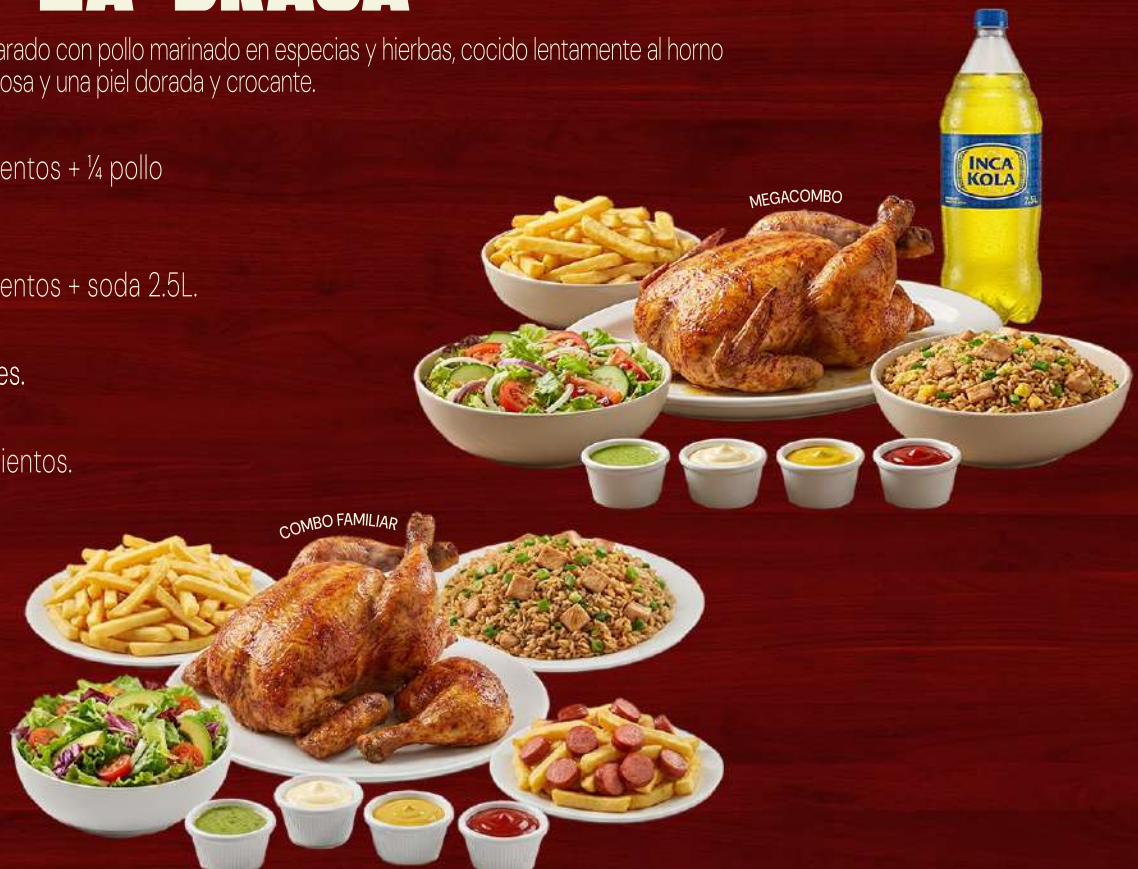
Pollo entero solo.

## 1/2 CHICKEN – 13

Medio pollo solo.

## 1/4 CHICKEN – 8

Cuarto de pollo solo.



MEGACOMBO

COMBO FAMILIAR

# ESCOGE TU PROTEÍNA

Elige tu proteína y combínala libremente con cualquiera de los cuatro platos a continuación.



**CHURRASCO**  
31



**BISTECK**  
23



**CHULETA**  
22



**MILANESA**  
22



**PECHUGA**  
20



**ENTRAÑA**  
35



**LOMO AL JUGO**  
25

## PASTA A LA HUANCAINA

Pasta bañada en una cremosa salsa huancaína hecha a base de ají amarillo y queso, un clásico sabor peruano de textura suave y ligeramente picante.



LOMO AL JUGO

## TAGU TAGU

Plato afroperuano a base de arroz y frijoles previamente cocidos, integrados y salteados a alta temperatura hasta formar una base compacta, dorada y crujiente, con interior suave y sabor profundo.



LOMO AL JUGO

## LINGUINI AL PESTO

Pesto peruano: queso fresco, albahaca y tradición italiana.



BISTECK

## A LO POBRE

Arroz, papas fritas, plátano frito y huevo. Un clásico limeño.



MILANESA

## ANTICUCHOS

Plato afroperuano tradicional preparado antiguamente en las calles de Lima.

**BROCHETA DE POLLO - 15**  
Brocheta al grill.

**ANTICUCHO - 16 ★**  
Corazón marinado a la parrilla.

**BROCHETA DE CAMARÓN - 21 ★**  
Brocheta marina.



ANTICUCHO



BROCHETA DE CAMARÓN

## SIDES

Guarniciones ideales para complementar cualquier plato de la casa.

**ARROZ - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**ENSALADA - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**CHAUFA - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**PAPAS FRITAS - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**MADUROS - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**YUQUITAS - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**PATACONES - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**FREJOLES - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



# SOPAS MARINAS

Caldo caliente y sustancioso, herencia directa de los pescadores peruanos que cocinaban con lo que el mar ofrecía cada día.

## SOPA DE PESCADO – 18

Sopa casera de pescado preparada con verduras, de sabor suave y reconfortante.

## SUDADO – 21

Guiso tradicional de pescado preparado con aderezo de ajo, cebolla, tomate, ají amarillo y cilantro, acompañado de arroz blanco.

## PARIHUELA – 25 ★

Sopa espesa y reconfortante a base de mariscos como camarón, cangrejo, choros, calamar y pulpo, acompañada de arroz blanco.

## SOPA LEVANTA MUERTOS – 25 ★

Sopa de mariscos intensa y contundente, acompañada de una porción de ceviche.



# SOPAS CRIOLLAS

Sopas caseras reconfortantes del hogar peruano.

## SUSTANCIA DE POLLO – 12

Sopa reconfortante preparada con trozos de pollo, fideos y verduras.

## SUSTANCIA DE CARNE – 12 ★

Sopa casera preparada con trozos de carne, fideos y verduras.

## SOPA WANTÁN – 16

Caldo de pollo con wantanes, fideos, col china y cebollín.

## CALDO DE GALLINA – 17 ★

Caldo tradicional de gallina preparado con verduras, fideos, papa y huevo.

## SOPA A LA MINUTA – 18

Sopa cremosa con trozos de carne, fideos, huevo, leche y orégano seco.

## SOPA CRIOLLA – 18 ★

Sopa de carne preparada a base de ají panca, leche, verduras y fideos, coronada con huevo escalfado.



# DESAYUNOS

Desayunos peruanos clásicos, fuertes y llenos de sabor, pensados para empezar el día con energía.

## PAN CON CHICHARRÓN – 10

Clásico pan con chicharrón, camote frito y salsa criolla.

## PAN C/ MILANESA – 10

Sándwich de milanesa de pollo.

## PAN C/ LOMO – 10

Sándwich de lomo saltado al estilo de la casa.

## PAN C/ POLLO A LA BRASA – 10 ★

Pan con pollo a la brasa deshilachado.

## TAMALES – 10

Tamales tradicionales peruanos.

## EL PERUCHÓN – 28 ★

Chicharrón, camote frito, morcilla, tamal, salsa criolla, mote y 1 pan.



# ENTRADAS CLASICAS

Pecueñas porciones llenas de sabor, ideales para comenzar la experiencia. Preparaciones clásicas y marinas con el auténtico toque peruano, pensadas para compartir o abrir el apetito.

## SALCHIPAPA – 10

Crispantes patatas fritas cubiertas con rodajas de salchicha dorada, perfectas para compartir.

## PAPA A LA HUANCAINA – 10

Papas hervidas cubiertas con una cremosa salsa peruana de queso y ají amarillo.

## YUCA A LA HUANCAINA – 10

Yuca hervida servida con nuestra clásica salsa huancaína.

## CAUSA DE POLLO – 12 ★

Puré de patatas amarillas sazonadas con una sabrosa capa de relleno de pollo.

## CHOCLO CON QUESO – 10

Maíz peruano tierno servido con queso fresco.

## CHORITOS A LA CHALACA 1/2 / 1DC - 15 / 25 ★

Mejillones frescos cubiertos con una mezcla tradicional peruana, elaborada con cebolla roja finamente picada, tomate, maíz, cilantro y jugo de lima. Un aperitivo costero refrescante y sabroso.

## CAMARONES AL PANKO 1/2 / 1DC - 13 / 18 ★

Camarones crujientes rebozados con panko, dorados y crujientes por fuera, servidos con papas fritas.



# BANDEJAS

Porciones generosas pensadas para compartir. Combinaciones abundantes de nuestros platos más representativos, ideales para disfrutar en familia o entre amigos.

|                      | SMALL | MEDIUM | LARGE |
|----------------------|-------|--------|-------|
| PAPA HUANCAINA ★     | 70    | 143    | 160   |
| CHAUFA DE VEGETALES  | 60    | 100    | 150   |
| CHAUFA DE POLLO      | 70    | 120    | 160   |
| CHAUFA DE CARNE      | 75    | 140    | 180   |
| CHAUFA MIXTO         | 78    | 145    | 183   |
| CHAUFA DE MARISCOS ★ | 80    | 150    | 190   |
| CHAUFA DE CAMARÓN    | 80    | 150    | 190   |



# POSTRES

El toque dulce perfecto para cerrar tu experiencia. Clásicos peruanos y creaciones cremosas, elaborados para dejarte con el mejor sabor de boca.

## 3 LECHES – 7.5 ★

Bizcocho suave y esponjoso bañado en una mezcla de tres leches, dulce, húmedo y perfectamente equilibrado

## CREMA VOLTEADA – 7

Clásico flan peruano de textura firme y sedosa, cubierto con caramelo dorado que se derrite en cada cucharada.

## ALFAJOR – 4

Galletas suaves rellenas con abundante manjar blanco y espolvoreadas con azúcar en polvo. Dulce tradicional que nunca falla.

## PAQUETE DE ALFAJORES – 8.5 ★

Presentación ideal para compartir o llevar. Alfajores rellenos de manjar blanco, perfectos para acompañar un café o regalar un antojo peruano.



# BEBIDAS

|               | VASO | JARRA 1LT | JARRA 1 1/2LT |
|---------------|------|-----------|---------------|
| CHICHA MORADA | 3.5  | 16        | 18            |
| MARACUYA      | 3.5  | 16        | 18            |
| QUINOA        | 4    | 16.5      | 18.5          |
| LINAZA        | 4    | 16.5      | 18.5          |
| AGUA          | 1.5  |           |               |



|      | LATA <sup>12onz</sup> | BOTELLA <sup>20onz</sup> | 2LT <sup>TO GO</sup> | 2LT <sup>MESA</sup> |
|------|-----------------------|--------------------------|----------------------|---------------------|
| SODA | 1.5                   | 3.8                      | 6                    | 8                   |



PERUVIAN FOOD

**EL PERUCHO**

HECHO CON SAZÓN, SERVIDO CON CORAZÓN.

# COLD SEAFOOD SPECIALTIES

Fresh, vibrant dishes where fish and seafood are cured in citrus and chili, celebrating the essence of the Peruvian sea.

## CEVICHE DE PESCADO – 19

Fresh fish pieces marinated in lime juice, ají limo chili, and red onion.

## CEVICHE MIXTO – 26 ★

Fish, squid, shrimp, octopus, crab, and mussels marinated in lime juice, ají limo chili, and red onion.

## CEVICHE DE CAMARONES – 25

Shrimp marinated in lime juice, ají limo chili, and red onion.

## CEVICHE DE MARISCOS – 25

Squid, shrimp, octopus, crab, and mussels marinated in lime juice, ají limo chili, and red onion.

## LECHE DE TIGRE – 15 ★

Concentrated ceviche extract made with lime juice, fish, ají limo chili, red onion, and spices.

## LECHE DE LEÓN – 15

A bolder, creamier version of leche de tigre with seafood and ají amarillo chili.

## RONDA FRUTO DEL MAR – 60 ★

Ceviche, choros a la chalaca, arroz con mariscos, jalea, and causa served on one platter.

## TRÍO MARINO – 40

**Choose three:** ceviche, choros a la chalaca, arroz con mariscos, jalea, or causa.

## DÚO MARINO – 30

**Choose two:** ceviche, choros a la chalaca, arroz con mariscos, jalea, or causa.



# HOT SEAFOOD DISHES

Hot seafood dishes rooted in coastal coves and fishing ports, where garlic, chili peppers, and fire turn the day's catch into soulful, comforting plates.

## FILETE DE PESCADO – 21

Fried fish fillet served with two sides.

## ARROZ CON MARISCOS – 25

Creamy rice cooked with a selection of seafood, ají amarillo, and special spices.

## TACU TACU A LO MACHO – 28 ★

Crispy tacu tacu topped with a rich seafood sauce.

## FILETE A LO MACHO – 28

Fried fish fillet covered in seafood sauce, served with white rice.

## PARGO PERSONAL – 28

Whole fried fish served with two sides.

## PARGO AL AJILLO – 30 ★

Whole fried fish in garlic sauce, served with white rice.

## PARGO A LO MACHO – 30

Whole fried fish topped with seafood sauce, served with white rice.

## CHICHARRÓN DE PESCADO – 18 ★

Crispy fried fish pieces served with yuca and criolla sauce.

## CHICHARRÓN DE CALAMAR – 20

Fried calamari served with yuca and criolla sauce.

## PESCADO A LA CHORRILLANA – 23

Fried fish fillet topped with a tomato, onion, and ají amarillo sauce.

## CHICHARRÓN DE CAMARONES – 25

Fried shrimp served with yuca and criolla sauce.

## JALEA MIXTA – 26 ★

Mixed fried seafood: fish, squid, crab, octopus, shrimp, and mussels, served with yuca and criolla sauce.



# CHIFA SPECIALTIES

Chifa is born from the meeting of Chinese migration and Peruvian ingredients. The wok, soy sauce, and ginger blend with criollo seasoning to create a unique cuisine.

## CHAUFA DE POLLO – 18 ★

Chifa-style fried rice with chicken, egg, scallions, and soy sauce.

## CHAUFA DE CARNE – 19

Chifa-style fried rice with beef, egg, scallions, and soy sauce.

## CHAUFA MIXTO – 20

Chifa-style fried rice with chicken and beef, egg, scallions, and soy sauce.

## CHAUFA DE CHANCHO – 20

Chifa-style fried rice with pork, egg, scallions, and soy sauce.

## CHAUFA DE CAMARONES – 24

Chifa-style fried rice with shrimp, egg, scallions, and soy sauce.

## CHAUFA DE MARISCOS – 25

Chifa-style fried rice with mixed seafood, egg, scallions, and soy sauce.

## CHAUFA A LO LOCO – 25 ★

Chifa-style fried rice with chicken, beef, and shrimp.

## CHAUFA DE ENTRAÑA – 30

Chifa-style fried rice with juicy skirt steak.

## COMBINADO – 25

Chaufa rice served with chifa-style noodles and chicken.

## AEROPUERTO DE POLLO – 19

Fried rice mixed with Chinese noodles, oriental vegetables, and chicken pieces.

## AEROPUERTO DE CARNE – 20

Fried rice mixed with Chinese noodles, oriental vegetables, and beef.

## AEROPUERTO MIXTO – 21

Fried rice mixed with Chinese noodles, oriental vegetables, chicken, and beef.

## AEROPUERTO DE CHANCHO – 22

Fried rice mixed with Chinese noodles, oriental vegetables, and pork.

## AEROPUERTO DE CAMARONES – 25 ★

Fried rice mixed with Chinese noodles, oriental vegetables, and shrimp.

## AEROPUERTO DE MARISCOS – 26

Fried rice mixed with Chinese noodles and a seafood medley.

## AEROPUERTO DE ENTRAÑA – 30

Fried rice mixed with Chinese noodles and juicy skirt steak.

## TALLARÍN CHIFA POLLO – 17

Stir-fried Chinese noodles with oriental vegetables and chicken.

## TALLARÍN CHIFA MIXTO – 19 ★

Stir-fried Chinese noodles with oriental vegetables, chicken, and beef.

CHAUFA DE POLLO



AEROPUERTO DE CAMARONES



# GRIOLLO CLASSICS

Peruvian Creole cuisine blends Andean, Spanish, African, and Asian influences. Bold, colorful flavors born in the streets and homes.

## POLLO SALTADO – 18

Stir-fried chicken with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

## LOMO SALTADO – 19 ★

Stir-fried beef with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

## SALTADO MIXTO – 21

Stir-fried chicken and beef with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

## CAMARÓN SALTADO – 23

Stir-fried shrimp with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

## SALTADO DE MARISCOS – 23

Stir-fried seafood with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

## TALLARÍN SALTADO – 18 ★

Stir-fried noodles with tomatoes, onions, scallions, celery, and bell peppers, served with chicken.

## TALLARÍN SALTADO CARNE – 19

Stir-fried noodles with beef strips, red onion, tomato, and Peruvian-style wok sauce.

## TALLARÍN SALTADO MARISCO – 25

Stir-fried noodles with seafood, red onion, tomato, and yellow chili, in a classic Peruvian-Chinese style.

## SALTADO A LO LOCO – 21 ★

Stir-fried chicken, beef, and shrimp with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

## SALTADO DE ENTRAÑA – 30

Juicy skirt steak stir-fried with onions and tomatoes, served with French fries and white rice.

LOMO SALTADO



# PERUVIAN GRILL

Criollo-style grill with countryside and Spanish influences, featuring grilled meats, classic sides, and Peruvian seasoning.

## PORK CHOP – 17 ★

Grilled pork chop served with two sides.

## PECHUGA A LA PLANCHA – 18

Grilled chicken breast served with two sides.

## MILANESA – 19

Breaded and fried chicken breast served with two sides.

## FRITANGA – 20 ★

Cuajo, rachi, gizzards, and anticucho served with golden potatoes.

## BEEF STEAK – 20

Grilled beef steak served with two sides.

## CHURRASCO – 28 ★

Juicy grilled beef cut served with two sides of your choice.

## ENTRAÑA – 30

Grilled skirt steak served with two sides.

## PARRILLA PERUCHON – 60 ★

Churrasco, pork chops, anticucho, chicken skewer, ¼ chicken, chorizo, and two sides.



# PERUVIAN ROTISSERIE CHICKEN

Peru's iconic dish, marinated in herbs and spices and slow-roasted over charcoal for a juicy interior and crispy golden skin.

## COMBO FAMILIAR – 50 ★

Whole chicken, three sides, ¼ chicken, and sal-chipapa.

## MEGACOMBO – 37 ★

Whole chicken, three sides, and a 2.5L soda.

## POLLICOMBO – 27

Whole chicken with two sides.

## ½ CHICKEN + 2 SIDES – 17

Half rotisserie chicken served with two sides.

## WHOLE CHICKEN – 18

Whole rotisserie chicken.

## ½ CHICKEN – 13

Half rotisserie chicken.

## ¼ CHICKEN – 8

Quarter rotisserie chicken.



# CHOOSE YOUR PROTEIN

Choose your protein and freely combine it with any of the four dishes below.



**CHURRASCO**  
31



**BISTECK**  
23



**CHULETA**  
22



**MILANESA**  
22



**PECHUGA**  
20



**ENTRAÑA**  
35



**LOMO AL JUGO**  
25

## PASTA A LA HUANCAINA

Pasta coated in a creamy aji amarillo and cheese sauce—smooth, bold, and gently spicy.



LOMO AL JUGO

## TAGU TAGU

A classic Afro-Peruvian dish made from rice and beans pressed and seared until golden—crispy outside, soft inside.



LOMO AL JUGO

## LINGUINI AL PESTO

Peruvian-style pesto with fresh cheese and basil, inspired by Italian tradition.



BISTECK

## A LO POBRE

White rice, fries, sweet plantain, and egg—an iconic, hearty Lima classic.



MILANESA

## ANTICUCHOS

A traditional Afro-Peruvian street classic from Lima: grilled skewers, marinated and packed with bold flavor.

**BROCHETA DE POLLO - 15**  
Grilled chicken skewer.

**ANTICUCHO - 16 ★**  
Grilled marinated beef heart.

**BROCHETA DE CAMARÓN - 21 ★**  
Grilled shrimp skewer.



ANTICUCHO



BROCHETA DE CAMARÓN

## SIDES

Perfect add-ons to complement any dish in the house.

**WHITE RICE - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**FRESH SALAD - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**FRIED RICE - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**FRENCH FRIES - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**MADUROS - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**FRIED YUCA - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**PATACONES - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



**BEANS - 4/8**  
(Pequeña/Grande)



# SEAFOOD SOUPS

---

Hearty, warming soups rooted in fishermen's tradition—made with whatever the sea brought in that day.

## SOPA DE PESCADO – 18

Homestyle fish soup with vegetables, light and comforting.

## SUDADO – 21

Traditional fish stew with garlic, onion, tomato, ají amarillo, and cilantro, served with white rice.

## PARIHUELA – 25 ★

Hearty seafood soup with shrimp, crab, mussels, squid, and octopus.

## SOPA LEVANTA MUERTOS – 25 ★

Bold and intense seafood soup served with a portion of ceviche.



# TRADITIONAL SOUPS

---

Homestyle, comforting soups—real Peruvian flavor, just like home.

## SUSTANCIA DE POLLO – 12

Comforting chicken soup with noodles and vegetables.

## SUSTANCIA DE CARNE – 12 ★

Homestyle beef soup with noodles and vegetables.

## SOPA WANTÁN – 16

Chicken broth with wontons, noodles, napa cabbage, and scallions.

## CALDO DE GALLINA – 17 ★

Traditional hen soup with vegetables, noodles, potato, and egg.

## SOPA A LA MINUTA – 18

Creamy soup with beef, noodles, egg, milk, and oregano.

## SOPA CRIOLLA – 18 ★

Beef soup with ají panca, milk, vegetables, noodles, and a poached egg.



# PERUVIAN BREAKFASTS

---

Classic, hearty Peruvian breakfasts—full of flavor and made to start the day with energy.

## PAN CON CHICHARRÓN – 10

Classic sandwich with fried pork, sweet potato, and criolla sauce.

## PAN C/ MILANESA – 10

Chicken milanesa sandwich.

## PAN C/ LOMO – 10

House-style lomo saltado sandwich.

## PAN C/ POLLO A LA BRASA – 10 ★

Sandwich with shredded rotisserie chicken.

## TAMALES – 10

Traditional Peruvian tamales.

## EL PERUCHÓN – 28 ★

Fried pork, sweet potato, blood sausage, tamal, criolla sauce, hominy, and bread.



# CLASSIC APPETIZERS

Small portions full of flavor, perfect to start your experience. Classic and seafood preparations with an authentic Peruvian touch, ideal for sharing or awakening your appetite.

## SALCHIPAPA – 10

Crispy French fries topped with sliced, golden-browned sausage, perfect for sharing.

## PAPA A LA HUANCAINA – 10

Boiled potatoes covered in a creamy Peruvian cheese and yellow chili sauce.

## YUCA A LA HUANCAINA – 10

Boiled cassava served with our classic huancaína sauce.

## CAUSA DE POLLO – 12 ★

Seasoned yellow potato mash layered with a savory chicken filling.

## CHOCLO CON QUESO – 10

Tender Peruvian corn served with fresh cheese.

## CHORITOS A LA CHALACA 1/2 / 1DC – 15 / 25 ★

Fresh mussels topped with a traditional Peruvian mix of finely chopped red onion, tomato, corn, cilantro, and lime juice. A refreshing coastal appetizer.

## CAMARONES AL PANKO 1/2 / 1DC – 13 / 18 ★

Crispy panko-breaded shrimp, golden on the outside, served with French fries.



camarones al panko



# FAMILY PLATTERS

Generous portions made for sharing. A bold selection of our most iconic dishes, crafted to enjoy with family and friends.

|                      | SMALL | MEDIUM | LARGE |
|----------------------|-------|--------|-------|
| PAPA HUANCAINA ★     | 70    | 143    | 160   |
| CHAUFA DE VEGETALES  | 60    | 100    | 150   |
| CHAUFA DE POLLO      | 70    | 120    | 160   |
| CHAUFA DE CARNE      | 75    | 140    | 180   |
| CHAUFA MIXTO         | 78    | 145    | 183   |
| CHAUFA DE MARISCOS ★ | 80    | 150    | 190   |
| CHAUFA DE CAMARÓN    | 80    | 150    | 190   |



# DESSERTS

The perfect sweet touch to end your experience. Classic Peruvian desserts and creamy creations, crafted to leave you with the best aftertaste.

## 3 LECHES – 7.5 ★

Soft and fluffy sponge cake soaked in a blend of three milks, sweet, moist, and perfectly balanced.

## CREMA VOLTEADA – 7

Classic Peruvian flan with a smooth, silky texture, topped with golden caramel that melts in every bite.

## ALFAJOR – 4

Soft cookies filled with rich dulce de leche and dusted with powdered sugar. A traditional sweet that never disappoints.

## PAQUETE DE ALFAJORES – 8.5 ★

Perfect for sharing or taking to go. Alfajores filled with dulce de leche, ideal with coffee or as a sweet Peruvian treat.



crema volteada



3 LECHES

# DRINKS


|               | GLASS | PITCHER 1LT | PITCHER 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> LT |
|---------------|-------|-------------|--|
| CHICHA MORADA | 3.5   | 16          | 18                                       |
| MARACUYA      | 3.5   | 16          | 18                                       |
| QUINOA        | 4     | 16.5        | 18.5                                     |
| LINAZA        | 4     | 16.5        | 18.5                                     |
| AGUA          | 1.5   |             |  |



|      | CAN <sup>12</sup> onz | BOTTLE <sup>20</sup> onz | 2 LT <sup>TO GO</sup> | 2LT <sup>DINE-IN</sup> |
|------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| SODA | 1.5                   | 3.8                      | 6                     | 8                      |



 [el.perucho.peruvianfood](https://www.instagram.com/el.perucho.peruvianfood)

 732-317-4021

2143 WOODBRIDGE AVE. EDISON, NJ 08817