

# ENTRADAS

peruanas

## CEBICHE DE PESCADO 36

Pesca del día, limón, cebolla roja, zarandaja, culantro, camote glaseado.

## CEBICHE FUSIÓN 38

Cebiche de pescado acompañado de aros de calamar y aromatizado con nuestro aceite de ajonjolí Chiwake.

## CEBICHE MIXTO 39

Pesca del día, mariscos seleccionados de nuestro mar, cebolla roja, limón, zarandaja, culantro y camote glaseado.

## TARTARE DE ATÚN 36

Una presentación novedosa de nuestro tartare con una base de paticones noruegos.

## LECHE DE TIGRE 26

Trozos de pescado, marinado con limón, culantro, acompañados de zarandajas.

## CAUSA CHIWAKE 38

Nuestras selectas papas amarillas con su toque de limón acompañadas con un escabeche de langostinos, yuca y camote.

## CARPACCIO DE ATÚN CROSSL 33

Finas láminas de atún acompañadas con el toque del chef.

## PAPA A LA HUANCANA 26

La mejor selección de papa amarilla bañada en suave crema huancaina con el estilo de la casa.



Causa Chiwake

## CAPRESE DE PULPO 35

La infaltable ensalada caprese acompañada de láminas de pulpo aderezada con salsa Chiwake.

## TABLA DE TIGRES 44

Explosión de sabores que engaña a tu paladar (clásica, ají limo, rocoto y tres ajíes).

## ENSALADA DE LA CASA 31

Hojas verdes seleccionadas (espinaca, arugula y lechuga), pecanas caramelizadas y prosciutto serrano con el ajito del chef.

## ENSALADA CHIWAKE 35

Deliciosos y frescos productos de nuestro huerto (lechuga, tomate, choclo) acompañadas con dos variedades de aceitunas y coronada de crotones.

## TEMPURA DE LANGOSTINOS 39

Fina selección de langostinos acompañados de crocantes bastones de yuca zarza criolla.

## CAUSA ROLL DE PULPA DE CANGREJO 33

Suave masa de camote glaseado rellena de pulpa de cangrejo, pato y el toque Chiwake.

# PASTAS



## PASTA CORTA PESTO C/ SALMÓN AL GRILL 48

Suave pasta seca al dente, bañada en salsa pesto criolla, coronada con un medallón de Salmón al término.

## LOMO HUANCANO 46

Medallones de lomo en su jugo sobre Fettuccinis en suave crema huancaina.

## LASAGNA DE AJÍ DE GALLINA 39

Exquisito relleno de ají de gallina negro finalmente gratinado.

## RISSOTO A LA CHICLAYANA 49

Densos arroz bañados en salsa de seco, chicha de jora y especias acompañado con dados de lomo en su término.

## OSOBUCO AL TINTO 49

Osobuco de res cocido en salsa Malbec con mermelada de frutos rojos, acompañado de un risotto de ají amarillo.

## LASAGNA DE LA CASA 39

Nuestra mejor salsa boloñesa a base de lomo fino y tomate gratinado en capas.

# ARROCES

## CHAUFA DE CECINA Y POLLO 36

De nuestro wok a la mesa, una verdadera fusión de sabores peruanos.

## TACU TACU CON SU RECUTECO

Lina combinación de frejol canario, arroz y especias acompañados de

## SALTADO DE POLLO 48

## MARISCOS EN CREMA 50

## LOMO SALTADO 52

## SALTADO DE PATO (PECHUGA) 54

## ARRIÓZ CON PATO 49

Nuestro mejor arroz, crema de culantro zapallo toche, ají amarillo, especias y por supuesto una pieza de pato noruego (shot de leche de tigre).

## TACU TACU A LO POBRE 56

Ahora si el frejol canario viene acompañado de ; Lomo fino a la parrilla, chorizo parillero, huevo, plátano frito y un escobollado con el toque del chef.



Pasta con la al pastor con Salmón al Grill



Arroz con Pato

# ESPECIALES



Lomo Salmón

## FREJOL CON SECO DE CABRITO 49

Tierno cabrito de leche al estilo chilicano acompañado con frejolés cremosos.

## PATO SALTADO 52

Delicioso pechuga de pato ahumado llevada al wok con cebolla, ají amarillo, tomate y bastones de papa frita.

## CEVICHE DE PATO 49

Directamente del Norte Peruano una pieza de pato tierno acebuchado con una guarnición de yuca sancochada.

## CEBICHE CHIWAKE 56

De la parrilla a la mesa, succulenta cordero en cubos, ají amarillo, ají limo, culantro acompañado de yuca la grill.

## AJÍ DE GALLINA 36

La más tierna gallina de corral, ají amarillo, crema de leche, queso parmesano acompañado con papa sancochada y nuestro amor de la casa.

## LOMITO CHIWAKE 55

Sabroso chaula de cecina y pollo coronado con jugoso lomo saltado al wok.

## LOMO SALTADO 49

El mejor lomo fino saltado al wok con cebolla, tomate, ají amarillo y culantro.

## RAVIOLES DE LA CASA 39

Ravioles artesanales rellenos de pulpa de cangrejo bañados con una riquísima salsa de nueces.

# PARRILLAS

## ATÚN 49

El rey de los mares presente en nuestra mesa en el término perfecto parillero acompañado con una deliciosa ensalada.

## SALMÓN 49

Los ríos también se hacen presente con un Salmón a la parrilla acompañado con una deliciosa ensalada fresca.

## BIFE DE CHORIZO CON PROVOLONE 55

El más jugoso bife de chorizo y queso gratinado a la perfección.

## BONDIOLA EN SALSA 39

Jugosa bondiola bañada en una salsa de cerveza, mostaza miel acompañado con papa.

## MARISCOS AL CARBÓN (MMA) 58

Mix de mariscos seleccionados bañados en una deliciosa salsa anticuchera.

## ANTICUCHOS DE PULPO 39

Suave pulpo grillado en salsa anticuchera acompañado con papas doradas.



Salmón al Grill

# GUARNICIONES

ZARANADAJA / CAMOTE GLESEADO	8
BASTONES DE YUCA	8
ARROZ DE LA CASA	9
BASTONES DE PAPA	9
PURÉ RÚSTICO	13
ARROZ CHIWAKE	13

# PESCA DEL DÍA

CHITA / LENGUADO / CODRINA (x Kg)	120
COJINVA / CABRILLA (x Kg)	100

Preparado como a ti le GUSTE.  
Elige 02 opciones.

Saltado / Cebiche / Chicharrón / Salsa Chiwake / Oriental

# POSTRES

TARTIN DE MARACUYÁ	20
CHEESECAKE DE FRESA	22
TRES LECHE	18
TURRÓN DE CHOCOLATE	22
SUSPIROS A LA LIMENA	22
TARTIN DE LICUAMA	22



Carpaccio de Pato



# NUESTRO BAR

MÁS  
DE 40  
MACERADOS



## BEBIDAS

GASEOSA Inca Cola, Coca Cola, Diet, Fanta, Sprite	6
AGUA CON GAS / SIN GAS	5
CHICHA MORADA MARACUYÁ LIMONADA Vaso Jara	7 20
FRIOSE CH. MORADA LIMONADA / MARACUYÁ Vaso	9
JUGOS NATURALES DE TEMPORADA Vaso	10
INFUSIÓN Taza Tetera	6 12
CAFÉ EXPRESO AMERICANO CORTADO	7
CAFÉ CAPUCCINO	9

## COCTELES

CHILCANO DE MACERADO	24
CHILCANO DE MACERADO DOBLE	29
PISCO SOUR	19
PISCO SOUR DOBLE	26
CHICHA SOUR / MARACUYÁ SOUR	21
CHILCANO TRADICIONAL	17
COCTEL DE ALGARROBINA	18
DAQUIRI CLÁSICO	18
DAQUIRI DE DURAZNO Y FRESA	20
APPLE MARTINI	25
PEACH MARTINI / MELÓN MARTINI	24
PIÑA COLADA	24
BANANA COLADA	20
MOJITO CLÁSICO	18
CUBA LIBRE	18
GIN TONIC	16
VODKA TONIC	16
ORGASMO	24
COSMOPOLITAN	24
CAPIRINHA	19
GAMPLER	26
LAMBORGINI	26
BAILEY'S ROSA	20
MARGARITA	20

## APERITIVOS DIGESTIVOS

CAMPARI CON SODA	17
CAMPARI CON JUGO DE NARANJA	22
NEGRONI	17
FERNET BRANCA	18
FERNET COFFE	17
FERNET CON COCA COLA	21
BAILEY'S IRISH CREAM	21
BAILEY'S COFFE	17
IRISH COFFE	24
FRANGELICO	22
AMARETTO DISARONNO	18
AMARETTO SOUR	23
ANÍS NAJAR VERDE, ROJO, AZUL	14

## LICORES

PISCO	YASO BOTTLELLA
4 Gallos Mv	18 135
3 Generaciones Mv	20 170
Biondi	25 170
Pertón	29 190
Ferreiros Acholado	28 220
RONES	
Cartavio 5 Años	20 80
Cartavio Soleta	30 180
Cartavio XO	55 450
VODKA	
Absolut	26 120
Grey Goose	40 300
WHISKY	
Jack Daniels	35 215
Chivas Regal	35 225
JW Black Label	44 268
JW Double Black	50 380
JW Swing	50 450
TEQUILA	
José Cuervo	21 145
1800	30 250
GIN	
Tamperey	25 170



Av. Camino del Inca 1533  
Santiago de Surco  
Tel. 396-5760 / 360-445-861  
reservas@chiwake.pe

www.chiwake.pe



**Chiwake**  
comida peruana



Desde 2015

# EL MENSAJERO DE LOS DIOSES

Ven a disfrutar una nueva experiencia en comida.

Una mañana de crudo invierno, cuando los dioses estaban formando el antiguo Perú, decidieron atender el pedido de los hombres que solicitaban mayor cantidad y calidad de alimentos y les enviaron con Chiwake, (el mensajero de los dioses) una olla mágica de la que saldrían los potajes más sabrosos y deliciosos jamás probados por los primeros pobladores del antiguo Perú, pero Chiwake era traviesa y juguetona y perdió en el camino tan preciado regalo.

Con remordimiento por su descuido, se presentó ante los hombres y les dijo que los dioses querían que ellos mismos prepararan sus alimentos y les enseñó cómo recolectar insumos, combinar sabores de mil maneras diferentes y fue así que los peruanos aprendieron a cocinar con el mismo arte y tecnología de los dioses. Esto explica por qué dicen hoy en día: "los peruanos cocinan como los dioses".

Agradecimiento a:

Sr. Jaime Ariansen Céspedes



## UN AMBIENTE ÚNICO

Nunca Olvidará nuestra sonrisa y el trato profesional que le brindamos  
"Somos Peruanas que engrasamos personas"  
Tenemos una carta diseñada para disfrutar en grande la comida peruana como la preparaba la abuela.  
Un ambiente único para disfrutar con amigos, familiares y para tu encuentro de trabajo.

