

# BARCOS CEVICHEROS

## BARCO CEVICHERO INDIVIDUAL

- Arroz con Mariscos
- Chicharron pescado del dia
- Ceviche mixto
- Coctel Marino

Para 1 personas

**\$ 26.000**

## BARCO CEVICHERO ENTRE PATAS

Para 2 a 3 personas

- Ceviche crema de ají amarillo
- Ceviche crema de rocoto
- Ceviche de atun crema verde y palta
- Leche de tigre aji amarillo
- Leche de tigre rocoto
- Causa de Chicharron Camaron
- Pulpo al olivo
- Arroz con Mariscos
- Arroz con Mariscos Norteño
- Anticucho de Camaron y Pulpo
- Chicharron Mixto

**\$ 49.900**



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

**@lacasadelchefirrazaval**







# BARCOS CEVICHEROS

## BARCO CEVICHERO LA FAMILY

Para 6 a 8 personas

- Ceviche crema de ají amarillo
- Ceviche crema de rocoto
- Ceviche de atun crema verde y palta
- Leche de tigre aji amarillo
- Leche de tigre rocoto
- Causa de Chicharron Camaron
- Pulpo al olivo
- Arroz con Mariscos
- Arroz con Mariscos Norteño
- Anticucho de Camaron y Pulpo
- Chicharron Mixto
- Arroz chaufa mariscos
- Camote y Choclo

**\$ 99.800**



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



## CEVICHE

### CEVICHE PESCADO \$ 14.500

Pescado del día servido con choclo, camote y lechuga.

### CEVICHE MIXTO \$ 15.500

Pescado del día, pulpo, camarones, ostion y calamar, acompañado de camote, choclo y lechuga.

### CEVICHE LA CASA DEL CHEF \$15.900

Pescado del día, pulpa de jaiba y camarones en crema de ají amarillo, marinado con limón de pica y cilantro.

### CEVICHE CARRETILLERO \$ 15.900

Pescado del día y mariscos con chicharron pescado.

### LECHE DE TIGRE \$9.500

jugosa preparacion de leche de tigre tradicional, con bastones de camarones apanados.

## TIRADITOS

### TATAKI DE ATUN \$14.500

Laminas de atun sellado en base de salsa de maracuya y crema de aji amarillo con chalaquita y choclo peruano

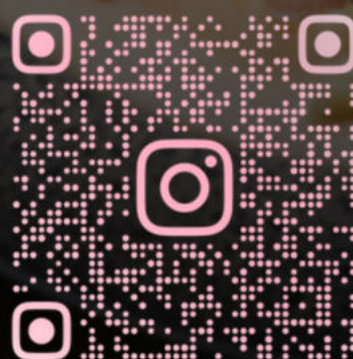
### TIRADITO DE SALMON \$14.500

Laminas de salmon curado en sal, bañadas en salsa de aji amarillo, acompañado de palta, choclo y chalaquita.

### TIRADITO CLASICO \$13.000

Finas laminas de pescado del día bañadas en crema de ají amarillo.

### TIRADITO 3 SABORES \$15.000



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



## ENTRADAS FRIAS

### CAUSA CAMARONES \$ 11.500

Suave masa de papas amarillas rellena con camarones.

### CAUSA DE POLLO \$ 11.200

Suave masa de papas amarillas rellena con pollo.

### CAUSA MIXTA \$ 13.000

3 causas juntas, causa acevichada de pescado, causa de camarones y causa de pulpo al olivo.

### CAUSA ACEVICHADA \$ 11.500

Suave masa de papas amarillas montado de pescado acevichado.

### PAPA A LA HUANCAINA \$ 7.500

### PULPO AL OLIVO \$ 14.000

Laminas de pulpo en salsa de olivo.

## ENTRADAS CALIENTES

### ANTICUCHO DE CORAZON \$ 11.500

Corazón de res marinado en salsa anticuchera a la parrilla, acompañado con papas doradas y salsa criolla.

### OSTIONES PARMESANA \$ 14.000

6 unidades de ostiones con reducción de parmesano.

### CHICHARRON CAMARONES \$ 13.000

Camarones ecuatorianas apanados y fritos acompañado de salsa tártara.

### CHICHARRON MIXTO \$ 11.500

Pescado del día y mariscos apanados y fritos con salsa tartara.

### YUCA FRITA HUANCAINA \$ 9.200

Yuca frita con salsa de huancaína al estilo peruano.



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



## PIQUEOS

### **BROCHETA MIXTA** \$ 13.500

Pollo, filete vacuno y camarones acompañados de papas fritas

### **TRIO EMPANADAS** \$ 10.500

Rellenas de Aji de Gallina, Lomo Saltado y de Ceviche.

### **SUPER CHICHARRON** \$ 14.100

Chicharrón mixto, yuca frita, ensalada criolla con choclo peruano y canchita crocante.

### **PARRILLA MARINA** \$ 28.000

Pulpo, calamar, pescado del día, ostion parmesano, camarones y salsa pachamanquera, en base de verduras salteadas y papas.

### **PULPO A LA PARRILLA** \$ 25.500

Pulpo tierno acompañado con yuca majada y verduras salteadas bañadas en salsa de estragon.

## ENSALADAS

### **ENSALADA CESAR** \$10.500

Contiene lechuga surtida, berros, crutones con bastones de pollo apanado.

### **ENSALADA LA CASA DEL CHEF** \$10.500

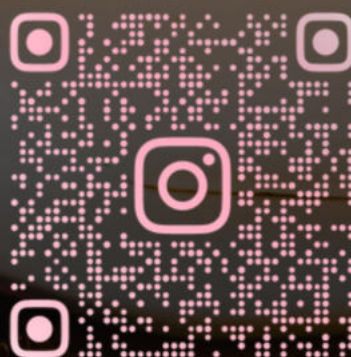
Canasta de queso parmesano con camarones, champiñones, espinaca, lechuga, crutones y queso parmesano, todo aliñado con suave salsa del chef

### **ENSALADA MIXTA** \$7.500

Lechuga, zanahoria, pepino, tomate, palta, huevo duro y queso fresco.

### **TARTAR DE ATUN** \$13.500

Cubos de atun en base de ensalada de quinoa, palta y salsa de aceituna verde con albahaca.



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



# CARNES

## **ENTRAÑA A LA PARRILLA \$ 16.990**

Bañada en chimichurri y acompañada de papas al horno con queso gratinado

## **ENTRAÑA CON FETUCCINI \$ 16.990**

Entraña a la parrilla bañada en chimichuri, acompañado de fetuccini artesanal al funghi porcini.

## **MANZO FETUCCINI DE LA CASA \$ 16.990**

Lomo ANGUS CAT "V" a la parrilla sazonado con chimichurri, acompañado de fetuccini artesanal al pesto con toque de huancaína

## **MEDALLON AL FUNGHI PORCINI \$ 14.990**

Medallones de filete en una reducción de oporto, servido con risotto de funghi porcini.

## **LOMO SALTADO \$14.500**

Trozos de filete salteados al wok con cebolla y tomate, acompañado de arroz y papas fritas.

## **FILETE 4 QUESOS \$14.900**

250 gr de filete en salsa de cuatro quesos con espagueti al olio.

## **FILETE A LA PLANCHA \$13.900**

250 gr de filete acompañado de arroz.

## **FILETE SOL Y MAR \$14.500**

Filete con salsa de mariscos y camarones ecuatorianos acompañado de arroz.

## **FILETE LA CASA DEL CHEF \$14.900**

Filete con tocino a la plancha, con puré de papa, verduras salteadas bañado en salsa de pistacho.

## **FILETE MIGNON \$14.900**

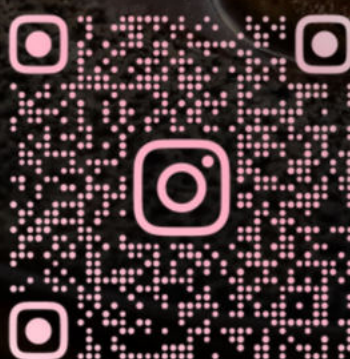
Filete a la plancha en una salsa de champiñones acompañado de arroz.

## **TACU TACU LOMO SALTADO \$14.500**

Arroz y porotos en aderezo criollo, dorados y montados en lomo saltado.

## **SECO DE ASADO DE TIRA \$14.500**

Suave asado de tira en reducción de vino tinto y aderezo de cilantro, acompañado de arroz y porotos en aderezo criollo.



**LA CASA DEL CHEF**  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

**@lacasadelchefirrazaval**



# POLLO

## **POLLO LA CASA DEL CHEF \$ 12.500**

Pechuga de pollo rellena con queso y espinaca bañado en salsa de estragon, acompañado de champiñones, punta de espárragos y zapallo italiano salteado.

## **AJI DE GALLINA \$ 12.500**

Pechuga de pollo desmenuzada en crema a base de aji amarillo, cebolla, ajos, nueces y queso.

## **POLLO A LA PLANCHA \$11.500**

Pechuga de pollo a la plancha acompañado con arroz.

## **ARROZ CON PATO \$15.500**

Presa de pato doradas en arroz al cilantro al estilo norteño acompañado de ensalada criolla.

# MARISCOS

## **ARROZ CON MARISCOS \$13.500**

Arroz en nuestro clásico aderezo criollo con mariscos surtidos.

## **CHAUFA DE MARISCOS \$13.500**

Arroz salteado al wok con mariscos, verduras y huevo en salsa de soya.

## **RISOTTO CON CAMARONES \$13.500**

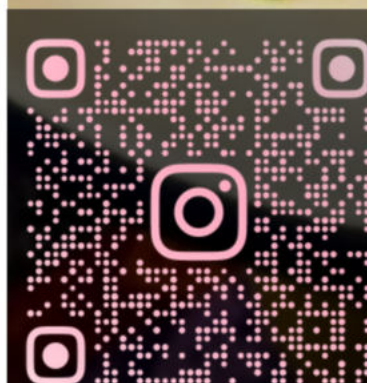
Arroz risotto en azafran con camarones ecuatorianos.

## **PICANTE DE MARISCOS \$13.000**

Acompañado de arroz y papas doradas.

## **PICANTE DE CAMARONES \$13.500**

Acompañado de arroz y papas doradas.



**LA CASA DEL CHEF**  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

**@lacasadelchefirrazaval**



# PESCADOS

## **NAVEGADO DE ATÚN \$ 17.500**

Atún sellado una reducción de ramazzotti y berries, acompañado de arroz risotto al azafrán.

## **ATÚN SALSA ARÁNDANO \$ 17.500**

Atún en costra de sésamo sobre un risotto de espinaca.

## **ATÚN EN SALSA JAIBA \$ 17.800**

Atún sellado a la plancha acompañado de yuca majada y verduras salteadas.

## **PESCA DEL DÍA**

## **PERU VS ITALIA \$ 15.500**

Pescado del día a la milanesa servido en espagueti al pesto al estilo peruano.

## **PESCADO A LA PLANCHA \$ 15.000**

Acompañado de arroz.

## **PESCADO A LO MACHO \$ 15.500**

Acompañado de arroz.

## **PESCADO A LA FLAMENCA \$ 16.500**

Pescado con vegetales flameados, papas y camarones en salsa de la casa.

## **PESCADO A LA NORMANDA \$ 16.900**

Pescado a la plancha en salsa blanca con champiñones, camarones, ostiones y manzana flameado en pernot.

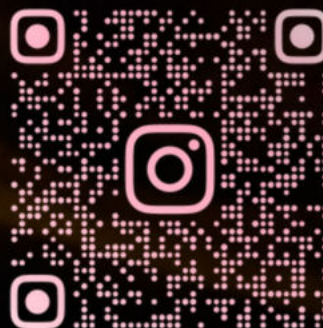
## **PESCADO SALSA HUACATAY \$ 16.900**

Pescado bañado en salsa de hojas de huacatay con ostiones y camarones acompañado de verduras salteadas y papas doradas

## **PESCADO EMBAJADOR \$ 16.000**

Pescado gratinado en salsa bechamel con espinaca fondo de alcachofas acompañado con pure de papa

**Precio ( Salmon - Atún): \$1.000 Adicional sobre el valor de la pesca del día**



**LA CASA DEL CHEF**  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

**@lacasadelchefirrazaval**



## SOPAS

### CHUPE DE CAMARONES \$ 13.000

Sopa cremosa con camarón, choclo y su cremosa sustancia al ají amarillo.

### PARIHUELA \$ 13.000

Sopa hecha a base de aderezos peruanos con pescado y mariscos.

## PASTAS

### SPAGUETTI SALTADO MARISCOS \$ 12.900

Espaguetti salteado al wok con mariscos, cebolla, tomate y cebollin en salsa de soya.

### SPAGUETTI A LA HUANCAINA \$ 13.500

Espaguetti envuelto en salsa huancaína, montado de lomo saltado.

### SPAGUETTI EN SALSA DE MARISCOS \$ 12.900

### RAVIOLES EN SALSA DE NUECES \$ 13.000

Ravioles artesanales rellenos con camarones, espinaca y queso crema, acompañado de una suave salsa de nueces.

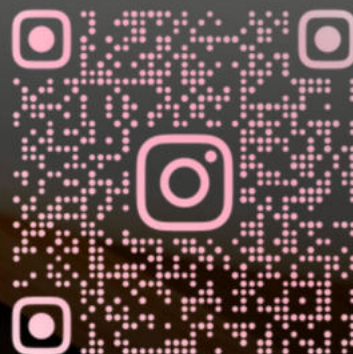
## AGREGADOS

### PORCION ARROZ \$ 2.400

### PANACHE DE VERDURAS \$ 4.800

### PORCION PAPAS FRITAS \$ 4.200

### PAPAS SALTEADAS \$ 4.800



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



## BEBESTIBLE

INKA KOLA / ZERO	\$ 2.800
COCA COLA / FANTA / SPRITE	\$ 2.500
AGUA MINERAL	\$ 2.500
JUGOS ( frutilla, mango, chirimoya, piña)	\$ 4.200
JUGO ( maracuya )	\$ 4.800
LIMONADA (menta, Jengibre)	\$ 4.800
INFUSIONES	\$ 2.800
CAFE EXPRESS	\$ 2.800
CAFE EXPRESS DOBLE	\$ 3.800

## POSTRES

TORTA TRES LECHE	\$ 4.700
PIE MARACUYA	\$ 4.700
CREMA VOLTEADA	\$ 4.700
TIRAMISU	\$ 4.700
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.900
CREME BRULEE	\$ 4.900

## CERVEZAS

CERVEZA CUSQUEÑA	\$ 3.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.200
CERVEZA CORONA	\$ 3.900
CERVEZA HEINEKEN	\$ 3.900
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 4.200
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$ 3.900

SCHOP SOLO EN RANCAGUA 043

SCHOP CUSQUEÑA 500 ml	\$ 4.100
SCHOP CALAFATE 500ml	\$ 4.800



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



# PISCOS SOUR PERUANO

NORMAL | CATEDRAL

PISCO 4 GALLOS QUEBRANTA	\$ 8.100	\$ 12.500
PISCO CAPELLANES	\$ 8.100	\$ 12.500
PISCO 4 GALLOS MOSTO VERDE	\$ 12.000	\$ 17.600
PISCO PORTON	\$ 12.000	\$ 17.600

## PISCOS SOUR

NORMAL | CATEDRAL

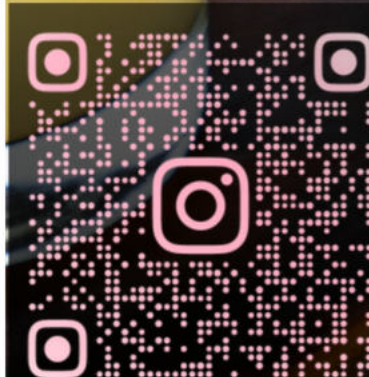
PISCO SOUR	\$ 6.100	\$ 8.500
AMARETO SOUR MITJANS	\$ 6.100	\$ 8.500
AMARETO SOUR DISARRONO	\$ 8.100	\$ 12.500
WISKY SOUR RED LABEL	\$ 7.500	\$ 11.500
RAMAZOTTI SOUR	\$ 7.500	\$ 11.500

## PISCOS

CHILCANO DE PISCO PERUANO	\$ 6.800
CHILCANO DE PISCO FRUTA O MACERADO	\$ 7.500
PISCOLA ALTO DEL CARMEN	\$ 6.500
PISCOLA MISTRAL	\$ 6.500

## COCTELES

MOJITO tradicional (Ron Flor de caña)	\$ 7.000
MOJICHELA CORONA	\$ 8.000
APEROL SPRITZ	\$ 7.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 7.900
CAIPIRIÑA O CAIPIROSKA	\$ 7.000
MARGARITA (tequila sierra)	\$ 7.000
MARTINI	\$ 7.000
ALGARROBINA	\$ 7.200
VAINA	\$ 7.000
PIÑA COLADA	\$ 7.500
TOM COLLINS	\$ 7.900
KIT ROYAL	\$ 7.900
GIN CON GIN GREENNALL'S	\$ 8.200
RUSO BLANCO O NEGRO	\$ 8.200
VODKA ABSOLUT	\$ 7.500
GIN GREENNALL'S	\$ 7.500
CLAVO OXIDADO	\$ 7.800
NEGRONI	\$ 8.000



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



## BAJATIVOS

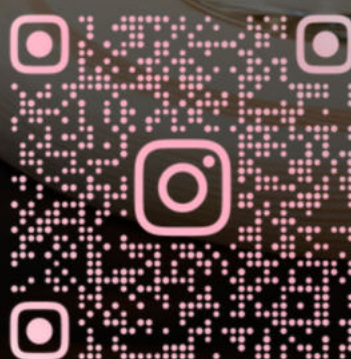
AMARETTO GALLIANO	\$ 6.900
AMARETTO DISARONNO	\$ 7.400
AMARETTO MITJANS	\$ 3.900
MANZANILLA MITJANS	\$ 3.900
MENTA MITJANS	\$ 3.900
ARAUCANO	\$ 3.900
BRANDY TORRES 10	\$ 6.000
LICOR ANIS	\$ 4.300
BAILEYS	\$ 6.900
SAMBUCA GALLIANO	\$ 8.500
DRAMBUIE	\$ 8.500
FERNET BRANCA	\$ 7.600
MENTA MERIE BRIZARD	\$ 7.600
FRANGÉLICO	\$ 7.600
KAHLÚA	\$ 7.600

## WHISKY CORTOS

WHISKY JAPONES AKASHI	\$ 8.900
WHISKY JACK DANIELS	\$ 7.500
WHISKY CHIVAS REGAL	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6.900
WHISKY JIM BEAN	\$ 6.900
WHISKY BALLANTINES	\$ 6.900

## RON CORTOS

RON FLOR DE CAÑA 12	\$ 6.500
HAVANA CLUB (Añejo 7 Años)	\$ 6.500
RON CARTAVIO PERUANO (12 Años)	\$ 7.800
RON CARTAVIO PERUANO (18Años)	\$10.900



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval



# TRAGOS DE AUTOR

## **CÓCTEL 667** \$ 7.500

Tequila (Sierra blanco), Ron (flor de caña), licor de kculli, zambuca y jugo de limón rellenado con refrescante soda.

## **CÓCTEL KON** \$ 7.500

Licor de kculli, limon, mango y esencia de granada y el destellante curacao blue.

## **CÓCTEL INTI** \$ 7.500

Piña, ron de coco, limón, notas de ají y el firme Jaggermeister.

## **CÓCTEL ARTHUR QHAPAQ** \$ 7.500

Licor de Kculli, naranja, limón, espumante con delicioso toque de esencia de granada.

## **CÓCTEL AMARU** \$ 7.500

Base de menta, piña, pepino, gin y pisco.

## **JACQUE HANANPACHA** \$ 7.500

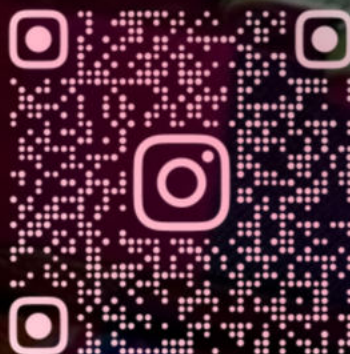
Cremoso cóctel, avellanas, coco, chocolate, combinado con el carácter de coñac y fino toque de canela.

## **CÓCTEL QUILLA** \$ 7.500

Ramazzotti, licor de manzanilla, maracuya con un toque de gin y limón.

## **CÓCTEL SUNQU** \$ 7.500

Coco, crema, naranja, mango, ron (flor de caña blanco), pisco peruano, notas de avellanas y un toque de canela.



**LA CASA DEL CHEF**  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

**@lacasadelchefirrazaval**



# CARMENERE

CUVEE, LAPOSTOLLE	\$ 29.900
MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 25.200
CORDILLERA, MIGUEL TORRES	\$ 24.900
FIRST EDITION, VALLE SECRETO	\$ 17.900
GRAND SELECTION, LAPOSTOLLE	\$ 15.900
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 15.500
LAS MULAS, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 14.400
LOCO DE PIEDRA, MIGUEL TORRES	\$ 13.400

MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 25.200
HUSSONET, HARAS DE PIRQUE	\$ 19.900
FIRST EDITION, VALLE SECRETO	\$ 17.900
GRAND SELECTION, LAPOSTOLLE	\$ 15.900
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 15.500
LAS MULAS, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 14.400
LOS VASCOS	\$ 13.900
LOCO DE PIEDRA, MIGUEL TORRES	\$ 13.400

# MERLOT

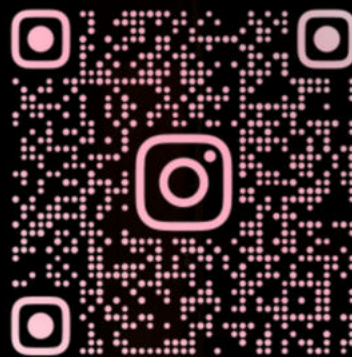
GRAND SELECTION, LAPOSTOLLE	\$ 15.900
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 15.500

# BLEND

GRUS, ALCOHUAZ	\$ 32.900
VDA 7, ALCOHUAZ	\$ 18.900
QUINTETO, LOMA LARGA	\$ 17.900

# OTRAS CEPAS

LOMA LARGA / PINOT NOIR	\$ 17.900
LA CAUSA / PAIS	\$ 17.900
LA CAUSA / CINSAULT	\$ 17.900



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval





# CHARDONNAY

MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 25.200
CORDILLERA, MIGUEL TORRES	\$ 24.900
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 15.500
HARAS DE PIRQUE	\$ 14.900

# SAUVIGNON BLANC

CHAGUAL, LOS VASCOS	\$ 17.900
GRAND SELECTION, LAPOSTOLLE	\$ 15.900
ALBA CLARA, HARAS DE PIRQUE	\$ 15.500
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 15.500
LOS VASCOS	\$ 13.900

# ALBARÍÑO

LOS VASCOS	\$ 13.900
------------	-----------

# ROSADOS

LAS MULAS, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
LE ROSE, LAPOSTOLLE	\$ 15.900
LE CAUSA	\$ 17.900

# ESPUMOSOS

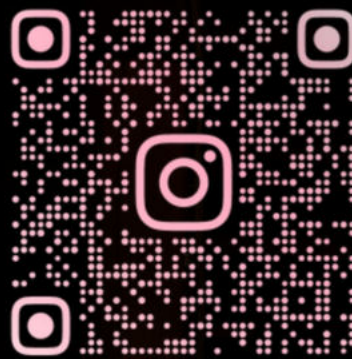
LAS MULAS, MIGUEL TORRES/extra brut	\$ 14.900
ESTELADO ROSE, MIGUEL TORRES/brut	\$ 17.900

# MEDIA BOTELLA

SANTA DIGNA RESERVA:	\$ 8.000
cabernet sauvignon/carmenere/merlot/chardonnay/sauvignon blanc	

# BOTELLIN

SANTA DIGNA RESERVA:	\$ 5.000
cabernet sauvignon/carmenere/sauvignon blanc	



LA CASA DEL CHEF  
RESTAURANT PERUANO INTERNACIONAL

@lacasadelchefirrazaval

