



AIJ SECO DEL INCA
76.249.066-8
MANUEL MONTT 1616
PROVIDENCIA
Cel.+56964637707

MENU N.º01

APERITIVOS

PISCO SOUR O VAINA, BEBIDAS

ENTRADAS

- **CEVICHEDEPESCADO.** Trozos de pescados en cubos, marinados en jugo de limón de pica y especias al estilo peruano.
- **SALPICONDEPOLLO**
- **TEQUEÑOSDEPOLLOALABRASA**
- **CEVICHE DE CHAMPIÑONES**

PLATOS DE FONDO

- **LOMO SALTADO.** Trozos de filete de vacuno salteado con cebolla, tomate y especias, acompañado de arroz blanco y papas fritas.
- **PESCADO ENSALSADEMARISCOS.** Filete de pescado a la plancha con salsa de mariscos con un punto de crema, acompañado de arroz blanco.
- **POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES.** Pechuga de pollo a la plancha bañada en una exquisita salsa de champiñones y un toque de salsa de soya, acompañado de arroz con choclo.
- **AJI DE GALLINA** (Pechuga de pollo deshilachada en crema con nueces y ají amarillo acompañado de arroz blanco)
- **CHAUFA VEGETARIANO**
- **ARROZ CHAUFA DE CARNEY/OPOLLO** (Arroz a las especies orientales con trozos de filete de vacuno y/ pollo en aceite de sésamo con cebollines, pimiento rojo y diente de drogón en salsa de soya.
- **CHICHARRON DE POLLO,** trozos de pechuga apanados y fritos, acompañados de papas fritas y zarza criolla

POSTRES

- Crema volteada
- Suspiro limeño
- Torta tres leches
- Café
- **P/P\$37.900**





AJI SECO DEL INCA
76.249.066-8
MANUEL MONTT 1616
PROVIDENCIA
Cel.+56964637707

MENU N.º02

APERITIVOS

- PISCOSOUR
- PIÑACOLADA

ENTRADAS

- **CAUSA CAMARON Y JAIBA.** Suave masa de papa y ají, una combinación perfecta, rellena de deliciosos camarones y pulpa de jaiba con una salsa de los mejores olivos.
- **BROCHETAS DEPOLLO.** Trozos de Pechuga de pollo a la plancha, macerados en una salsa especial ,acompañado con papas fritas y zaraza criolla
- **CEVICHE DE PESCADO.** Trozos de pescados en cubos, marinados en jugo de limón de pica y especias al estilo peruano.
- **SALPICON DE VERDURAS**
- **PULPO AL OLIVO,** laminas de pulpo marinado en aceite de oliva

PLATOSDEFONDO

- **FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO.** Filete de vacuno a la plancha con especies bañada en salsa especial con pisco peruano y risotto verde.
- **FILETEMARY TIERRA**
- **LOMO SALTADO.** Trozos de filete de vacuno salteado con cebolla, tomate y especias, acompañado de arroz blanco y papas fritas
- **AJIDEGALLINA.** Pechuga de pollo deshilachado en crema con nueces y ají amarillo, servido con arroz blanco.
- **CREMA DE VERDURAS**
- **PESCADO A LO MACHO.** Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos al vino blanco y punto de ají.
- **PESCADO ARMONIL.-** Gratinado con queso parmesano

POSTRES

- Crema volteada,
- Suspiro limeño,
- Torta tres leches
- Café o copa de vino

P/P\$39.900



AJI SECO DEL INCA
76.249.066-8
MANUEL MONTT 1616
PROVIDENCIA
Cel.+56964637707

MENU N.º03

APERITIVOS

- PISCOSOUR
- BEBIDAS

ENTRADAS

- **CAUSA DE POLLO.** Suave masa de papa y ají, una combinación perfecta, rellena de palta, pollo y mayonesa bañada en salsa huancaína.
- **CHICHARRON DE PESCADO.** Trozos de pescado apanados y fritos, servido con papas doradas y zaraza criolla
- **CEVICHE VEGETARIANO**
- **PAPAS A LA HUANCAINA.** Papas cocidas bañadas en una salsa de leche, galletas maní, queso fresco, y punto de ají amarillo de pica y especias al estilo peruano.

PLATOS DE FONDO

- **LOMO SALTADO.** Trozos de vacuno salteado con cebolla, tomate y especies, servido con arroz blanco y papas fritas
- **AJI DE GALLINA.** Pechuga de pollo deshilachada en crema con nueces y ají de amarillo , acompañado con arroz blanco
- **SALTEADO DE VERDURAS**
- **SECO DE VACUNO.** Trozos de vacuno a la cacerola, base de una salsa de cerveza ,cilantro y especies servido con frijoles y arroz blanco
- **FETUCCINI SALTEADO (CARNEOPOLLO).** Fetuccini salteado con trozos de carne o de pollo en aceite de oliva , cebolla criolla, tomate, cebollines ,diente de dragón en salsa de soya y especies orientales

POSTRES

- Crema volteada
- Suspiro limeño
- Torta tres leches
- Café o infusión
- **P/P\$33.900**



AIJ SECO DEL INCA
76.249.066-8
MANUEL MONTT 1616
PROVIDENCIA
Cel.+56964637707

MENU N.º04

APERITIVOS

- PISCOSOUR(cortesía)

FONDOS

- **LOMO SALTADO.** Trozos de filete de vacuno salteado con cebolla, tomate y especias, acompañado de arroz blanco y papas fritas.
- **PESCADO EN SALSA DE MARISCOS.** Filete de pescado a la plancha con salsa de mariscos con un punto de crema, acompañado de arroz blanco.
- **POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES.** Pechuga de pollo a la plancha bañada en una exquisita salsa de champiñones y un toque de salsa de soya, acompañado de arroz con choclo.
- **AJI DE GALLINA** (Pechuga de pollo deshilachada en crema con nueces y ají amarillo acompañado de arroz blanco)
- **FETUCCINI VEGETARIANO**
- **ARROZ CHAUFÁ DE CARNEY/OPOLLO** (Arroz a las especies orientales con trozos de filete de vacuno y/ pollo en aceite de sésamo con cebollines, pimiento rojo y diente de drogón en salsa de soya)
- **CHICHARRÓN DE POLLO**, trozos de pechuga apanados y fritos, acompañados de papas fritas y zarza criolla

POSTRES

- Crema volteada
- Suspiro limeño
- Torta tres leches
- Café

P/P\$30.900

