

# Entradas Frías

<b>PIQUEO ANDINO</b> (pulpo al olivo, ceviche de pescado, tiradito en crema de ají amarillo y chicharrón de calamar)	\$ 35.900
<b>PULPO AL OLIVO</b> (láminas de pulpo marinados en limón de pica, aceite de olivo y perejil, bañados en salsa de Olivo)	\$ 17.900
<b>PULPO DOS SABORES</b> (finas láminas de pulpo marinadas en limón de pica y aceite de olivo, bañadas en salsa verdal y salsa de olivo)	\$ 18.900
<b>DÚO MARINO</b> (Gran combinación de ceviche y chicharrón de pescado para compartir)	\$ 29.900
<b>TRÍO MARINO</b> (Excelente mezcla de sabores, ceviche de pescado al ají amarillo, chicharrón de pescado y un delicioso arroz con mariscos)	\$ 35.900
<b>CEVICHE DE PESCADO</b> (trozos de pescado marinados en limón de pica, acompañado con camote, choclo y maíz cancha)	\$ 16.900
<b>GRAN CEVICHE ANDINO</b> (dados de salmón y mixtura de mariscos, acompañado de 3 unidades de camarones al panko, bañado en una suave crema de ají amarillo)	\$ 22.000
<b>CEVICHE NORTEÑO</b> (dados de reineta acompañado de mixtura de mariscos, bañado en una suave crema de rocoto, tentáculos de pulpo a la parrilla y palta)	\$ 22.000
<b>TIRADITO ANDINO</b> (láminas finas de pescado acompañado de dados de pulpo a la parrilla, palta, camote y leche de tigre de la casa)	\$ 18.900



**AJÍ SECO  
ANDINO**

**TIRADITO CARRETIILLERO** \$ 17.900

(láminas finas de pescado acompañado de camote, choclo, chalaquita, bañada en una suave leche de tigre de ají amarillo)

**TIRADITO TRES SABORES** \$ 19.900

(láminas de atún en suave crema de rocoto, camarón en suave salsa de ají amarillo, pulpo en salsa al olivo, acompañado de camote y choclo)

**PAPA A LA HUANCAÍNA** \$ 9.800

(papas cocidas bañadas en una exquisita salsa huancaína con huevos de codorniz y aceitunas)

**CAUSA LIMEÑA** \$ 12.900

(suave masa de papa amarilla con un toque de ají amarillo, limón y sal al gusto, relleno de pollo y palta)

**CAUSA ACEVICHADA** \$ 18.900

(suave masa de papa amarilla y un toque de ají amarillo, limón y sal al gusto, relleno de pulpa de jaiba y palta, coronado con ceviche de pescado)

**CAUSA PARRILLERA** \$ 17.900

(suave masa de papa amarilla con un toque de tinte de calamar, limón y salsa al gusto, relleno con champiñones, acompañado de pulpo BB a la parrilla y palta.)

**TRIO DE CAUSAS** \$ 18.900

(suave masa de papa amarilla, acompañado de pollo, camarón y pulpo)

**LOCOS AL OLIVO** \$ 18.900

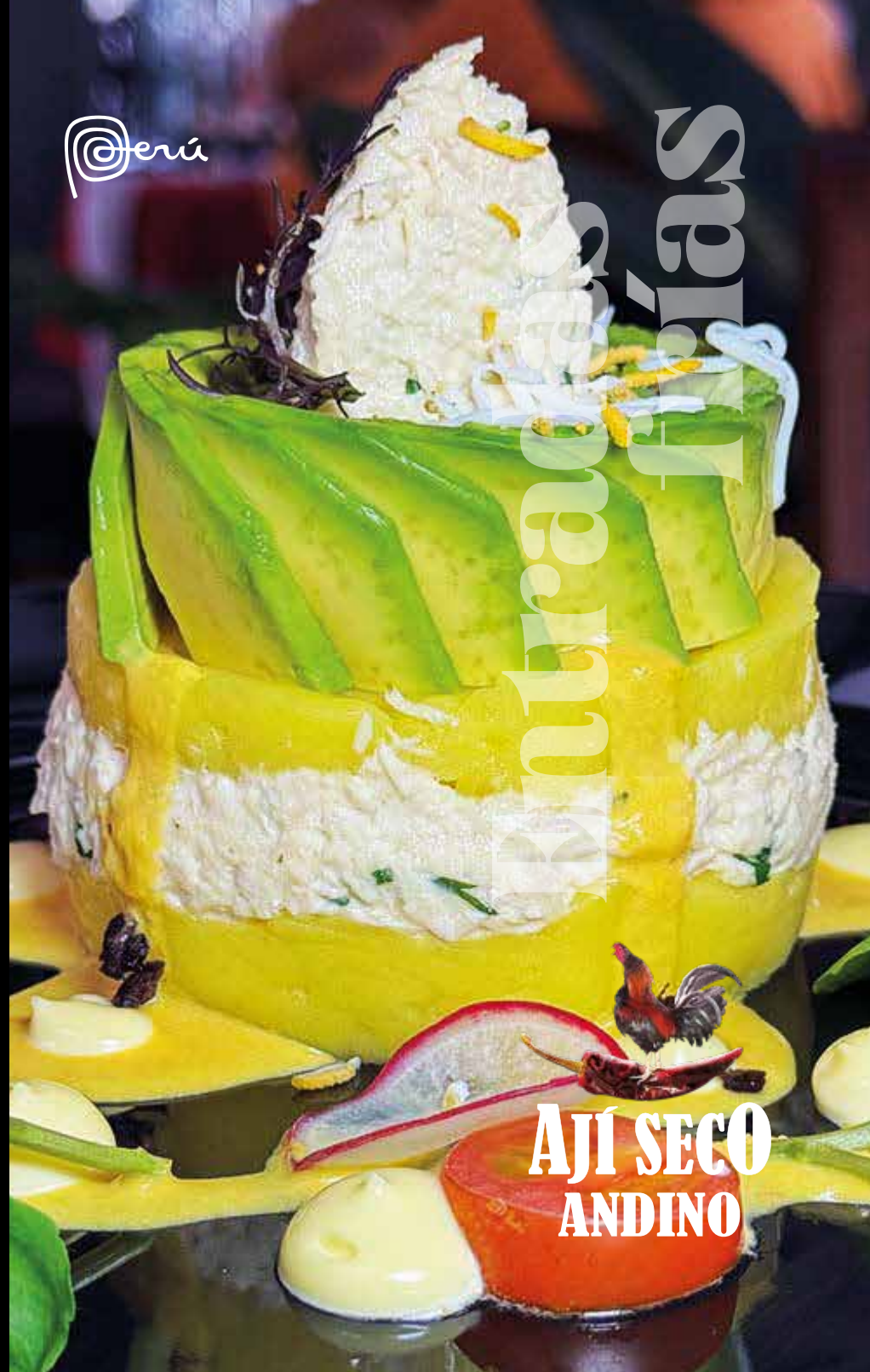
(láminas de locos marinados en limón de pica, aceite de olivo y perejil, bañados en una suave salsa de Olivo)

**LOCOS MAYO** \$ 23.900

(locos al vapor acompañado de papa mayo y salsa verde)

**LECHE DE TIGRE** \$ 12.900

(coctel afrodisiaco, mezcla de pescado de mariscos acompañado de aros de calamar al panko)



@erú

Perú  
Causas  
Perú

**AJÍ SECO  
ANDINO**



## AJÍ SECO ANDINO

# Entradas Calientes

**TEQUEÑOS MIXTOS** (5 unidades de lomo y 5 de ají de gallina) \$ 14.900

**ANTICUCHOS DE CORAZÓN** (Corazón de vacuno macerado en salsa anticuchera, acompañado de papa y choclo peruano) \$ 16.900

**BROCHETAS MIXTAS** (Brochetas de pollo y vacuno marinadas al estilo peruano, acompañado con papa salteada) \$ 17.900

**DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS** (lomo saltado, ají de gallina, camarón queso y jamón queso, acompañado de una exquisita salsa huancaína) \$ 14.900

**MACHAS PARMESANAS** (Machas previamente aliñadas con vino blanco, mantequilla y queso parmesano) \$ 16.900

**CHICHARRÓN DE PESCADO** (Láminas de pescado apanado, acompañado de yuca frita y zarza criolla) \$ 16.900



@erú

**CHICHARRÓN MIXTO** (Láminas de pescado y mariscos apanados, acompañados de yuca frita y zarza criolla) \$ 17.900

**CHICHARRÓN DE CALAMAR** (Aros de calamar empanizados y fritos con textura crocante, acompañado de yuca y crema de la casa) \$ 15.900

**CHICHARRÓN DE POLLO** (trozos de pollo apanados, acompañados de papa frita y una deliciosa salsa tártara) \$ 14.500

**CAMARÓN AL PANKO** (Camarones arrebozados, acompañado de yuca frita, con una deliciosa salsa tártara) \$ 21.000

**CAMARONES AL PIL PIL** (Camarones flameados al vino blanco, en una deliciosa salsa ajillo) \$ 19.900

**JALEA MIXTA** (Láminas de pescado y mariscos apanados, acompañado de yuca frita, bañado con zarza criolla) \$ 19.900



# Especialidades de la casa

## SALTADO 3 SABORES \$ 22.900

(trozos de filete de vacuno, pollo y camarón salteado al wok en especias orientales; acompañada de papa frita y arroz al cilantro)

## LOMO SALTADO \$ 18.900

(trozos de filete salteado con cebolla, tomate, especias acompañado de arroz y papa frita)

## AJÍ DE GALLINA \$ 15.900

(pechuga de pollo deshilachada en salsa de ají amarillo, pan y leche, acompañado de papa cocida y arroz)

## ARROZ CON MARISCOS \$ 18.000

(Mixtura de mariscos flameados con vino blanco, arroz cremoso acompañado de leche de tigre y zarza criolla)

## MILANESA BROASTER \$ 15.900

(pechuga de pollo apanada al panko acompañado de papa frita)

## POLLO A LA CHICLAYANA \$ 17.900

(pechuga de pollo relleno con espinaca, queso fresco, champiñones, acompañada de arroz al cilantro y una suave salsa huancaína)

## ASADO DE TIRA \$ 19.500

(cocido lentamente con la receta de la abuela acompañado con puré rustico)



## AJÍ SECO ANDINO

## GARRÓN DE CORDERO A LA NORTEÑA \$ 19.900

(Al estilo norteño, con yuca cocida, arroz y sarza criolla)

## FILETE CAMPESTRE \$ 17.500

(Filete de vacuno con salsa mignón y acompañado con fettuccini Alfredo)

## FILETE MAR Y TIERRA \$ 19.900

(Filete de vacuno a la plancha bañada en salsa de mariscos coronado con brocheta de camarones y acompañado con risotto de champiñones a la huancaína)

## TOMAHAWK DE LA CASA \$ 21.900

(trozos de tomahawk bañado en una exquisita salsa stroganoff, acompañado de un risotto al pesto)

## PEPER STEAK \$ 18.900

(Fino lomo en salsa de 3 pimientas acompañado con papa salteada)

# Ensaladas



## ENSALADA DE LA CASA

(Lechuga, palmito, alcachofa, aceituna, palta, tomate y queso fresco)

\$ 14.900

## ENSALADA ANDINO

(Lechuga, tomate, pepino, cebolla, palta, crutones y filete de pechuga de pollo a la plancha)

\$ 16.900

## ENSALADA CAPRICIOSA

(Lechuga, tomate, palta, queso fresco, brócoli, palmito, bastones de salmón a la plancha)

\$ 17.900



## AJÍ SECO ANDINO

# Nikkei

## CARPACCIO DE ATÚN CON ANCHOAS

(Láminas de atún, bañado en una suave salsa de anchoas)

\$ 22.900

## CARPACCIO DE SALMÓN CON ANCHOAS

(Láminas de salmón, bañado en una suave salsa de anchoas)

\$ 22.900

## TIRADITO NIKKEI

(Láminas de atún bañadas en una suave salsa de limón, soja, aceite de ajonjolí, alcaparras y perejil)

\$ 18.900

## TARTAR DE ATÚN

(con salsa de la casa con un toque oriental, coronado sobre un arroz crocante de sushi)

\$ 17.900

## TARTAR DE SALMÓN

(con salsa de la casa con un toque oriental, coronado sobre un arroz crocante de sushi)

\$ 17.900

## ROLLS ANDINO

(relleno de salmón, camarón al panko, queso crema, envuelto en palta)

\$ 16.500

## ROLLS AJÍ SECO

(relleno de camarón al panko, jaiba acevichada y palta, envuelto en queso nikkei gratinado)

\$ 16.900

## ROLLS FURAI

(relleno de salmón, queso crema y palta, apanado al panko y frito)

\$ 15.900

## ROLLS ACEVICHADO

(relleno de camarón al panko y palta, envuelto en láminas de atún y bañada en salsa acevichada)

\$ 15.900





## A la Parrilla

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>PARRILLA DE LA CASA</b><br>(Filete, chorizo, atún y mariscos a la parrilla acompañado con papa salteada).           | \$ 34.900 |
| <b>PULPO PARRILLA</b><br>(Pulpo baby a la parrilla acompañado de panaché de verduras y papa dorada).                   | \$ 38.900 |
| <b>ATÚN PARRILLERO</b><br>(filete de atún a la parrilla con papa dorada y panaché de verduras al grill)                | \$ 18.900 |
| <b>CORTE ENTRAÑA ANGUS AMERICANO</b>   | \$ 27.900 |
| <b>CORTE ENTRECOT A LA PARRILLA</b><br>(Coronado con camarones en salsa anticuchera acompañada de fettuccini al pesto) | \$ 28.900 |
| <b>TOMAHAWK</b>  | \$ 47.900 |

## Filete

**FILETE ANDINO**  
(filete a la plancha con camarones a la parrilla, acompañado con fettuccini al pesto)

\$ 19.900



**AJÍ SECO  
ANDINO**





# Risottos & Pastas

## AJÍ SECO ANDINO



<b>FETUCCINI SALTEADO 3 SABORES</b> (trozos de filete, pollo y camarón salteados al wok en especias orientales)	<b>\$ 18.900</b>
<b>FETUCCINI ESPECIAL</b> (cerdo, pato y camarón salteados al wok en especias orientales)	<b>\$ 19.900</b>
<b>FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO</b>	<b>\$ 18.900</b>
<b>SALMÓN EL RODEO</b> (salmón a la plancha con salsa de camarones y centolla, acompañado con risotto al pesto)	<b>\$ 19.900</b>
<b>TIMBAL DE CAMARONES</b>	<b>\$ 21.500</b>

<b>RISOTTO DE CAMARONES</b>	<b>\$ 21.500</b>
-----------------------------	------------------

(exquisito y cremoso arroz arbóreo en un toque de azafrán, coronados de 3 camarones al panko)

<b>RISOTTO MARINERO</b>	<b>\$ 19.500</b>
-------------------------	------------------

(filete de vacuno bañado en salsa de mariscos, acompañado con risotto en tinte de calamar.)

<b>RISOTTO OLIVAR</b>	<b>\$ 17.900</b>
-----------------------	------------------

(filete de vacuno al chimichurri y camarones, acompañado con risotto al olivar)

<b>RISOTTO FUNGHI</b>	<b>\$ 19.900</b>
-----------------------	------------------

(atún al panko, acompañado con risotto de hongos, aromatizado en aceite de trufas y bañado en reducción de vino tinto)

<b>RISOTTO ANDINO</b>	<b>\$ 19.900</b>
-----------------------	------------------

(trozos de filete salteados al wok, coronado de camarones a la parrilla, acompañado de quinoto a la huancaína)

# Chaufas

<b>CHAUFA TRES SABORES</b>	<b>\$ 18.900</b>
----------------------------	------------------

(trozos de carne, pollo y camarón salteados al wok en especias orientales)

<b>CHAUFA ESPECIAL</b>	<b>\$ 19.900</b>
------------------------	------------------

(cerdo, pato y camarón salteados al wok en especias orientales)





# Pescados & Mariscos

**PESCADO A LO MACHO** \$ 16.900

(Pescado del día a la plancha en salsa de mariscos acompañado con arroz blanco)

**SALMÓN ANTICUCHERO** \$ 17.900

(Salmón a la parrilla con brocheta de camarones en salsa anticuchera, servido con arroz apaltado)

**ATÚN MIGNON** \$ 18.900

(Atún en una salsa mignón acompañado de puré rustico)

**CONGRIO EN SALSA DE CAMARONES** \$ 18.900

(Congrio en salsa de camarón y champiñones, acompañado de arroz al cilantro)

**SALMÓN CRUJIENTE** \$ 17.900

(Salmón en costra de quinua, bañado en salsa de maracuyá y acompañado con puré de espinaca)

**SALMÓN AL PISCO EN SU MIEL** \$ 18.500

(Salmón a la parrilla, bañado en salsa de pisco peruano, miel de abeja y camarón en arroz cremoso al cilantro)

**PESCADO A LA FLORENTINA** \$ 18.900

(Filete de salmón a la plancha, bañado con salsa bechamel, champiñón, espinacas y gratinado, acompañado con puré de papas)

**CONGRIO EN SALSA DE LOCOS** \$ 19.900

(congrío a la plancha, bañada en salsa de locos y acompañado con papas chips salteadas al pisco)

# Sopas

**PARIHUELA** \$ 18.900

(sopa afrodisiaca de pescado y mariscos con yuca)

**SUDADO DE PESCADO** \$ 16.900

(suculento caldo de pescado al vapor con cebolla y tomate, acompañado de arroz)

**CALDILLO DE CONGRIO** \$ 17.900

(típico caldillo de congrio al estilo de la casa)

**CHUPE DE CAMARONES** \$ 21.500

(suculenta sopa de camarones, arroz reventado, huevo, leche, queso fresco y toque de huacatay)



**AJÍ SECO  
ANDINO**

# Agregados

PAPAS FRITAS	\$ 7.900
PORCIÓN DE ARROZ	\$ 3.900
PORCIÓN CHOCLO PERUANO	\$ 4.900
PORCIÓN DE PURÉ DE PAPAS	\$ 4.900
PORCIÓN DE PAPAS SALTEADAS	\$ 5.900
PANACHÉ DE VERDURAS	\$ 5.900



# Postres

SUSPIRO LIMEÑO	\$ 6.900
CREMA VOLTEADA	\$ 6.900
CHEESECAKE DE ESTACIÓN	\$ 6.900
TRES LECHE	\$ 6.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 7.900
CROCANTE DE LÚCUMA	\$ 7.900
TIRAMISÚ	\$ 7.900
CREME BRULEE	\$ 7.900



# EL BAR

## Bajativos

COINTREAU	\$ 8.500
FRANGELICO	\$ 7.900
CAMPARI	\$ 8.500
DRAMBUIE	\$ 8.500
AMARETTO DISARONNO	\$ 8.500
BAILEYS	\$ 8.500
ARAUCANO	\$ 6.900
JAGERMEISTER	\$ 7.900
BAJATIVO NACIONAL	\$ 5.500
ZAMBUCA GALIANO	\$ 8.900

## Drinks

JOHNNIE WALKER BLUE	\$ 39.500
JOHNNIE WALKER GOLD	\$ 15.000
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 10.500
JOHNNIE WALKER RED	\$ 8.900
JACK DANIEL'S	\$ 10.500
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 10.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 10.900
RON HAVANA 7 AÑOS	\$ 9.500
RON ZACAPA XO	\$ 32.900
GIN BOMBAY	\$ 10.500
GIN TANQUERAY	\$ 9.500
VODKA ABSOLUT	\$ 8.500
VODKA GREI GROOSE	\$ 9.900
TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 7.500
TEQUILA DON JULIO	\$ 11.900

## Cervezas

CUSQUEÑA DORADA	\$ 5.200
CUSQUEÑA DE TRIGO.	\$ 5.900
CUSQUEÑA MALTA	\$ 5.200
CORONA	\$ 5.900
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.900
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 5.900
AUSTRAL LAGER	\$ 5.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.900

## Bebidas

INKA KOLA	\$ 4.900
INKA KOLA ZERO	\$ 5.200
GIN GEER ALEE	\$ 3.500
GIN GEER ALEE ZERO	\$ 3.500
COCA COLA, FANTA, SPRITE	\$ 2.900
AGUA MINERAL	\$ 3.900



**AJÍ SECO  
ANDINO**

# EL BAR

## Con Pisco

SOUR TABERNEO	\$ 6.900
SOUR CATEDRAL	\$ 8.900
SOUR VATICANO	\$ 14.900
CHILCANO	\$ 8.500
ALGARROBINA	\$ 7.900
SOUR TABERNEO SABORES	\$ 7.900
SOUR CATEDRAL SABORES	\$ 9.900
SOUR VATICANO SABORES	\$ 15.500
CHILCANO SABORES	\$ 8.900

## Los Clasicos

PIÑA COLADA	\$ 8.500
MOJITO SABORES	\$ 9.500
CLAVO OXIDADO	\$ 8.900
GIN TONIC	\$ 7.500
GIN TROPICAL (RED BULL)	\$ 9.500
RAMAZZOTTI	\$ 9.500
JAGER MULE	\$ 9.500
MARGARITA CLÁSICA	\$ 7.500
MOJITO	\$ 7.900
KIR ROYAL	\$ 7.500
NEGRONI	\$ 7.500
GIN PINK O ORANGE TONIC	\$ 9.500
APEROL	\$ 9.500
MOSCOW MULE	\$ 9.500
PISCOLA	\$ 8.900
BLOODY MARY	\$ 8.900
CAIPIRIÑA	\$ 7.500
DRY MARTINI	\$ 8.900
EXPRESSO MARTINI	\$ 8.900
CARAJILLO	\$ 8.500
RUSO NEGRO	\$ 7.900
TOM COLLINS	\$ 7.900

## De Autor

<b>JACKY DE LIMA</b>	\$ 9.500
Zumos citricos con Jack Daniel's y frutos silvestres con sirope de canela.	
<b>LA TREMENDA</b>	\$ 8.900
Pisco machacado con menta, frutillas, limón y levemente gasificado.	
<b>SANGRIA ANDINA</b>	\$ 9.500
Vino tinto con frutos citricos y agua tónica.	
<b>EL CAJAMARQUÉS</b>	\$ 11.900
Macerado de eucalipto con pisco, jugo de naranja y maracuyá, menta fresca y un toque de araucano.	
<b>AMAZÓNICO</b>	\$ 9.500
Pisco, maracuyá, crema de coco y curazao azul.	
<b>MENZANA</b>	\$ 9.900
A base de vodka, menta, sirope de manzana y maracuyá.	
<b>GIN FRESH</b>	\$ 9.900
Gin, chambor, limón y gliter comestible.	
<b>GIN YANG</b>	\$ 9.900
Gin orange, limón, pepino y carbón activado.	
<b>MOCKTAIL DE JAMAICA</b>	\$ 7.900
Infusión de jamaica, almíbar de maracuyá y jugo de piña.	
<b>MOCKTAIL SABOR Y AROMA</b>	\$ 7.900
Machado de albahaca, maracuyá, berries y ginger beer.	



## AJÍ SECO ANDINO





# AJÍ SECO ANDINO



## VINOS BLANCOS

### ESPUMANTES

Freixenet Cordón Negro Brut 200cc	España	\$ 7.900
Freixenet Cordón Negro Brut 750cc	España	\$ 21.500
Miguel Torres Estelado	Chile	\$ 19.000
Vado Extra Brut	Chile	\$ 15.900

### SAUVIGNON BLANC

Familia Ají Seco	Maule	\$ 13.900
Santa Ema Gran Reserva	Maipo	\$ 15.900
Montes Clasisc Reserva	Casablanca	\$ 16.900
Matetic Corralillo Reserva	San Antonio	\$ 17.900
Santa Digna Reserva	Curicó	\$ 18.900
Casas del Bosque Reserva	Casablanca	\$ 16.900
Garces Silva Amayna	San Antonio	\$ 18.900
Miguel Torres Las Mulas	Maule	\$ 14.900
8 Millas	Leyda	\$ 17.900

### CHARDONNAY

Casas del Bosque Reserva	Casablanca	\$ 16.900
Amaral	San Antonio	\$ 13.900
Santa Digna Miguel Torres	Curicó	\$ 18.900
Santa Ema Gran Reserva	Maipo	\$ 18.900
Doña Dominga	Colchagua	\$ 16.900
Matetic Corralillo	Requingua	\$ 17.900

## CAVA DE LA CASA

Santa Ema Amplus One <i>Carmenere</i>	Peumo	\$ 148.000
Manso de Velazco <i>Cabernet Sauvignon</i>	Curicó	\$ 83.500
Santa Ema Catalina <i>Ensamblaje</i>	Maipo	\$ 49.900
Casas Patronales Leal <i>Carmenere</i>	Cauquenes	\$ 36.900
Vik Milla Cala <i>Ensamblaje</i>	Millahue	\$ 68.900
Perez Cruz Pircas <i>Cabernet Sauvignon</i>	Maipo Andes	\$ 89.000





# AJÍ SECO ANDINO



## VINOS TINTOS

### CABERNET SAUVIGNON

Familia Ají Seco	Maule	\$ 13.900
Santa Digna Miguel Torres	Curicó	\$ 18.900
Santa Ema Gran Reserva	Maipo	\$ 18.900
Max Errazuriz Reserva	Colchagua	\$ 18.900
Perez Cruz Gran Reserva	Maipo	\$ 17.900
Toro de Piedra Gran Reserva	Requingua	\$ 17.900
Koyle Cuvve Los Lingues	Colchagua	\$ 17.900

### MERLOT

Miguel Torres Las Mulas	Central	\$ 14.900
Montes Classic Reserva	Colchagua	\$ 16.900
Santa Digna Miguel Torres	Curicó	\$ 18.900
Santa Ema Gran Reserva	Maipo	\$ 18.900
Toro de Piedra Gran Reserva	Requingua	\$ 17.900

### CARMENERE

La Familia Ají Seco	Maule	\$ 13.900
Miguel Torres Cordillera	Cachapoal	\$ 24.900
Las Mulas Miguel Torres	Central	\$ 14.900
Santa Digna Miguel Torres	Curicó	\$ 18.900
Santa Ema Gran Reserva	Colchagua	\$ 18.900
Max Errazuriz Reserva	Aconcagua	\$ 18.900
Casa Silva Cuvee	Colchagua	\$ 29.000
Luis Felipe Edwards Reserva	Colchagua	\$ 17.900
Atavus	Cachapoal	\$ 21.900

### ENSAMBLAJES

Montes Limited Selección	Colchagua	\$ 16.900
<i>Cabernet Sauvignon / Carmenere</i>		
Toro de Piedra Gran Reserva	Curicó	\$ 17.900
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot</i>		
Miguel Torres Almado <i>Orgánico</i>	Maipo	\$ 28.900
Cuartel 3	Maipo	\$ 17.900

### PINOT NOIR

Montes Limited Selection	Casablanca	\$ 14.900
Casas del Bosque Reserva	Casablanca	\$ 15.900

### MALBEC

Finca La Linda	Mendoza	\$ 26.900
Montes Classic	Cochagua	\$ 15.900
Los Intocables	Mendoza	\$ 26.900

