

Restaurant

Mi Perú Andino

Tradición y sabor

Reservas:

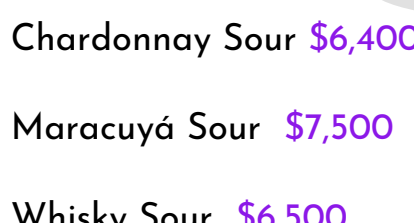
Sucursal La Unión:

● Pampa Negra, Lote 2 P8, La Unión
 ● reservas.launion@miperuandino.com
 ● +56 964458640 / 642344670

Sucursal Osorno:

● Conrado Amtahuer 955, Osorno
 ● reservas.osorno@miperuandino.com
 ● +56 971719338 / 642261502

Síguenos: @miperuandino



Disfruta de
la mejor comida
tradicional de Perú.

www.miperuandino.com

APERITIVOS

Pisco Sour Tabernero \$5,100

Pisco sour Tabernero Catedral \$8,500

Pisco sour tabernero vaticano \$9,950

Macerado Sour Tabernero \$6,300

Macerado Sour Tabernero Cat. \$9,150

Macerado sour vaticano \$10,900

Vodka Sour \$5,800

Mango Sour \$6,800

Chardonnay Sour \$6,400

Maracuyá Sour \$7,500

Whisky Sour \$6,500

Tequila Margarita \$6,600

Tequila Margarita Blue \$6,800

Martini \$6,400

Vaina \$6,500

Manhattan \$6,400

Amor Campeche \$6,500

Kir Royal \$6,500

Tex mex \$6,500

Pasión Andina \$6,900

Rosa negra \$6,500

Piña Colada \$6,700

Algarrobina \$6,700

Sangría \$6,700

Mojito \$6,400

Mojito sabores \$6,600

Caipiríña \$6,500

Aperol Spritz \$6,500

Ramazzotti \$7,500

Chilcano de pisco \$6,500

Caipiríña sabores \$6,500

Daiquiri sabores \$6,400

BEBIDAS

JUGOS

Maracuyá \$4,900

Mango \$4,900

Frutilla \$4,900

Mix de jugos \$5,000

Piña \$4,900

Frambuesa \$4,900

Chicha Morada \$4,900

Limonada tradicional \$4,600

Limonada menta jengibre \$4,900

GASEOSAS

Canadá Dray/ zero \$2,500

Agua sin gas y con gas \$2,500

Fanta \$2,500

Sprite \$2,500

Coca cola, zero, light \$2,500

Inca Kola \$3,900

CERVEZAS

Calafate \$4,500

Royal \$4,500

Kunstmann Toro Bayo \$4,500

Kunstmann Miel \$4,500

Kinstmann sin alcohol \$4,500

Heineken Sin alcohol \$4,500

Heineken \$4,500

Cusqueña Negra \$4,500

Corona \$4,500

Cusqueña rubia \$4,500

Austral lager \$4,500



ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de pollo \$13,950
 Cortado en trozos y marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de salsa tártara y papas fritas

Chicharrón de camarones \$15,750
 Camarones ecuatorianos marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de papas fritas

Chicharrón de pescado \$13,550
 Trozos de pescado marinados a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de papas fritas.

Jalea mixta \$15,750
 Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela y acompañado de zarza criolla.

Surtido de Empanadas Criollas \$10,950
 Empanaditas rellenas de lomo saltado y aji de gallina

Empanada camarón queso \$12,950
 Empanaditas relleno de queso y camarón imperdible

Ostion a la pamesana \$16,750
 Machas gratinadas en salsa blanca con vino blanco.

Ceviche Mi Perú \$15,550
 Mariscos y pescado seleccionados marinados en nuestra exclusiva receta de leche de tigre. Acompañado de choclo y camote.

Ceviche Salmón \$15,500
 Trozos de salmón, marinados en leche de tigre con crocante cebolla morada, choclo y camote.

Carpaccio de salmón \$15,500
 Finas láminas de salmón marinada con oliva con toques de limón, alcázaras y palta.

Ceviche especial \$16,750
 Trozos de salmón, atún y camarones, limón, cebolla, marinado con leche de tigre y acompañado de choclo y camote.

Tiradito místico \$16,550
 Atún cortado en finas laminas marinado en leche de tigre y con acompañamiento de chicharrón de calamar.

Ceviche de camarón \$16,750
 Camarón ecuatoriano, marinado con leche de tigre y crujiente de cebolla morada. Acompañado de camote y choclo.

Ceviche de atún \$16,850
 Trozos de atún en cubos con gustos frescos, cebolla, en la preparación está el secreto nuestro, acompañado de camote y choclo.

Pulpo al olivar norteño \$14,950
 Finas láminas de tierno pulpito marinada en oliva, Sauvignon blanco y acompañado de sedosa salsa de aceitunas.

PICOTEOS PARA COMPARTIR

Piqueo Frio Perú andino \$25,950
 Ceviche mixto, coctel de camarones, tiradito de Salmon, pulpo al olivar y causa de pollo.

Piqueo caliente Perú andino \$25,950
 Brochetas de pollo, chicharrón de pescado, chicharrón de pollo, yucas fritas y empanadas de aji de gallina.

Dúo marino \$19,550
 Ceviche mixto con chicharrón de pescado.

Trio marino \$25,950
 Ceviche mixto, arroz con mariscos y chicharrón pescado.

ENTRADAS FRIAS

Causa de camarones \$14,950
 Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de aji y rellena con camarones acompañado de palta natural y salsa golf.

Causa de pollo \$12,950
 Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de aji y rellena con pollo acompañado de palta natural y bañado con salsa huancaína.

Tartar de atún \$16,550
 Es preparada con tomates, cebolla, palta con atún cortados en cubos, marinados en una exquisita salsa preparada por el chef.

Tartar de Salmón \$15,950
 Preparada con tomates, cebolla, palta con salmón cortados en cubos, marinados en una exquisita salsa preparada por el chef.

Leche de tigre \$7,250
 Concentrado del ceviche, con cortes de cebolla y mariscos.

PLATOS DE FONDO

Saltado Mi Perú andino \$15,950
 El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costañera con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz criollo.

Lomo saltado \$15,550
 Salteados al wok sazonados con salsa de soja con tomate cebollas, acompañado con papas fritas y arroz.

Filete tres sensaciones \$15,750
 Filete de res flambeado con cremosa salsa de pimienta y sobre cama de fetuccini a la huancaína.

Fetuccini saltado \$15,550
 Filete, pollo o camarones, tomate, cebolla y Fetuccini salteados al wok con salsa de soja.

Filete al estilo Andino \$15,750
 A la plancha, cubierto con camarones, ostiones aromatizados con huacatay y acompañado de verduras salteadas.

Milanesa al Pesto \$15,550
 Filete de res apanado sobre fetuccini en crema de espinaca, albahaca y quesos.

Filete Novo andino \$15,750
 A la plancha envuelto en tocino, choclo y romero a la mantequilla. Acompañado de puré con espinaca.

Filete don Héctor \$15,750
 Filete de res a la plancha cubierto con carne de jaiba en su salsa acompañado risotto y verduras

Atún tropical \$15,900
 En costra de sésamo, bañado en salsa tamarindo sobre chaufa de Quinua.

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$18,750
 Tentáculos de pulpo acompañado de papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Salmon al ajimango \$15,550
 A la plancha, en una reducción de una pasta de aji amarillo con mango, y con un acompañamiento de risotto con verduras.

Salmón al maracuyá \$15,750
 A la plancha con deliciosa reducción de salsa agri dulce de maracuyá y camarones salteados y acompañado de arroz criollo y papas doradas.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

PLATOS CRIOLLOS

Pollo a la pobre \$14,950
 A la plancha y acompañado de papas fritas, huevo y vienesa.

Filete a lo pobre \$15,750
 A la plancha, acompañado de papas fritas, huevo y vienesa.

Filete a lo macho \$15,750
 A la plancha y cubierta con salsa de mariscos, acompañado de arroz criollo.

Aji de gallina \$13,500
 Tradicional representación limeña: pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de aji amarillo, queso, acompañado de arroz criollo.

Arroz chaufa tres sabores \$15,750
 Camarones, filete o pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soja.

Osobuco de res \$18,950
 Osobuco de res acompañado de fetuccini al pesto o a la huancaína.

Seco de cordero \$19,400
 Garrón de cordero guisado en su propia jugo con especias, acompañado de porotos, arroz blanco y ensalada de cebolla con tomate.

Milanesa apanado con fetuccini a la huancaína \$15,550
 Filete apanado en panco con queso parmesano y acompañado de fetuccini a la huancaína.

Milanesa a la napolitana \$14,950
 Milanesa de pollo gratinado con tomate y queso acompañado de papas fritas.

Salmon en fetuccini tres quesos \$15,500
 A la plancha acompañado de pasta a la crema, tocino deshidratado y variedad de quesos.

Salmon en salsa de camarón \$15,550
 A la plancha, camarones bañados en su propia salsa de coral y acompañado de arroz criollo.

Atún a la costra de pimienta \$15,550
 Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra a la plancha, bañado en reducción de chicha morada en cama de risotto de verduras.

Risotto de camarones al azafrán \$14,950
 Camarones y arroz de grano largo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa huancaína \$14,950
 A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950
 Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$15,750
 A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$14,950
 A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.