

Síguenos: @miperuandino



Disfruta de la mejor comida fusión - tradicional de Perú



Restaurant
Mi Perú Andino
Tradición y sabor
www.miperuandino.com

Reservas:

Sucursal La Unión:

- 📍 Pampa Negrón, 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

Disfruta de
la mejor comida
tradicional de Perú.

www.miperuandino.com

COCTELERÍA

CLÁSICOS DE LA CASA

Pisco Sour Tabernero	\$5,200
Pisco Sour Catedral	\$8,990
Pisco Sour Vaticano	\$11,000
Macerado Sour	\$6,300
Macerado Catedral	\$9,500
Macerado Vaticano	\$13,000

SABORES ESPECIALES

Mango Sour	\$7,950
Chardonnay Sour	\$6,500
Maracuyá Sour	\$8,200
Whisky Sour	\$7,500

INTERNACIONALES

Tequila Margarita	\$6,900
Margarita Blue	\$6,950
Martini	\$6,950
Vaina	\$6,950
Kir Royal	\$6,950

AUTORÍA

Pasión Andina	\$6,900
Rosa Negra	\$6,500
Piña Colada	\$6,950
Algarrobina	\$6,950
Sangría	\$6,950

REFRESCANTES

Mojito	\$6,950
Mojito Sabores	\$7,500
Mojito Corona	\$12,500
Caipiriña	\$6,950
Caipiriña Sabores	\$7,200
Chilcano de Pisco	\$6,800
Daiquiri Sabores	\$6,950
Aperol Spritz	\$7,950
Ramazzotti	\$7,950
Tropical Gin	\$12,900

APERITIVOS

CERVEZAS

Royal	\$4,950
Kunstmann Toro Bayo	\$4,950
Kunstmann Miel	\$4,950
Heineken (Con y sin alcohol)	\$4,950
Cusqueña Negra	\$4,950
Cusqueña Rubia	\$4,950
Austral Lager	\$4,950
Corona	\$4,950
Shock Torobayo	\$5,000

BEBIDAS

Gaseosas	
Coca Cola, zero lighth	\$2,800
Sprite, Sprite zero	\$2,800
Fanta	\$2,800
Ginger Ale	\$2,800
Inka Cola	\$3,950
Agua con / sin gas	\$2,800

JUGOS NATURALES

Maracuyá / Mango / Piña	\$4,900
Frutilla / Frambuesa	\$4,900
Jugo Mix	\$5,800
Limonada Tradicional	\$4,600
Limonada Menta	\$4,900
Limonada Menta Jengibre	\$4,900



ENTRADAS FRIAS

Ceviche Salmón \$15,950

Trozos de salmón, marinadas en leche de tigre.
Crocante cebolla morada, choclo y camote.

Ceviche especial \$16,750

Trozos de salmón, atún y camarones,
limón, cebolla, marinado con leche de tigre y
acompañado de choclo y camote.

Ceviche Mi Perú \$16,200

Mariscos y pescado seleccionados marinado
en nuestra exclusiva receta leche de tigre.
Acompañado de choclo y camote.

Pulpo al olivar norteño \$15,950

Finas láminas de tierno pulpito
marinada en oliva, Sauvignon blanco y
acompañado de sedosa salsa de aceitunas.

Causa de camarones \$15,950

Delicada masa de papa amarilla en
punto de limón, ligera de ají y rellena
con camarones acompañado de palta
natural y salsa golf.

Leche de Tigre \$7,250

Concentrado del ceviche, con
cortes de cebolla y mariscos.



ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de pollo \$15,500

Cortado en trozos y marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de salsa tártara y papas fritas.

Jalea mixta \$16,950

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela y acompañado de zarza criolla.

Surtido de Empanadas Criollas \$11,990

Empanaditas rellenas de lomo saltado y ají de gallina.

Empanada camarón queso \$12,950

Empanaditas relleno de queso y camarón imperdible.

Ostión a la parmesana \$16,990

Machas gratinadas en salsa blanca con vino blanco.



PIQUEOS PARA COMPARTIR

Piqueo Frio Perú andino \$31,200

Ceviche mixto, coctel de camarones, tiradito de Salmón, pulpo al olivar y causa de pollo.

Piqueo caliente Perú andino \$31,000

Brochetas de pollo, chicharrón de pescado, chicharrón de pollo, yucas fritas y empanadas de ají de gallina.

Dúo marino \$23,000

Ceviche mixto con chicharrón de pescado.

Piqueo Maritimo \$ 27,950

Chaufa de marisco, ceviche de Salmón y chicharrón de pescado.

PLATOS DE FONDO CRIOLLOS

Saltado Mi Perú andino \$18,200

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz criollo.

Lomo saltado \$16,950

Salteados al wok sazonados con salsa de soya con tomate cebollas, acompañado con papas fritas y arroz.

Lomo saltado con fettuccini a la huancaína \$ 17,950

A la plancha flambeado con cremosa salsa de pimienta y sobre cama de fettuccini a la huancaína.

Fettuccini saltado \$17,500

Filete, pollo o camarones, tomate, cebolla y fettuccini salteados al wok con salsa de soya.

Filete al estilo andino \$17,600

A la plancha, cubierto con camarones, ostiones aromatizados con huacatay y acompañado de verduras salteadas.

Milanesa al pesto \$ 17,600

Filete de res apanado sobre fettuccini en crema de espinaca, albahaca y quesos.

Medallón filete cusqueño \$17,600

A la plancha bañado con mostaza antigua y miel de abeja. Acompañado de pure rustico con champiñones.

Filete don Héctor \$18,200

Filete de res a la plancha cubierto con carne de jaiba en su salsa acompañado risotto y verduras

Filete a lo pobre \$17,200

A la plancha, acompañado de papas fritas, huevo y vienesa.

Ají de gallina \$14,000

Tradicional representación limeña; pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají amarillo, queso, acompañado de arroz criollo.

Arroz chaufa \$ 17,500

Camarones, filete o pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya.

Osobuco de res \$19,990

Osobuco de res acompañado de fettuccini al pesto o a la huancaína.

Seco de cordero \$23,000

Garrón de cordero guisado en su propio jugo con especias, acompañado de porotos, arroz blanco y ensalada de cebolla con tomate.

Milanesa apanado con fettuccini a la huancaína \$17,200

Filete apanado en panko con queso parmesano y acompañado de fettuccini a la huancaína



NUESTRO

MAR

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$19,200

Tentáculos de pulpo acompañado de papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Salmón al maracuyá \$15,950

A la plancha con deliciosa reducción de salsa agridulce de maracuyá y camarones salteados y acompañado de arroz criollo con papas doradas.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$19,200

Quinoa al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmón Mediterráneo \$16,000

A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pulpo mediterráneo \$22,950

A la parrilla, acompañado con succulento arroz con mariscos.

Pescado a lo macho \$15,950

A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Salmón en fettuccini tres quesos \$15,800

A la plancha acompañado de pasta a la crema, tocino deshidratado y variedad de quesos.

Salmón en salsa de camarón \$15,800

A la plancha, camarones bañados en su propia salsa de coral y acompañado de arroz criollo.

Risotto de camarones al azafrán \$15,600

Camarones y arroz de grano largo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.



ENSALADAS

Ensalada Doña Santy \$12,950

Ensalada de lechuga, tomate, pepino, pollo a la plancha desmenuzado, champiñones salteados y zanahoria.

Ensalada simple \$10,950

Lechuga, palmito, tomate, zanahoria, brócoli y palta



OPCIÓN VEGETARIANA

Fettuccini en salsa alcachofa \$15,300

Pasta en crema de Alcachofa con queso parmesano y almendras, con champiñones salteados.

Risotto con verduras \$13,950

Risotto en salsa blanca con arvejas, pimiento y choclo, acompañadas de verduras salteadas.

SOPAS

Parihuela tradicional de salmón \$15,800

Concentrado de fumet de pescado, con selectos de mariscos.

Dieta de pollo \$12,950

Tradición de sopita de pollo con verduras y fideos.



POSTRES

Crema volteada (receta tradicional) \$5,950
Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$5,950
Red velvet \$5,950
Carrot Cake \$5,950
Tiramisú \$5,950

Café e infusiones

Café Expreso \$2,950
Café Expreso doble \$4,600
Nescafe \$2,950
Café americano \$3,700
Café Cortado \$3,500
Café cortado doble \$4,600
Infusión \$2,900

Agregados

Porción de yucas fritas \$8,500
Porción de papas fritas \$4,500
Porción de arroz \$3,000
Porción de cancha \$4,500

Dato: Se cobra 600 pesos por táper (para llevar)

