



WAYKU

RESTAURANTE Y SANGUCHERIA PERUANA





ENTRADAS

CEBICHE DE PESCADO

Pesca del día, en su leche de tigre, acompañado de tierno choclo peruano y camote crocante.

= \$15.000 =

CEBICHE MIXTO

Pesca del día y mariscos (camarón, pulpo y calamar).

= \$17.000 =

CEBICHE DE ATÚN

Atún, palta, cebolla morada, pepino, cilantro, todo en leche de tigre Nikkei.

= \$16.500 =

PULPO A LA PARRILLA

Con chimichurri acompañado de papas doradas y verduras, servido en plancha de fierro.

= \$17.500 =

TIRADITO WAYK'U

Finas láminas de pescado fresco y atún, aderezadas y cubiertas con leche de tigre al ají amarillo y salsa ponzu.

= \$14.500 =

ENTRADAS

PULPO AL OLIVO

Pulpo cocinado en su punto, con salsa de olivo y salsa de pimiento piquillo.

= \$14.500 =

OSTIONES PARMESANOS

Ostiones frescos en su concha gratinados con queso parmesano.

6 UNIDADES
= \$11.000 =

12 UNIDADES
= \$21.000 =

CAMARONES APANADOS

Apanados en Panko.
Acompañados de salsa tártara y maracuyá.

10 UNIDADES
= \$14.000 =

CROQUETAS DE PULPO

Croquetas preparadas en base a pulpo picado, cebolla morada y pimentones con salsa bechamel, apanadas en panko.
Acompañadas de salsa de pimentón ahumado.

6 UNIDADES
= \$11.000 =

PIQUEO WAYKU

Croquetas de pulpo, ceviche de pescado al cilantro, cóctel de camarón, brochetas de carne y pollo, jalea individual.
Para dos personas.

= \$23.900 =

FRITOS

TEQUEÑOS

De lomo saltado o ají de gallina
con salsa de rocoto y ajo.

= \$9.000 =

JALEA INDIVIDUAL

Mixtura de mariscos y pescado, apanados,
coronada con criolla acompañado de yucas fritas y salsa tártara.

= \$18.000 =

CHICHARRÓN DE POLLO

Trozos de pollo marinado y apanados acompañado de
papas fritas, salsa tártara y salsa de limón-canela china.

= \$11.500 =

MENÚ NIÑOS

FILETITOS DE POLLO APANADOS

con arroz o papas fritas y
ensalada de tomate palta.

= \$8.500 =

PASTA CON BOLOÑESA

= \$8.500 =

HAMBURGUESA QUESO

Hamburguesa con queso cheddar y salsa a
elección, incluye porción de papas fritas.

= \$8.000 =

ENSALADAS

ATÚN

Tataki de atún, mango y mix de pimientos en juliana, tomates cherry, palta y mix del huerto acompañado de dressing mango-rocoto.

= \$12.500 =

SALMÓN

Trozos de salmón glaseados en salsa agridulce.
Gajos de naranja, mix de pimientos en juliana, zanahoria, tomates cherry y palta, acompañado de dressing de eneldo, cítricos y miel.

= \$12.000 =

ENSALADA DE CAMARÓN O POLLO

Mix de lechugas, repollo morado, mix de pimientos en juliana, crutones y queso parmesano, acompañado de dressing parmesano - ajo.

CAMARÓN
= \$11.500 =

POLLO
= \$11.500 =

PRINCIPAL

LOMO SALTADO

Trozos de lomo de res, salteados al wok, con cebolla morada, ají amarillo, tomate y cebollín. Acompañado de arroz blanco y papas fritas.

= \$16.000 =

TALLARÍN SALTADO

(DE FILETE, CHICHARRÓN DE POLLO O VEGETARIANO):

Proteína de su elección y fideos, salteadas en wok, con cebolla morada, tomate y cebollín.

FILETE
= \$16.500 =

POLLO
= \$12.000 =

VEGETARIANO
= \$10.500 =

CHAUFA

(POLLO, CERDO, MARISCOS O VEGETARIANO):

Proteína elegida salteada, con arroz ahumado al wok, perfumado con jengibre y salsa de soya.

POLLO
= \$11.500 =

CERDO
= \$12.500 =

VEGETARIANO
= \$10.500 =

ARROZ CON MARISCOS

Guiso de arroz con mariscos cocinados en bisqué de mariscos.

= \$15.000 =

PESCADO A LO MACHO

Fresco pescado cocinado a la plancha bañado en salsa picantita y servido con arroz.

= \$15.500 =

AJÍ DE GALLINA

Típico guiso de pechuga de gallina desmenuzado en crema de ají amarillo acompañado de arroz.

= \$12.500 =

PRINCIPAL

FILETE A LA HUANCAÍNA

Filete de res a la plancha acompañado de tallarines con salsa huancaína.

= \$17.500 =

ATÚN

Lomo de atún sellado en la plancha, con salsa de mango-maracuyá acompañado de risotto de camote y aji amarillo.

= \$16.500 =

QUINOA ATAMALADA

Quinoa tricolor guisada con toques de aji amarillo, zucchini, pimentón, zanahoria, arvejas, tomatitos Cherry, champiñones, trozos de queso fresco y huevo duro.

= \$12.000 =

CONGRIO

Filete de congrio con salsa de mariscos sobre guiso de quinoa y verduras

= \$16.500 =

SALMÓN

Filete de salmón laqueado con soya y naranja acompañado de pure con shishimi.

= \$15.000 =

RISOTTO DE SETAS

guiso de arroz con setas en diferentes texturas terminado con queso parmesano.

= \$13.000 =

SALTADO CON GNOCCHI

Saltado de camarones y lomo sobre gnocchis a la huancaína.

= \$17.500 =

SANGUCHES

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS Y SALSA A ELECCIÓN
ROCOTO, AJI AMARILLO, AJO, ACEITUNA, TÁRTARA

LOMO SALTADO

Lomo salteado al wok, con queso derretido y papas hilo.

= \$11.000 =

DE CHICHARRÓN

panceta de cerdo crocante, con camote frito y criolla.

= \$10.500 =

DE PESCADO

Pescado frito, lechuga, criolla y salsa tártara.

= \$11.000 =

VEGETARIANO

Zuchinni, berenjena, tomate cherry y cebollas
asadas con queso fundido.

= \$10.000 =

POLLO FRITO

Pollo frito crocante, mayonesa, lechuga y criolla.

= \$10.500 =

BEBESTIBLES

LIMONADA	= \$4.000 =
AGUA MINERAL (CG/SG)	= \$2.000 =
JUGOS	= \$3.500 =
BEBIDAS	= \$2.000 =

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO	= \$5.000 =
CREMA VOLTEADA	= \$5.000 =
CHEESECAKE DE MARACUYÁ	= \$5.000 =
3 LECHES	= \$5.000 =