

# Delicias Del Perú



Reservas

+56953314410

+56973569980

(33) 226 5218

freire 406 esquina con, Pudeto

Quillota

## SUGERENCIAS DEL CHEFF

### ANTICUCHOS DE CORAZON 8.900

Trozos de corazón de vacuno aliñado, con salsa anticuchera, acompañado De papas doradas, choclo y sarsa criolla.

### PASTAS 2 SABORES 14.100

Spaghetti a la huancaína y al pesto, acompañado de 2 brochetas de carne.

### TALLARIN DELICIAS 13.500

Tallarines a la huancaína, acompañado de camarones salteados en salsa de soya, Tomate cebolla y cebollín.

### BROCHETAS MIXTAS 18.900

Brochetas de carne, de pollo y anticucho de corazón, acompañado de papas fritas y Salsa criolla.

### TALLARINES ALFREDO 9.900

### LOMO SALTADO DEL CHEFF 13.900

El tradicional lomo saltado, acompañado con arroz chaufa y papas rusticas.

### MOSTRITO PERUANO 12.500

Tradicional típico peruano, presas de pechugas de pollo apanadas y fritas, acompañado Del tradicional arroz chaufa y papas fritas.

### ARROZ NORTEÑO DE MARISCOS 12.900



# CEVICHE

Mixtura de mariscos seleccionados y pescado, marinados en limón de pica, acompañado de especies peruanas.

**DELICIAS DEL PERU** 13.300

Con crema de rocoto y Chicharrón de calamar

**DE PESCADO** 11.900

**CEVICHE DE SALMON** 13.500

**MIXTO** 12.300

**DE CAMARONES** 13.500

**CEVICHE DE PULPO** 13.500

**YUCA A LA HUANCAINA** 6.700

**PAPA A LA HUACAINA** 6.500

## CHICHARRONES

Trozos de pollo, pescado y mariscos, apanados y fritos, acompañado de papa dorada y zarza criolla

**DE POLLO** \$9.900

**MIXTO** \$12.900

**DE PESCADO** \$ 12.800

**DE CALAMARES** \$ 10.200

**DE CAMARONES** \$ 13.500

**CHORRILANA (Para 2 personas)** \$ 14.900

**CHORRILLANA (Para 4 personas)** \$ 18.900

## PIQUEOS

**JALEA MIXTA** \$ 22.500

Trozos de pescado y mariscos apanados y fritos, acompañado de una copa de leche de tigre, zarza criolla, papas doradas y yuca.

**TRIOLOGIA DE CAUSAS** \$ 17.500

Causa de pollo, causa de camarón, causa de pulpo.

**PIQUEO FRIO** \$ 23.900

Tiradito clásico, tiradito delicias, ceviche mixto con crema de rocoto, pulpo al olivo, coctel de camarones.

**PIQUEO CRIOLLO** \$ 25.900

Lomo saltado – ají de gallina – seco de vacuno – arroz y papas fritas.

**CAMARONES AL PIL PIL** \$13.900

**LECHE DE TIGRE** 6.500

Delicioso extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano.

**TIRADITO CLASICO** 8.500

**TIRADITO DELICIAS** 9.000

Con crema de ají amarillo

**PULPO AL OLIVO** 13.500

Láminas de pulpo marinado en toque de jugo de limón y aliños Peruanos, bañado en salsa de olivo.

## PIQUEOS

**TRIOLOGIA DE CECICHES** \$ 18.500

Ceviche mixto, ceviche ají amarillo, ceviche crema de cilantro.

**PULPO A LA PARRILA** \$ 23.900

Pulpo grillado y bañado en aliño peruano especial a las finas hierbas, acompañado de papa dorada, yuca y zarza criolla

**PIQUEO DELICIAS** \$ 22.900

Chicharrón mixto, ceviche mixto.

**PARRILA MARINA** \$ 18.900

Pescados y mariscos, aliñados a la parrilla.

**PIQUEO MARINO** \$ 23.900

Arroz con mariscos, chicharrón de pescado, ceviche mixto y pulpo al olivo

**PIQUEO CALIENTE** \$ 25.900

Brochetas carne, pollo, pescado, chicharrón de calamar, pulpo a la parrilla, arroz norteño y zarza criolla

**RONDA MARINA** \$ 25.900

Arroz norteño – chaufa de mariscos – chicharrón de pescado –tiradito de pescado – causa de atun.

# CAUSAS

CAUSA LIMEÑA \$ 9.500

Masa de papa amarilla rellena con pollo, palta y mayonesa.

CAUSA ATÚN \$ 8.900

Masa de papa amarilla rellena con atún, palta y mayonesa.

CAUSA DELICIAS \$ 10.900

Masa de papa amarilla rellena con camarón, palta y mayonesa, acompañado de chicharrón de camarón.

CAUSA ACEVICHADA \$11 .900

Causa rellena con palta, acompañada con ceviche de pescado.

CAUSA DE PULPO \$ 11.900

# PASTAS

TALLARÍN SALTADO DE POLLO 10.900

Tallarines salteados con trozos de pollo cebolla, tomate en salsa de soya y especias orientales.

FETTUCINE AL OLIVO \$13.900

Fettuccine salteado al aceite de olivo Acompañado de filete en salsa 4 quesos Con camarones.

ESPAGETI DELICIAS 13.900

Espaguetis envueltos en salsa al pesto, con filete De vacuno, bañado en salsa bechamel con Camarones ecuatorianos.

TALLARÍN SALTADO CARNE \$ 11.900

TALLARÍN SALTADO 3 SABORES 12.900

Pollo, carne, camarones

TALLARIN A LA HUACAÍNA \$ 13.200

TALLARIN VEGETARIANO \$ 13.900

TALLARIN HUANCAINA CON POLLO SALTADO \$ 12.500

FETTUCINE DEL CHEF \$13.900

# ENSALADAS

ENSALADA CESAR \$ 7.500

Pechuga de pollo, lechuga, espinaca, crotones, queso parmesano, bañado con salsa de la casa.

SALPICÓN DE POLLO \$ 7.900

Variedad de verduras y trozos de pollo, palta y vinagreta

SALPICÓN DE ATÚN \$ 7.900

Variedad de verduras y trozos de atún, palta y vinagreta

ENSALADA MIXTA \$ 6.500

Lechuga, tomate, pepino, palmito, palta y queso fresco

SALPICÓN DE PULPO Y CAMARONES \$ 11.900

Variedad de verduras, pulpo, camarones, palta y vinagreta

# RISOTTOS

RISOTTO DE CAMARONES \$ 13.500

Risotto cubierto de una suave salsa de camarones y champiñones al vino blanco, acompañado de camarones.

RISOTTO SOL Y MAR \$ 13.900

Filete a la plancha con una suave salsa de camarones, acompañado de risotto de ají amarillo y champiñones.

RISOTTO DE APIO \$ 12.900

Arroz cremoso de apio acompañado con reineta a la plancha bañado en salsa de coral de camarones.

RISOTO IMPERIAL 13.900

Risotto de palmitos y champiñones Acompañados con salmón, camarones y ostiones, bañado en salsa de madera

RISOTO DE MARISCOS 13.800

RISOTO DE VERDURAS 11.900

RISOTO DE LA CASA 13.900

Risotto de quinua con champiñones y ají Amarillo, acompañado de filete a la plancha De vacuno y camarones, bañado en salsa De vino tinto.

RISOTTO DE LOMO SALTADO 13.900

Risotto de ají amarillo, acompañado de lomo Saltado.

# CARNES

LOMO SALTADO \$ 13.500

Trozos de filete de vacuno, cebolla y tomate, salteados en salsa de soya, acompañado de papa frita y arroz.

FILETE A LA PLANCHA \$ 11.900

Filete de vacuno a la plancha acompañado de ensalada mixta y papa frita.

FILETE MAR Y TIERRA \$ 13.900

Filete de vacuno a la plancha, bañado con salsa de mariscos, acompañado de arroz.

FILETE EN SALSA DE CAMARÓN \$ 12.900

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de camarones, acompañado de arroz.

FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO 12.800

Filete a la plancha bañado en salsa de pisco peruano, acompañado de risotto verde.

FILETE FINAS HIERBAS \$ 12.800

Filete de vacuno a la plancha, tocino, verduras salteadas, bañados en salsa de mantequilla y finas hierbas.

FILETE DELICIAS \$ 12.900

Filete a la plancha con camarones ecuatorianos bañado en salsa estragón, acompañado de arroz blanco.

SECO DE VACUNO \$ 12.800

Tozos de vacuno, macerados en chicha de jora, y crema de cilantro. Acompañado de porotos y salsa criolla.

FILETE MIGNON \$ 12.800

Filete de vacuno a la plancha, tocino, bañado en salsa de champiñones, acompañado de arroz.

TACUTACU LOMO SALTADO \$ 13.500

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado del tradicional lomo saltado y zarza criolla.

FILETE OLIVAR \$ 12.900

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de olivo acompañado de papas rusticas.

FILETE EN SALSA VINO TINTO \$ 13.500

Filete de vacuno a la plancha, tocino bañado en salsa de vino tinto, acompañado de verduras salteadas y papa Rustica.

TACU TACU ALO MACHO \$ 13.900

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado de filete de vacuno a la plancha y bañado en salsa de marisco.

TACUTACU MARISCOS \$ 12.900

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañada de salsa de mariscos y sarsa criolla

TACUTACU PULPO A LA PARRILA \$ 14.900

FILETE ANDINO \$ 13.500

Filete a la plancha bañado en una suave salsa A la huancaína con camarones, acompañado De risotto de cilantro.

LOMO SALTADO 3 SABORES \$ 13.500

Trozos de filete, pollo y camarones salteados En salsa de soya, cebolla tomate, acompañado De papa frita y arroz verde.



## PESCADOS Y

PESCADO RÍO MAR	\$ 12.500
Filete de reineta a la plancha, con camarones ecuatorianos, bañado en salsa de ají amarillo y estragón, acompañado con arroz.	
PESCADO DELICIAS	\$ 13.900
Pescado a la plancha con champiñones, manzana, camarones y ostiones, flameado en salsa de anís.	
PESCADO A LA PLANCHA	\$ 11.300
Pescado a la plancha, acompañado con papa frita y ensalada mixta.	
SALMÓN A LA FRANCESA	\$ 13.900
Salmón a la plancha flameado al coñac, con salsa blanca de mariscos, acompañado de arroz	
DÚO MARINO	\$ 13.500
Filete de salmón y reineta a la plancha con un toque de coñac, bañado en salsa de rocoto, acompañado de verduras salteadas.	
SALMON ORIENTAL	\$ 12.500
Salmon a la plancha bañado en salsa de coral de camarones, acompañado de verduras salteadas.	
SALMON EN SALSA DE MARACUYA	13.500
Salmón a la plancha bañado en salsa de maracuyá, Acompañado con puré al cilantro.	
SALMON TERIYAKY	13.500
Salmón a la plancha, bañado en salsa teriyaki, Acompañado de arroz chaufa de verduras.	
SALMON 4 QUESOS	13.900
Salmón a la plancha bañado en salsa 4 quesos, Camarones ecuatorianos, acompañado de verduras salteadas.	

## MARISCOS

PESCADO A LO MACHO	\$ 13.200
Pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos a lo macho, acompañado con arroz.	
ARROZ CON MARISCOS	\$ 13.300
Arroz pintado con salsa madre, mixtura de mariscos y zarza criolla.	
PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN	\$ 12.900
Pescado a la plancha bañando en salsa de camarón, acompañado de arroz.	
AJÍ DE MARISCOS	\$ 12.900
Variedad de mariscos con una cremosa salsa de ají amarillo acompañado de arroz blanco	
PESCADO CHORRILLANA	\$ 11.500
Reineta la plancha bañado en un encebollado caliente acompañado de arroz blanco.	
PESCADO A LA HUACAÍNA	\$ 13.500
Reineta a la plancha bañado en salsa a la huancaína con camarones y calamares acompañado con arroz blanco.	
SALMON SALSA DEMARISCOS	\$ 13.900
Salmon a la placha, bañado con salsa de Mariscos acompañados de arroz blanco.	
SALMON A LA PLANCHA	\$ 12.800
Acompañado de ensalada y papas fritas	
CAMARONES DEL CHEFF	\$ 13.900
Camarones envueltos en láminas de carne acompañado con verduras salteadas, bañado En salsa del cheff.	
PESCADO TROPICAL	\$ 13.900
Reineta apanada bañada con salsa de Mango y coco con camarones acompañado con arroz y espárragos.	
ENROLLADO DELICIAS	\$ 13.900
Filete de reineta relleno con camarones, cocido al vapor, bañado en salsa de mariscos, acompañado con papa dorada y queso parmesano.	



# POLLOS

**POLLO AJÍ DE GALLINA** \$ 10.500

Pechuga de pollo deshilachada, en una fina salsa de ají amarillo, acompañado de arroz blanco y papa cocida.

**POLLO SALTADO** \$ 11.500

Trozos de pollo, cebolla y tomate, salteados en salsa de soya, acompañado de arroz blanco y papa frita.

**POLLO A LA PLANCHA** \$ 10.900

Pechuga de pollo a la plancha acompañado de ensalada mixta y papa frita.

**SUPREMA DE POLLO** \$ 11.500

Pechuga de pollo apanado, acompañado de ensalada mixta y papa frita.

**POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES** \$ 11.900

Pechuga de pollo bañado en salsa de champiñones, acompañado con arroz blanco.

## AGREGADOS

Porción de papa frita	4.900
Porción de Arroz blanco	2.500
Porción zarza criolla	2.900
Porción yuca frita	4.500
Verduras salteadas	4.500

**POLLO DELICIAS** \$ 13.200

Pechuga de pollo bañado Pechuga de pollo relleno con espinacas y Camarones al panco, acompañado de verduras salteadas Papa rustica bañado en salsa de tamarindo.

## CHAUFAS

**DE POLLO** \$ 10.500

Arroz a las especias orientales salteados con trozos de pollo en aceite sésamo.

**DE CARNE** \$ 11.500

**DE MARISCOS** \$ 12.800

**TRES SABORES** \$ 12.900

Carne, pollo y camarones.

**VEGETARIANO** \$ 8.900

## SOPAS

**PARIHUELA** \$ 12.900

Deliciosa sopa de mixtura de mariscos y pescado cocido con especias peruanas.

**SUDADO DE PESCADO** \$ 11.900

Trozos de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y especias peruanas, con guarnición de arroz.

**DIETA DE POLLO** \$ 8.900

**CHUPE DE PESCADO** \$ 11.900

**CHUPE DE CAMARONES** \$ 12.900



# DE NUESTRO PERÚ

## Aperitivos

	Normal	Catedral	Vaticano
Piscosour	\$ 3.900	\$ 6.500	\$ 8.800
Mango sour	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
Maracuyá sour	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
Piña sour	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900



## Macerados

Maíz morado	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
Frutilla	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
Coca	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
Jengibre	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
amaretto sour	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900
chardonay sour	\$ 5.000	\$ 6.800	\$ 8.900



## VINOS

Casillero del diablo	11.900
Santa Emiliana	8.000
Misiones de renego	8.000
Misiones de renego	10.00
RSV	
Marqués decasa	17.000
concha	
Toro de piedra	15.900
Tarapacá reserva	14.900
Santa digna	15.500
Castillo molina	12.500
Copa vino	3.500
Copa vino reserva	3.900



## CERVEZA

Cusqueña	3.500
Corona	3.500
Cusqueña negra	3.900
Kunstmann	3.900
Royal	3.500
Austral	3.900
Heineken	3.500
Heineken s/a	3.900

## CERVEZAS PERUANAS

Pilsen Trujillo	4.500
Pilsen callao	4.500
Cusqueña trigo 330	3.900
Cusqueña trigo 620	4.900
Cusqueña N/G	4.900



## Tragos

Mojitos sabores	6.500
chilcano	5.800
Chilcano sabores	6.500
Caipirinha	5.600
Caipirinha sabores	6.200
Mojito	5.900
Tequila Margarita	5.500
Tequila M sabores	6.500
Ron cola	5.500
Piscola	6.500
Algarrobina	5.500
Caipirosca	5.800
Caipirosca Sabor	6.200



## BEBIDAS

Coca, zero yligh	1.900
Fanta	1.900
Sprite, zero	1.900
Agua mineral	1.900
Néctar	2.000
Inka kola	2.500
Inka vidrio (1/2)	3.300
Inka kola 1 ½	5.900
Ginger	1.900
Agua tónica	1.900



## WISKY

Johnny Walker red	5.300
Johnny Walker black	6.200
Jack daniels	6.700
Chivas regal 12	6.500

## SHOP

Shop cusqueña	4.000
Shop C. michelada	5.000

## JUGOS

Frambuesa	3.800
Mango	3.800
Piña	3.800
Chirimoya	3.800
Maracuyá	3.800
Frutos rojos	3.800
Frutilla	3.800
Jarra limonada	7.000
Jarra menta jengibre	7.600
Copa limonada	3.500
Copa menta jengibre	3.800
Jarra chicha morada	7.900
Copa de chicha morada	3.800

## Postres 3.800



Crema volteada



Suspiro limeño



Torta 3 leches

CAFETERIA – Te 1.500 - Expreso 1.800 – Cortado simple 2.500 - cortado doble 2.800  
Cafe 1.500 - Expreso Doble 2.800

## COCTELES DE LA CASA



- *Mojito blue* 6.500
- Hojas de menta
- Ron blanco
- Curacao blue
- Sprite
- Hielo



- *Primavera* 6.900
- Pisco
- Jugo de piña
- Jugo de naranja
- Granadina
- Hielo



- *Ramazoti spritz* 6.900
- Espumante
- Rodajas naranja
- Agua c/g
- Arándanos/frutilla



- *Pasión Delicias* 7.000
- Pisco
- Jugo de naranja
- Almibar de piña
- Zumo maracuyá



- *Frutos del bosque* 7.300
- *Ron*
- *Triple sec*
- *Licor de casis*
- *Arandanos*
- *Frutilla*
- *cerezas*



- *Martini* 6.300
- *Gin*
- *Martini seco*
- *Aceitunas*



- *Daiquiri /sabores* 5.900
- *Ron/vodka*
- *Limon*
- *Jarabe goma*



- *Aperol* 6.800
- *Espumante*
- *Agua c/gas*
- *Naranjas*
- *Hileo*



- *Piña colada* 6.800
- *Ron blanco*
- *Zumo piña*
- *Crema de coco*



- *Pantera rosa* 6.300
- *Ron blanco*
- *Granadina*
- *Crema de leche*
- *Jugo piña*



- *Vaina* 5.900
- *Oporto*
- *Licor de cacao*
- *Yema de huevo*
- *Canela en polvo*



- *Macchu Picchu* 6.900
- *Licor de menta*
- *Jugo de naranja*
- *Granadina*

**COCTELERÍA TIKI**  
disfruta de nuestra cocteleria tiki

**MAI TAI**

6.500

Ron blanco  
Ron negro (havana)  
Amareto  
Jugo piña  
Granadina  
Hielo picado y frutas para decorar



**HURACAN**

6.900

Ron oscuro (havana)  
Ron blanco  
Sumo limón  
Zumo naranja  
Jarabe maracuyá  
Jarabe de goma  
Granadin



### ESCORPION

6.500

Ron blanco  
Ginebra  
brandy  
Vino blanco  
Jugo limón  
Das jugo naranja  
Das jarabe orgeat



### Cóctel Maorí

6.500

Ron dorado  
Licor de Avellanas  
Jarabe de Miel  
Jugo de Limón Jugo  
de Mango Jarabe  
de Vainilla



### MAESTRO TIKI

6.900

Ron viejo  
Licor de plátano amarillo  
Jagermester  
Syrup de vainilla  
Zumo de piña  
Zumo de manzana  
Plátano  
Hojas de piña  
Canela en polvo  
Cubos y hielo picado



### ZOMBIE

6.900

Ron viejo  
Ron dorado  
Ron bacardi (150)  
jugo de pomelo  
jarabe de canela  
Falernum  
Granadina  
1 cucharada de absentas Gotas  
de amargo de angostura



