MIA PERÚ RESTAURANT



APERITIVOS

Pisco sour tabernero	$5,550
Pisco sour tabernero catedral	$8,950
Tom Collins	$6,650
Macerado de Coca	$5,750
Pisco sour de sabores	$5,750
Pisco Sour De Sabores Catedral	$8,950
Sangría	$6,950
Laguna azul	$5,550
Tequila sunrise	$6,250
Caipiriña	$6,350
Ramazzotti	$7,350
Tequila Margarita	$5,950
Mojito sabores	$7,250
Tequila Margarita Blue	$6,550
St-german (flor del sauco)	$8,950
Kir royal (con espumante)	$4,950
Piña colada	$6,350
Daiquiri	$5,950
Mojito	$6,850
Algarrobina	$4,350
Vaina	$5,250
Amaretto sour	$5,250
Coctel de maracuyá	$5,750
Aperol	$6,950

CERVEZA

Cusqueña	$4,850
Cusqueña negra	$4,950
Austral calafate	$4,250
Austral lager	$3,950
Kunstmann torobayo	$4,350
Corona cero	$3,950

JUGOS

Maracuyá	$5,250
Mango	$5,250
Frambuesa	$5,250
Chicha morada	$5,250
Piña	$5,000

BEBIDAS

Ginger ale	$2,500
Vital sin gas y con gas	$2,500
Fanta	$2,500
Sprite zero, Sprite	$2,500
Coca cola y zero	$2,500
Inca kola	$3,250

LIMONADAS

Menta jengibre	$5,950
De sabores	$6,950
Con jengibre	$5,550
Tradicional	$5,550



Contactanos

Enrique olivares 862,
La Florida
+56 9 3630 7658

@miaperu.cl

www.miaperu.cl

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE MARAVILLA **$16,340**
Ceviche mixto marinado con jugo de limón y ajíes, con cebolla en plumas, acompañado de palta y camarones al panko.

CEVICHE MI PERÚ **$14,300**
Pescado, camarones, calamar, pulpo, marinado de leche de tigre, sauvignon blanco y con brochetas gigantes.

CEVICHE MEDITERRANEO **$13,400**
De pescado, pulpo, champiñón, pimentón, cebolla en pluma y marinado con leche de tigre acompañado de camote choclo y cancha.

CEVICHE DE PESCADO **$13,950**
Marinado con jugo de limón, ajíes, con cebollas en plumas, acompañado de choclo y camote.

CEVICHE A LOS TRES PESCADOS **$16,950**
Atún, reineta, salmón en su típica receta peruana con un toque de vino blanco, cebolla morada en pluma acompañado de choclo, cancha y camote glaseado.

TIRADITO CRIOLLO **$12.350**
Láminas de reineta marinado en leche de tigre acompañado de choclo y camote glaseado.

PULPO AL OLIVAR NORTEÑO **$12,950**
Láminas de tierno pulpo marinado con olivo y Sauvignon blanc acompañado con salsa olivar.

ENTRADAS CALIENTES

MACHAS A LA PARMESANA **$13,650**
Machas flambeadas en vino blanco, mantequilla y gratinadas con queso parmesano.

CAMARONES DOÑA ISSA **$12,450**
Camarones ecuatorianos marinados con salsa de la casa y apanados al panko, acompañado de salsa de maracuyá.

TEQUEÑOS DE QUESO **$10,950**
liviana masa rellena de queso y fritos.

SURTIDO DE EMPANADAS CRIOLLAS **$10,950**
Empanaditas rellenas de lomo saltado y ají de gallina.

PULPO A LA PARRILLA **$14,950**
Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y sazonado con salsa de chimichurri.

CHICHARRÓN DE CAMARÓN **$13,350**
Camarones apanados, fritos y acompañado con papas fritas.



FONDOS

SECO DE CORDERO **$18,990**
Garrón de cordero marinado en chicha de jora y ajíes, cocción en su propio jugo a fuego lento, acompañado de pallares y arroz blanco. ***Incluye una copa de vino.***

*Recomendación del Cheff

COSTILLAR DE LECHÓN EN SALSA BARBECUE **$15,340**
Cocinado por 6 horas, acompañado de arroz chaufa y papas fritas.

FILETE AL ESTILO DEL CHEF **$15,300**
Filete a la parrilla con 3 camarones bañado en salsa bechamel, acompañado de un risotto de aceituna al estilo del chef.

ATÚN A LO MACHO **$14,600**
A la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo.

LOMO SALTADO **$13,400**
Filete salteado con tomate y cebolla sazonada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo.

SALTADO ESPECIAL **$13,900**
Filete, pollo y camarón salteado con tomate y cebolla sazonada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo.

ARROZ CON CAMARÓN Y OSTIÓN **$13,950**
Arroz, camarones y ostiones guisados en salsa de cilantro, queso parmesano y crema de leche servido al estilo del chef.

SALTADO MIA PERÚ **$14,200**
Risotto guisado en salsa coral de camarón, cubierto con tradicional lomo saltado.

FILETE A LO MACHO **$13,300**
A la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo.

FILETE MIGNON **$14,300**
Filete de vacuno con tocino a la plancha, servido en espejo de salsa de madera bañado con salsa de champiñón y acompañado de papas salteadas al chimichurri.

AJÍ DE GALLINA **$12,950**
Pechuga de pollo desmenuzado con la clásica receta de la abuela.

ARROZ CHAUFA ESPECIAL **$13,200**
Pollo, camarón y carne, salteada con arroz criollo, cebollín, pimentón y huevo sazonado con salsa de soya.

TALLARÍN SALTADO ESPECIAL **$13,250**
Filete, pollo y camarón saltado con tomate, cebolla, fetuccini sazonado con salsa de soya y aceite de sésamo.

PESCADO A LO MACHO **$12,550**
Filete de pescado a la parrilla, cubierto con mariscos saltados y en salsa coral de camarón.

ATÚN MARINERO **$14,300**
A la plancha sazonado con costra pimienta negra, cubierto con camarones y vino blanco. Acompañado de risotto de verduras.

SALMÓN EN SALSA DE TOMILLO **$13,950**
A la parrilla bañado en salsa de bechamel con camarones, aromatizada con finas hierbas y acompañado de arroz criollo.

PLATOS DE LA CASA **$17,990**
(CONSULTAR)

ENSALADAS

ENSALADA ESTACIÓN **$7,300**
Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, huevo duro, aceituna y queso fresco.

ENSALADA DE MI PERÚ **$11,300**
Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, palmitos, camarones salteados en finas hierbas.

SOPAS

CHUPE DE CAMARÓN **$11,950**
Tradicional chupe peruano concentrado de fondo de pescado y queso fresco con un toque de
leche, camarones y huevo escalfado.

SUDADO ESPECIAL **$11,950**
Pescado, mariscos al vapor sudado con cebolla, tomate y acompañado de arroz.



PLATOS DE LACASA

RISOTTO CON SALMON AL ESTILO DEL CHEF
Risotto a la huancaína con salmón y mariscos en salsa anticuchera al estilo del chef.

FILETE PASIÓN DE AMOR
Filete ala parrilla en reducción de vino tinto acompañado de papas en láminas con salsa bechamel y champiñón.

MILANESA DE CARNE
Fettuccini al pesto al pesto, acompañado de milanesa de carne, bañada en una exquisita salsa de champiñones, todo en nuestro estilo peruano.

TACU TACU DOS SABORES
El plato típico peruano se distingue por su deliciosa combinación de arroz y frijoles, que se ofrece en dos variantes: una acompañada de lomo saltado y la otra en salsa a lo macho.

RISSOTO DE AJI DE GALLINA
Risotto de ají de gallina al estilo limeño, acompañado de un delicioso pulpo a la parrilla, manteniendo nuestra esencia culinaria.

BROCHETAS PARRILLERA
Brochetas de pulpo y pollo servidas sobre papasdoradas acompañado de una salsa acevichada.

FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑON.
Un filete cubierto con una cremosa salsa de champiñones, acompañado de un risotto en salsa de cilantro y camarones empanizados al panko.

CEVICHE AL ESTILO DEL CHEF
Pescado, mariscos y pinzas de jaiba marinado en leche de tigrea la huancaína cebolla crujiente. **Acompañdo de choclo y camote.**

FESTIVAL DE CAUSAS
(Causa de lomo saltado, causa acevichada y causa de camarón): papa amarilla cocida, sazonada con ají amarillo sin picante, elaborada al estilo del chef.

PIQUEOS PARA COMPARTIR

Para Compartir + 2 Pisco Sour
28.990

PIQUEO AREQUIPEÑO
Arroz con mariscos, ceviche de pescado, ají de gallina, pulpo al olivo y cocktail de camaron.

PIQUEO CHALACO
Pulpo a la chacala, ceviche mixto, chicharron mixto, causa de pollo y camarones al panko.

PIQUEO FRIO
ceviche de pescado,papa a la huancaina,pulpo al olivo,cocktail de camaron y causa de pollo.

PIQUEO MÍA PERÚ
Rissoto en salsa de camaron,rissoto en salsa de cilantro ,chicharón mixto,lomo saltado y empanaditas de aji de gallina Y CHICHARRON MIXTO.

PIQUEO CORAZON VALIENTE
Leche de tigre, arroz con mariscos chicharron mixto y ceviche mixto.

PARRILLA MIA PERÚ
Filete de vacuno, salmón, atún y camarones a la parrilla, acompañado de papas rústicas al chimichurri y choclo peruano.



POSTRES

ENCANTO MI PERÚ **$5,950**
Suspiro, crema volteada y torta de tres leches.

SUSPIRO A LA LIMEÑA **$4,950**
Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado, con toques de vainilla y merengue al oporto.

CREMA VOLTEADA **$4,950**
Flan cocinado en horno a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla.

TORTA DE TRES LECHES **$4,950**
Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ **$4,950**
Hecho a base de queso, pulpa de maracuyá sobre una base de galletas.

TIRAMISÚ **$4,950**
Bizcochuelo remojado en café, amaretto con crema de chantillí, el cual está hecho de queso philadelphia, azúcar y yema de huevo.

HELADOS **$5,650**

INFUSIONES Y CAFÉ

CAFÉ EXPRESO	$1,950
CAFÉ EXPRESO DOBLE	$2,750
CAFÉ CORTADO	$2,200
CAFÉ CORTADO DOBLE	$2,950
CAFÉ HELADO	$5,950
AGUA DE HIERBAS	$1,500
CAPUCCINO	$3,500



BAJATIVOS

SAMBUCA GALLIANO	$6,400
FRANGELICO	$5,700
AMARETTO DISARONO	$4,900
BAILEYS	$5,500
MANZANILLA	$2,900
MENTA MARIE BRIZAR	$5,800
COINTREAU	$5,800
AMARETTO GALLIANO	$5,900
DRAMBUIE	$5,700
KAHLUA	$4,700
ARAUCANO	$2,900

PISCOS

PISCOS ALTO DEL CARMEN	$4.650
40°LA CARAVEDO	$4.500
CUATRO GALLOS	$5.500
ALTO DEL CARMEN 35°	$4.400
PORTÓN	$6.500
MISTRAL 40°	$4.500

COGNAC Y BRANDI

REMY MARTIN VSOP	$8.900
MARTEL VS	$6.900

VODKAS

ABSOLUT BLUE	$4.800
ABSOLUT CITRON	$4.900
ABSOLUT MANDARIN	$4.900
STOLICHNAYA	$4.500
ABSOLUT PEARS	$4.900

BAJATIVOS

BACARDÍ AÑEJO ESPECIAL	$4.700
BARCELO HAVANA	$4.500
HAVANA RESERVA 7 AÑOS	$4.900

GIN

BEEFEATER	$4.600
TANQUERAY	$4.600

WHISKYS

WHISKYS BALLANTINE'S	$4.900
JOHNNIE WALKER NEGRO	$6.400
JACK DANIELS	$6.400
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$6.700
JOHNNIE WALKER ROJO	$5.800
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	$9.950