

The word "Carta" written in a large, flowing, red cursive script. The script is elegantly written, with the "C" having a long, sweeping tail that loops back towards the beginning of the word. The "a" and "r" are also written in a fluid, connected style. The word is centered on the page, flanked by two red and white striped ribbons that extend from the left and right edges of the frame.



## ***Bienvenidos a Perú Milenario***

*En nuestro restaurante, te invitamos a disfrutar de lo mejor de la gastronomía peruana, una cocina rica en sabores, historia y tradición. Cada receta es una celebración de nuestra herencia cultural, fusionando ingredientes frescos y técnicas ancestrales con un toque contemporáneo que hace que cada bocado sea una experiencia única. Desde los ceviches refrescantes hasta los suculentos anticuchos y los exquisitos platos de la costa, sierra y selva peruana, en Perú Milenario te traemos lo mejor de nuestra tierra en cada plato.*

***¡Ven a descubrir el sabor que ha cautivado al mundo!***



# APERITIVOS



PISCO SOUR CAPILLA	\$ 4.950
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 7.950
PISCO SOUR VATICANO	\$ 8.950
PISCO SOUR MACERADO	\$11.000
PISCO SOUR FRUTAS	\$ 9.950
ALGARROBINA	\$ 4.950
VAINA	\$ 5.950
KIR ROYAL	\$ 4.950
CAMPARI	\$ 4.500
NEGRONI	\$ 5.500
RUSO NEGRO	\$ 4.950
RAMAZZOTTI	\$ 5.950
APEROL SPRITZ	\$ 5.950
PIÑA COLADA	\$ 5.500
CAIPIRÍÑA	\$ 4.950
DAIQUIRI CLÁSICO	\$ 4.950
DAIQUIRI FRUTAS	\$ 5.500
MARGARITA	\$ 5.500
MARGARITA BLUE	\$ 5.950
MOJITO CLÁSICO	\$ 4.950
MOJITO FRUTAS	\$ 5.950
CHILCANO CLÁSICO	\$ 4.950
CHILCANO FRUTAS	\$ 5.950





# Platos Fríos

# PLATOS FRÍOS

## Ceviche Clásico de Salmón \$13.950

Tradicional ceviche de salmón con gusto refrescante.

Ingredientes: salmón, limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

## Ceviche Clásico de Pescado \$13.950

Tradicional ceviche de pescado con gusto refrescante.

Ingredientes: pescado del día, limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

## Ceviche de Camarón \$14.950

Ceviche de camarón con gusto refrescante.

Ingredientes: camarón, limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

## Carpaccio de Salmón \$12.950

Salmón cortado en láminas con gusto refrescante.

Ingredientes: salmón, limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

## Ceviche PeruMilenario \$13.950

Tradicional ceviche mixto de pescado del día, camarones y calamar con gusto refrescante.

Ingredientes: limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

## Ceviche Mixto de Salmón \$14.950

Tradicional ceviche mixto de salmón, camarones y calamar con gusto refrescante.

Ingredientes: limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

**Pulpo al Olivo \$14.950**

Finas láminas de pulpo junior marinado con vino blanco y limón, acompañado de salsa de aceitunas.

**Tiradito Místico \$14.950**

Medallón de atún sellado, servido en láminas bañadas con leche de tigre y acompañado de chicharrón de calamar.

**Causa Limeña \$10.950**

Delicada masa de papa en punto de limón, ligera de ají y rellena con pechuga de pollo desmenuzada, mayonesa y el secreto del chef, acompañado de palta natural.

**Causa Camarón \$11.950**

Delicada masa de papa en punto de limón, ligera de ají y rellena con camarones, mayonesa y el secreto del chef, acompañado de palta natural.

**Causa Acevichada de Salmón \$14.950**

Tradicional ceviche de salmón con gusto refrescante. Ingredientes: salmón, limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

**Causa Acevichada de Pulpo \$14.950**

Tradicional ceviche de pulpo con gusto refrescante. Ingredientes: pulpo, limón, cebolla, sal y ají, preparados con el secreto del chef.

**Tartar de Atún \$15.950**

Atún cortado en dados, cebolla en corte brunoise, tomate, palta y ajo; aliñados con limón, aceite de oliva, sal y el secreto del chef.

**Tartar de Salmón \$15.950**

Salmón cortado en dados, cebolla en corte brunoise, tomate, palta y ajo; aliñados con limón, aceite de oliva, sal y el secreto del chef.



# Platos Calientes

# PLATOS CALIENTES

## **Pulpo a la Parrilla \$15.95○**

Pulpo a la parrilla acompañado de papitas naturales salteadas en mantequilla.

## **Camarones al Ajillo \$15.95○**

Camarones en salsa de mantequilla, acompañados de papas doradas.

## **Chicharrón de Salmón \$14.95○**

Salmón cortado en trozos, apanado y frito, acompañado de papas fritas y salsa tártara.

## **Chicharrón de Pescado \$11.95○**

Pescado del día cortado en trozos, apanado y frito, acompañado de papas fritas y salsa tártara.

## **Chicharrón de Pollo \$11.95○**

Pechuga de pollo cortada en trozos, marinada con el secreto del chef, apanada y frita, acompañada de papas fritas y salsa tártara.

## **Chicharrón de Camarón \$10.95○**

Camarones marinados con el secreto del chef, apanados y fritos, acompañados de papas fritas y salsa tártara.

## **Chicharrón de Calamar \$10.95○**

Calamar cortado en aros, marinado con el secreto del chef, apanado y frito, acompañado de papas fritas y salsa tártara.

## **Salmón a la Plancha \$13.95○**

Salmón a la parrilla acompañado de papas fritas o arroz blanco.

**Salmón a lo Macho \$14.950**

Salmón a la parrilla cubierto con salsa de mariscos, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Salmón en Salsa de Camarón \$13.950**

Salmón a la parrilla cubierto con salsa de camarones y camarones, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Salmón con Vegetales Salteados \$14.950**

Salmón a la parrilla con vegetales salteados y el secreto del chef.

**Pescado a lo Macho \$12.950**

Pescado a la parrilla cubierto con salsa de mariscos, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Pescado a la Plancha \$11.950**

Pescado a la plancha, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Pescado en Salsa de Camarón \$12.950**

Pescado a la plancha bañado en salsa de camarón, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Pescado en Salsa de Cilantro \$12.950**

Pescado a la plancha bañado en salsa de cilantro, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Atún a la Pimienta \$15.950**

Medallón de atún a la plancha acompañado de puré de papa aromatizado con romero.

**Tacu Tacu con Filete Salteado \$15.950**

Filete en trozos, tomate y cebolla, salteado con salsa de soya y los secretos del chef, acompañado de tacu tacu criollo.

**Lomo Saltado \$14.95○**

Filete en trozos, tomate y cebolla, salteado con salsa de soya y los secretos del chef, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

**Seco de Res \$14.95○**

Vacuno marinado con salsa de cilantro y ají, cocido en su propio jugo a fuego lento, acompañado de un sabroso guiso de frijoles y arroz blanco.

**Filete Mar y Tierra \$15.95○**

Filete de vacuno a la parrilla cubierto con salsa de mariscos: camarón, calamar y pulpo, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

**Filete a la Pimienta \$15.95○**

Filete de vacuno a la parrilla cubierto con salsa de pimienta y champiñones, acompañado de papas fritas caseras.

**Filete a la Plancha \$15.95○**

Filete de vacuno a la parrilla acompañado de papas doradas y ensalada.

**Lomo Vetado \$16.95○**

Lomo vetado de vacuno a la parrilla acompañado de papas doradas y ensalada.

**Lomo Liso \$16.95○**

Lomo liso de vacuno a la parrilla acompañado de papas doradas y ensalada.

**Chuleta de Cerdo Vetada \$13.95○**

Chuleta de cerdo vetada a la parrilla acompañada de papas doradas y ensalada.

## **Pechuga a la Plancha \$13.95○**

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de papas doradas y ensalada.

## **Pollo Saltado \$13.95○**

Pechuga de pollo en trozos, tomate y cebolla, salteado con salsa de soya y los secretos del chef, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

## **Ají de Gallina \$13.95○**

Tradicional preparación limeña: pechuga de pollo desmenuzada combinada con una cremosa salsa de ají amarillo sin picante, queso y nueces, acompañada de arroz blanco.

## **Milanesa de Pollo \$13.95○**

Pechuga de pollo marinada y apanada a la plancha, acompañada de papas fritas y salsa tártara.





# Arroces y Pastas

# ARROCES

## Risotto al Pesto con Atún \$15.95○

Atún a la plancha bañado con una salsa de mantequilla y acompañado de un risotto en salsa de espinacas, elaborado con los secretos del chef.

## Risotto al Cilantro con Atún \$14.95○

Atún a la plancha bañado con una salsa de mantequilla y acompañado de un risotto en salsa de cilantro, elaborado con los secretos del chef.

## Salmón Mango Camarón \$14.95○

Salmón a la plancha bañado con una salsa de mango y camarones, acompañado de un risotto con verduras, elaborado con los secretos del chef.

## Salmón Salsa Maracuyá \$13.95○

Salmón a la plancha bañado con una salsa de maracuyá, acompañado de un risotto con verduras, elaborado con los secretos del chef.

## Risotto Milenario \$15.95○

Risotto con verduras, elaborado con los secretos del chef y cubierto con lomo salteado.

## Risotto de Camarones \$15.95○

Pechuga de pollo marinada y apanada a la plancha, acompañada de papas fritas y salsa tártara.

## Arroz con Mariscos \$14.95○

Mix de mariscos, arroz y vegetales combinados con una salsa de mariscos y los secretos del chef, acompañados de una salsa criolla.

# ARROCES

## Arroz Chaufa 3 Sabores \$14.950

Pechuga de pollo en trozos, camarones, champiñones y arroz salteados al wok con salsa de soya, morrones, cebollín y tortilla de huevo en cuadros.

## Arroz Chaufa Filete \$14.950

Filete de vacuno en trozos y arroz salteado al wok con salsa de soya, morrones, cebollín y tortilla de huevo en cuadros.

## Arroz Chaufa Pollo \$12.950

Pechuga de pollo en trozos y arroz salteado al wok con salsa de soya, morrones, cebollín y tortilla de huevo en cuadros.

## Arroz Chaufa Mariscos \$14.950

Mix de mariscos y arroz salteados al wok con salsa de soya, morrones, cebollín y tortilla de huevo en cuadros.

# PASTAS

## Fettuccini a la Huancaína \$14.950

Fettuccini con exquisita salsa de huancaína, acompañado con el tradicional lomo saltado.

## Fettuccini Salteado Pollo \$12.950

Pechuga de pollo en trozos, fettuccini, tomate y cebolla salteados al wok con salsa de soya y los secretos del chef.

## Fettuccini Salteado Vacuno \$13.950

Filete de vacuno en trozos, fettuccini, tomate y cebolla salteados al wok con salsa de soya y los secretos del chef.

**Fettuccini Salteado Mariscos \$13.950**

Mix de mariscos, fettuccini, tomate y cebolla salteados al wok con salsa de soya y los secretos del chef.

**Fettuccini al Pesto/C. Salmón \$14.950**

Salmón a la plancha acompañado de fettuccini con exquisita salsa cremosa de espinacas, decorado con queso parmesano.

**Fettuccini al Pesto/C. Filete \$14.950**

Filete de vacuno a la plancha acompañado de fettuccini con exquisita salsa cremosa de espinacas, decorado con queso parmesano.

**Fettuccini Camarones y Queso \$14.950**

Fettuccini con exquisita salsa cremosa de camarones y camarones, decorado con queso parmesano.

**Fettuccini Espárragos y Camarones \$14.950**

Fettuccini con exquisita salsa cremosa de espárragos y camarones, decorado con queso parmesano





# Parrillas y Piqueos

# PARRILLAS

## Parrilla Mixta \$40.000

Dos lomos lisos, dos pechugas de pollo y dos chuletas de cerdo a la parrilla, acompañados de papas doradas, ensalada y salsa chimichurri.

## Parrilla Familiar \$50.000

Tres lomos lisos, tres pechugas de pollo, tres chuletas de cerdo y tres chorizos, acompañados de papas doradas, ensalada y salsa chimichurri.

## Parrilla PeruMilenario \$60.000

Tres lomos lisos, tres lomos vetados, tres pechugas de pollo, tres chuletas de cerdo y tres chorizos, acompañados de papas doradas, ensalada y salsa chimichurri.

# PIQUEOS

## Salteado Mixto Especial \$16.950

Para compartir: Filete de vacuno, pechuga de pollo en trozos y camarones, salteados con salsa de soya y acompañados de papas fritas.

## Jalea Mixto Milenaria \$16.950

Para compartir: Mix de mariscos apanados y fritos, acompañado de papas doradas y una ensalada criolla.

## Jalea Mixto Familiar \$22.950

Para compartir: Combinación de un ceviche de pescado y un mix de mariscos apanados y fritos, acompañado de papas doradas.

**Trilogía de Ceviches \$21.950**

Para compartir: Tradicional ceviche de pescado del día marinado en tres salsas: Rocoto, Ají amarillo y Cilantro.

**Piqueo Costa Verde \$19.950**

Para compartir: Causa de pollo, ceviche de pescado y chicharrón de calamar.

**Empanadas de Queso x 6 unidades \$8.950**

Para compartir: Crocantes empanadas rellenas de queso, acompañadas de una salsa criolla.

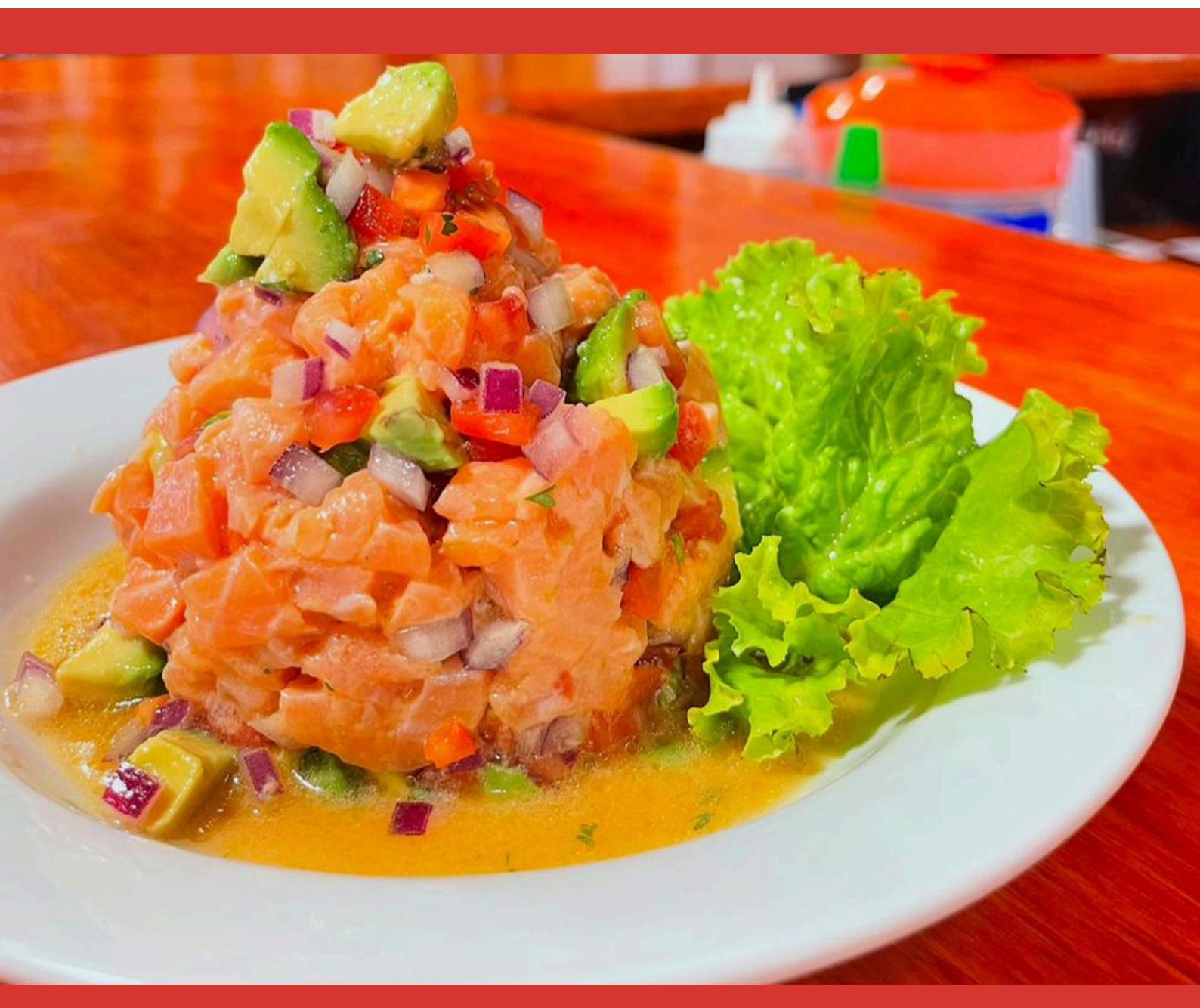
**Empanadas de Queso/Camarón x 6 unidades \$10.950**

Para compartir: Crocantes empanadas rellenas de camarón y queso, acompañadas de una salsa criolla.

**Empanadas de Carne x 6 unidades \$10.950**

Para compartir: Crocantes empanadas rellenas de carne, acompañadas de una salsa criolla.





# Ensaladas y Vegetariano

# ENSALADAS

## Ensalada Mixta \$5.500

Lechuga, tomate, palta, tomate y apio.

## Ensalada Rusa \$4.500

Mix de vegetales cocidos.

## Ensalada Milenaria \$5.500

Lechuga, tomate, palta y tomate.

## Ensalada Lechuga/Tomate \$2.500

Lechuga y tomate.

## Ensalada Lechuga/Tomate/Palta \$4.500

Lechuga, tomate y palta.

# VEGETARIANO

## Saltado Vegetariano \$10.950

Mix de verduras salteadas con salsa de soya, acompañado de arroz o papas fritas.

## Arroz Chaufa Vegetariano \$10.950

Arroz y mix de vegetales salteados al wok con salsa de soya y tortilla de huevo.

## Ceviche de Champiñones \$12.950

Tradicional ceviche de champiñones, cebolla, limón, sal y ají, con un toque refrescante y sazón del chef.

## Risotto Vegetariano \$10.950

Arroz arbóreo, risotto al natural con mix de vegetales y queso.



# Sopas y Guarnición

# SOPAS

## Chilcano de Pescado \$8.950

Caldo concentrado de pescado y espinazo, con trozos de pescado, cilantro y jengibre.

## Parihuela \$12.950

Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre.

## Sudado de Pescado \$10.950

Pescado al vapor con el consomé de pescado, cebolla, tomate y cilantro, acompañado de una guarnición de arroz blanco.

## Dieta de Pollo \$10.950

Consomé de pollo con fideos, zanahorias, trozos de pollo y orégano.

## Consomé con Filete \$11.950

Caldo concentrado de filete de vacuno, con fideos, zanahorias y orégano.

# GUARNICIÓN

Porción Arroz \$3.000

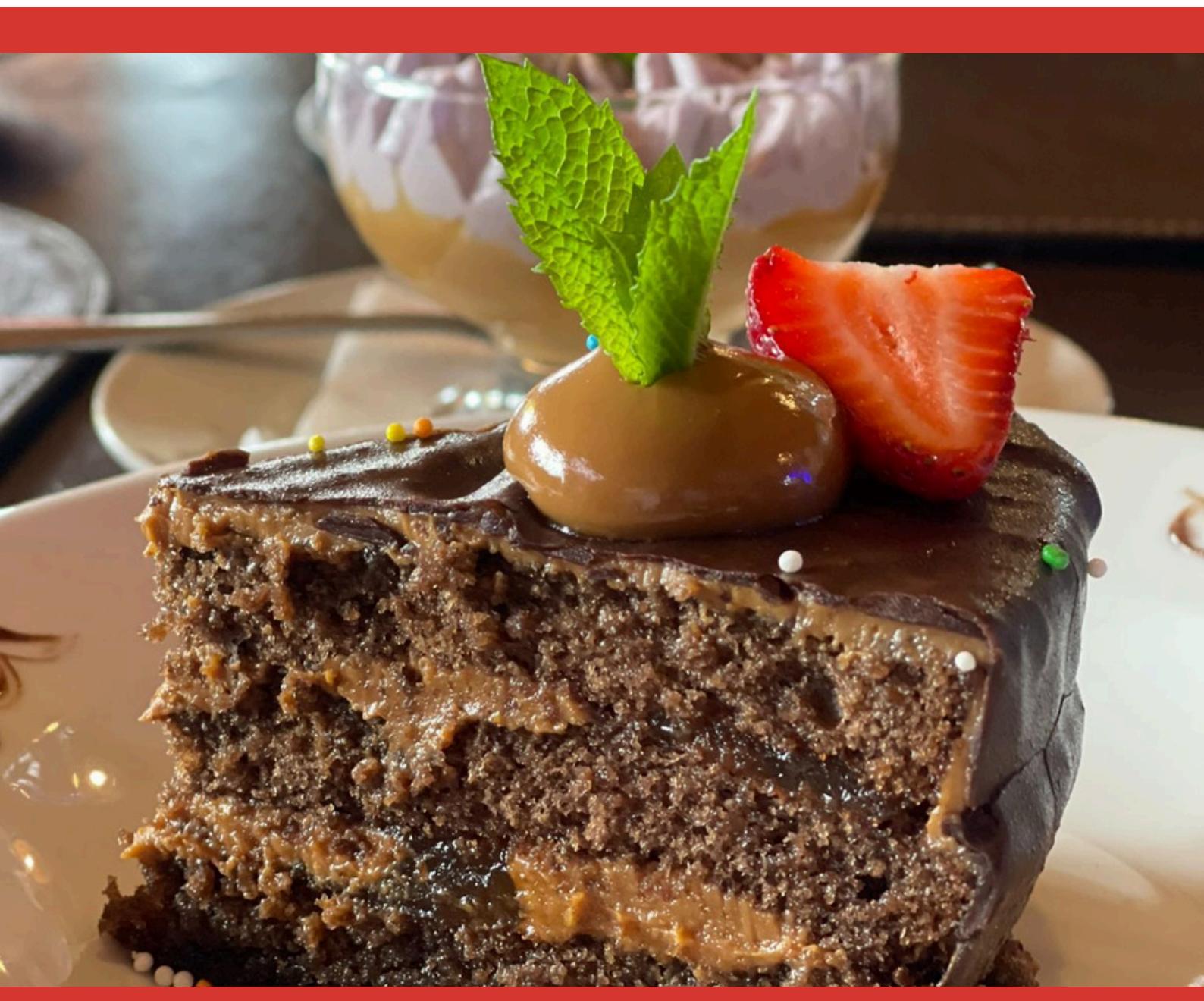
Porción Papas fritas \$4.500

Porción Huevo \$2.000

Porción Salsa \$2.500

Porción Pebre \$2.500

Porción concha \$3.500



# Postres y Cafetería

# POSTRES

Crema Volteada \$4.95○

Torta de Chocolate \$4.95○

Torta de menta y chocolate \$4.95○

Chesecake de Maracuya \$4.95○

Helado \$4.95○



# CAFETERÍA

Infusión \$2.95○

Agua de Hierbas \$2.95○

Café Expreso \$3.95○

Café Americano \$3.95○

Nescafe \$2.95○

Café Cortado \$4.50○





# Carta de Barra

## **Jugos Naturales**

- Piña \$4.500
- Mango \$4.500
- Maracuyá \$4.500
- Frutilla \$4.500
- Frambuesa \$4.500
- Limonadas \$4.500
- Limonada Natural \$4.500
- Limonada Menta \$4.500

## **Bebidas**

- Chicha Morada \$2.500
- Coca-Cola \$2.500
- Fanta \$2.500
- Sprite \$2.500
- Inka Cola \$3.950
- Aqua \$2.500

## **Bajativos**

- Jägermeister \$5.500
- Araucano \$5.500
- Fernet \$4.500
- Amaretto \$4.500
- Manzanilla \$3.500
- Menta \$3.500

# CERVEZAS

**Cusqueña \$3.95Ø**

**Heineken \$3.95Ø**

**Corona \$3.95Ø**

**Royal Guard \$3.95Ø**

**Calafate \$3.95Ø**

**Kunstman Torobayo \$3.95Ø**

**Kunstman Miel \$3.95Ø**

**Cerveza sin alcohol \$3.95Ø**

**Shop Kunstman Torobayo \$4.95Ø**

**Shop Kunstman Miel \$4.95Ø**

**Michelada \$5.50Ø**

## PISCOS

**Alto del carmen \$5.95Ø**

**Mistral \$5.95Ø**

**Tabernero \$6.95Ø**

## WHISKYS

**Johnny Rojo \$6.95Ø**

**Johnny Negro \$7.95Ø**

**Jack Daniels \$8.95Ø**

**Chivas 12 Años \$9.95Ø**

**Chivas 18 Años \$11.95Ø**

**Ballantines \$5.95Ø**



# Vinos

## VINOS TINTOS

- Marques de Casa Concha \$23.950
- Toro de Piedra \$21.950
- Tarapaca Gran Reserva \$20.950
- Tarapaca Reserva \$17.950
- Casillero del Diablo E,N \$17.950
- Santa Ema Reserva especial \$16.950
- Tolva reserva \$12.000
- Cono Sur \$12.000
- Copa de tinto \$4.500



## VINOS BLANCOS

- Marques de Casa Concha \$23.950
- Tarapaca Reserva \$17.000
- Tarapaca León \$14.000
- Santa Ema Reserva \$16.950
- Espumante \$15.950
- Cono Sur \$12.000
- Copa de blanco \$4.500





**RESTAURANT**   
**erú**  
**milenario**

**SALÓN DE EVENTOS**

The logo consists of a large red and white spiral symbol on the left, followed by the text "RESTAURANT" in a bold sans-serif font, the word "erú" in a large bold black font with a small triangle above the "u", and "milenario" in a bold black font. Below this is a black horizontal bar containing the text "SALÓN DE EVENTOS" in white.

RESERVAS AL:  +56 9 4952 9685



@Perúmilenario\_Valdivia