



Carta



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 succulentos 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
CAIPIRIÑA	\$ 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 \$13.95☉

Tradicional ceviche de salmón con gusto refrescante.

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

Ceviche Clásico de Pescado \$13.95☉

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 \$14.95☉

Ceviche de camarón con gusto refrescante.

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

Carpaccio de Salmón \$12.95☉

Salmón cortado en láminas con gusto refrescante.

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

Ceviche PeruMilenario \$13.95☉

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 \$14.95☉

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 \$14.95

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

Tiradito Místico \$14.95

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

Causa Limeña \$10.95

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 \$11.95

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 \$14.95

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

Causa Acevichada de Pulpo \$14.95

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

Tartar de Atún \$15.95

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 \$15.95

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 \$14.95

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 \$14.95☉

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

Salmón en Salsa de Camarón \$13.95☉

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

Salmón con Vegetales Salteados \$14.95☉

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

Pescado a lo Macho \$12.95☉

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

Pescado a la Plancha \$11.95☉

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

Pescado en Salsa de Camarón \$12.95☉

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

Pescado en Salsa de Cilantro \$12.95☉

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

Atún a la Pimienta \$15.95☉

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

Tacu Tacu con Filete Salteado \$15.95☉

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 \$13.950

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

Pollo Saltado \$13.950

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 \$13.950

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 \$13.950

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 \$15.950

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 \$14.950

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 \$14.950

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 \$13.950

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

Risotto Milenario \$15.950

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

Risotto de Camarones \$15.950

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

Arroz con Mariscos \$14.950

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 \$14.95

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 \$14.95

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 \$12.95

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 \$14.95

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 \$14.95

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

Fettuccini Salteado Pollo \$12.95

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

Fettuccini Salteado Vacuno \$13.95

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

Fettuccini Salteado Mariscos \$13.95

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

Fettuccini al Pesto/C. Salmón \$14.95

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

Fettuccini al Pesto/C. Filete \$14.95

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

Fettuccini Camarones y Queso \$14.95

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

Fettuccini Espárragos y Camarones \$14.95

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 \$21.95⊕

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

Piqueo Costa Verde \$19.95⊕

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

Empanadas de Queso x 6 unidades \$8.95⊕

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

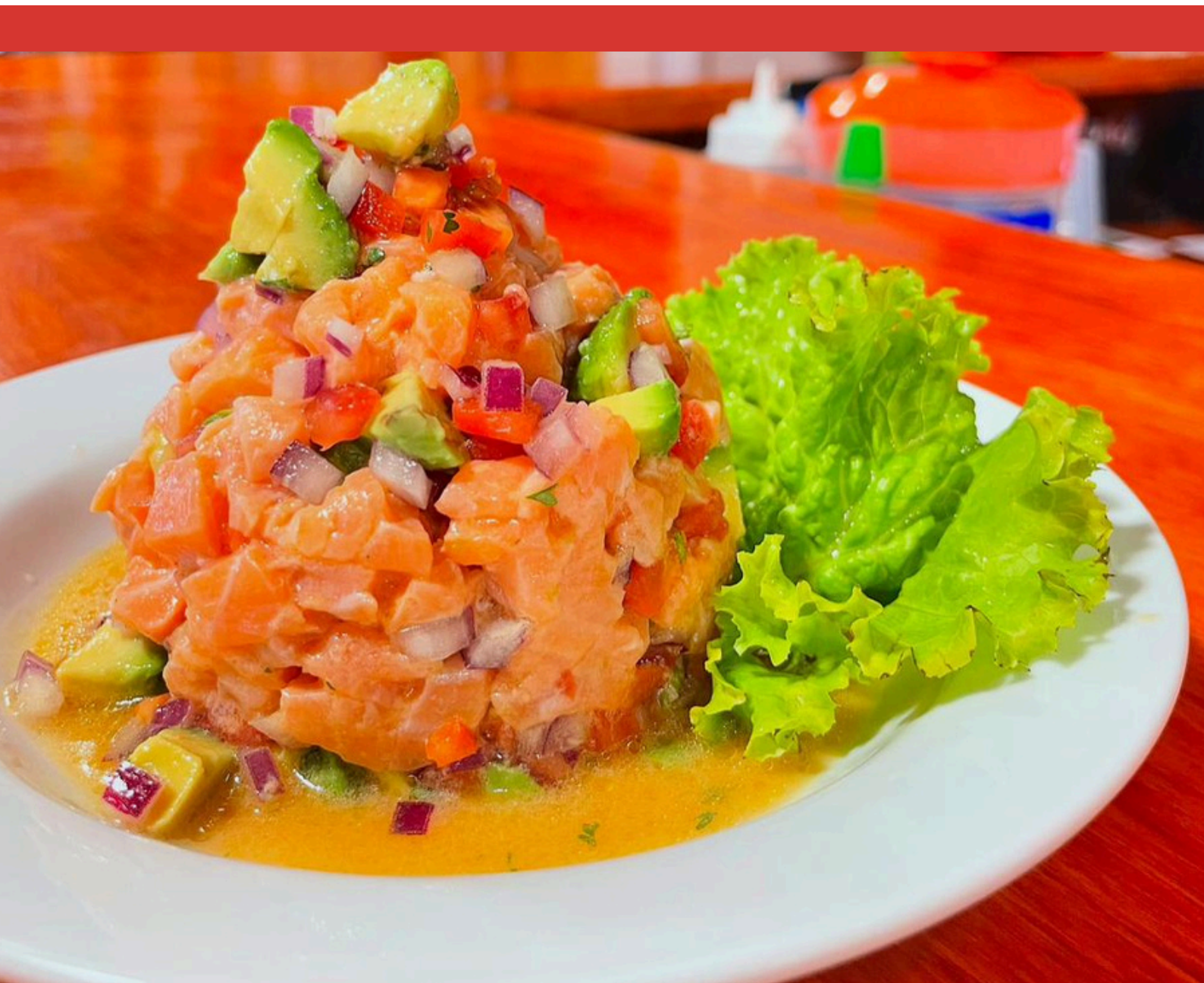
Empanadas de Queso/Camarón x 6 unidades \$10.95⊕

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

Empanadas de Carne x 6 unidades \$10.95⊕

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 \$8.95

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

Parihuela \$12.95

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

Sudado de Pescado \$10.95

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

Dieta de Pollo \$10.95

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

Consomé con Filete \$11.95

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

GUARNICIÓN

Porción Arroz \$3.00

Porción Papas fritas \$4.50

Porción Huevo \$2.00

Porción Salsa \$2.50

Porción Pebre \$2.50

Porción concha \$3.50



Postres y Cafetería

POSTRES

Crema Volteada \$4.950

Torta de Chocolate \$4.950

Torta de menta y chocolate \$4.950

Chesecake de Maracuya \$4.950

Helado \$4.950



CAFETERÍA

Infusión \$2.950

Agua de Hierbas \$2.950

Café Expreso \$3.950

Café Americano \$3.950

Nescafe \$2.950

Café Cortado \$4.500





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
- Agua \$2.500

Bajativos

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

CERVEZAS

Cusqueña \$3.950

Heineken \$3.950

Corona \$3.950

Royal Guard \$3.950

Calafate \$3.950

Kunstman Torobayo \$3.950

Kunstman Miel \$3.950

Cerveza sin alcohol \$3.950

Shop Kunstman Torobayo \$4.950

Shop Kunstman Miel \$4.950

Michelada \$5.500

PISCOS

Alto del carmen \$5.950

Mistral \$5.950

Tabernero \$6.950

WHISKYS

Johnny Rojo \$6.950

Johnny Negro \$7.950

Jack Daniels \$8.950

Chivas 12 Años \$9.950

Chivas 18 Años \$11.950

Ballantines \$5.950



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
Perú
milenario

SALÓN DE EVENTOS

RESERVAS AL:  +56 9 4952 9685



@Perúmilenario_Valdivia