



Cevichería... Del Perú®

Cevichería del Perú nace del amor y la admiración hacia la gastronomía peruana, trayendo a Colombia la "Receta Original" del plato más representativo de esta cultura. Así lo podrán disfrutar en cada una de nuestras sedes, porque **Cevichería del Perú** es ¡Para todos!

ENTRADAS

- **Papita a la Huancaína:** \$ 18.500
Papa, aceituna, ají amarillo, huevo, salsa a la huancaína.
- **Leche de Tigre** \$ 17.000
Recorte de pescado, limón, cebolla roja, sal y pimienta al gusto, ají rocoto, ají amarillo.

CEVICHES

- | | Grande | Mediano |
|---|-----------|-----------|
| • Ceviche Peruano de Pescado:
Pescado, lechuga, mazorca, cancha, camote, ají rocoto, bañado en leche de tigre. | \$30.500 | \$ 26.000 |
| • Ceviche Peruano de Pescado con camarón:
Camarón, pescado, lechuga, mazorca, cancha, camote, ají rocoto, bañado en leche de tigre. | \$ 37.000 | \$ 30.500 |
| • Ceviche Peruano de Camarón:
Camarón, lechuga, mazorca, cancha, camote, ají rocoto, bañado en leche de tigre. | \$ 38.000 | \$ 32.500 |
| • Ceviche Peruano Mixto Especial:
Pescado, mariscos, camarones, mazorca, cancha, ají rocoto, lechuga, bañado en leche de tigre. | \$ 40.000 | \$ 34.500 |
| • Ceviche Peruano Mixto:
Pescado, mariscos, mazorca, cancha, ají rocoto, lechuga, bañado en leche de tigre. | \$ 35.000 | \$ 29.000 |
| • Ceviche Nikkei
Pescado blanco marinado con especias orientales entre otras aceite de ajonjolí y leche de tigre acompañado con cebolla morada, aguacate. | \$ 30.000 | \$ 26.000 |
| • Coctel de Camarón:
Cebolla roja, cilantro, Salsa de tomate, galleta de soda y el toque peruano. | \$ 35.500 | \$ 29.500 |

ARROCES PERUANOS

- **Chaufa Mixto Especial (450gr)** \$ 20.000
Arroz frito con verduras al wok, pimiento rojo y raíces chinas, influencia china en la cocina peruana. (Pollo, Cerdo) acompañados de chifles de plátano.
- **Chaufa de Camarones (450gr)** \$ 26.000
Arroz frito con verduras al wok, pimiento rojo y raíces chinas. influencia china en la cocina peruana con solo camarones, acompañado de chifles de plátano
- **Chaufa de Mariscos (450gr)** \$ 28.000
Arroz frito con verduras al wok, pimiento rojo y raíces chinas. influencia china en la cocina peruana variedad de Mariscos, acompañado de chifles de plátano

FUSIÓN PERUANA DEL DÍA (LUNES A VIERNES): 12:00 m a 3:00 P.M.

- Personal: Arroz Chaufa (300gr) + 1 Ceviche Peruano Mixto (100 gr) \$ 28.000
- Para dos: Arroz Chaufa (500gr) + 2 Ceviche Peruano Mixto (100 gr) + 2 Limonadas \$ 46.000

BEBIDAS

- Chicha Morada
- Jugos Naturales
- Agua Mineral Monte de Vida
- Gaseosa
- Te frio Mr. Tea
- Te frio Hatsu
- Cerveza Poker
- Club Colombia
- Cerveza Cusqueña
- Heineken - Budweiser
- Michelada

Mediano	Grande
\$ 8.000	\$ 12.000
	\$ 8.000
	\$ 4.500
	\$ 4.000
	\$ 5.000
	\$ 6.000
	\$ 6.000
	\$ 7.000
	\$ 8.500
	\$ 7.000
	\$ 1.500

COCTELES

Toda nuestra coctelería es preparada con PISCO, una de los licores más representativos del Perú. La Cevichería del Perú usa exclusivamente PISCO SANTIAGO QUEROLO, que desde 1880 es reconocido como el sabor del buen PISCO.

También preparamos nuestra coctelería a base de VICHE o BICHE, es una bebida alcohólica artesanal y ancestral de nuestro Pacífico Colombiano que ha sido usada durante siglos para curar enfermedades.

- **Pisco Sour (Juan Diego Florez): /Viche Sour**
Pisco quebranta, limón, clara de huevo, jarabe de goma, amargo de angostura, hielo.
- **Piscotonic /Vichetonic**
Pisco quebranta, agua tónica, limón, hielo.
- **Maracuya Sour (Chabuca granda): /MaracuViche**
Pisco quebranta, extracto de maracuyá, jarabe de goma, hielo.
- **Piscojito /Vichejito**
Pisco quebranta, Hierbabuena, Soda, Limón, jarabe de goma, amargo de angostura, hielo.
- **Chilcano (Gian Marco): /Vichelcano**
Pisco quebranta, ginger ale, limón, hielo.
- **Shot Pisco /Viche**
Pisco quebranta, italia, torontel y más.
- **Copa de Vino Tinto**
- **Copa de Vino Blanco - Rosado**

Mediano 8 onzas	Grande 12 onzas	Preparado con Viche 12 onzas
\$ 23.500	\$ 30.000	\$ 20.000
\$ 23.500	\$ 30.000	\$ 20.000
\$ 23.500	\$ 30.000	\$ 20.000
\$ 23.500	\$ 30.000	\$ 20.000
	\$ 10.000	\$ 8.000
	\$ 10.000	
	\$ 12.000	

Adicionales

Cancha, Mazorca, Camote,
Galleta de Soda.

\$ 1.500

“Todo parece imposible
hasta que se hace”

N. Mandela

“Somos lo que comemos, yo me alimento
en la Cevichería del Perú; La mejor cocina
y el mejor lugar para ser todo un Correlón”
Silvio López - Columnista - El País



📍 Mercado Gastronómico Bulevar del Rio
Av. Colombia # 9-10 Local L-05

☎ 315 246 4029

📱 @cevicheriadelperuoficial