

Cook's

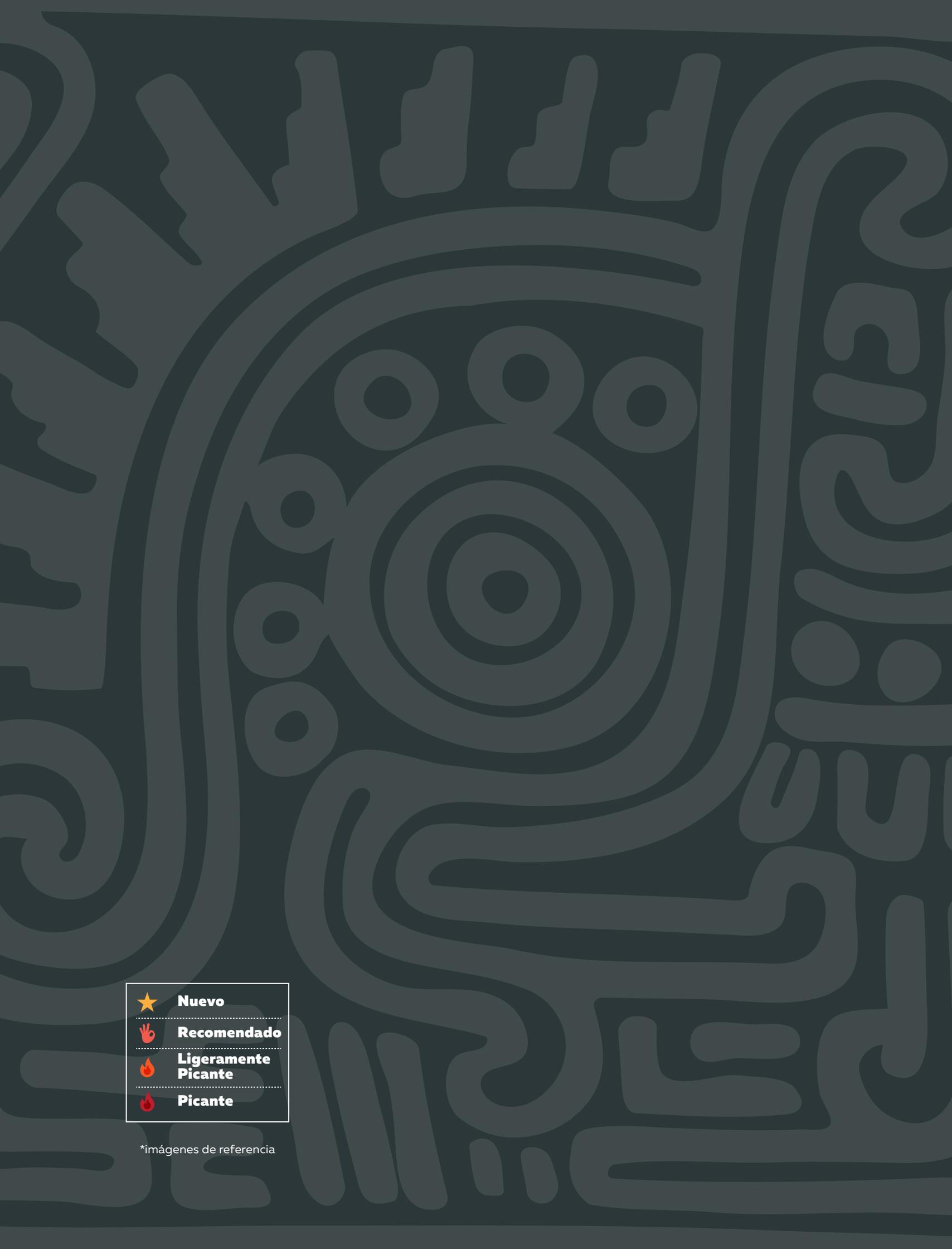
PERUVIAN FOOD

Gastronomía Peruana



enú





	Nuevo
	Recomendado
	Ligeramente Picante
	Picante

*imágenes de referencia



EVICHES Y TIRADITOS



El ceviche hace parte del orgullo y la grandeza de de ser peruano. Desde tiempos ancestrales el ceviche ha sido el plato más sencillo de la gastronomía peruana, pero el que ha alcanzado en la actualidad mayor grado de complejidad por la variedad de sazones que existen a lo largo de la costa peruana, rica desde Tumbes hasta Tacna pasando por Lima en donde alcanza su mayor expresión culinaria. El ceviche no apareció en la gastronomía peruana hasta que el aporte de los españoles llegó para quedarse "El Limón".

Ceviche peruano

PRECIO

Trozos de pescado cocidos con jugo de limón y aderezados con ajinomoto, acompañado con leche de tigre, cilantro, maíz Cuzco y maíz chulpi.

COP21.000

Ceviche de atún y pulpo nikkei

PRECIO

Pulpo en láminas, atún fresco en cubos, rodajas de pepino, sashaculantro y apio marinados con hondashi, teriyaki, jugo de kion y shoyu.

COP35.000

Ceviche andino

PRECIO

Trozos de trucha aderezados con sal, sashaculantro, ajo y ají limo, servido con leche de tigre y zumo de kion, cebolla en plumas y crema de ají amarillo con camote confitado.

COP19.000

Cevitiradito de cremas	PRECIO
<p>Pescado en cubos marinados con cebolla en plumas, sashaculantro, sal, limón y ají limo en cuadritos, en el mismo servicio, pescado en láminas aderezado con ajo molido, crema de rocoto, sal y pimienta. Acompañado de camote glaseado y choclo desgranado.</p>	COP35.000
Ceviche al jugo sancochado	PRECIO
<p>Marinar el pescado en cubos con las vieiras en jugo de limón, ajinomoto pimienta y sal, aparte hacer un refrito con ajo, cebolla, zapallo, chicha de jora y tomate concasse, agregarle el aji amarillo rectificar sabor, y montar el pescado sobre causa limeña, decorar con las vieiras.</p>	COP25.000
Ceviche mixto	PRECIO
<p>Cubos de pescado y camarones sazonados con limón, cebolla, picadillo de tomate y crema de ají amarillo, acompañados de chicharrones de calamar y salsa criolla.</p>	COP25.000
Ceviche de nuestra tierra	PRECIO
<p>Mezcla de camarones marinados en cítricos (naranja, maracuyá y limón), cebolla roja, salsa de tomate, ají tabasco, aguacate, cilantro y plátano maduro. Acompañados de chips de yuca.</p>	COP21.000
 Tiradito tricolor - "Ligeramente picante"	PRECIO
<p>Finas lonjas de pescado marinadas con ajinomoto, jugo de limón, pimienta negra, salsa de olivas negras, ají rocoto, y ají amarillo. Decorado con finos cabellos de ángel, fritos de cebolla puerro y maíz chulpi.</p>	COP21.000
 Tiradito con leche de tigre	PRECIO
<p>Láminas de pescado marinado con leche de tigre, picadillo de tomate, cebolla, cilantro, servido con timbal de aguacate y crocantes de plátano.</p>	COP21.000



ENTRADAS CALIENTES

Pulpo a la parrilla con plátano majado

PRECIO

Pulpo cocido al vacío, marinado a la parrilla en salsa de rocoto y aderezado con albahaca y salsa de alcaparras. Acompañado con quenelles de plátano maduro majado con miel y cilantro, rugula y aguacate.

COP28.000



Anticucho, según los historiadores y antropólogos, significaría 'UCHU' que es picante o ají en quechua y Anti-suyu, proveniente de la región selvática de Tawantisyu de donde probablemente se concibieron estas deliciosas brochetas picantes y jugosas.

Anticuchos de corazón

PRECIO

Típicas brochetas de corazón de res, marinadas con ají panca, vinagre de vino blanco, orégano y sal gruesa. Acompañados con papa cocida y choclo.

COP15.000

Chicharrón de calamar

PRECIO

Totopos de calamar, marinados con ajo, salsa soya y ajinomoto pasados por chuño y huevo. Llevados a fritura, acompañados con salsa criolla peruana y aderezo de rocoto.

COP21.000

Conchas a la parmesana

PRECIO

Jugosas conchas de abanico llevadas al horno con jugo de limón, orégano, salsa inglesa y queso parmesano.

COP28.000



OPAS



Sopa criolla peruana

PRECIO

A base de ají panca, ajo, cebolla, tomate, salsa de carnes, cabellos de ángel y finas lonjas de lomo de res. Servida con huevo pochado y tostada.

COP18.000



Este sería el plato rey de los chupes por su perfecta combinación de la influencia europea y las costumbres nativas, dentro de las cuales, se debió eliminar el tabú de los incas de no ingerir huevos, quesos ni leche.

Chupe de camarones

PRECIO

Sopa macerada con ajo, ají panca, aceite achotado, trocitos de ahuyama, papa amarilla, arveja, habas, fondo de pescado, camarón, arroz cocido y pequeños trozos de queso fresco.

COP18.000

Sopa de pollo y albahaca

PRECIO

A base de verduras y pollo con un suave sabor de albahaca fresca.

COP16.000

Sopa de tomates ahumados

PRECIO

Tomates deshidratados lentamente en la plancha, llevados al fuego con fondo de pollo, tomillo, extracto de humo y crema de leche. Acompañados con queso rallado y crotones de hierbas.

COP16.000

Sopa wantan

PRECIO

Fondo de tonku con kion, acompañado con carne de cerdo, pollo, col china, huevos de codorniz y wantones sancochados.

COP18.000



Esta es una poderosa sopa de carnes que tiene como actor principal el frijol canario, menestra de mucho aprecio en el Perú. Sopa típica limeña y de la costa porque en la sierra, los frijoles no se cocinan a causa de la altura.

Sopa de frejoles

PRECIO

Típica sopa limeña de frejoles canarios y variedad de carnes cocidas en aderezo básico peruano.

COP18.000



ENSALADA



ENSALADAS

Ensalada César con pollo

PRECIO

Clásica ensalada con mix de lechuga, pollo a la parrilla, anchoas y salsa César.

COP19.000



Ensalada mediterránea

PRECIO

Mix de lechugas, espárragos frescos, tomates concasse y aceitunas, acompañados con calamares crocantes, camarones salteados y vinagreta de finas hierbas.

COP20.000





TACU-TACU

Los frejoles fueron alimento de esclavos afrodescendientes durante la colonia, estos dejaron como herencia las preparaciones y en ellas su sazón cargada de sabores. El Tacu – Tacu procede del vocablo quechua Tacui – Tacui que significa "todo revuelto".

Mezcla crocante y dorada de frejoles y arroz blanco aderezados con sal, comino y pimienta.

	PRECIO
Relleno de mariscos	COP28.000
Relleno con picante de pulpo	COP30.000
Relleno de lomo saltado	COP28.000
Relleno de aji de gallina	COP28.000



ARROZ



ARROCES Y PASTAS

Arroz con mariscos

PRECIO

Frutos del mar salteados con ajo, cebolla roja, ají amarillo, fondo de pescado y vino blanco, mezclado con arroz en salsa de ají.

COP33.000



La comida chifa se encuentra ligada a la historia de inmigrantes chinos en Perú, los primeros restaurantes nacieron en la calle Capón del centro de Lima, en donde se podían encontrar personas de todas las clases sociales.

'Chifa' viene de la voz chifan que significa 'comer arroz'.

Del chifa criollo, nacen preparaciones como: el lomo saltado, el kam-lu wantán, el tallarín saltado y el arroz chaufa que proviene de la palabra 'chau fan' que significa arroz frito.

Arroz chaufa especial

PRECIO

Arroz salteado con tocineta ahumada, camarón, pollo, tortilla de huevo, mezclado con salsa soya, salsa de ostión y jengibre.

COP32.000

Chau fan de cecina y pollo

PRECIO

Arroz salteado con sillao, pollo en trozos, verduras, cecina y tortilla de huevo.

COP38.000

Tallarines con pollo en trozos, tonku y champiñones

PRECIO

Pac choy, pimentón, cebolla china, champiñones y tonku salteados en salsa de ostión y pisco acompañados con pollo kay khau aderezado con ajinimoto y canela china.

COP26.000

Spagueti saltado con pollo

Pasta salteada con salsa de soya, ají amarillo, vegetales en salsa thai y tiras de pollo.

COP26.000

Tallarín saltado con camarones

PRECIO

Verduras salteadas con kion en salsa de ostion, pisco y fondo de pollo, servida sobre tallarines chinos dorados. Chifa 170

COP26.000



Según las leyendas, se dice que este es un plato chino originado en el Perú, no se tiene certeza si el que lo inventó fue un cocinero chino o peruano. En los restaurantes chifas se sirve en porciones muy grandes que cubren el plato.





OLLO



Plato popular de la cocina peruana de origen colonial, proviene del plato de pobres de España llamado "migas del pastor". Este reemplaza la carne por la gallina o pollo desmenuzado, queso, papa amarilla y variedad de especias como el ají amarillo que aporta un suave pero poderoso picante.

Ají de gallina

PRECIO

Pechuga de pollo cocido y macerado con ají amarillo, queso fresco, leche evaporada, aceitunas negras, huevo duro y base de papa. Acompañado con arroz blanco.

COP28.000

Suprema de pollo con camarones al coco

PRECIO

Pollo a la parrilla bañado en salsa ligera de bisque. Acompañado con camarones al coco.

COP32.000

Pollo rebozado con durazno y piña en salsa de ajonjolí

PRECIO

Filetes de pollo rebozados servidos con salsa de ajonjolí, piña y durazno. Acompañado con julianas de wantán frito.

COP28.000



ARNES



Este es uno de los platos exitosos de la cocina moderna en Perú, se basa en el saltado de res, cebolla, kion y sillao que se hacía en los chifas. Los cocineros peruanos le agregaron el ají amarillo, el tomate y las papas crocantes para convertirlo en un plato sensacional.

Lomo saltado

PRECIO

Lomo en bastones saltados con salsa soya, vinagre, tomate, cebolla roja en pluma y pisco. Acompañado con papa frita y arroz blanco.

COP33.000

Medallones de lomo a la huancaína

PRECIO

Lomito de res a término bañado con pesto de albahaca y ají amarillo acompañado con fetuccini en salsa huancaína.

COP33.000

Chancho al ajo

PRECIO

Cha siu sobre salteado de vegetales acompañado de arroz blanco.

COP32.000

Frito norteño

Carne de chancho sazonada en ají panca.

COP30.000



ESCADOS



Pescado a la chorrillana

PRECIO

Robalo marinado cocido en fondo de pescado, salsa a base de ají amarillo, tomate, cebolla y cilantro. Acompañado con arroz blanco y papa.

COP34.000



Pescado a lo macho

PRECIO

Cocido en fondo de pescado, ají panca y mariscos salteados. Acompañado con yuca majada.

COP42.000

Salmón grillado en reducción de balsámico miel y limón

PRECIO

Salmon a la parrilla bañado con reducción de balsámico miel y limón.

COP35.000



Atún en costra de ajonjolí

PRECIO

Medallones de atún rojo marinado en salsa soya con encostrado de ajonjolí negro y blanco, acompañados con causa de papa y salsa thai.

COP35.000

Saltado de pescado

PRECIO

Cubos de pescado frito, salteados con verduras en juliana y papas rusticas crocante.

COP34.000



NUESTRA PARRILLA

PRECIO

Baby beef 300g

COP36.000

Punta de anca 320g

COP36.000

Churrasco 320g

COP34.000

Pollo parrilla 300g

COP30.000



COLOMBIANOS

Ajiaco santafereño colombiano

PRECIO

Sopa típica de la región a base de papas, guascas, pollo desmenuzado.
Acompañado con arroz blanco aguacate y mazorca.

COP24.000





OPCIONES SALUDABLES

Ceviche de champiñones

PRECIO

Champiñones marinados en vinagre y salsa de tomate, mango en brunoise, cítricos de naranja y limón, cebolla roja en julianas y perfume de cilantro.

COP22.000

Tofu con champiñones chifa

PRECIO

Champiñones, tofu y verduras salteadas en salsa de ostión y sillao.

COP22.000

Tallarín con verdura chifa

PRECIO

Verduras salteadas con sillao, sazonadas en fondo de verduras y aceite de sésamo sobre tallarines salteados.

COP22.000



OSTRES

	PRECIO
Suspiro Limeño	COP12.000
Cinco leches con crema de amaretto	COP12.000
Tocino del cielo	COP12.000
Chessecake de arroz con leche y helado	COP12.000
Helado de lucuma y arroz de leche	COP12.000
Fusión de whisky y macadamia con fondant de chocolate	COP12.000
Chessecake de agraz con geltaina de pimienta y helado de albahaca	COP12.000



► Una experiencia **GHL**

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan el 100% entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y Bebidas, el cual administra el Comité de Propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 32 40 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

GRATUITY WARNING: Consumers are advised that this commercial establishment suggests a gratuity of 10% to the total amount of the bill, this amount may be accepted, rejected or modified by you; accordingly to your appreciation of the service received. At the time of requesting your bill please indicate to the person you treats if you want the suggested value be or not included in your bill or indicate the amount that you would like to give as a gratuity. At this establishment the 100% of money for gratuity is distributed among the employees of the food and beverage area, which is administrated by the gratuity committee, formed by the employees. If you have any inconvenience with the collection of the gratuity or if you like to file a complaint, please contact the exclusive line designed in Bogotá to address the concerns about the subject: 651 32 40 or the Citizens Line of the Superintendencia of Industry and Commerce: 592 04 00 in Bogotá or the rest of the country at the national toll free number: 018000-910165.

www.ghlhoteles.com • www.sonestabogota.com