

# Mis Tradiciones



COCINA PERUANA CON SENTIMIENTO

# ◆ Cocktails



## Chilcano de Maracuyá

Nuestro chilcano de pisco de maracuyá, delicioso, apasionante y refrescante. Se prepara sobre la base de nuestro pisco, jarabe de goma, maracuyá, gingerale y un toque de amargo de angostura.

## Chilcano de Pisco

El chilcano de pisco es tan famoso como el pisco sour. Por ser refrescante y fácil de preparar es imprescindible en nuestras reuniones. Se prepara sobre la base de nuestro delicioso pisco, jugo de limón, jarabe de goma, gingerale y un toque de amargo de angostura.

€8.90  
LA COPA

# ktails



## Pisco Apasionado

Un delicioso y apasionante pisco de maracuyá lo hace simplemente delicioso por su rico aroma y su intensa acidez. Solo se necesitan tres medidas de pisco, responsable para este apasionante cóctel, jarabe de goma, clara de huevo, maracuyá y hielo.

## Pisco Sour

El Pisco Sour es el cóctel a base de pisco, limón, hielo, que gracias a su "refinada" y "exquisita" tradición se ha convertido en la bebida emblema del Perú. Solo se necesita pisco, responsable de la finura del cóctel, jugo de limón, jarabe de goma, claras de huevo y hielo picado batidos en una coctelera, para obtener una bebida exquisita y heredera de la cultura del Perú.

# ◆ Los Entrantes

## Papa Rellena

Una agradable sorpresa cobijada por la suavidad y textura de la papa, contundente y siempre aclamada, rellena de carne de ternera, pasas, huevo cocido y especias; junto a una buena salsa criolla que no tiene rival.

10.90€



## Causa Limeña

Plato elaborado sobre la base de patata, limón, ají amarillo, lechuga, huevo cocido, aguacate y tiras de pollo con un toque de mahonesa, se sirve con un ligero baño de mayonesa y salsa rosa.

12.90€



## Tamalito Criollo

Entrante típico peruano de toda la vida, a base de maíz cocido, relleno con carne de pollo, huevo y aceituna; acompañado con una deliciosa zarza criolla.

10.50€



## ALÉRGENOS



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

MOSTAZA

CACAHUETE

APIO

ALTRAMUCES

FRUTOS DE CASCARA

CRUSTACEOS

MOLUSCOS

SESAMO

SOJA

LACTEOS

PESCADO

HUEVOS

GLUTEN

## Yuquitas Fritas

Bastones de yuca y boliyucas rellenos de queso gouda con un punto de sal, acompañado con salsa criolla y salsa a la huancaína.

10.90€



## Tequeño de Lomo Saltado

Crocantes rolls de masa wantún, rellenos de unos deliciosos trozos de lomo saltado al wok ¡Simplemente delicioso!

10.90€



## Tequeño de Ají de Gallina

Crocantes rolls de masa wantún, rellenos con una deliciosa salsa de ají de gallina, nata, queso parmesano y más... ¡Déjate atrapar por el sabor!

10.90€



## ALÉRGENOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUÇOS



FRUTOS DE CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

# Cevichería

## Ceviche De Pescado

El ceviche es la coronación de la comida peruana y por ello el rey de las mesas nacionales, sin distinción de credos, banderas, razas o culturas. Te lo presentamos con trozos de pescado marinados en zumo de lima, ajo, cilantro y ají. Servido con cebolla morada, camote y maíz desgranado.

20.90€



## Ceviche Carretilero

Nuestro jugoso ceviche a base de trozos de pescado; servido con calamares arrebozados, camote glaseado, choclo y su siempre aclamada canchita.

21.90€



## ALÉRGENOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

## Ceviche Mixto

Esta vez el favorito, nuestro ceviche de pescado con mixtura de mariscos en zumo de lima, ajo, cilantro y ají. Servido con yuca, camote y maíz desgranado.

22.90€



## Leche de Tigre

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche servido con trocitos de pescado, acompañado con calamares fritos, maíz, cancha y platanitos. ¡Tú mejor forma de empezar!

14.90€



## ALÉRGENOS



# Ceviche nuevo

# ◆ Lo mejor del mar

## Jalea Mis Tradiciones

Crujiente variedad de frutos del mar arrebozados con fécula de maíz, acompañados de la sensacional yuca frita, salsa tártara, maíz y la fresca salsa criolla.

21.90€



## Jalea de Pescado

Crocantes trozos de pescado arrebozados y servidos con yuca frita, salsa tártara y la fresca salsa criolla.

20.90€



## ALÉRGENOS



## Arroz con Mariscos

Deliciosa y afrodisiaca mezcla de frutos del mar, que se combina con arroz, ají amarillo, especias; servido con salsa criolla. ¡Simplemente espectacular!

20.90€



## Parihuela

Plato amoroso y de sensaciones fuertes y comprometidas, les presentamos a nuestra cazuela peruana de mariscos 100 % afrodisiaca.

23.90€



## ALÉRGENOS



# ◆ Los Criollos



Disponible:  
viernes, sábado y domingo

## Aji de Gallina

Son suaves tiras de pollo en una deliciosa salsa de ají amarillo y especias peruanas, con un toque de queso parmesano, nata y nueces; servido con patatas al vapor y arrozito blanco)

18.90€



## Lomo Saltado

Es una combinación perfecta de cebolla, tomate, ají y lonjas de carne de ternera saltada al wok a fuego rugiente; servido con patatas fritas y arrozito blanco.

20.90€



## Cabrito a la Norteña

Presas de cordero guisadas a fuego lento a base de ajíes autóctonos y cilantro. Servido con guarnición de frejoles o yuca y arroz.

22.90€



## ALÉRGENOS



DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE  
CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

## Aerochijaukay

Arroz Aeropuerto acompañado de un riquísimo pollo crocante bañado con una ligera salsa a base de mensi y ostión, espolvoreado con sésamo tostado.

19.90€



## Aeropuerto

Jugosos trozos de pollo, cerdo y langostinos salteados al wok, combinado con arroz frito, tallarines chinos, brotes de soja, todo esto con el punto perfecto de salsa de soja, ostión y sésamo.

19.90€



## Arroz chaufa de mariscos

El chifa también conquista nuestra cocina marina, te presentamos nuestro arroz salteado al wok con mixtura de mariscos y un toque de aceite de sésamo y soja

19.90€



## Arroz Chaufa de Pollo

Sin duda el plato más popular del chifa, este sencillo pero sabroso platillo se prepara a base de arroz frito con trozos de pollo, terminado con un toque de soja, ostión y aceite de sésamo.

17.90€



## ALÉRGENOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

# ◆ Nuestras

## Pollo Parrillero

½ Pollo a la parrilla bañado en salsa anticuchera, puesta a la parrilla acompañada con patatas fritas y ensalada de la casa.

17.90€



## Anticucho de Corazón

Suaves trozos de corazón de ternera encurtidos en una salsa a base de ají panca, puestos a la parrilla, servido con patatas doradas y maíz en salsa chimichurri.

16.90€



## Anticucho Mis Tradiciones

Trozos de corazón de ternera, callos y mollejas encurtidas puestas a la parrilla; servida con patatas doradas y maíz.

17.90€



## ALÉRGENOS



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

Disponible:  
sábado y domingo

# Brasas

## Pollo a la Brasa

Plato bandera del que estamos tan orgullosos los peruanos, emblema de nuestro Perú, pollo sazonado con especias, puesto a dorar, sobre el carbón ardiente, y va acompañado con patatas fritas caseras y ensalada fresca de la casa.



1/4 de Pollo 11.90€  
1/2 de Pollo 17.90€  
1 Pollo 31.90€



## ALÉRGENOS



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE  
CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

Porción

7.90€

## Crema Volteada

La crema volteada es un postre cremoso, suave y agradable al paladar; preparado con leche condensada, leche evaporada, huevos y un toque de vainilla; llevado al horno a baño María, una delicia que no te podrás resistir.



## Cheesecake de Maracuyá

Postre típico peruano a base de mousse de queso con pulpa de maracuyá y leche condensada, bañado con una deliciosa jalea de maracuyá natural.



## Cheesecake de Lúcumá

Delicioso postre limeño a base de mousse de lúcumá; espolvoreado con trocitos de galleta de oreo o virutas de chocolate.



## ALÉRGENOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

## Tarta de Queso Vasca

Elaborada con brie, camembert y queso crema horneada al punto para un interior ultra cremoso y sabor intenso.

**Sabores: Tradicional y Pistacho**



## Tarta 5 Leches

Espanjoso y jugoso; bañado con leche condensada, leche de coco, leche evaporada, dulce de leche y leche entera ¡Un dulce y delicioso deleite!



## Pie de Limón

Típico postre limeño donde una deliciosa mezcla a base de limón, leche condensada, descansa sobre una base de galleta casera y finalmente montado con merengue italiano.



## ALÉRGENOS



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

MOSTAZA

CACAHUETE

APIO

ALTRÁMUCES

FRUTOS DE  
CASCARA

CRUSTACEOS

MOLUSCOS

SESAMO

SOJA

LACTEOS

PESCADO

HUEVOS

GLUTEN

# ◆ Bebidas ◆

Sangría	12.50€	Agua Mineral	3.00€
Inka Kola	3.50€	Agua con Gas	3.00€
Chicha Morada 1 Litro	12.00€	Zumo de Melocotón	2.50€
Maracuyá 1 Litro	12.00€	Zumo de Maracuya	2.50€
Vaso de Chicha	3.50€	Zumo de Piña	2.50€
Tinto de Verano	3.80€	Coca cola, Nester, Aquarius, etc	3.50€
Copa de Vino	3.90€		



# Bebidas

# CERVEZAS

Cuzqueña

4.00€

Pilsen

3.50€

Estrella Galicia

3.50€

Mahou

3.50€

Mahou Tostada  
sin Alcohol

3.50€

Alhambra  
1925

3.50€



# VINOS

Lagar da Cachada

17.90€



Fuencejejo  
Ribera del Duero

18.90€



Campustauru  
Rueda

18.90€



Cuatro Vientos  
Rioja

18.90€



MACHU PICCHU

# Mis Tradiciones

Plaza Francisco Morano 3,  
28005 Madrid

T: 910 69 00 64

T: 910 02 22 02



@mistradicionesimperial



@mistradicionesimperial

WWW.MISTRADICIONESIMPERIAL.COM