

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!

12.90€



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€



Sudado mixto

Explosiva combinación de filete de pescado y frutos del mar, aderezados con especias peruanas y servidas con guarnición de arrozito blanco.

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€



Chupe de pescado

Es un concentrado de trozos de pescado, langostinos, arroz, guisantes maíz, especias, trocitos de queso y un toque de leche.

23.90€



ALÉRGENOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CASCARA



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



SESAMO



SOJA



LACTEOS



PESCADO



HUEVOS



GLUTEN

◆ Los Criollos



Disponible:
viernes, sábado y domingo

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€



Tallarín saltado

Tallarines cocidos al dente, salteados con ternera o pollo y verduras, con un toque de soja y ostión.

19.50€

Ají 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)

16.90€



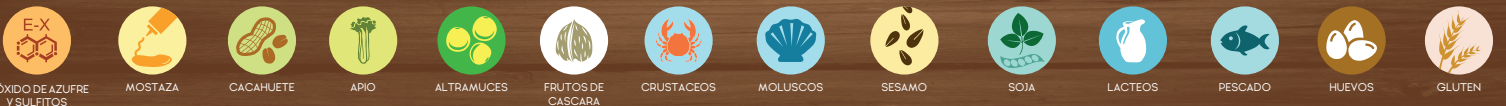
Cabrito a la Norteña

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

ALTRAMUÇOS

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

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€



Parrillada Peruana

Jugosas piezas de churrasco y entraña de ternera, contramuslos y mollejas de pollo, secreto de cerdo, chorizos criollos, anticucho de corazón, callos de ternera y pollo a la brasa: todo esto aliñado con nuestra salsa anticuchera; servido con patatas fritas caseras y ensalada fresca de la casa.

45.00€



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 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



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

ALTRAMÚCES

FRUTOS DE
CÁSCARA

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, Nестea, 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€



Fuencecejo
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