

**Sazón
Peruana**
- TRADICIÓN DESDE 2004 -

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



Síguenos y entérate de nuestras novedades

 **SAZONPERUANACL**



PARA COMPARTIR



N **CARPACCIO DE ATÚN NORTEÑO** **\$17.080**

Láminas de atún fresco en aceite de oliva, limón, alcaparras y rúcula, acompañada de tostadas a las finas hierbas.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE VACUNO **\$15.900**

Marinado con nuestra salsa anticuchera, acompañado de papas doradas, choclo salteado y salsa criolla.

JALEA MIXTA **\$22.980**

Trozos de pescados y mariscos apanados, montados con una salsa criolla y papas doradas, acompañado con ceviche mixto y leche de tigre.

CAUSA CEVICHERA **\$19.680**

Causa de pollo, acompañada de ceviche de salmón.

TRÍO MAR Y TIERRA **\$24.490**

Ceviche a elección (salmón o reineta), apanado de pollo, lomo saltado y papas fritas.

TRÍO CARRETILLERO **\$24.490**

Arroz con mariscos, ceviche a elección (salmón o reineta) y apanado de pescado.

CAMARONES CROCANTES **\$21.490**

15 unidades de camarones apanados al panko.

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO **\$14.580**

12 unidades, acompañados con salsa guacamole.

N **NUEVO**

ENTRADAS



N OSTIONES A LA PARMESANA \$18.500

Gratinados con toque de mantequilla, queso parmesano y vino blanco.

PULPO AL OLIVO \$17.480

Láminas de pulpo cubierto con salsa de olivo, mayonesa acevichada, láminas de palta y aceite de cilantro.

TATAKI DE ATÚN \$17.380 EN SALSA ACEVICHADA

Láminas de atún sellado con sésamo, acompañado con salsa huancaína acevichada y salsa de cilantro con cubos de palta flambleados.

N TIRADITO SAZÓN \$19.880 PERUANA

Láminas de loco y leche de tigre al ají amarillo, palta a la llama, camote y choclo peruano.

CAUSA

Masa de papas aliñada con ají amarillo y limón, con tomate, láminas de palta, pasta de pollo o camarones, mayonesa y salsa de olivo.

◆ DE POLLO \$14.890

◆ DE CAMARÓN \$15.980

N CEVICHE A LAS BRASAS \$22.780

Cortes de salmón, camarones y locos, todo a la parrilla, aliñado con leche de tigre de ají amarillo, con camote y choclo peruano.

N NUEVO





ENTRADAS



N **CEVICHE NORTEÑO** **\$19.580**

Dados de pescado, camarones ecuatorianos, locos, láminas de pulpo, bañado en leche de tigre al cilantro, choclo peruano y camote glaseado.

CEVICHE MIXTO **\$17.780**

Mixtura de mariscos y pescado, marinados con limón de pica y base de leche de tigre, acompañado de choclo peruano y camote glaseado.

CEVICHE TRADICIONAL **\$15.980**

Finos cortes de pescado, marinados con limón de pica, base de leche de tigre, acompañado de camote glaseado y choclo peruano.

CEVICHE CHALACO CARRETILLERO **\$16.780**

Láminas de salmón en leche de tigre al ají amarillo, cebolla morada en brunoise, acompañado con apanado de calamar, choclo peruano, camote glaseado.

LECHE DE TIGRE DE LA CASA **\$16.390**

Concentrado de pescado con cubos de salmón y cebolla morada, envuelto en una crema de palta, montado con mariscos crocantes, camote, choclo peruano.

LECHE DE TIGRE TRADICIONAL **\$18.890**

Concentrado de pescado y mariscos seleccionados, aliñado con limón sutil, ají amarillo, aderezos de la casa, acompañado de choclo peruano, camote glaseado.

N **NUEVO**

SUGERENCIAS DEL CHEF



N

FETUCCINI
EN SU TINTA

\$18.980

Fetuccini en salsa de tinta de calamar, acompañado de ceviche caliente con mariscos salteados en ají amarillo.

N

RISOTTO O
FETUCCINI AL PESTO
CON CORVINA

\$19.490

Risotto o fetuccini al pesto, montado con corvina a la plancha y mixtura de mariscos (loco, camarones y pulpo) en salsa huancaína.

ATÚN EN SALSA
DE CHUPE
DE CAMARÓN

\$19.380

Atún en salsa de chupe de camarones, acompañado de papas doradas y vegetales salteados al wok.

ATÚN MONTADO

\$19.480

Atún montado con salsa de mariscos, acompañado de risotto en tinta de calamar.

ÑOQUIS A LA
HUANCAÍNA CON
FILETE ANTICUCHERO

\$21.780

Ñoquis de yuca, envuelto en crema huancaína, montado con un filete bañado en salsa anticuchera.

SALMÓN ANDINO

\$18.580

Cama de mix de quinoa fresca, con trozos de palmito, tomate cherry, champiñón y albahaca, montado con salmón barnizado en maracuyá con chía.

FILETE
MAR Y TIERRA

\$19.980

Filete a la parrilla bañado en salsa de mariscos, acompañado de papas cocidas.

PARRILLA MARINA

\$19.680

Atún, pulpo, calamar y camarones marinados con un aderezo parrillero, acompañado de papas doradas.

N

NUEVO



PLATOS TÍPICOS CRIOLLOS



SALTADO SAZÓN PERUANA

Saltado de proteína a elección, cebolla morada, tomate, envuelto en salsa de soya con guarnición de arroz y papas fritas.

- ◆ DE LOMO \$19.280
- ◆ DE POLLO \$18.000
- ◆ DE CAMARONES \$18.890

AJÍ DE GALLINA \$16.380

Crema de ají amarillo con pollo, acompañado de arroz, choclo y aceitunas.

SECO DE CORDERO \$20.480

Cordero macerado en chicha de jora, cerveza negra y especias peruanas, acompañado de arroz, frijoles y salsa criolla.

TALLARÍN SALTADO

Tallarines salteados al wok con cebolla morada, tomates, cilantro y salsa de soya.

- ◆ CON LOMO \$16.680
- ◆ CON POLLO \$15.680
- V ◆ CON VEGETALES \$14.180

PULPO A LA PARRILLA \$24.780

Pulpo marinado con aderezo especial parrillero, acompañado de papas doradas, panaché de verduras a la parrilla y salsa de olivo.





PLATOS TÍPICOS CRIOLLOS



PESCADO A LO MACHO

Pesca del día a la plancha, bañado en una salsa de mariscos a base de ají panka, acompañado con papas cocidas.

- ◆ DE ATÚN \$18.890
- ◆ DE SALMÓN \$18.780
- ◆ DE REINETA \$18.380

N **ARROZ MARINO NORTEÑO** \$19.490

Arroz con mixtura de mariscos en salsa de cilantro, acompañado de leche de tigre al ají amarillo y ensalada criolla.

ARROZ CON MARISCOS \$19.490

Arroz con mixtura de mariscos (pulpo, camarón, calamar, choritos y ostiones) aliñados con aderezos peruanos, acompañado de salsa criolla y leche de tigre.

FETUCCINI O RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO \$18.500

En salsa huancaína, acompañado de lomo saltado.

COSTILLAR DE CERDO A LA BBQ \$16.280

Costillar de cerdo macerado y sellado en miel y merkén. Bañado en salsa BBQ, acompañado de papas fritas y ensalada.

PLATOS PREMIUM



N QUINOTO ANDINO \$19.890

Mix de quinoa a la huancaína, acompañada de filete de corvina a la plancha y mariscos salteados al ajillo (locos, camarones y pulpo).

**FILETE AL ESTILO \$21.080
AREQUIPEÑO**

Filete bañado en salsa demi-glace, acompañado de pastel de papa en láminas a los 4 quesos (roquefort, mozzarella, parmesano y queso crema).

**N PERNIL \$22.980
A LA NORTEÑA**

Láminas de pernil ahumado, finamente seleccionado de la región de Los Lagos, montado en puré de camote, con salsa a la naranja y tomate cherry confitado.

N NUEVO



FUSIÓN ÍTALO PERUANA



N DÚO DE SPAGUETTI \$18.780

Spaguetti en 2 salsas (huancaína y pesto), acompañado de lomo saltado.

ÑOQUIS AL AJILLO \$18.380 CRIOLLO

Ñoquis de yuca en crema de ají amarillo, pasta de ajo, camarones ecuatorianos, langostinos, toques de cilantro y queso parmesano.

N RAVIOLES DE RICOTA \$19.890 Y ALCACHOFA

Ravioles caseros rellenos, con salsa bechamel y estofado de vacuno.

V RISOTTO SILVESTRE \$15.490

Risotto con una pasta de albahaca y verduras salteadas (zucchini, pimentón, champiñones y brócoli), montado con tomates confitados.

N SALMÓN CARIBEÑO \$19.800

Risotto de palta con salmón a la parrilla y camarones salteados en salsa de maracuyá.



N NUEVO **V** VEGETARIANO



CHIFA



ARROZ CHAUF

Arroz salteado al wok, con huevo, cebollín y toques de soya.

- ◆ CON LOMO \$17.080
- ◆ CON POLLO \$15.280
- ◆ CON MARISCOS \$16.280

KAM LU WANTÁN \$16.780

Pollo, camarones, lomo y vegetales salteados con salsa tamarindo, acompañado de wantán frito y arroz chaufa.

POLLO TIPAKAY CON ARROZ CHAUF \$17.180

Cubos de pollo apanados, bañados con salsa tamarindo, acompañado de arroz chaufa y cubos de duraznos.

N AEROPUERTO ESTILO SAZÓN \$19.490

Arroz salteado al wok, cebollín, toques de salsa de soya, diente de dragón, con cubos de pollo, carne y láminas de pernil ahumado.

SOPAS



PARIHUELA \$18.180

Sopa tradicional de mariscos, pescado y especias.

CHUPE DE CAMARONES \$17.780

Sopa peruana de camarones, leche, arroz, queso y especias peruanas.

ENSALADAS



N ENSALADA SAZÓN \$15.980

Lechuga fresca, salmón ahumado, cubos de piña, tomate cherry confitado, palta, zanahoria, brocoli, palmitos, salsa honey mustard.

N ENSALADA DE LANGOSTINOS \$16.800

Lechuga fresca, langostinos salteados en salsa anticuchera, palta, tomate confitado, alcachofa, zanahoria, palmito, vinagreta de limón.

ENSALADA CÉSAR \$15.280

Filetes de pollo a la parrilla, mix de lechugas, crutones, queso parmesano y nuestra salsa César de la casa.

MENÚ NIÑOS



TALLARÍN EN SALSA ALFREDO \$8.890

Pasta alfredo. Incluye chicha morada.

MENÚ KIDS \$8.890

Nuggets de pollo o pescado, o carne salteada con papas fritas o arroz. Incluye bebestible.

N NUEVO

