

L ENTRADAS



| CHICHARRONES DE PESCADO

CHICHARRÓN CAMARÓN \$37.900

Camarones con aderezos peruanos apanados en panko, acompañados con yuca frita y salsa tártara.

! Huevo, Camaron, Aji Panka, Gluten, Mostaza

CHICHARRONES MIXTOS \$31.900

Finos cortes de pescado y anillos de calamar aderezados con especias peruanas acompañado de yuca frita y salsa tártara.

! Huevo, Aji Panka, Gluten, Mariscos, pescado, Mostaza

CHICHARRON DE PESCADO \$23.900

Finos cortes de pescado aderezados con especias peruanas apanado y frito, acompañados con yuca frita y salsa tártara.

! Huevo, Aji Panka, Gluten, Pescado, Mostaza.

RONDA MARINA FRÍA \$89.900 (3 personas)

Combinación de entradas peruanas en un solo plato: causa de camarón, choritos a la chalaca, ceviche de camarón, ceviche de pescado y tiradito de maracuyá.

! Huevo, Mariscos y Pescados, Aji Amarillo, Aji Rocotto.

RONDA MARINA CALIENTE \$92.900 (3 personas)

Combinación de frutos del mar; scallops a la parmesana, camarones al ajillo español, langostinos al coñag, servida sobre puré de plátano, anillos de calamar y pescado apanado.

! Huevo, Gluten, Mariscos y Pescados, Aji Panka, Lácteos.

CONSUMÉ DE PESCADO \$15.900

Caldo ligero con trozos de pescado, sazonado con especias de la casa.

! Pescado

CREMA DE CAMARÓN \$27.900

Bisquet de la casa con camarones, aromatizado con vino blanco.

! Mariscos y Pescados, Lácteos.

CAUSA DE CAMARÓN \$28.900

Clásica causa peruana de papa amarilla con toque de ají amarillo, rellena de camarón, cebolla y aguacate. Decorada con aceituna, huevo de codorniz y salsa huancaína.

! Huevo, Aji amarillo, Mariscos.

TRIO CAUSA \$32.900

Causa de Pulpo, langostino y pescado.

! Huevo, Pescado y Mariscos, Gluten, ají amarillo, ají panka.

PATACÓN CON CAMARÓN \$31.900

Camarones en salsa criolla propia de la casa sobre patacón, gratinados con queso.

! Mariscos, Lácteos.

PAPAS A LA HUANCAÍNA \$23.900

Papa bañada con la tradicional salsa a la huacaína peruana, servida sobre cama de lechuga batavia, acompañada de nueces tostadas, aceituna morada y huevo de codorniz.

! Huevo, Lácteos, Nuez, ají amarillo.

CAUSA DE POLLO \$25.900

Clásica causa peruana de papa amarilla con toque de ají amarillo, rellena de pollo, cebolla y aguacate. Decorada con aceituna, huevo de codorniz y salsa huancaína.

! Huevo, Aji Amarillo.



TRIO DE CAUSAS

! CONVENCIÓN ALÉRGICOS

L TIRADITOS Y CEVICHES



| CEVICHE MIXTO PERUANO ESPECIAL

TIRADITO AGUACATE

\$25.900

Láminas de pescado, aderezadas en leche de tigre y cubiertas por una suave mayonesa de aguacate, con camote confitado, masago, cebollín y maíz cancha.

! *Huevo, Pescado*

TIRADITO AMARILLO

\$28.900

Láminas de pescado, aderezado con leche de tigre y cubiertas por una suave crema de ají amarillo, con cubos de aguacate, camote confitado, semillas de ajonjolí y maíz cancha.

! *Huevo, pescado, Aji Amarillo, Semillas de Ajonjoli*

■ ■ CEVICHE MIXTO PERUANO ESPECIAL

\$49.900

Mixtura de mariscos aderezados con zumo de limón, cebolla en julianas, cilantro, especias peruanas, maíz tierno, maíz gigante cusco y chips de plátano.

! *Huevo, Mariscos, Aji Roccotto.*

CEVICHE DE PESCADO

\$44.900

Mezcla de cubos de pescado aderezados con zumo de limón, cebolla en julianas, cilantro, especias peruanas, con maíz tierno, maíz gigante cusco y chips de plátano.

! *Huevo, Pescado, Aji Roccotto.*

CÓCTEL TRADICIONAL DE CAMARONES

\$38.900

Camarones aderezados en salsa de tomate, brandy, cebolla y aderezos de la casa.

! *Huevo, Mariscos*

CEVICHE CRIOLLO

\$39.900

Cubos de pescado blanco y atún, langostinos y palmito de cangrejo, aderezados con zumo de limón, cebolla en julianas, cilantro, especias peruanas, acompañados de cubos de aguacate, camote confitado, maíz gigante cusco, maíz tierno y chips de plátano

! *Huevo, Mariscos y Pescados, Aji Roccotto, Gluten, Aji Panka*



K SUSHI

| KAZUMA ROLL

KIMERA ROLL

\$38.900

Rollo tempurado de salmón, langostino, queso crema y aguacate con topping de camarones apanados y salsa dinamita.

! Pescados y Mariscos, Lácteos, Gluten, Aji Sriracha, Chile Dulce, huevo

CHARLY ROLL

\$32.900

Rollo de langostino tempura, queso crema y aguacate, forrado en plátano maduro con topping de salsa fuji y tocineta.

! Marisco, Lácteo, Huevo, Gluten, Mostaza

PHILADELPHIA ROLL

\$28.900

Clásico rollo de salmón, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí.

! Pescado, Semilla de Ajonjolí, Lácteos

MAKI ACEVICHADO

\$29.900

Rollo de langostinos en tempura y aguacate, envueltos en tilapia con topping de mango, pepino, salsa acevichada y semillas de ajonjolí.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Aji Rocotto, Semillas de Ajonjolí, Gluten

SAM ROLL

\$33.900

Rollo de langostino y salmón tempurado, queso crema y massago, forrado en plátano maduro.

! Pescado y Mariscos, Lácteos, Gluten

TROPICAL ROLL

\$21.900

Rollo de manzana tempurada, mango y queso crema, envueltos en fresa y salsa de maracuyá.

! Fresa, Lácteos, Huevo, Gluten

CRUNCHY ROLL

\$26.900

Rollo tempurado de salmón, palmito y aguacate.

! Pescado y Mariscos, Huevo, Gluten

EBI RAINBOW ROLL

\$30.900

Rollo de langostino tempura y aguacate, cubierto con tilapia, salmón y atún.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Gluten

TOKYO ROLL

\$29.900

Rollo tempurado de palmito de cangrejo, queso crema y aguacate, con topping de camarones apanados, mayonesa y cebollin. Bañado con salsa Fuji y teriyaki.

! Mariscos, Lácteos, Gluten, Mostaza, Huevo.

TIGER EYE

\$33.900

Rollo clásico de palmito de cangrejo, salmón, atún tempurados con aguacate y massago, envueltos con semillas de sésamo.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Semillas de Ajonjolí, Gluten



| Philadelphia Roll

KAMIKASE ROLL **\$35.900**

Rollo de palmito de cangrejo, salmón tempurado, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí con topping de salsa tres quesos, tocina y reducción de maracuyá.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Gluten, Lácteo, Semillas de Ajonjolí.

CAMOTE ROLL **\$26.900**

Rollo de langostino tempurado, queso crema, aguacate, cubierto con semillas de ajonjolí y topping de camote crocante, bañado con salsa fuji y teriyaki.

! Marisco, Huevo, Semillas de Ajonjolí, Gluten

CALIFORNIA ROLL **\$25.900**

Rollo de palmito de cangrejo, pepino y aguacate envuelto en massago.

! Marisco

DRAGON ROLL **\$30.900**

Rollo de langostinos en tempura, Atún y palmito, envueltos en aguacate.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Gluten.

TUNA MAKI **\$28.900**

Clásico rollo de atún, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí.

! Pescado, Lácteos, Semilla de Ajonjolí.

EMPERADOR ROLL **\$21.900**

Rollo de tartar de atún y palmito de cangrejo con salsa dinamita y cebollín, aromatizado con aceite de sésamo, cubierto con aguacate y tosaço.

! Pescado, Lácteos, aceite de ajonjolí.

ROLL GOURMET **\$25.900**

Rollo de langostino tempurado, queso crema y aguacate, cubierto con semillas de ajonjolí, con topping de un suave tartar de palmito de cangrejo, salsa dinamita, aromatizado con aceite de sésamo, cubierto de queso parmesano y finalizando esta experiencia de sabores con un leve flameado.

! Marisco, Huevo, Semillas de Ajonjolí, Gluten

KAZUMA ROLL **\$26.900**

Rollo de palmito de cangrejo, queso crema y mango, cubierto con semillas de ajonjolí, con topping de tartar de atún ahumado, salsa dinamita, aromatizado con aceite de sésamo, cubierto de queso parmesano y finalizando esta experiencia de sabores con un leve flameado y espolvoreado de cebollín.

! Marisco, Huevo, Semillas de Ajonjolí, Gluten

HARUKI ROLL **\$30.900**

Rollo de langostino tempurado, queso crema y aguacate, cubierto con semillas de ajonjolí, con un delicioso topping de ensalada de algas, mango, palmito de cangrejo y salsa dinamita.

! Marisco, Huevo, Semillas de Ajonjolí, Gluten

Camote Roll



! CONVENCIÓN ALÉRGENOS

L ARROCES Y SOPAS

| ARROZ A LA CHICLAYANA



ARROCES

PAELLA MARINERA \$58.900

Paella al mejor estilo Jaime Gourmet con variedad de mariscos

! *Mariscos*

■ ■ CHAUFA DE MARISCOS \$46.900

Arroz al wok con frutos del mar, aderezado con pimentón, jengibre, soya, cebollín y especias del Perú. Decorado con julianas de Huevo y crocantes de chips de plátano.

Preparación a lo pobre: Huevo frito y cubos de plátano maduro +\$3.900

! *Mariscos, Huevo, Ajonjolí*

■ ■ CHAUFA DE RES \$54.900

Arroz al wok con lomo de res, aderezado con pimentón, jengibre, soya, cebollín y especias del Perú. Decorado con julianas de Huevo y crocantes de chips de plátano.

Preparación a lo pobre: Huevo frito y cubos de plátano maduro +\$3.900

! *Huevo, Ajonjolí*

! **CONVENCIÓN ALÉRGENOS**

ARROZ CON CAMARONES \$48.900

Camarones salteados con guiso de la casa, arveja, leche de coco y aromatizados con vino blanco, decorados con cubo de aguacate y plátano maduro.

! *Mariscos, Ajonjolí*

ARROZ VEGETARIANO \$26.900

Arroz al Wok con variedad de vegetales frescos y especias del Perú y crocantes de chips de plátano.

! *Ajonjolí*

■ ■ ARROZ CHICLAYANA \$54.900

Tradicional plato peruano con mariscos, aderezado con vino blanco, orégano, ají amarillo y otras especias autóctona del Perú.

! *Ají amarillo, mariscos.*

■ ■ ARROZ CHIFA DE CERDO Y LANGOSTINOS \$48.900

Arroz al wok con lomo de cerdo y langostinos, variedad de vegetales frescos y especias del Perú. Decorado con julianas de Huevo y crocantes de chips de plátano.

! *Mariscos, Huevo, Ajonjolí*

SOPAS

CAZUELA MARISCOS \$57.900

Bísquet de la casa con variedad de frutos del mar, aromatizado con vino blanco y leche de coco.

! *Pescados y Mariscos, Lácteos.*

■ ■ CAZUELA LIMEÑA \$58.900

Bísquet de la casa con trozos de salmón, langostinos y ají amarillo, aromatizada con jengibre y leche de coco.

! *Pescados y Mariscos, Lácteos, Ají Amarillo.*

CAZUELA CAMARONES \$54.900

Bísquet de la casa con camarones, aromatizado con vino blanco y leche de coco.

! *Ajonjolí*

■ ■ PARIHUELA MARISCOS \$52.900

Frutos del mar en una base de tomate aromatizada con cerveza y especias peruanas.

! *Pescados y Mariscos, Gluten, Ají Panka*

CHUPE DE LA CASA \$43.900

Camarones en una base de leche gloria, papa, orégano y especias peruanas, servida sobre cubos de queso, decorada con huevo de codorniz.

! *Mariscos, Lácteos, Huevo, Ají amarillo*

PARIHUELA ACEVICHADA \$62.900

■ ■ Frutos del mar en una base de tomate aromatizada con cerveza y especias peruanas, acompañada, con un ceviche de pescado servido en conchas de vieiras, sobrepuesta en esta deliciosa sopa.

! *Pescados y Mariscos, Ají Panka*

SOPA DE LA CASA \$46.900

Variedad de mariscos y vegetales, salteados en aceite de oliva a base de fondo de pescado y aromatizada con vino blanco.

! *Pescados y Mariscos*

L CARNES Y AVES



| LOMO SALTADO

■ ■ LOMO SALTADO

\$56.900

Trozos de lomo fino salteado al wok con cebolla morada y tomates frescos, aromatizado con vino tinto y especias peruanas. Acompañado con arroz blanco y cascos rústicos de papa.

Preparación a lo pobre: Huevo frito y cubos de plátano maduro +\$3.900

! Ají Panka

LOMO NORTEÑO

\$64.900

Medallón de res, servido en cama de arroz verde de la casa, bañado en salsa a base de tomate y especias peruanas. Decorado con camote frito y cubos de aguacate.

! Ají Panka, Ajonjolí

■ ■ PASTA A LA CRIOLLA PERUANA CON LOMO SALTEADO

\$64.900

Lingüini en salsa huancaína, con trozos de lomo fino al wok con cebolla morada, tomates frescos y soya, aromatizado con vino tinto y especias peruanas.

! Lácteos, Gluten, Ají Panka, Ají Amarillo

■ ■ AJÍ DE GALLINA

\$43.900

Julianas de pollo salteadas, con una tradicional salsa peruana a base de leche gloria, pan, ají amarillo, queso campesino, servido con papas al vapor, nueces, aceituna, huevo de codorniz y arroz blanco.

! Nueces, Lácteos, Huevo, Ají Amarillo, Gluten.

PECHUGA TERIYAKI

\$38.900

Láminas de pollo salteados al wok con salsa teriyaki, acompañado de vegetales salteados y crocante de pasta de arroz.

! Ajonjolí.

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS

 **Buen gusto, buenos momentos.**

L FILETES



| SALMÓN A LA CHORRILLANA

ATUN SILLAO \$44.900

Atún encostrado en semillas de ajonjolí, sobre una ensalada de mango y aguacate en un espejo de salsa teriyaki. Decorado con crocante de pasta de Arroz.

! Semillas de Ajonjolí, Pescado.

SALMÓN TROPICAL \$62.900

Salmón a la plancha bañado en una delicada salsa de maracuyá y frutas frescas. Acompañado de ensalada de la casa.

! Pescado.

SALMÓN A LA PLANCHA \$64.900

Filete de salmón a la plancha. Dos Acompañamientos a elección.

! Pescado

■ ■ SALMÓN CHORRILLANA \$72.900

Salmón a la plancha bañado en salsa a base de tomates frescos, mariscos y cebolla, perfumado con vino tinto y aderezos del Perú, acompañado con arroz blanco.

! Mariscos, Lácteos, Gluten, Mostaza, Huevo

■ ■ SALMÓN A LO MACHO \$69.900

Filete de Salmón crocante bañado en salsa de mariscos y ají amarillo, aderezado con especias peruanas, acompañado de arroz blanco.

! Mariscos y Pescados, Ají amarillo, Lácteos, Gluten

SALMÓN EN SALSA DE QUESO \$76.900

Salmón a la plancha acompañado con puré de plátano maduro, vegetales salteados y bañado con una suave salsa de tres quesos.

! Pescado, Lácteos

SALMÓN A LA MARINERA \$74.900

Salmón a la plancha bañado en bisquet de la casa con mariscos, gratinado y acompañado con arroz blanco.

! Pescados y Mariscos, Lácteos.

TILAPIA A LA PLANCHA \$44.900

Filete de tilapia a la plancha. Dos Acompañamientos a elección.

! Pescado.

■ ■ TILAPIA A LO MACHO \$55.900

Filete de Tilapia crocante bañada en salsa de mariscos y ají amarillo, aderezada con especias peruanas, acompañada de arroz blanco.

! Mariscos y Pescados, Ají amarillo, Lácteos, Gluten

TILAPIA EN SALSA DE QUESO \$59.900

Tilapia a la plancha acompañada con puré de plátano maduro, vegetales salteados y bañada con una suave salsa de tres quesos.

! Pescado, Lácteos

TILAPIA A LA MARINERA \$59.900

Tilapia a la plancha bañada en bisquet de la casa con mariscos, gratinada y acompañada con arroz blanco.

! Pescados y Mariscos, Lácteos.

TRUCHA A LA MARINERA \$57.900

Trucha a la plancha bañada en bisquet de la casa con mariscos, gratinada y acompañada con arroz blanco.

! Pescados y Mariscos, Lácteos.

■ ■ TILAPIA CHORILLANA \$49.900

Tilapia a la plancha bañado en salsa a base de tomates frescos, mariscos y cebolla, perfumado con vino tinto y aderezos del Perú, acompañado de arroz blanco.

! Mariscos, Lácteos, Gluten, Mostaza, Huevo

TILAPIA TROPICAL \$42.900

Tilapia a la plancha bañado en una delicada salsa de maracuyá y frutas frescas, acompañado de ensalada de la casa.

! Pescado.

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS



Buen gusto, buenos momentos.



MARISCOS Y PESCADOS ENTEROS



| PARCO FRITO

MARISCOS

MAR Y TIERRA **\$68.900**

Medallones de lomo fino y langostinos a la plancha en una delicada salsa de tres quesos y cilantro, con puré de plátano maduro y crocante de pasta de arroz.

! *Mariscos, Lácteos*

SALTEADO DE MARISCOS **\$49.900**

Variedad de mariscos salteados al wok con cebolla morada, tomates frescos y soya, aromatizado con vino tinto y especias peruanas, acompañados con arroz y cascós rústicos de papa. ■ ■

! *Mariscos, Ají Panka*

LANGOSTINOS AL COCO **\$69.900**

Langostinos apanados en panko y coco, servido sobre una cama de puré de plátano y en un espejo de salsa de coco. Decorado con cubos de aguacate y queso campesino frito.

! *Lácteos, Mariscos, Gluten*

■ ■ JALEA DE MARISCOS **\$54.900**

Frutos del mar crocante, aderezados con especias del Perú, acompañado con el encebollado típico peruano, yuca frita y salsa tártara.

! *Pescados y Mariscos, Huevo, Gluten, Mostaza, Ají Panka*

PARRILLADA DE LA CASA **\$99.900**

Frutos del mar a la plancha bañados en ajillo de la casa acompañada con cascós rústicos de papa y pimentones Morroneados.

! *Pescados y Mariscos, Lácteos*

PASTA MARINERA **\$56.900**

Lingüini con variedad de mariscos salteados, aromatizados con vino blanco, albacon y crema de leche.

! *Lácteos, Mariscos*

TACU TACU DE MARISCOS **\$46.900**

Tradicional tacu peruano de frijol blanquillo y arroz con variedad de mariscos salteados al wok con cebolla morada, tomates frescos y soya, aromatizado con vino tinto y especias peruanas. ■ ■

! *Mariscos, Ají Panka, Ají Amarillo*

■ ■ TRIO MARINO **\$56.900**

Deliciosa combinación de platos peruanos: anillos de calamar crocantes, yuca frita, arroz chaufa de camarón y ceviche de pescado.

! *Pescados y Mariscos, Ajonjolí, Huevo, Ají Roccotto*

PESCADOS ENTEROS

PARGO FRITO (600 - 800 gr) **\$98.900**

Pescado frito acompañado con patacón, yuca y ensalada.

PARGO EN SALSA CRIOLLA **\$98.900**

Pescado bañado en salsa criolla, acompañado de yuca y papa al vapor. (600 - 800 gr)

! *Lácteos*

PARGO EN FINAS HIERBAS **\$102.900**

Pescado al vapor bañado en una suave salsa de finas hierbas acompañado de yuca al vapor y vegetales salteados (600 - 800 gr)

! *Lácteos*

VIUDO DE PESCADO **\$54.900**

Bañado en salsa criolla, acompañado de yuca y papa al vapor. (600 - 700 gr)

! *Lácteos*

ROBALO FRITO **\$79.900**

Pescado frito acompañado con patacón, yuca y ensalada. (600 - 700 gr)

ROBALO EN SALSA CRIOLLA **\$79.900**

Pescado bañado en salsa criolla, acompañado de yuca y papa al vapor. (600 - 700 gr)

! *Lácteos*

ROBALO EN FINAS HIERBAS **\$82.900**

Pescado al vapor bañado en una suave salsa de finas hierbas acompañado de yuca al vapor y vegetales salteados (600 - 700 gr)

! *Lácteos*

MOJARRA FRITA **\$52.900**

Mojarra acompañada con patacón, yuca y ensalada. (600 - 700 gr.)

Jaimito KIDS



INFANTILES

CAJA JAIMITO KIDS

Puedes escoger entre: **nuggets de pollo**, **nuggets de pescado** ó **Hamburguesa artesanal** todas las opciones en combo con bebida, golosina sorpresa y papas a la francesa.

NUGGETS DE PESCADO

\$29.900

Nuggets de pescados crocantes en combo con bebida, golosina sorpresa y papas a la francesa.

NUGGETS DE POLLO

\$32.900

Nuggets de pollo crocantes en combo con bebida, golosina sorpresa y papas a la francesa.

HAMBURGUESA

\$38.900

Hamburguesa artesanal adobada con especias de la casa, acompañado de crujiente tocineta, queso gratinado.

FILETE DE PESCADO INFANTIL

\$32.900

Filete de pescado a la plancha acompañado con papa a la francesa y salsa a elección.

ADICIONES

PAPA FRANCESA
ENSALADA
ARROZ BLANCO
MAIZ CANCHA
PATAcón
YUCA FRITA
CHIPS DE PLÁTANO

\$9.900	PAPAS RUSTICAS	\$6.900
\$6.900	YUCA AL VAPOR	\$6.900
\$5.900	CAMOTE	\$5.900
\$5.900	PAPA AL VAPOR	\$6.900
\$9.900	PURE DE PAPA	\$6.900
\$6.900	PURE DE PLÁTANO	\$6.900
\$5.900	VERDURA CALIENTE	\$9.900

POSTRES



SUSPIRO LIMEÑO \$14.900

Tradicional postre peruano, base de manjar blanco con leche gloria y aromatizado con algarrobina y decorado con merengue de chantilly

! Lácteos

VOLCAN DE CHOCOLATE \$18.900

Ponqué esponjoso, con centro fundido de chocolate acompañado con helado.

! Lácteos, nuez

PIE DE LIMÓN \$18.900

Tartaleta rellena de mezcla cremosa de limón decorada con merengue italiano.

! Lácteos

COPA DE HELADO \$10.900

Dos bolas de helado, servida con salsa de chocolate y cereza.

! Lácteos

TARTELETA DE MARACUYÁ \$18.900

Tartaleta rellena con mousse de maracuyá, queso crema y una galleta cubierta de chocolate rellena de mousse de maracuyá.

! Lácteos

PANACOTA DE LECHE GLORIA \$18.900

Tradicional postre italiano de textura suave, a base de crema de leche gloria

! Lácteos

FLAN DE CAMELO \$18.900

Flan de caramelo con base de leche condensada y queso crema, bañado en una suave salsa de caramelo.

! Lácteos

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS



Buen gusto, buenos momentos.



BEBIDAS FRIAS

AGUA CON GAS	\$7.900
AGUA SIN GAS	\$6.900
COCA COLA	\$7.900
COCA COLA ZERO	\$7.900
BRETAÑA	\$7.900
INCA KOLA	\$15.900
GINGER	\$7.900

JUGO NATURAL AGUA	\$8.900
JUGO NATURAL LECHE	\$9.900
JUGO MANDARINA	\$13.900

LIMONADA DE COCO	\$12.900
LIMONADA CEREZADA	\$10.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$7.900
LIMONADA NATURAL	\$7.900

CHICHA MORADA	\$10.900
---------------	----------

CERVEZAS IMPORTADAS

CUZQUEÑA (RUBIA)	\$17.900
CORONA	\$13.900
STELLA ARTOIS	\$13.900

CERVEZAS NACIONALES

CLUB COLOMBIA NEGRA	\$9.900
CLUB COLOMBIA ROJA	\$9.900
CLUB COLOMBIA DORADA	\$9.900

SODAS DE FRUTAS

COROZO	\$15.900
GULUPA	\$14.900
LULO Y JENGIBRE	\$14.900
FRUTOS ROJOS	\$14.900

BEBIDAS CALIENTES

AROMÁTICA DE FRUTAS	\$5.900
CAFÉ COLOMBIANO	\$5.900
CAFÉ LATTE	\$6.900
CAFÉ EXPRESSO	\$5.900
CAFÉ MACCHIATO	\$6.900
CAPUCCINO SENCILLO	\$7.900
CAPUCCINO LICOR	\$8.900



Jaime Gourmet
Cocina Peruana

Síguenos en redes sociales

-  @jaime.gourmet.restaurante
-  Jaime Gourmet
-  jaime-gourmet.com

*Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de esas.
El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.*