



MENÚ



Jaime Gourmet
Cocina Peruana

L ENTRADAS



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 apanizado 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, pulpo al olivo, ceviche de corvina y tiradito de maracuyá.

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

RONDA MARINA CALIENTE \$89.900 (3 personas)

Combinación de frutos del mar: scallops a la parmesana, pulpo a la gallega, langostinos al coñag, servida sobre un puré de plátano, anillos de calamar y chicharrón de pescado

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

PULPO A LA GALLEGA \$65.900

Cortes de pulpo salteados con aceite de oliva, ajo, paprika, Aji panka y flameado con jerez, sobre papas al vapor.

! Aji Panka, Marisco.

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.

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 huancaína peruana, acompañada de nueces tostadas, aceituna morada y huevo de codorniz.

! Huevo, Lácteos, Nuez

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.

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS



| Causa de camarón



TIRADITOS Y CEVICHE

TIRADITO AGUACATE

\$21.900

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

\$24.900

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

TIRADITO CITRICO

\$24.900

Láminas de pescado aderezadas con leche de tigre, ponzu, con maíz cancha, pimentón, semillas de ajonjolí y ensalada de algas.

! Pescado, 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 y chips de plátano.

! Huevo, Mariscos, Ají Roccotto.

CEVICHE DE PESCADO

\$39.900

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

! Huevo, Pescado, Ají Roccotto.

CÓCTEL TRADICIONAL DE CAMARONES

\$36.900

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

! Huevo, Mariscos

CEVICHE CRIOLLO

\$36.900

Cubos de pescados, langostinos y tentáculo, aderezados con leche de tigre y bísquet de mariscos, acompañado de cubos de aguacate y camote confitado.

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

CEVICHE RAINBOW

\$38.900

Mezcla de cubos tilapia, salmón y atún aderezados con zumo de limón, humo líquido, miel, cebolla, cilantro, acompañado con camote confitado y cubos de aguacate.

! Pescados

! CONVENCION ALÉRGENOS



Buen gusto, buenos momentos.

Le SUSHI



PHILADELPHIA ROLL **\$27.900**

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

! Pescado, Semilla de Ajonjolí, Lacteos

EBI RAINBOW ROLL **\$26.900**

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

! Pescados y Mariscos, Huevo, Gluten

SAM ROLL **\$30.900**

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

! Pescado y Mariscos, lácteos, Gluten

DINAMITA ROLL **\$30.900**

Rollo de tilapia tempurada con queso crema, aguacate, aderezada con palmitos de cangrejo y salsa dinamita.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Sriracha, Chile Dulce, Ají Panka, Gluten

CRUNCHY ROLL **\$26.900**

Rollo tempurado de salmón, palmito y aguacate.

! Pescado y Mariscos, Huevo, Gluten

CAMOTE ROLL **\$23.900**

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

! Marisco, Huevo, Semillas de Ajonjolí, Gluten

EBI TEMPURA **\$30.900**

Rollo de atún, salmón, langostinos tempura, aguacate y semillas de ajonjolí.

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

PERU ROLL **\$30.900**

Rollo de salmón y queso crema cubierto con palmitos de cangrejo.

! Pescados y Mariscos, Lácteos

DRAGON ROLL **\$30.900**

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

! Pescados y Mariscos, Huevo, Gluten.

SALMON ROLL **\$30.900**

Rollo de palmito de cangrejo, queso crema, massago, aguacate, cubierto con salmón.

! Pescados y Mariscos, Lácteos

MAKI ACEVICHADO **\$24.900**

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, Ají Roccotto, Semillas de Ajonjolí, Gluten

CEVICHE ROLL **\$29.900**

Rollo de langostino tempurado y aguacate, envuelto en tilapia con salsa acevichada.

! Pescados y Mariscos, Huevo, Ají Roccotto, Gluten

CALIFORNIA ROLL **\$25.900**

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

! Marisco

RAINBOW ROLL **\$27.900**

Rollo de palmito de cangrejo, pepino y aguacate envuelto con atún, salmón y tilapia.

! Pescados y Mariscos

TIGER EYE **\$32.900**

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

TROPICAL ROLL **\$20.900**

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

! Fresa, Lácteos, Huevo, Gluten

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS

TUNA MAKI

\$26.900

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

! Pescado, Lácteos, Semilla de Ajonjolí.

CHARLY ROLL

\$27.900

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

! Marisco, Lácteo, Huevo, Gluten, Mostaza

KAMIKASE ROLL

\$35.900

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

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

CHESSE ROLL

\$26.900

Rollo de langostino tempurado, queso mozzarella, massago y queso crema forrado en mango.

! Marisco, Lácteo, Huevo, Gluten

SAKE ROLL

\$34.900

Rollo de langostino tempurado, queso crema, aguacate y semillas de ajonjolí con topping de salmón y massago.

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

ALASKA ESPECIAL

\$42.900

Rollo de Salmón, queso crema y aguacate forrado en salmón con topping de algas marinas y massago.

! Pescado, Lácteos, Semilla de Ajonjolí.

KIMERA ROLL

\$35.900

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

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

FENIX ROLL

\$32.900

Rollo de langostino, pescado tempurado y palmito de cangrejo en salsa dinamita forrado en aguacate.

! Pescados y Mariscos, Gluten, Ají Sriracha, Chile Dulce, huevo

SPICE ROLL

\$34.900

Rollo de atún, mango, queso crema y topping de palmito de cangrejo y salsa dinamita.

! Pescados y Mariscos, Lácteos, Ají Sriracha, Chile Dulce, huevo

CRAB ROLL

\$27.900

Rollo de langostino tempurado, queso crema y aguacate con topping de palmito de cangrejo apanado, salsa fuji y teriyaki.

! Mariscos, Lácteos, Gluten, Mostaza, Huevo

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.

EXPLOSION ROLL

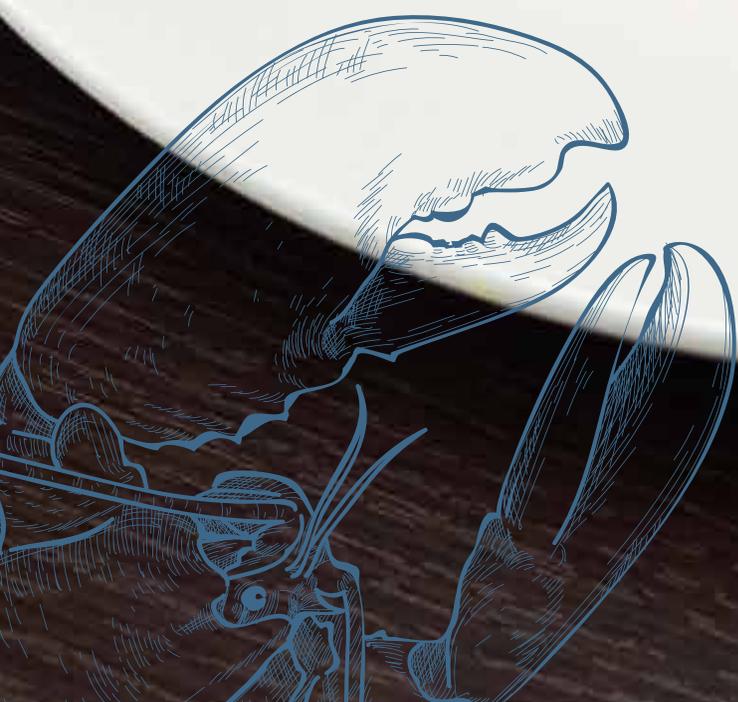
\$28.900

Rollo de salmón, atún, queso crema y semillas de ajonjolí, con topping de salmón skin en reducción de naranja y miel.

! Pescado, Lácteos, Semilla de Ajonjolí.



L ARROCES Y SOPAS



ARROCES

PAELLA MARINERA \$52.900

Paella al mejor estilo Jaime Gourmet con variedad de mariscos

! Mariscos

CHAUFA DE MARISCOS \$44.900

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

! Mariscos, Huevo, Ajonjolí

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.

! Mariscos, Huevo, Ajonjolí

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.

! Ajonjolí

CHAUFA DE RES \$52.900

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

! Huevo, Ajonjolí

SOPAS

CAZUELA MARISCOS \$52.900

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 \$49.900

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

! Ajonjolí

PARIHUELA DE SALMÓN Y LANGOSTINOS \$57.900

Langostinos y trozos de salmón en una base de tomate aromatizada con cerveza y especias peruanas.

! Pescados y Mariscos, Gluten, Ají Panka

SOPA DE LA CASA \$42.900

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

! Pescados y Mariscos

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 MARISCOS \$48.900

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

! Pescados y Mariscos, Gluten, Ají Panka



Cazuela de mariscos |

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS



Buen gusto, buenos momentos.

L CARNES Y AVES



LOMO SALTADO

\$54.900

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 cascots rústicos de papa.

! *Ají Panka*

LOMO NORTEÑO

\$57.900

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

\$58.900

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

\$37.900

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.*

TACU TACU DE LOMO DE RES

\$55.900

Tradicional tacu peruano de frijol blanquillo y arroz, con trozos de lomo fino salteado al wok con cebolla morada, tomates frescos y soya, aromatizado con vino tinto y especias peruanas.

! *Ají panka*

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**

L FILETES



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 **\$60.900**

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

! Pescado

SALMÓN CHORRILLANA **\$68.900**

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 **\$68.900**

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 **\$69.900**

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

! Pescados y Mariscos, Lácteos.

TILAPIA AL LIMÓN **\$49.900**

Tilapia a la plancha cubierta con tocineta sobre puré de papa y vegetales salteados, bañada en una delicada salsa a base de limón.

! Pescados, Lácteos.

TILAPIA A LA PLANCHA **\$40.900**

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.

! Mariscos y Pescados, Ají amarillo, Lácteos, Gluten

TILAPIA EN SALSA DE QUESO **\$57.900**

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.

TRUCHA AL AJILLO **\$43.900**

Trucha a la plancha bañada con ajillo de la casa, acompañada con arroz blanco.

! Pescados, Lácteos.

TRUCHA A LA PLANCHA **\$40.900**

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

! Pescado.

PASTA A LA CRIOLLA PERUANA CON SALMON A LA PLANCHA **\$67.900**

Lingüini en salsa huancaína, con salmón a la plancha.

! Lácteos, Gluten, Ají Panka, Ají Amarillo.

L MARISCOS Y
PESCADOS
ENTEROS



MARISCOS

PARRILLADA DE LA CASA \$89.900

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

! Pescados y Mariscos, Lácteos.

MAR Y TIERRA \$58.900

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

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

TRIO MARINO \$53.900

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 Rocotto

LANGOSTINOS AL AJILLO \$82.900

Langostinos preparados en ajillo español, acompañados con arroz blanco.

! Mariscos

LANGOSTINOS AL COCO \$58.900

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.

! Lácteos, Mariscos, Gluten

PASTA MARINERA \$54.900

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

! Lácteos, Mariscos

TACU TACU DE MARISCOS \$44.900

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

SALTEADO DE MARISCOS \$48.900

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

! Mariscos, Ají Panka

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS

PESCADOS ENTEROS

MOJARRA FRITA \$49.900

Mojarra acompañada con patacón, yuca y ensalada. (650 - 700 gr.)

ROBALO \$79.900 (750 - 800 gr.)

SIERRA \$79.900 (750 - 800 gr.)

VIUDO DE PESCADO \$49.900

Bañado en salsa criolla, acompañado de yuca y papa al vapor. (650 - 700 gr.)

! Lácteos

PARGO ROJO \$120.000 (800 - 1.000 gr.)

PREPARACIONES

EN FINAS HIERBAS

Pescado al vapor bañado en una suave salsa de finas hierbas acompañado de yuca al vapor y vegetales salteados

EN SALSA CRIOLLA

Pescado bañado en salsa criolla, acompañado de yuca y papa al vapor.

FRITO

Pescado frito acompañado con patacón, yuca y ensalada.



Buen gusto, buenos momentos.

Jaimito KIDS



INFANTILES

CAJA JAIMITO KIDS

\$29.900

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

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

NUGGETS DE POLLO

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

HAMBURGUESA

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

FILETE DE PESCADO INFANTIL

\$31.900

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

BABY INFANTIL

\$35.900

Filete baby acompañado con papa a la francesa y salsa a elección.

ADICIONES

PAPA FRANCESA	\$ 8.900
ENSALADA	\$ 5.900
ARROZ BLANCO	\$ 5.900
MAIZ CANCHA	\$ 5.900
PATAcón	\$ 9.900
YUCA FRITA	\$ 6.900
CHIPS DE PLÁTANO	\$ 5.900

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

POSTRES



SUSPIRO LIMEÑO \$12.900

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

! Lácteos

VOLCAN DE CHOCOLATE \$16.900

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

! Lácteos, nuez

PIE DE LIMÓN \$16.900

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 \$16.900

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

! Lácteos

PANACOTA DE LECHE GLORIA \$16.900

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

! Lácteos

FLAN DE CARAMELO \$16.900

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

! Lácteos

! CONVENCIÓN ALÉRGENOS

POSTRE DE LA TEMPORADA \$16.900

Postre de la temporada, sugerido por el chef.



Buen gusto, buenos momentos.



BEBIDAS FRIAS

AGUA CON GAS	\$ 6.900
AGUA SIN GAS	\$ 6.900
COCA COLA	\$ 6.900
COCA COLA ZERO	\$ 6.900
BRETAÑA	\$ 6.900
INCA KOLA	\$ 14.900
GINGER	\$ 6.900

JUGO NATURAL AGUA	\$ 7.900
JUGO NATURAL LECHE	\$ 9.900
MANDARINA	\$ 10.900

LIMONADA DE COCO	\$ 9.900
LIMONADA CEREZADA	\$ 9.900
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$ 7.900
LIMONADA NATURAL	\$ 6.900

CHICHA MORADA	\$ 9.900
---------------	----------

CERVEZAS IMPORTADAS

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

CERVEZAS NACIONALES

CLUB COLOMBIA NEGRA	\$ 8.900
CLUB COLOMBIA ROJA	\$ 8.900
CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 9.900
AGUILA LIGTH	\$ 8.900

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

SODAS DE FRUTAS

COROZO	\$ 14.900
GULUPA	\$ 14.900
LULO Y JENGIBRE	\$ 14.900
DE TEMPORADA	\$ 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
TÉ EN AGUA	\$ 4.900
TÉ EN LECHE	\$ 5.900


Jaime Gourmet
Cocina Peruana

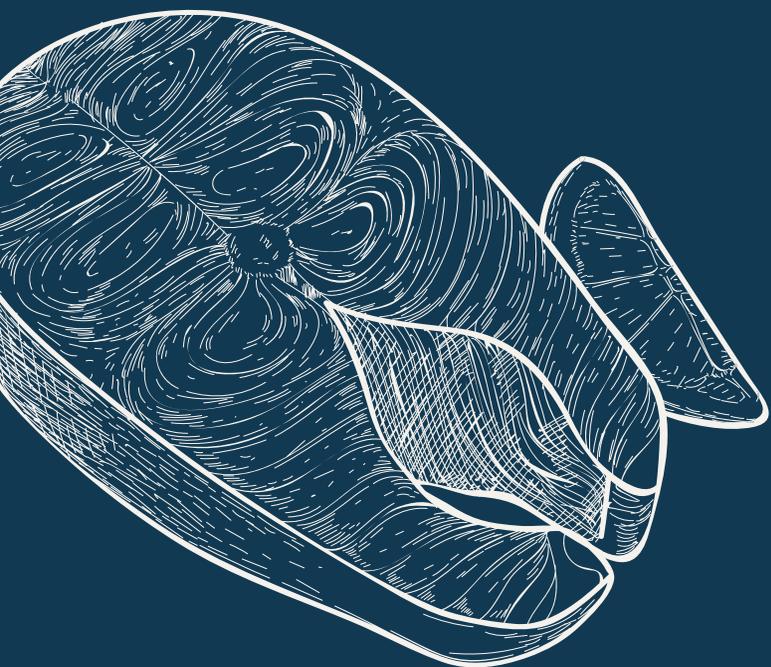
Síguenos en redes sociales

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

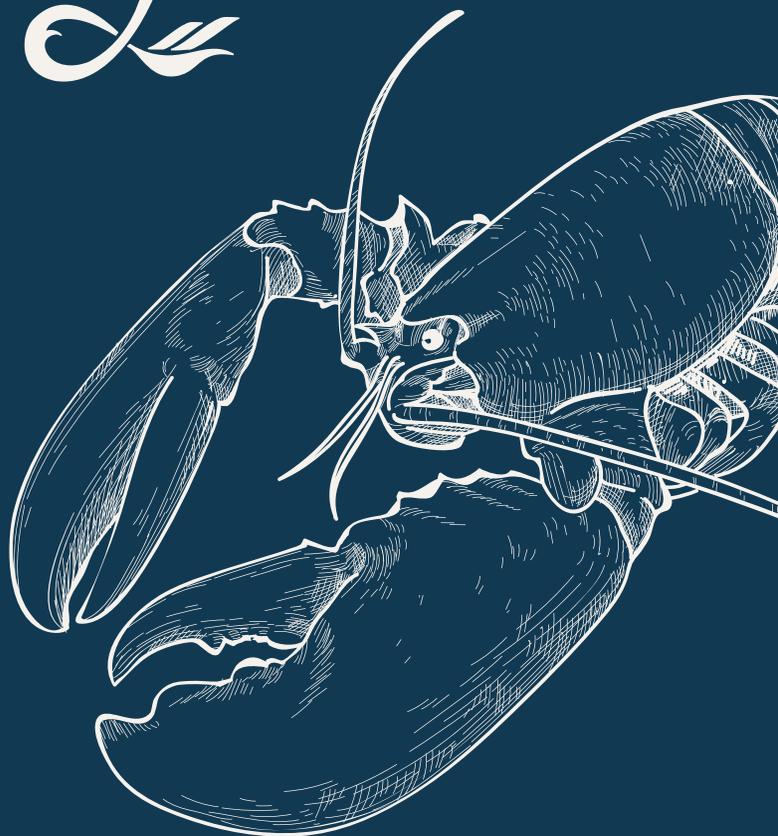


L

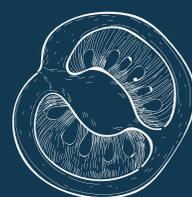
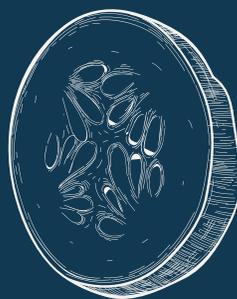
L



L



L



L

