PERÚ

HOKU

HOKU PERÚ

Hoku Perú es un homenaje a la diversidad de ingredientes que nos ofrecen **Perú y España.** Seleccionamos cuidadosamente los mejores productos de temporada para elaborar platos llenos de sabor y tradición. Nuestra cocina es un reflejo de nuestro compromiso con la **calidad y la autenticidad.**

entrantes

TAMAL — 7.00 €
Masa de maíz rellena de cerdo adobado y cocida en hoja de plátano acompañada de salsa chalaca. Receta casera con todo el sabor peruano.

PAPA A LA HUANCAÍNA (1, 3, 7) — 8.00 €
Rodajas de patata sobre lechuga fresca con salsa de ají amarillo, queso y leche. Un clásico que no puedes perderte.

YUQUITAS FRITAS (1, 7) — 8.00 €
Deliciosos trozos de yuca acompañados de salsa huancaína y queso parmesano. Perfectas para compartir.

GYOZAS (1, 6, 11) — 8.00 €
Empanadillas al vapor rellenas de pollo y verduras, servidas con una reducción de maracuyá. Delicadas y llenas de sabor.

PAPA RELLENA (1, 3, 7) — 8.00 €
Patata dorada rellena de guiso casero de ternera servida sobre una base de salsa huancaína acompañada de una deliciosa mayonesa de olivas botija y salsa chalaca. Crujiente por fuera, jugosa por dentro.

CHICHARRÓN DE CERDO (7) — 10.00 €
Panceta de cerdo cocida lentamente hasta quedar crujiente por fuera y tierna por dentro servida con salsa huancaína, patatas doradas y salsa chalaca. Un imprescindible de la cocina criolla.

ALITAS EN SALSA ANTICUCHERA (12) — 10.00 €
Jugosas alitas bañadas en salsa anticuchera peruana, intensas, ligeramente picantes y con un toque ahumado.

ALITAS ACEVICHADAS (3, 4, 7, 9, 11) — 12.00 €
Alitas crujientes bañadas en salsa acevichada con un toque de ají. Picantes, sabrosas y adictivas.

LECHE DE TIGRE (4, 7, 9) — 12.00 €
Elixir cítrico y picante a base de jugo de ceviche acompañado de chicharrón frito, ideal para despertar el apetito. ¡Potente y revitalizante!

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE TERNERA (1, 7, 12) — 12.00 €
Tiernos trozos de corazón de ternera marinados con ají panca y asados con todo el sabor tradicional. Un imprescindible de la calle limeña.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

CONCHITAS A LA PARMESANA (7, 12, 14) — 12.00 €

Delicadas zamburiñas gratinadas con mantequilla aromatizada, vino blanco y queso parmesano. Un clásico peruano adaptado con sabor y elegancia.

BROCHETAS DE TERNERA (1, 7, 12) — 14.00 €

Jugosos trozos de ternera marinados con ají panca y asados al estilo peruano, servidos con salsa chalaca. Un clásico irresistible.

CAUSA LIMEÑA (3, 12) — 14.00 €

Puré de patata sazonado con pasta de rocoto, rellena con pollo, aguacate y cremosa mayonesa casera. Sencilla, fresca y deliciosa.

CAUSA DE LANGOSTINO (1, 2, 3, 10, 12) — 16.00 €

Puré de patata sazonado con ají amarillo, relleno de un delicado tartar de langostinos y coronado con langostinos crujientes. Un contraste perfecto de texturas y sabores marinos.

CAUSA ACEVICHADA (4, 7, 9) — 16.00 €

Sabroso puré de patata coronado con fresco ceviche de pescado. Un bocado frío y lleno de sabor peruano.

PULPO AL OLIVO (1, 3, 14) — 16.00 €

Pulpo cocido a punto perfecto sobre crema de oliva botija. Elegancia marina con un sabor intenso y suave.

raciones y complementos

CANASTA DE PAN CON SALSA ALIOLI (1, 3, 7, 10, 12) — 2.50 €

Crujientes rodajas de pan artesanal acompañado de cremosa salsa alioli casera. Ideal para compartir.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

ARROZ BLANCO — 5.00 €

Guarnición clásica de arroz blanco al vapor, ideal para acompañar cualquier plato.

PATATAS BRAVAS (12) — 8.00 €

Patatas fritas acompañadas de salsa brava ligeramente picante.

SALCHIPAPA (1, 3, 12) — 10.00 €

Clásica combinación peruana de patatas fritas con salchichas, servida con salsas.

vegetariano

ENSALADA ANDINA (7) — 12.00 €

Ensalada ligera de quinoa con verduras de temporada, queso fresco, tomates cherry, aguacate y maíz andino, servida en lechuga romana con vinagreta de miel. Nutritiva y con sabor peruano.

CEVICHE DE CHAMPIÑONES — 14.00 €

Frescos champiñones marinados en jugo de lima, gran variante del clásico peruano. Acompañado de maíz tostado, choclo y boniato.

CHAUFA DE VERDURAS (1, 6) — 14.00 €

Una interpretación del clásico plato peruano. Arroz frito en salsa oriental con pimientos, champiñones, cebolleta y verduras de temporada.

SPAGHETTI DE VERDURAS AL WOK (1, 6) — 14.00 €

Una interpretación del clásico plato peruano. Tallarines salteados en salsa oriental con pimientos, champiñones, cebolleta y verduras de temporada.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

del mar

JALEA DE PESCADO (1, 4, 7, 10, 12) — 17.00 €

Fritura crujiente de pescado acompañada de yuca dorada y salsa chalaca. Tradición costera con mucho sabor.

CHAUFA DE MARISCOS (1, 2, 3, 6, 11, 14) — 18.00 €

Arroz salteado al wok con mariscos, aromatizado con salsa de soja y ajonjolí. Un chifa marino con el toque ahumado y jugoso que lo hace irresistible.

CEVICHE ALTA CLASE (4, 7, 9) — 18.00 €

Pescado fresco en leche de tigre intensa con toques de ají, boniato, chifles y maíz peruano servido sobre una capa de lechuga romana. Refinado y explosivo.

ARROZ CON MARISCOS (2, 4, 7, 9, 14) — 20.00 €

Arroz meloso al estilo norteño, con mariscos frescos, ají amarillo y toque de culantro servido con salsa criolla. Sabroso y abundante.

TACU TACU A LO MACHO (2, 7, 14) — 24.00 €

Tradicional tacu tacu de arroz y alubias, bañado con una cremosa salsa de mariscos al ají. Potente, sabroso y lleno de carácter.

PULPO EN SALSA ANTICUCHERA (12, 14) — 24.00 €

Pulpo a la brasa con salsa anticuchera ahumada y especiada. Un bocado intenso y elegante.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

de la tierra

ARROZ CHAUFA CON CERDO ASADO (1, 3, 6) — 16.00 €
Arroz salteado al wok con cerdo marinado, verduras y salsa de soja. Sabores intensos con el toque ahumado del chifa peruano.

AEROPUERTO (1, 3, 6) — 16.00 €
Potente mezcla de arroz chaufa y fideos salteados al wok. Explosión de sabores en un solo plato.

POLLO NIKKEI (1, 6, 11) — 16.00 €
Filete de pollo empanizado y frito acompañado de salsas teriyaki y maracuyá, una mezcla única de sabores japoneses y peruanos, servido con arroz salteado con verduras al wok.

TALLARINES VERDES CON ENTRAÑA (1, 7, 8) — 17.00 €
Pasta al estilo peruano con cremosa salsa de albahaca y espinaca, acompañada de un jugoso filete de entraña a la plancha. Un plato completo, lleno de sabor y tradición criolla.

AJÍ DE GALLINA (1, 3, 7, 8) — 17.00 €
Clásico guiso cremoso de pollo deshilachado con ají amarillo, servido con patata, huevo y arroz. Reconfortante, suave y sabroso.

LOMO SALTADO (1, 6) — 18.00 €
Jugosos trozos de ternera salteados al wok con cebolla, tomate y ají amarillo, servidos con arroz y patatas fritas. Un emblema de la cocina peruana, lleno de sabor y tradición.

TACU TACU CON ENTRAÑA A LA PARRILLA (1, 3, 7, 12) — 20.00 €
Sabrosa mezcla crujiente de arroz y alubias, servida con entraña jugosa en salsa anticuchera, huevo frito y salsa criolla. Un plato completo y delicioso.

ARROZ MELOSO CON PATO NORTEÑO (12) — 22.00 €
Arroz verde al cilantro y chicha de jora, con pato confitado y salsa criolla.
Un clásico norteño de sabor intenso y aroma único.

FETTUCCINE CON HUANCAÍNA Y LOMO SALTADO (1, 6, 7) — 22.00 €
Pasta al dente con cremosa salsa huancaína acompañado con lomo saltado al wok coronada con queso parmesano. Una fusión potente y deliciosa.

ENTRECOT (7) — 24.00 €
Corte premium de ternera a la plancha, acompañado de patatas con huancaína, chimichurri y verduras a la plancha. Sabor intenso y calidad garantizada.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

dulces tentaciones

COPA DE HELADO (7, 8, 12) — 5.00 €
Selección de helados a elegir.
Ligero, refrescante y perfecto para cualquier momento.

MOUSSE DE MARACUYA (3, 7) — 7.00 €
Cremosa mousse con el toque ácido del maracuyá. Refrescante y tropical, un bocado ligero y exótico.

MOUSSE DE LÚCUMA (7) — 7.00 €
Suave mousse elaborada con la fruta peruana por excelencia.

TARTA DE QUESO (1, 3, 7) — 8.00 €
Tarta de queso acompañado con jalea de fruta peruana de temporada.
Un guiño perfecto entre lo tradicional y lo tropical.

TRES LECHES (1, 3, 7,) — 9.00 €
Bizcocho esponjoso bañado en una mezcla de tres leches y coronado con una crema mascarpone ligera. Un postre clásico, dulce y reconfortante.

POSTRE DEL DÍA
Consulta a nuestro equipo por la sugerencia especial del chef.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

bebidas

CAFÉ	2.00 €
CAFÉ CON LECHE (7)	2.20 €
TÉ E INFUSIONES	2.00 €
AGUA (500ML)	2.50 €
AGUA CON GAS	3.00 €
ZUMOS (12)	2.50 €
REFRESCOS (12)	3.50 €
TINTO DE VERANO (12)	4.00 €
CHICHA MORADA (12)	4.00 €
MARACUYÁ (12)	4.00 €
LIMONADA (12)	4.00 €
INCA KOLA	4.00 €

cervezas

DOBLE MAHOU (1)	3.50 €
TERCIO MAHOU (1)	3.70 €
TERCIO PILSEN (1)	4.00 €
TERCIO CUSQUEÑA (1)	4.20 €
ALHAMBRA (1)	4.20 €
JARRA MAHOU (1)	4.50 €

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

vinos

tintos

copa / botella

CAMINO DE CASTILLA TEMPRANILLO – D.O. Ribera del Duero — 3.00 / 12.00 €

Frutal y fresco, perfecto para disfrutar en cualquier momento o acompañar nuestras carnes y arroces.

MONTELCIEGO RESERVA - D.O. Rioja — 3.50 / 16.00 €

Elegante y equilibrado, con notas de fruta madura y roble. Ideal para carnes intensas y lomo saltado.

SELECCIÓN DEL SUMILLER (MÁRQUES DE CÁCERES) – D.O. Rioja — 4.00 / 18.00 €

Rioja crianza reconocido, redondo y equilibrado. Marida con ají de gallina o arroz chaufa de cerdo asado.

PINNA FIDELIS ROBLE – D.O. Ribera del Duero — 4.50 / 20.00 €

Intenso, con buena estructura y con notas especiadas. Perfecto con anticuchos y parrillas.

blancos

copa / botella

CAMINO DE CASTILLA VERDEJO- VIURA - D.O. Rueda — 3.00 €

Ligero y refrescante, pensado para acompañar desde entrantes hasta platos marinos.

MARQUÉS DE VIZHOJA – Galicia — 3.50 / 16.00 €

Blanco joven, ligero y frutal. Ideal con causas, pescado frito y entrantes frescos.

MARQUÉS DE FRÍAS ALBARIÑO – D.O. Rías Baixas — 4.50 / 22.00 €

Fresco, cítrico y mineral. Combina muy bien con mariscos y pulpo al anticuchero.

JOSÉ PARIENTE VERDEJO – D.O. Rueda — 5.00 / 24.00 €

Aromático y elegante, con toques tropicales y herbales. Perfecto para ceviches y leche de tigre.

*TODOS NUESTROS VINOS SE SIRVEN POR COPA O BOTELLA DE 75 CL.

1. glúten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteos
8. frutos de cáscara 9. apio 10. mostaza 11. sésamo 12. sulfitos 13. altramuces 14. moluscos

HOKU PERÚ