

SASHIMIS Y NIGURIS

	Sashimis x 4	Niguiris x 2
Salmón, Lenguado, Mero.	_____	_____
Atún, Chita, Charela, Fortuno.	_____	_____
Pulpo, Langostinos.		

GUNCAN SUSHI

T.N.T.	_____	Ebi huancaína	_____
Spicy Tuna	_____	Atún Trufado	_____

ROLLS

FURAI MAKI: Palta, queso y salmón, todo crocante por fuera y servido con amatare.	_____
TEMPURA: Langostinos tempura y queso, cubierto de palta y bañado en amatare.	_____
TROPICAL: Langostino tempura y queso, cubierto de láminas de mango bañadas en nuestra salsa passion de maracuyá.	_____
PARMA ESPECIAL: Palta y queso por dentro, cubierto de ajonjolí, coronado con una conchita a la parmesana en mantequilla de meniere. (6 unidades).	_____
TERIYAKI MAKI: Langostino furai y queso, láminas de salmón por fuera y juliana de limón y salsa teriyaki.	_____
DOS TUNAS: Spicy tuna y palta por dentro, por fuera láminas de atún selladas y bañadas en salsa sour oriental.	_____
SALMÓN PHILLI: Salmón y palta, por fuera queso cremoso y aderezo nikkei y crocante de camote.	_____
PORO Y SALMÓN: Salmón crocante, queso y palta, bañado en salsa de poro al curry rojo y crocante tailandés.	_____
HUMO MAKI: Langostinos karami, palta y kyuri, por fuera láminas de salmón ahumado con salmón skin.	_____

CEVICHE

CLÁSICO PERUANO: Pesca del día o lenguado, en la mejor receta de la casa.	_____
YELLOW CEVICHE: Cortes de salmón y/o atún fresco marinados en ají amarillo, ají limo y limón.	_____
CEVICHE NIKKEI: Cubos de salmón y/o atún en limón aceite de sésamo y salsa de ostras, coronado con crocante oriental.	_____
CEVICHE PARRILLERO (crocante): Langostinos, pescado y conchas sellados en las brasas, rociados con leche de tigre al estilo bloody mary.	_____
CEVICHE TRES COLORES: Pescado, pulpo y palta con leche de tigre al rocoto y crocante de camote.	_____

TRES LECHES DE TIGRE

Leche de tigre clásica.	_____
Leche de tigre al rocoto y ají amarillo.	_____
Leche de tigre apaltada.	_____

TIRADITOS

TIRADITO ORIENTAL: Láminas de salmón o atún, con salsa de aceite de ajonjolí, limón y ostión.	_____
CARPASSION: Salmón o atún marinados en jugo de limón y miel de maracuyá, servido con arúgula y filo strips.	_____
PULPO OLIVADO: Láminas de pulpo marinadas en jugos cítricos, aceite de oliva y salsa cremosa de aceitunas botija.	_____
SALMÓN EN SAL ROSADA: Láminas de salmón curado en sal rosada de maras, marinado con aceite de oliva y gotas de limón, con toque de salsa de pesto oriental.	_____
APALTADO DE PEJERREY EN DOS TEXTURAS: Láminas de pejerrey en salsa de limón y palta, montado con tempura de pejerrey, chives y brotes verdes; entre un tiradito y un tempura, comida nikkei.	_____

AL ESTILO PARU

TAPAS Y ABRE-BOCAS

MARISCOS AL FUEGO: Mixtura de mariscos cocidos en manteca japonesa, togarashi y jugo de limón.	_____
KANI WAN: Empanadas de masa filo oriental, rellenas de cangrejo quesos y maní, con miel de rocoto y maracuyá.	_____
SHRIMP PASSION: Langostinos crocantes, terminados de cocer en miel de maracuyá, soya y cashews picantes.	_____
SPICY EMPANADA: Empanadas orientales fritas rellenas de picante de mariscos.	_____
CAYOS ROJOS: Cayos de conchas en salsa de poro y curry rojo con crocante oriental.	_____
SCALLOP PHILLY: Conchitas y mascarpone envueltas en hilos de masa crocante reposados en salsa de miso dulce y juliana de limón.	_____

MINI BUN'S / PETIT PAN'S

SALMO-BURGUER: Pan de yema, salmón, queso cheddar, lechuga, tomate y tocino crocante.	_____
BUTIFARRA DE PEJERREY: Pan francés, lechuga, tártara, pejerrey muy crocante.	_____
PULPO PANKA MISO: Pan francés, palta, lechuga, tártara, pulpo en salsa de anticucho y miso y papas al hilo.	_____

AL WOK Y ESPECIALES

TAI RICE (LANGOSTINOS, POLLO, LOMO, ATÚN): Arroz saltado con mix de verduras y aderezo oriental, coronado con crocante de camote.	_____
SALTADO MAR Y TIERRA: Pusimos langostinos y lomo con los clásicos ingredientes y los saltamos al mejor estilo de PARU'S wok.	_____
QUINOTO CON LANGOSTINOS: Quínua echa risotto, con crema de ají amarillo y rocoto, acompañado de langostinos en dos texturas.	_____
RISOTTO DE CHUPE DE LANGOSTINOS: Nuestro clásico chupe concentrado y todos sus ingredientes en distintas texturas, lo mezclamos de diferentes maneras y quedó esta maravilla.	_____
SESAME SAKANA: Salmón o atún en costra de ajonjolí bañado en salsa de sweet miso.	_____

SPICY SOUR SAKANA: Chicharrón de pescado terminados en el wok con salsa oriental picante. _____

PICANTE DE MARISCOS: Crema de ajíes peruanos y mariscos cocidos en concentrado de chupe. _____

PARU'S GRILL

SAKANA MIX (pescado blanco, salmón y atún). _____

MARISCOS MIX (langostinos, pulpo, calamar y conchas). _____

MERLUZA NEGRA _____ LANGOSTINOS _____

SALMÓN _____ PULPO _____

ATÚN _____ CALAMAR _____

PESCADO BLANCO (Lenguado, Mero, Charela, Corvina). _____ CONCHAS _____

MARINADOS PÁRU

GARLIC SOUR (mantequilla compuesta con ajos, limón y togarashi). _____

ANTICUCHERA _____

A LA PÁRU (mantequilla compuesta de salsa inglesa, vino blanco, limón y parmesano). _____

PACHAMANQUERA (ají, panca, ají mirasol, chincho, huacatay y culantro). _____

PONZU (shoyu, mirin, aceite de sésamo). _____

BLACK COD (miso, sake, mirin, shoyu y jengibre). _____

PARA EVITAR LA SOLEDAD

GOHAN _____ RISOTTO ORIENTAL _____

ARROZ TAI _____ PURÉ DE PALLARES _____

INKAS FRIES _____ PURÉ DE PAPAS _____

QUINOTO _____

CERVEZAS INTERNACIONALES



CORONA
Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con una rodaja de limón. _____



STELLA ARTOIS
Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal. _____



BUDWEISSER
Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado, muy refrescante y con rápido final. _____



LÖWENBRÄU
Cerveza de origen alemán con un intenso color dorado, particular sabor a cebada y delicado amargor. Ahora elaborada en Perú, ideal para disfrutar con los cinco sentidos. _____

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



PARU

Inkas suchi & grill



COMIDAS

CERVEZAS INTERNACIONALES



CORONA
Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con una rodaja de limón.



STELLA ARTOIS
Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.



BUDWEISSER
Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado, muy refrescante y con rápido final.



LÖWENBRÄU
Cerveza de origen alemán con un intenso color dorado, particular sabor a cebada y delicado amargor. Ahora elaborada en Perú, ideal para disfrutar con los cinco sentidos.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Evian 330ml	_____	Gatorade	_____
Agua Badoit con gas 330ml	_____	Britvic Tonic	_____
Agua San Carlos	_____	Britvic Ginger Ale	_____
Pepsi Cola	_____	Britvic jugo de tomate	_____
Pepsi Light	_____	Jugos de fruta de estación	_____
7 up	_____	Frozen	_____
Energizante	_____		

PISCO BAR

PARU'S PUNCH: Pisco 4 gallos, maracuyá, granadilla y limón.	_____
PASSION BERRY: Pisco 4 gallos, limones, fresas maracuyá y azúcar.	_____
COSMO-PASION: Pisco 4 gallos, martini, cramberry y maracuyá.	_____
SEÑOR DE LOS MILAGROS: Pisco 4 gallos macerado en maíz morado y sour mix.	_____
PASSION POR EL PISCO: Pisco 4 gallos, maracuyá y sour mix.	_____
PISCO PUNCH: Bebida insignia de la ciudad de San Francisco, EE.UU. a finales del s. XIX.	_____
CHILCANO: Pisco 4 gallos, sprite, limón y amargo de angostura.	_____
PISCO SOUR: Cocktail insignia y representante del Perú.	_____
COCA SOUR: Esta también nos representa como muy peruano.	_____

PARU'S A COCKTAIL !!!

CANDY ALE: Espumante y jugo de granadilla.	_____
ORANGE ALMOND PIE: Vodka, jugo de naranja y amaretto.	_____
GEY SHA: Chivas, Baileys y frangelico on the rocks.	_____
CAIPIROSKA FRUTILLA: Vodka, fresas, limón y azúcar.	_____
CAIPI PASION : Vodka, fresas, limón, maracuyá y azúcar.	_____
APPLE MARTINI: Vodka, apple pucker y fresh apple.	_____
SAKERINHA: Sake, limones y azúcar.	_____

CLÁSICOS DE LA CIUDAD

APPEROL SPRITS	_____
CAMPARI ORANGE	_____
CAMPARI NEGRONI	_____
BLOODY MARY	_____
Vodka, jugo de tomate y leche de tigre de rocoto y conchitas.	_____
DAY DAIQUIRI	_____
Ron, fruta de estación, azúcar y mucho hielo.	_____
CAIPIROSKA	_____
Vodka, limón y azúcar.	_____
RUSSO BLANCO	_____
Vodka, kahlúa y leche.	_____
TEQUILA SUNRISE	_____
Tequila, jugo de naranja y granadina.	_____
SEXO EN LA PLAYA	_____
Ron malibú, vodka, blackberry, triple sec y naranja.	_____
ORGASMO	_____
Baileys, amaretto y kahlúa.	_____
MOJITO	_____
Ron blanco, hierba menta, soda y limón.	_____
MANHATAN	_____
Bourbon y vermouth rosso.	_____
COSMOPOLITAN	_____
Vodka, cointreau y cranberry.	_____
CAIPIRINHA	_____
Cachasa, limón y azúcar.	_____
MIMOSA	_____
Champagne con naranjas.	_____
BELLINI	_____
Champagne con jugo de duraznos.	_____

APERITIVOS

Apperol	_____	Campari	_____
---------	-------	---------	-------

VINOS TINTOS

Nieto Senetiner Reserva Malbec _____

Pascual Toso Reserva Malbec _____

Nieto Don Nicanor Malbec _____

Pascual Toso Reserva Cabernet Sauvignon _____

Vino del fin del mundo Reserva Malbec _____

Lagarde Malbec _____

Lagarde Cabernet Sauvignon _____

Altas Cumbres Malbec _____

Altas Cumbres cabernet Sauvignon _____

VINOS BLANCOS

Lagarde Viognier _____

Altas Cumbres Viognier _____

Nieto Senetiner Reserva Chardonnay _____

Nieto Don Nicanor Chardonnay _____

Casa Silva Reserva Limitada Sauvignon Blanc _____

Cousiño Macul Isidora Sauvignon Gris _____

VINOS ROSADOS

Lagarde Blanc de Noir _____

ESPUMANTES

Riccadonna Asti _____

(200ml) _____

Riccadonna Ruby _____

(200ml) _____

Riccadonna Allegra _____

(200ml) _____

Asti Martini _____

BAJATIVOS

Tio Pepe _____

Kalhúa _____

Amaretto Disaronno _____

Carpano Punt e mes _____

Anís del mono _____

Manta verde _____

Baileys _____

Vermouth _____

Cointreau _____

Malibú _____

Drambuie _____

Pernod _____

Frangelico _____

Ricard _____

Grand Marnier _____

Jagermeister _____

Fernet Branca _____

Marie Brizard _____

PARU
Inkas suchi & grill



BEBIDAS