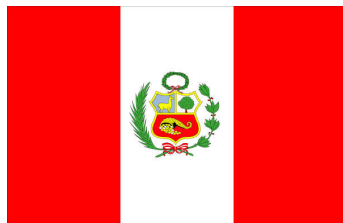




Menu



Breakfast / Desayunos

Chicharon de cerdo

Deep fried pork, marinated in Peruvian spices and herbs, served with sliced sweet potato fries, salsa criolla and bread rolls.

\$ 10.00

Trozos de cerdo adobado con especerías y hierbas del Peru, servido con rodajas de camote frito, salsa criolla y pan tolete .

Lomo al jugo

Juicy beef strips sautéed with spanish onions, tomatoes, coriander and vinegar

\$ 10.00

Tiras de carne de lomo, salteado al jugo con cebolla española, tomate, culantro y vinagre.

Tamal

Moist starchy spicy dough, seasoned with exotic peruvian spices; stuffed with pieces of pork, egg, olive, nuts and wrap in banana leaves.

\$ 6.00

Tamal peruano aderezado con aji panca y especerías peruanas; relleno con trozos de cerdo, huevo, aceituna, mani y envuelto en hojas de platano.

Cold appetizers/Antojitos frios

Ensalada Fresca

Fresh lettuce leaves, avocado, tomato and cucumber slices and lemon dressing

\$ 8.00

Hojas de lechuga fresca, palta, tomate y pepino aliñado en jugo de limon

Choritos a la chalaca (1/2 doz)

NZ mussels marinated with lemon juice, finely diced onions, coriander and chilli

\$ 9.00

Choritos adobado en jugo de limon, con cebolla, tomate, culantro y aji finamente cortados.

Causa Limeñisima

Mash potato with a hint of Peruvian spices filled with chicken/Tuna or shrimp, avocado and a touch of mayonnaise.

\$ 8.00

\$ 12.00

Papa prensada con una pisca de especerías peruanas rellena de pollo/atun ó camarones, palta con un toque de mayonesa.

Papa a la Huancaína

Simmer potatoes served in slices topped with a slightly spicy and delicate cheese sauce with a touch of yellow chilli and served with lettuce leaves, egg and olive.

\$ 8.00

Papas sancochadas, servidas en rodajas y bañadas con una delicada crema de queso ligeramente picante con aji amarillo y servidas con hojas de lechuga, huevo y aceituna.

Leche de tigre

An aphrodisiac hang over cure; spiced up blended ceviche.

\$ 10.00

Un afrodisíaco cura la resaca; ceviche licuado con extra picante

Tiradito

*A type of ceviche with a twist of Asian influence;
slices of fish marinated in lime ginger, garlic and chilli paste*

\$ 12.00

*Un tipo de ceviche con un toque de influencia asiática;
rodajas de pescado adobado en limon de quion , ajos y crema de aji*

Vuelve a la Vida (back to life)

*A very spicy ceviche cocktail with Calamaris, octopus, prawns and mussels marinated
in lemon, coriander, garlic and lots of chilli.*

\$ 12.00

*Un cóctel de ceviche muy picante con Calamaris, pulpo, langostinos y choros marinados
en limón, culantro, ajos y mucho chilli.*

Hot appetizers / antojitos calientes

Anticuchos

*Beef heart brochettes marinated in wine, beer and traditional peruvian spices
and served with lettuce leaves, potato, corn and hot chilli paste*

\$ 12.00

*trozos de corazon aderezados en vino, cerveza y especerias tipicas del Peru
servido con hojas de lechuga, papa, choclo y crema de aji*

Causita frita de atún

Fried mash potato seasoned with peruvian spices and filled with

Tuna topped with a tangy seafood and mayonnaise

Chicken topped with a delicious chicken and avocado salad.

\$ 10.00

Papa prensada frita y aderezada con especerias peruanas y rellena de

Atún cubierto con una sabrosa ensalada de mariscos y mayonesa

Chicken cubierto con una sabrosa ensalada de pollo y palta y crema de queso.

Yuquitas ala huancayna

*Deep fried cassava topped with a slightly spicy and delicate cheese sauce
and a hint of yellow chilli.*

\$ 8.00

Yuca frita bañadas con una delicada crema de queso ligeramente picante con aji amarillo

Chef's specials (Weekends only)

Carapulcra

*Peruvian dry potato stew with strips of chicken and pork with roasted garlic,
wine and traditional herbs and traditional peruvian spices*

\$ 15.00

Seco con frijole

*Classic stew from the north of Peru, chunks tender beef prepared in a full
flavoured of coriander sauce. Served with rice, beans and cassava.*

\$ 15.00

Caldo de gallina

A hen broth; that will take away any chill, and clear the head.

\$ 12.00

Soups

Chupe

Stew large prawns with traditional peruvian spices, toasted yellow chili and a combination of fish, vegetables, prawn broth, potatoes, cheese, milk, corn pieces, rice and poached egg.

\$ 15.00

Camarones grandes guisados con especerías típicas peruanas, ají panca y una combinación de pescado, verduras, caldo de camarones, papas, queso, leche, trozos de choclo, arroz y huevo pasado.

Parihuela

Consommé of a variety of fishes and seafood cooked with toasted yellow chili and roasted garlic, onions and traditional peruvian spices.

\$ 15.00

Consomé de una variedad de pescados y mariscos cocinados con ají panca y ajo asado, cebolla y especerías típicas peruanas.

Sopa a la minuta

Pieces of beef tenderloin golden fried in an onion and garlic paste in a extra virgin olive oil and boiled together with a vegetable consommé accompany with angel hair noodles all scented in roasted sweet chili and fresh oregano; served with fresh cream

\$ 14.00

Piezas de ternera fritas en una pasta de cebolla y ajo en aceite de oliva extra virgen Guisada junto a un consomé de verduras y acompañada con fideos de cabello de ángel todo ahumado en ají dulce asado y orégano fresco; servido con crema fresca.

Mariscos

Aji de Camarones

Delicious creamy sauce made of prawns, garlic, onions, pecans, mild chilli and parsley cooked to perfection, served on boiled potatoes.

\$ 18.00

Deliciosa salsa cremosa de camarones, ajos, cebolla, nueces, ají suave y perejil cocinada a la perfección; servida en rodajas de papas sancochadas.

Arroz Chaufa de Mariscos

"House specialty"

Luscious and aphrodisiac mix of rice and seafood in a typical and traditional style

\$ 18.00

"Especialidad de la Casa"

Deliciosa mezcla afrodisiaca de mariscos y arroz al estilo tipico y tradicional.

Ceviche Ceviche Mixto (Pescado y Mariscos)

Boneless and skinless diced fish marinated in lemon juice, garlic, chilli and seasoned with peruvian spices and herbs served with corn, red onions, lettuce and sweet potato.

\$ 15.00

\$ 18.00

Pescado deshuesado y sin piel cortado en trocitos marinado en jugo de limón, ajos, chilli y aderezado con especerías y hierbas peruanas; servido con choclo, cebolla roja, lechuga y camote.

Saltado de Mariscos

Sudado de Pescado con Mariscos (Filete de Pescado)

Fresh, sauteed shellfish, onions parsley, tomatoes and fries prepared in the traditional Peruvian style flambé (high flames). Served with white rice.

\$ 18.00

\$ 22.00

Mariscos frescos, salteados y flameados al momento con cebolla, perejil tomates y papas fritas. Servido acompañado de arroz blanco

Jalea

A breaded crispy seafood creation. Served with fried cassava, tartara sauce and traditional sarsa.

\$ 20.00

Crocante variedad de mariscos empanizados. acompañados de yuca frita, salsa tartara y traditional sarsa.

Pescado frito

Whole fresh Trivally catch, deepfried to perfection. Served with cassava, traditional sarsa and chilli

\$ 15.00

Cojinova entera frita a la perfeccion y servida con yuccas y sarsa criolla con punto de aji.

Tallarín Saltado de Mariscos

Tallarín saltado de Pescado

Pasta al dente with copious shellfish sautéed at the moment with onions, tomato and flamed with white wine a touch of cilantro.

\$ 15.00

\$ 20.00

Fideos al dente con abundantes mariscos salteados al momento con cebollas, tomate flameados con vino blanco y un toque de cilantro

Pescado a lo Macho

whole fish marinated with dried chilli and peruvian herbs and spices steamed on a seafood bed. Served with Casaba

\$ 15.00

Pescado y mariscos al vapour aderesado con aji panca y especerías típicas peruanas. Servido con yucca

Lomo Mar y tierra

House special dish, beef strips flambéed with pisco, seafood and traditional spices. Served in a bed of fry chips and rice.

\$ 22.00

Plato especial de la casa, tiras de carne flameado con pisco, mariscos y especerías Tradicionales. Servido en una cama de papas fritas y arroz.

Beef Poultry / Carne y pollo

Aji de gallina

Delicious creamy sauce made of diced chicken, garlic, onions, pecans, mild chilli, parsley cooked to perfection, served on boiled potatoes.

\$ 15.00

Deliciosa salsa cremosa con trocitos de pollo , ajos, cebolla, nueces, aji, perejil todo cocinado a la perfeccion. Servido con papas cocidas.

Arroz Chaufa de carne/ pollo

"House specialty"

Luscious mix of rice and beef or chicken cooked in a typical and traditional peruvian style

\$ 15.00

"Especialidad de la Casa"

Deliciosa mezcla de arroz y carne o pollo cocinado al estilo tipico y tradicional estilo peruano

Bistec a lo pobre

250gr of rump steak shared with rice, banana, fry chips and eggs

\$ 18.00

250gr de bisteck servido con arroz, platano, papas y huevos fritos

Lomo saltado

"Our signature dish" strips of beef with onions, tomatoes and traditional spices flambé on high flames and served with fry chips and rice.

\$ 15.00

"Nuestro plato Bandera" tiras de carne con cebolla, tomates y especerias tradicionales salteados y flameadas con llamas altas. Servido con papas fritas y arroz.

Tallarín saltado de pollo/carne

Pasta al dente with chicken or beef sautéed at the moment with onions, tomato, shallots and flamed with white wine in traditional spices with a touch of cilantro

\$ 15.00

Fideos al dente con pollo o carne salteados al momento con cebollas, tomate, cebolla china y flameados con vino blanco, especerias tradicionales y un toque de cilantro

Chicharron de Pollo

Deep fried chicken cubes breaded and marinated with traditional peruvian herbs and spices. Served with fry chips.

\$ 15.00

Trozos de pollo frito empanado y adobado con especias y hierbas tradicionales peruanas. Servido con papas fritas.

Kids Menu

Salchipapas

Fry chips, hot dog slices, salad and Misky sauces

\$ 10.00

Papitas firtas, hot dog, ensalada y salsas de Miski

Milanesa de Pollo

Home made chicken schnitzel served with fry chips and salad

\$ 10.00

Milanesa hecha en casa, servida con papitas fritas y ensalada

Filette de pescado

Fillet of fish, chips and salad

\$ 10.00

Fillete de pescado, papitas fritas y ensalada

Cositas ricas

Mazzamora Morada

Delicacy made with the fruits and purple corn from the Andes

\$ 5.00

Arroz con Leche

Homemade creamy rice pudding

\$ 5.00

Classico Combinado

2 in 1 mixed dessert from the 2 above

\$ 6.00

Picarones

Light and crispy doughnut like Peruvian delicatessen served with "rock sugar" syrup

\$ 6.00

Crema Volteada

Crème Caramel

\$ 5.00

Lucuma Ice Cream

Exotic fruit ice cream from the Amazons

\$ 6.00

Bebidas frias /drinks

Chicha Morada

Jug

\$ 4.00

\$ 8.00

Incakola

Guarana

\$ 3.50

\$ 4.00

Cocacola/fanta /sprite

Jug

\$ 2.50

\$ 8.00

Jugo de frutas (naranja /Manzana)

Jugo Surtido (blended seasonal fruits)

\$ 3.00

\$ 4.00

Bebidas Calientes /hot drinks

Café

Te

Capuccino

Hot chocolate

\$ 3.00

\$ 2.50

\$ 3.50

\$ 4.50

Misky chocolate

Our own style Iced chocolate served with vanilla ice cream

\$ 4.50

Misky coffee

Our own style Ice coffee served with vanilla Ice cream

\$ 4.50



Miskey Cravings

con sabor a Peru