

MENÚ



Miski

Sabor y tradición peruana



MACCHU PICCHU - CUSCO - PERÚ



Miski

Sabor y tradición peruana

ENTRADAS



CAUSA RELLENA

CAUSA RELLENA..... \$170.00

Papa amarilla cocida y prensada con ají amarillo, rellena de una camita de aguacate, verduras y mayonesa con pollo o atún.



YUCAS A LA HUANCAINA

YUCAS A LA HUANCAINA..... \$175.00

Bastones de yucas fritas servidos con salsa a la huancaína, (para ir picando mientras llega el platillo principal)

PAPA A LA HUANCAINA..... \$170.00

Sobre base de lechuga se sirven rodajas de papa cocida cubiertas con salsa a la huancaína que se adornan con aceituna negra y rodajas de huevo cocido.

**Salsa a la huancaína de aspecto cremoso con base de ají amarillo (chile).*

ENSALADAS



ENSALADA ANDINA

ENSALADA ANDINA..... \$180.00

Mezcla de verduras frescas y cocidas como choclo peruano (maíz cocido), lechuga, tomate, pepino, brócoli y beterraga (betabel) además de quinua y queso, con aderezo de la casa.

ENSALADA CLÁSICA..... \$180.00

Mezcla de verduras frescas como tomate, pepino, lechuga, brócoli, beterraga (betabel), zanahoria y rábano curtido con aderezo de la casa.

SIGUENOS:



VOLCAN MISTI - AREQUIPA - PERÚ





Miski
Sabor y tradición peruana

ESPECIALIDAD DEL MISKI

*** Pollo a la brasa preparado en horno tradicional peruano, acompañado con papas fritas y ensalada fresca con aderezo de la casa.**



1 POLLO A LA BRASA.....	\$350.00
½ POLLO A LA BRASA.....	\$190.00
¼ DE POLLO A LA BRASA.....	\$130.00
POLLO SOLO.....	\$220.00

SIGUENOS:



CIENEGUILLA - LIMA - PERÚ





Miski

Sabor y tradición peruana

SEGUNDOS

LOMO SALTADO



LOMO SALTADO..... \$220.00

Trozos de carne de res, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo (chile), salsa de soya, mezclado con papas fritas y acompañado de una porción de arroz blanco.

LOMO SALTADO DE POLLO..... \$220.00

Trozos de pollo, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo (chile), salsa de soya, mezclado con papas fritas y acompañado de una porción de arroz blanco.

LOMO MONTADO



LOMO SALTADO DE MARISCOS..... \$260.00

Mariscos salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo (chile), salsa de soya, mezclado con papas fritas y acompañado de una porción de arroz blanco.

ARROZ CHAUFA DE CARNE..... \$220.00

Trozos de carne dorado/frito mezclados con arroz, huevo, cebollín y salsa de soya. Parecido al arroz frito oriental.

ARROZ CHAUFA DE POLLO..... \$220.00

Trozos de pollo dorado/frito mezclados con arroz, huevo, cebollín y salsa de soya. Parecido al arroz frito oriental.

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS..... \$260.00

Mariscos dorado/frito mezclados con arroz, huevo, cebollín y salsa de soya. Parecido al arroz frito oriental.

***Montado: Agregar a un platillo un huevo frito encima. (ver en extras)**



ARROZ CHAUFA

SIGUENOS:



PLAZA MAYOR DE LIMA - LIMA - PERÚ





Miski

Sabor y tradición peruana

SEGUNDOS



TALLARÍN SALTADO

TALLARÍN SALTADO DE CARNE..... \$225.00

Trozos de carne de res, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo, salsa de soya, mezclado con tallarines.



TALLARINES A LA HUANCAINA
CON LOMO SALTADO

TALLARÍN SALTADO DE POLLO..... \$220.00

Trozos de pollo, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo, salsa de soya, mezclado con tallarines.

TALLARÍN SALTADO DE MARISCOS..... \$260.00

Mariscos, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo, salsa de soya, mezclado con tallarines.

**TALLARINES A LA HUANCAINA
CON LOMO SALTADO..... \$250.00**

Trozos de carne de res, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo, salsa de soya y acompañado de una porción tallarines en salsa a la huancaína.

**TALLARINES VERDES
CON LOMO SALTADO..... \$250.00**

Trozos de carne de res, salteados con cebolla morada, tomate, ají amarillo, salsa de soya y acompañado de una porción tallarines en salsa a la verde.

**Salsa a la huancaína de aspecto cremoso con base de ají amarillo (chile).*

OPCIONAL: Puede mezclar de uno a dos tipos de carne como: res, pollo o mariscos.



SIGUENOS:



CHAVÍN DE HUÁNTAR - ÁNCASH - PERÚ





Miski

Sabor y tradición peruana

SEGUNDOS

SECO DE RES CON FREJOLÉS



SECO DE RES CON FREJOLÉS..... \$250.00

Guiso de carne con cilantro y ají panca (chile), acompañado de frejol peruano (frijol), acompañado de una porción de arroz blanco y salsa criolla.

**Salsa criolla: Cebolla morada y ají limo o amarillo con jugo de limón.*

AJÍ DE GALLINA.....\$230.00

Pechuga de gallina cocida y deshebrada en crema de ají amarillo, servida sobre papas cocidas, con adorno de aceituna negra y huevo cocido, acompañada de una porción de arroz blanco.

AJÍ DE GALLINA



COMBO MISKI.....\$230.00

¼ de pollo a la brasa acompañado de tallarines verdes y papa con salsa a la huancaína.

**Salsa a la huancaína de aspecto cremoso con base de ají amarillo (chile).*

EXTRAS

COMBO MISKI



**CAMOTE, PAPA SANCOCHADA,
PAPAS FRITAS, SARSA CRIOLLA,
ENSALADA FRESCA.....\$80.00**

HUEVO FRITO.....\$45.00

**CANCHA, CHOCLO, AGUACATE,
HUANCAINA, CARNE, MARISCOS,
POLLO.....\$100.00**

SIGUENOS:



CHAN CHAN - TRUJILLO - PERÚ





Miski

Sabor y tradición peruana

MARISCOS

CEVICHE



CEVICHE DE PESCADO..... \$230.00

Pescado fresco cortado en cubos sumergidos en jugo de limón y ají limo (chile), acompañado de camote cocido, choclo (maíz cocido), canchita (maíz frito) y cebolla.

LECHE DE TIGRE..... \$170.00

Pescado blanco sumergido en jugo de ceviche, cebolla, choclo (maíz cocido), canchita (maíz frito), adornado con chifles (láminas fritas y saladas de plátano).

LECHE DE TIGRE



ARROZ CON MARISCOS..... \$250.00

Mariscos preparado/cocinado con arroz, salsa miski y adornado con salsa criolla.

JALEA MIXTA..... \$300.00

Este platillo es elaborado con pescado y mariscos fritos empanizados/apanados y picantes que se acompaña con yucas fritas y salsa criolla.

JALEA



CEVICHE MIXTO..... \$240.00

Pescado fresco mezclado con variedad de mariscos (camarón, pulpa de calamar, tentáculos de calamar, etc.) sumergidos en jugo de limón y ají limo (chile), acompañado de camote cocido, choclo (maíz cocido), canchita (maíz frito) y cebolla.

CHICHARRON DE PESCADO..... \$300.00

**Salsa criolla: Cebolla morada y ají limo o amarillo con jugo de limón.*

SIGUENOS:



MANCORA - PIURA - PERÚ





Miski

Sabor y tradición peruana

POSTRES

PICARONES



PICARONES..... \$80.00

Aros fritos a base de puré de camote y zapallo, bañados con miel de frutas.

HELADO DE LÚCUMA..... \$85.00

**La lúcuma es una fruta peruana de color amarillo-anaranjado de sabor dulce.*

HELADO DE LÚCUMA



ALFAJORES.....\$100.00

Galletas de maicena rellenas de dulce de leche o manjar blanco.

DOS EN UNO..... \$80.00

Una bola de helado de lúcuma y un alfajor.

ALFAJORES



POSTRE DE TEMPORADA

SIGUENOS:



SACSAYHUAMAN - CUSCO - PERÚ





Miski

Sabor y tradición peruana

BEBIDAS

CHICHA MORADA

Bebida fresca de maíz morado con frutos, especias aromáticas y un toque de limón. Ideal para acompañar tus platillos peruanos.

VASO.....\$60.00

JARRA.....\$175.00

MARACUYÁ

Extracto de maracuyá (fruta de la pasión), preparada al estilo peruano es fresca, con un toque acidito y dulce, ideal para acompañar cualquier platillo peruano.

VASO.....\$60.00

JARRA.....\$175.00

LIMONADA MINERAL.....\$65.00

LIMONADA NATURAL.....\$60.00

AGUA NATURAL.....\$25.00

AGUA MINERAL.....\$25.00

CAFÉ.....\$50.00

MATE.....\$50.00

SODAS/GASEOSAS

INCA KOLA

La gaseosa peruana (soda) que acompañará extraordinariamente los platillos peruanos, no dejes de probarla, te va a encantar.

16 Oz.....\$80.00

2 lts.....\$180.00

COCA COLA

lata/600 ml.....\$25.00



SIGUENOS:



IQUITOS - PERÚ



*Habla
Causa*

SALUDO DE AMIGOS

*como
Cancha*

DETONA CANTIDAD

*Que tales
Yucas*

QUE BUENAS
PIERNAS

*Que
Roche*

QUE VERGUENZA

*A la
Firme*

ASEGURANDO ALGO

*Estoy
Aguja*

ESTOY SIN DINERO

*Llegó
del la hora
Bitute*

HORA DEL ALMUERZO

*Que buen
Tono*

QUE BUENA FIESTA

*Estoy con
un
Filo*

ESTOY CON HAMBRE

*Una
bien Chela
Helena*

UNA CERVEZA BIEN
HELADA

*Hazme
una
Gauchada*

HAZME UN FAVOR

*Hazme
la
Taba
pe!*

ACOMPAÑAME

Huarique

BAR, RESTAURANT, ETC.
ESCONDIDO

*HABLA CAUSA, HAZME UNA GAUCHADA AL MISKI, PE, YA ES HORA DEL BITUTE Y ESTOY CON UN FILO, TE HAGO LA BAJADA CON SU CHELA BIEN HELENA. LA FIRME.

ME BAR NÚ



CERVEZA KOLSH DE LA CASA..... \$60.00

Es una bebida perfecta para el Verano por su anatomía ligera y refrescante. Además esto se debe a que se busca que adquiera cualidades tanto de Lager como Ale, suele tener un color claro y carácter a malta.

PISCO SOUR..... \$150.00

Clasico/Maracuyá/Pepino

El pisco sour es un coctel emblemático que tiene como ingrediente principal el pisco, es sin duda la bebida Bandera del Perú. Esta elaborado con características únicas y una excelente calidad de uvas selectas.

CHILCANO.....\$150.00

El Chilcano se ha ganado el corazón de muchos por su exquisito sabor y la refrescante sensación que produce. lo convierten en uno de los cocteles más populares. Además, es el acompañamiento perfecto de carnes, pescados y mariscos.

PERÚ LIBRE.....\$120.00

Perú Libre es una bebida derivada del Cuba Libre. Esta hecho principalmente con ron. En este caso nosotros te presentamos la versión peruana, Perú Libre, hecha con ingredientes como Pisco y gaseosa.

AGUA BRAVA DE MARACUYÁ.....\$120.00

Hard Seltzer el más apegado a la formula original. Hoy hemos introducido el sabor de Maracuya que sabemos que te encantará

Si aún no te has dado la oportunidad, te invitamos a probarlos y si ya te has dado el gusto, te invitamos a seguir disfrutando de esta nueva tendencia.

CERVEZA CUZQUEÑA.....\$150.00

CERVEZA CRISTAL..... \$150.00

SIGUENOS:





MISKI

*Del vocablo quechua que significa **dulce**.*

RESERVACIONES:



+52 664 782 2376



664 680 2824

Blvd. Sanchez Taboada 4002 C10 Plaza Minarete Zona Rio. Tijuana, Baja California.

www.miskiperu.com