

Fusión Peruana



Gastronomía Peruana

 @fusionperuana4  +56 9 3345 4828

 Lunes a domingo de 12:00 pm a 12:00 am  Nataniel Cox 185. Santiago Centro.



Entradas Clásicas



Palta Reina \$5.900

Palta Hass, base de lechuga hidropónica, coronado con pollo deshilachado, alverjitas, zanahoria, choclo, mayonesa finas especias y perejil.

Ensalada Surtida \$5.900

Mix de verduras frescas, marinadas con vinagreta de la casa, acompañado de palta.

Ensalada César \$5.900

Mix de frescas lechugas, tomates cherry, tocino crocante, marinado con aderezo de la casa acompañado de Pechuga grill crutones al olivo con mantequilla y queso parmesano.



Entradas Premium



Pulpo al olivo \$14.000

Frescas láminas de pulpo baby marinadas en especias peruanas bañadas en una suave crema de olivos maduros, acompañado de crocantes galletas de soda y rodajas de palta.

Leche de tigre \$7.500

El clásico concentrado de nuestro ceviche peruano da vida a esta presentación, acompañado de cancha, cebolla en juliana fresca y crujientes chifles peruanos.

Leche de tigre carretillero \$9.000

El clásico concentrado de nuestro ceviche peruano da vida a esta presentación, acompañado de cancha, calamares fritos, cebolla en juliana fresca y crujientes chifles peruanos.

Anticuchos de corazón \$7.500

Una combinación de sabores vacuno, pollo, y camarón con finas especias, acompañado de papas rusticas, y ensalada clásica.

Brochetas mar y tierra \$12.990

una combinación de sabores vacuno, pollo, y camarón con finas especias, acompañado de papas rusticas, y ensalada clásica.

Ostras a la parmesana \$14.990

Frescos ostiones marinados con finas especias, cubierto de queso parmesano madurado llevado al horno, acompañado de limón.





Especialidades Fusión Peruana



Lomo saltado \$14.990

250 gr de lomo marinado con finas especias, verduras, hierbas finas. Todo salteado al wok, acompañado de papas rusticas y arroz blanco.

Pulpo a la parrilla \$ 16.990

Selección de suaves tentáculos marinados en finas especias, expuestas al grill, bañado de salsa anticuchera. Acompañado de panaché de verduras y papas rústicas. perejil.

Filet miñón \$13.990

250 gr de lomo marinado con finas especias, cocido a la parrilla y bañado con exquisita salsade vino, champiñones, tocino y crema. Servido con arroz blanco y papas rústicas.perejil.

Filete mar y Tierra \$14.990

250 gramos de lomo marinado con finos especias, cocido a la parrilla y bañado con salsa americana, verduras frescas y mariscos afrodisiacos. Servido con arroz blanco.

Ají de gallina \$12.000

Pechuga de pollo deshilachada, con salsa peruana a base de ají amarillo, pan leche almendras y finas especias, acompañado de papas sancochadas, arroz blanco aceituna y huevo duro.

Pechuga a la plancha \$12.000

Pechuga de pollo dorado a la plancha y sazonada a la perfección, acompañado de arroz, ensalada o papas fritas.

Pechuga en salsa de champiñones \$12.000

200 gramos de pechuga expuesta a la parrilla con finas especias, bañado con una cremosa salsa de champiñones, acompañada de arroz y papas fritas.

Lomo a lo pobre \$13.990

250 gramos de lomo expuesto al grill con finas especias acompañado de arroz blanco, papas rusticas, huevo frito, plátano maduro, y cebolla caramelizada.

Tacu tacu con lomo \$13.990

Mezcla de frejol canario, arroz, finas especias, expuesto a fuego directo, servido con proteína de elección.

Tacu tacu a lo macho \$13.990

Palta Hass, base de lechuga hidropónica, coronado con pollo deshilachado, alverjitas, zanahoria, choclo, mayonesa finas especias y perejil.

Combinado carretillero \$7.000

En presentación de 3 papa a la huancaína, fresca pesca del día y tallarines rojos con toques picantes a elección.

Monstruo peruano \$ 6.500

Arroz frito con finas especias, verduras orientales, pollo confitado y huevo todo al wok. Acompañado de 1/8 de pollo broaster, papas fritas naturales, ensalada surtida y cremas de la casa.

Pollo a la broster \$6.500

Pieza de pollo narinado en aderezo de la casa y finas especias envuelto en mezcla de harinas frito a profundidad, acompañado de papas fritas naturales, ensalada y cremas de la casa.



Tiraditos



Tira foto tradicional \$9.900

Láminas de fresco pescado, marinadas en limón de pica, finas especias peruanas, acompañadas de tierno choclo y bastones de camote glaseado.

Tiradito tres sabores \$12.990

La combinación perfecta de finas láminas de reineta, salmón y atún marinadas en especias peruanas. Acompañadas de tierno choclo y cubos de palta.

Causas

Causa Limeña \$8.900

Masa homogénea de papa, marinado con pasta de ají amarillo y finas especias, acompañado de pollo al apio con mayonesa, coronado de rosa de palta californiana.

Causa Camarón \$9.900

Masa homogénea de papa, marinado con pasta de aji amarillo, finas especias, acompañado de camarones cocidos, bañado con exquisita salsa golf, coronado con rosa de palta californiana.

Causa Acevichada \$10.990

Masa homogénea palta y ceviche de papa, marinado con pasta de aji amarillo, finas especias, acompañado de ceviche.



Ceviches

Ceviche reyneta \$13.000

Cubos de reineta, marinados en limón de pica, cilantro y finas especias, acompañado de cebolla morada, cancha y camote glaseado.

Ceviche reyneta camarón \$13.990

Cubos de reineta y camarones ecuatorianos, marinados en limón de pica, cilantro y finas especias, acompañado de cebolla morada, cancha y camote glaseado.

Ceviche salmón \$14.900

Cubos de salmón, marinados en limón de pica, cilantro y finas especias. Acompañados de cancha, camote, lechuga hidropónica y cebolla morada.

Ceviche mixto \$14.900

Cubos de pescado y mariscos (pulpo, camarón y calamar) marinados con limón de pica, ají limo. Acompañados de yuca, lechuga hidropónica, cancha y cebolla morada.

Duo ceviche con arroz mariscos \$14.000

Lo mejor combin lon peruana, ceviche de pescado, camote, cancha, cebolla morada y chicharrón de pescado.



Arroces



Arroz Mariscos \$13.000

Arroz graneado mezclado con una variedad de mariscos frescos, sazonado con especias, hierbas aromáticas y coronado con nuestra exquisita salsa americana.

Arroz Chaufa pollo \$10.900

Fusión peruana con carne de pollo, arroz frito, tortilla de huevo, mezcla de verduras frescas, perfumado con especias chinas, todo salteado al wok.

Arroz Chaufa carne \$11.990

Fusión peruana con carne de vacuno, pollo, cerdo crujiente, arroz frito, tortilla de huevo, mezcla de verduras frescas, perfumado con especias salteadas al wok.

Arroz Chaufa tres sabores \$13.990

Fusión peruana con carne de vacuno, pollo, cerdo crujiente, arroz frito, tortilla de huevo, mezcla de verduras frescas, perfumado con especias salteadas al wok.

Risotto a la huancaína con lomo saltado \$13.990

Arroz marinado con salsa a la huancaína y lomo saltado

Risotto con salmón a la plancha \$14.900

Arroz cremoso con finas especias, acompañado de salmón chileno a la parrilla bañado con salsa de camarones y verduras.

Trío marino \$17.000

Arroz con mariscos, ceviche y jalea mixta.



Pastas



Fetuccini a la huancaína con lomo saltado \$12.990

Cortes de lomo marinados con finas especias, salteado al wok con verduras frescas y hierbas finas, servidos sobre una cremosa pasta al huevo envuelta en salsa huancaína.

Fetuccini de pollo \$11.990

Fetuccini sumergibles en una exquisita salsa de bechamel, coronados con tiernas porciones de pollo, creando una combinación única de pasta cremosa y lomo saltado.

Fetuccini de carne \$13.900

Fetuccini sumergibles en una exquisita salsa de bechamel, coronados con tiernas porciones de lomo, creando una combinación única de pasta cremosa y lomo saltado.

Fetuccini tres sabores \$13.990

Fetuccini al dente con salsa cremosa, acompañado de jugosa carne de res, pollo dorado y camarones frescos, fusionados con lo mejor de la cocina peruana.

Pescados y Mariscos

Pescado a lo macho \$13.990

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos afrodisiacos, verduras y finas especias. Acompañado de arroz blanco.

Pescado salsa champiñones \$12.990

Champiñones flameados al vino con salsa bechamel. Servidos con pescado a la plancha y arroz blanco o ensalada.

Pescado frito \$11.900

Fresco filete de reineta, empanizado con una mezcla de harinas y finas especias. Acompañado de arroz graneado y ensalada criolla.

Pescado a la plancha \$12.000

Exquisito y fresco filete expuesto a la plancha, marinado con finas especias. Acompañado de arroz blanco o papas fritas.

Salmón a la plancha \$13.990

Fresco corte de salmón expuesto a la plancha con término a su elección, marinado con finas especias. Acompañado de arroz blanco o papas fritas.

Salmón a lo macho \$13.990

Salmón a la plancha bañado en salsa de mariscos afrodisiacos, verduras y finas especias. Acompañado de arroz blanco.



Chicharrones

Jalea mixta con ceviche \$16.990

Mezcla de afrodisíacos mariscos y pescado, marinado en finas especias, envueltos en mezcla de harinas, fritos a profundidad. Acompañado de bastones de yuca, ceviche clásico,

Chicharrón de pescado \$11.990

Cortes de pescado de 5 por 3 cm. marinados en finas especias y fritos a profundidad, acompañado de crujientes papas, ensalada criolla y salsa tártara.

Chicharrón de calamar \$12.990

Aros de calamar, marinados con finas especias, envueltos en una mezcla de harinas y fritos a profundidad. Acompañado de bastones de yuca y ensalada de su elección.

Chicharrón camarón \$13.990

Camarones jumbo ecuatorianos, marinados en finas especias, envueltos en una mezcla de harinas y fritos a profundidad. Acompañado de bastones de yuca y salsa criolla.

Chicharrón de pulpo \$13.990

Exquisito pulpo, marinado en finas especias, envuelto en mezcla de harinas y fritos a profundidad.

Chicharrón de pollo \$13.990

Trozos de pechuga marinados en finas especias, envueltos en una mezcla de harinas y fritos a profundidad. Acompañados del agregado a su elección.



Sopas

Dieta de pollo \$9.000

Concentrado de pollo, verduras frescas, pasta delgada y trozos de pechuga, todo al natural.

Sopa a la minuta \$10.000

Concentrado de carne, verduras frescas y fideos.

Chupe de camarón \$12.000

Concentrado de camarón, huevos, ají y tomate.

Sudado de pescado \$13.990

Concentrado de pescado, verduras, chicha piurana, reineta, pasta de ají amarillo con toques norteños. Acompañado de yuca y arroz graneado.

Parihuela de pescado (levanta muertos) \$14.000

Aderezo criollo, finas especias, camarón, pulpo, choros, calamar, ostiones, almejas y reineta en concentrado de pescado (fumet). Servido con camote glaseado.



Pollo a la Brasa

Pollo marinado con especias, horneado, acompañado de papas fritas y ensalada mixta

Combo #1 \$34.990

1 pollo entero + papas fritas + ensalada + salsas + bebida 1 ½ Lt

Combo #2 \$36.000

1 pollo entero + papas fritas + ensalada + salsas + arroz chaufa + bebida 1 ½ Lt

Combo #3 \$16.000

1/2 pollo a la brasa + papas fritas + ensalada + salsas

Combo #4 \$6.900

1/4 pollo a la brasa + papas fritas + ensalada + salsas

Mostrito a la brasa \$9.900

1/4 pollo a la brasa + papas fritas + ensalada + salsas + arroz chaufa.



Menú Niños

Pescado a la plancha \$5.900

Filete de pescado a la plancha acompañado de papas fritas al natural, arroz blanco y/o puré.

Filete a la plancha \$7.990

Filete de vacuno a la plancha acompañado de papas fritas al natural, arroz blanco y/o puré.

Pechuga a la plancha \$5.500

Filete de pollo a la plancha acompañado con papas fritas al natural, arroz blanco y/o puré.

Naggets \$5.990

Crocantes y frescos acompañado de papas fritas al natural, arroz blanco y/o puré.



Menú Veggie

Veggis veganos \$9.900

Ensaladas mixtas, César, quinoa, huevos duros, palta, tomates cherry, atún, seitán, espinacas y champiñones.

Arroz chaufa \$8.000

Arroz chaufa vegano con verduras salteadas y hierbas aromáticas.

Omellet \$8.000

Huevos frescos, verduras cocidas, láminas abundantes de seitán, finas especias, acompañado de arroz blanco o puré al pimiento ahumado.

Tallarín salteado \$9.000

Verduras salteadas con fideos fettuccini con hierbas aromáticas.



Hamburguesas

Royall \$6.990

Hamburguesa, tomate, lechuga, queso cheddar, salsas de la casa, papas fritas y un vaso de bebida.

Brasilera \$7.990

Hamburguesa, tomate, lechuga, queso cheddar, cebolla acaramelada, tocino, huevo frito, salsas de la casa, papas fritas y un vaso de bebida.

Pescado \$6.990

Pescado crocante, zarza criolla, papas fritas y un vaso de bebida.

Italiana \$6.990

Papas fritas y un vaso de bebida.

Pollo Crispy \$6.990

Crema de la casa, queso, papas fritas y un vaso de bebida.



Postres

Mousse maracuya \$5.500

Una riquísima y ligera crema de muss de maracuya con el equilibrio perfecto entre lo dulce y ese toque de acidez de esta exótica fruta tan de moda hoy en día.

Torta tres leches \$5.500

Suave bizcocho remojado con salsa tres leches y bañado con merengue coronado con salsa de frutos rojos.

Suspiro limeño \$5.500

mezcla de 2 leches, yemas de huevo, azúcar y extracto de vainilla coronado con merengue al Oport.

Crema volteada \$5.500

Muy suave al paladar, crema horneada con leche evaporada, vainilla, yemas y salsa de caramelo.

Selva negra \$5.000

Queque de chocolate, crema y cereza.



Comida Selva

Tacacho con cecina \$10.000

Platanos verdes fritos aliñados con especias de la selva y trozo de cecina de cerdo.

Tacacho con chorizo \$9.000

Platanos verdes fritos aliñados con especias de la selva y chorizo.

Tacacho dúo cecina y chorizo \$12.000

Platanos verdes fritos aliñados con especias de la selva y trozo de cecina de cerdo y chorizo.

Juanes de gallina \$7.500

Arroz marinado aliñados con especias de la selva, trozo de gallina, huevo duro, aceituna, envueltos con hojas de platanos.

Arroz chaufa amazonico \$12.000

Arroz salteado con cecina, chorizo, huevo, pimentón, cebollín y especias de la casa.



Jugos y Bebidas



- **Limonada menta genjibre \$4.000**
- **Maracuya jarra \$6.500**
- **Frambuesa \$5.500**
- **Chicha morada jarra \$6.500**
- **Maracuya \$5.500**
- **Arándano \$5.500**
- **Limonada cladic \$3.500**
- **Frutilla \$5.500**
- **Papaya \$5.500**
- **Chicha morada \$3.500**
- **Mango \$5.500**
- **Piña \$5.500**

Fusión Peruana



Gastronomía Peruana

 @fusionperuana4  +56 9 3345 4828

 Lunes a domingo de 12:00 pm a 12:00 am  Nataniel Cox 185. Santiago Centro.