



Restaurante Puro Perú

#puoperumedellin

puoperu@une.net.co

Calle 10 # 32-22

El Poblado - Medellín - Colombia

Diagonal al CC. Vizcaya

Reservas : (574) 311 60 94

Cel:320 711 62 04

[www.puoperu.com.co](http://www.puoperu.com.co)

Plano al reverso

NOTA: Algunos precios publicados en la página web y/o redes pueden variar al momento de su visita .



# ENTRADAS

## CEVICHE

<b>CEVICHE COSTANERA</b>	22.900
Copa con mariscos picados y marinados en jugo de limón y ají, servido con maíz.	
<b>CEVICHE TRADICIONAL PERUANO</b>	23.550
Cubos de pescado con cebolla y toque de cilantro marinados en jugo de limón y leche de tigre.	
<b>CEVICHE DE LA LUNA</b>	23.550
Cubos de pescado con salsa de leche procesada al estilo andino con limón y cebolla en julianas.	
<b>CEVICHE PURO PERU - Camarón, pulpo, pescado, finos hilos de mango y cebolla.</b>	25.900
<b>CEVICHE MIXTO - Pescado, camarón, pulpo, calamar y cebolla.</b>	25.900
<b>CEVICHE DE PULPO A LA PARMESANA</b>	
Pulpo cortado estilo carpaccio con cebolla, marinado en jugo de limón y queso parmesano.	
<b>LECHE DE TIGRE - COPA</b>	17.500
Concentrado de jugo de ceviche con trozos de pescado, cebolla y maíz tierno.	

Nota: Todos los ceviches tienen un toque sutil de cilantro

## TIRADITOS

<b>TIRADITO DE PESCADO A LA CHALACA</b>	20.400
Filete de pescado cortado estilo carpaccio bañado con salsa de ají amarillo. Con toque de cilantro.	
<b>TIRADITO DE PESCADO CON SALSA ACEVICHADA</b>	20.400
Filete de pescado cortado estilo carpaccio bañado con leche de tigre y mayonesa limón.	
<b>TIRADITO MIXTO ACEVICHADO</b>	23.100
Finos cortes de Pescado, Pulpo y camarón al estilo carpaccio bañados en salsa acevichada.	

## OTRAS

<b>CAUSA LIMEÑA CON CAMARONES</b>	20.200
Tradicional base de papa criolla rellena de camarones con salsa tártara y aguacate.	
<b>PULPO PARRILLA - Acompañado de yuquitas, champiñones y salsa Chimichurri.</b>	29.700
<b>ENSALADA FURAI CON LANGOSTINOS</b>	23.500
Langostinos envueltos en panko, con lechuga, espinaca, aguacate, hilos de mango y pasta vermicelli.	

## SOPAS

<b>PARIHUELA ( Tiempo de preparación)</b>	29.500
Cazuela al estilo peruano con mariscos y cubos de pescado con toque de ají. Acompañada de arroz. Con toque sutil de cilantro.	
<b>CAZUELA PERUANA DE MARISCOS AL CILANTRO - AGUADITO</b>	29.500
Nuestra popular sopa con verduras, arroz y toque de cilantro. Acompañada de aguacate.	

**NOTA: Los platos servidos en 1/2 porción tienen dcto. del 30%**

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DE 8 %

# PARA COMPARTIR ...

**SIU CAU DE LANGOSTINOS** 21.300

Medias lunas de pasta oriental rellena de langostinos. Acompañado con las salsas de la casa. 7

## CHICHARRONES

**CHICHARRON DE CALAMAR** - Crocantes anillos de Calamar. 22.900

**CHICHARRON DE PESCADO** - Crocantes trozos de pescado. 26.500

**CHICHARRON MIXTO - PESCADO Y CALAMAR** 29.600

**CHICHARRON DE POLLO** - Trozos de pechuga crocantes. 20.400

Acompañados con cubos de yuca y las salsas de la casa: Melcocha, Tártara y Guacamole.

## PIQUEOS

**PIQUEO CONQUISTADOR** 29.800

Ceviche de pescado sobre base de causa con calamares y camarones crocantes.

En salsa limón / huancaína.

**PIQUEO ANDINO - CAUSA Y CEVICHE PURO PERU** 2 Estaciones 33.500

Causa limeña con camarones y ceviche Puro Perú. TS cilantro.

**TRIO DE CAUSAS Y CEVICHE** 29.800

Base de papa criolla rellena de: Ceviche tradicional, ceviche pesto y ceviche chalaca. TS cilantro.

**TRIO DE CEVICHE** 3 Estaciones 37.250

Ceviche peruano, ceviche pulpo parmesana y camarones acevichados. TS cilantro.

**PIQUEO TRILOGIA** Ceviche peruano, causa y langostinos melcocha. TS cilantro 3 Estaciones 42.150

**PIQUEO CROCANTE (JALEA)** 4 Estaciones 39.400

Mixtura de crocantes calamares, camarón y pescado. Con yuca, siu cau y salsa criolla.

**PIQUEO DE CEVICHE** 4 Estaciones 45.900

Ceviche peruano, ceviche pulpo parmesana, tiradito y ceviche camarón. TS cilantro.

**PIQUEO COSTA VERDE** 4 Estaciones 59.500

Langostinos acevichados, coctel de camarones, calamares crocantes y

Tiradito oriental de salmón.

**PIQUEO PURO PERU** 4 Estaciones 53.400

Langostinos melcocha, siu cau, ceviche peruano y ceviche Puro Perú. TS cilantro.

## LANGOSTINOS

**LANGOSTINOS ACEVICHADOS** 39.800

Envueltos en panko, bañados en salsa acevichada, sobre causa de papa criolla. Con salsa criolla.

**LANGOSTINOS CON SALSA DE QUESO Y CHAMPIÑONES** 39.800

Acompañados con puré de papa criolla y verduras salteadas al wok .

**LANGOSTINOS AL PISCO** 39.800

Flameados al estilo oriental con toque de pisco, sobre cama de vegetales y pasta Vermicelli.

**LANGOSTINOS MELCOCHA** 39.800

Envueltos en panko, bañados en salsa semi dulce, con pasta Vermicelli.

Acompañados con puré de papa criolla

NOTA: Los platos servidos en 1/2 porción tienen dcto. del 30%

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DE 8 %

## PESCADOS Y MARISCOS

	Pez de la Casa	* Pez Invitado
<b>FILETE DE PESCADO 7 SABORES - ESTILO ORIENTAL</b> Sobre puré de papa. Acompañamiento: Verduras salteadas o Champiñones.	27.900	34.400
<b>FILETE DE PESCADO SELLADO CON AJONJOLI</b> A. con puré de papa y verdura cocida. Coronado con calamares crocantes.	27.900	34.400
<b>FILETE DE PESCADO A LA CHORRILLANA</b> Cubierto con camarones, cebolla y tomate salteados. A. con arroz blanco.	29.500	36.000
<b>FILETE DE PESCADO AL AJO CROCANTE CON CAMARONES</b> Cubierto con hojuelas de ajo crocante salteadas en oliva. A. con arroz blanco.	29.500	36.000
<b>FILETE DE PESCADO CON MARISCOS A LA HUANCAINA</b> Cubierto con mariscos en suave crema de ají amarillo. A. arroz blanco. Sutil picante.	33.700	39.800
<b>FILETE DE PESCADO CON MARISCOS A LO MACHO - PICANTE</b>	33.700	39.800
<b>FILETE DE PESCADO CON LANGOSTINO AL ROCOTO</b> A la plancha cubierto con una salsa cremosa de rocoto y langostinos. A. arroz blanco.	39.690	46.190
<b>FILETE DE PESCADO CON LANGOSTINOS Y SALSA DE QUESO</b> Con suave salsa de queso , champiñón y langostinos. A. Puré de papa y verduras salteadas.	39.690	46.190
<b>FILETE DE PESCADO SULLANERO - AL VAPOR (Tiempo de cocción)</b> Cubierto con mariscos, cebolla y tomate con toque de ají amarillo y pimentón. A. arroz blanco.	32.700	39.200

\* El pez invitado, puede ser corvina, lenguado, mero; depende de la temporada. Porciones limitadas por día.

<b>SALMON A LAS FINAS HIERBAS (Tiempo de cocción)</b> Salmón al vapor. Sobre puré de papa. Acompañado con champiñones.	42.000
<b>SALMON CROCANTE CON SALSA AGRIDULCE DE ROCOTO</b> Acompañado con: Arroz con ajonjolí ó arroz en tinta de calamar .	42.000
<b>SALMON CROCANTE AL ESTILO ORIENTAL CON CAMARONES</b> Sobre una cama de espárragos, champiñones y brocoli, salteados.	45.000
<b>MARISCOS A LA HUANCAINA</b> Mariscos bañados en suave crema de ají amarillo. A. arroz blanco y yucas. Sutil picante.	29.900

## PASTAS

<b>SPAGUETTI CON CAMARONES, SALSA DE QUESO Y VINO</b> Con camarones, tocineta y champiñones .Coronado con trozos de solomito jugoso.	34.400
<b>SPAGUETTI A LA HUANCAINA CON SOLOMITO</b> Con camarones y crema suave de ají amarillo. Coronado con trozos de solomito jugoso.	34.400

## VEGETARIANOS

<b>ARROZ CHAUFA DE CHAMPIÑONES</b> Estilo oriental, con espárragos, tortilla de huevo, raíces chinas salteados.	24.600
<b>VEGETALES SALTADOS - Brocoli, espárragos, champiñones y raíces chinas, salteados al wok.</b>	18.600
<b>CEVICHE DE CHAMPIÑONES - Marinados en limón , con cebolla en julianas. TS cilantro.</b>	18.600
<b>CAUSA LIMEÑA CON AGUACATE</b> Base de papa criolla, rellena de aguacate, champiñones y tomate. Con salsa tártara de la casa.	18.600

NOTA: Los platos servidos en 1/2 porción tienen dcto. del 30%

# PLATOS FUERTES

## CARNES

<b>LOMO SALTADO</b>	29.800
Trozos de solomito con cebolla y tomate salteados. A. papas a la francesa y arroz blanco.	
<b>TRIO SALTADO - CAMARONES - SOLOMITO Y POLLO</b>	31.350
Salteados con cebolla y tomate. Acompañado con papas francesas y arroz blanco.	
<b>SOLOMITO A LA PLANCHA CON SALSA DE QUESOS Y CHAMPIÑONES</b>	30.800
Medallones de solomito con suave salsa de quesos y tocineta, sobre puré de papa criolla. Acompañado con verduras salteadas al wok.	
<b>SOLOMITO HUANCAINA CON MARISCOS</b>	33.900
Bañado con crema de ají amarillo y mariscos. Acompañado con arroz blanco.	
<b>SOLOMITO MIRASOL CON ARROZ ALMENDRADO</b>	30.800
Cubos de solomito jugoso en salsa mirasol sobre mezcla de arroz con almendras y tocineta.	
<b>AJI DE GALLINA AL ESTILO PURO PERU</b>	26.000
Cubos de pechuga de pollo con salsa huancaína. Acompañado con arroz blanco	

## ARROCES

	Individual	Para Compartir
<b>ARROZ CHAUFA TRILOGIA</b>	29.800	48.500
Estilo oriental, con camarones, solomito, pollo y champiñón salteados.		
<b>ARROZ CHAUFA DE MARISCOS</b>	29.800	48.500
Estilo oriental con pulpo, calamares, camarones y champiñones salteados.		
<b>ARROZ CHAUFA 2 SABORES</b>	27.500	45.500
Estilo oriental, con trozos de solomito, pollo y champiñón salteados.		
<b>ARROZ CON MARISCOS ESTILO PERUANO</b>	29.800	48.500
Con pulpo, calamares, camarones y almejas flameados con pasta de ajíes. TS cilantro.		
<b>ARROZ CON MARISCOS ESTILO PERUANO <u>CON FILETE</u> . TS cilantro.</b>	34.500	54.300
<b>ARROZ EN TINTA DE CALAMAR</b>	29.800	48.500
Clásico, con camarones, pulpo, calamar y almejas. TS cilantro.		
<b>ARROZ EN TINTA DE CALAMAR <u>CON FILETE DE PESCADO</u>. TS cilantro.</b>	34.500	54.300
<b>ARROZ ROQUEFORT CON CAMARONES Y CHAMPIÑONES</b>	34.500	54.300
A nuestro estilo con suave salsa de queso azul, camarones, tocineta y champiñones. TS cilantro.		
<b>ARROZ NEPTUNO</b>	36.700	61.400
Toda la fuerza del mar, Camarones, Langostinos, Almejas, Calamares y Mejillones. Cocido con pasta de pimentón y nuestro toque peruano. TS cilantro.		
<b>ARROZ ANDINO DE MARISCOS Y QUESOS</b>	36.700	61.400
Al estilo andino, camaron, almejas, mejillones, pulpo, calamar, salteados con pasta de ají amarillo/cilantro y mezcla de quesos, mozzarella, holandes, tilsit y parmesano.		

NOTA: Los platos servidos en 1/2 porción tienen dcto. del 30%



# PARA NIÑOS Y NIÑAS

<b>LOMO NIÑOS</b>	18.900
Trozos de Solomito a la plancha. Acompañado con papas a la francesa y salsa rosada.	
<b>CHICHARRON DE PESCADO</b>	18.900
Crocantes cubitos de pescado. Acompañado de papas a la francesa y salsa rosada.	
<b>CAMARONES APANADOS</b>	21.400
Acompañado de papas a la francesa o puré de papa criolla.	
<b>COCTEL DE CAMARONES</b>	21.400
Con aguacate y salsa rosada de la casa.	

## POSTRES

<b>SUSPIRO A LA LIMEÑA AL ESTILO DE LA CASA</b>	11.900
Suave crema de arequipe con chantilly.	
<b>TURRON DE LA CASA</b>	11.900
Elaborado con crema de leche y queso con fondo de galletas.	
<b>TORTA DE QUESO CON FRUTOS SECOS</b>	11.900
Con salsa de : Frutos Rojos - Arequipe - Maracuya.	
<b>FLAN DE LECHE CON CAMELO</b>	11.900
La típica leche volteada. Mezcla de 3 leches bañado con caramelo.	
<b>LOCURA DE CHOCOLATE</b>	11.900
Nuestra receta particular de brownie acompañado con helado de vainilla.	
<b>COPA DE HELADO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS</b>	11.900
Helado de vainilla con nuestra salsa de frutos rojos: mora, agras y fresa.	
<b>MIX DE 2 POSTRES</b>	14.900
<b>MIX DE 3 POSTRES</b>	19.900
<b>DELICIA DE MARACUYA</b>	11.900
Pudín suave de leche con maracuyá sobre base de galleta.	
<b>TRIO - CHOCOTEJAS ARTESANALES</b>	11.100
Dulce artesanal de chocolate relleno de : Arequipe - Maní - Uvas pasas. Tres unidades. Tradicionales de Ica - Perú.	

**NOTA: Los platos servidos en 1/2 porción tienen dcto. del 30%**

**LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO DE 8 %**

**ADVERTENCIA PROPINA:** "El Restaurante sugiere a sus clientes una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indiquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propinas se destinan en un 100% a los trabajadores del local por partes iguales, tanto para el personal de mesa como de cocina; La Administración del local no utiliza esos dineros para ningún otro gasto. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de La Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000- 910165."