



# SOMOS PERÚ

## RESTAURANT

Especialistas en gastronomía peruana

La buena cocina es un arte;  
por lo que demanda cierto tiempo, amor y dedicación.  
Si le hacemos esperar es para servirle mejor y complacerle.

## Entradas / Starters

### Ceviches de pescado



#### Tradicional / grande

Fresh raw fish cured in lime juice, spiced with rocoto, chopped onions, and coriander, served with sweet potato and corn.

*Pescado fresco curado en jugo de limón, especiado con rocoto, cebolla, y cilantro, servido con camote y choclo.*

14,95 / 21,95

#### Carretilero / grande

Ceviche de pescado served with fried calamari.

*Ceviche de pescado servido con calamares fritos.*

16,00 / 23,95

#### Mixto / grande

Ceviche de pescado and seafood.

*Ceviche de pescado y mariscos.*

16,50 / 24,50

#### Nikkei (Peruvian-Japanese fusion) / grande

Fresh raw fish cured in lime juice, spiced with soja sauce, chopped onions, served with cucumber and avocado.

*Pescado fresco curado en jugo de limón, especiado con salsa de soya, cebolla, servido con pepino y palta / aguacate.*

15,50 / 23,50

#### Leche de tigre

Exotic mix of lime sauce, fish cubes, fried calamari, fresh onions and peruvian red pepper.

*Mezcla exótica de jugo de limón, cubitos de pescado, calamares fritos, cebolla y rocoto.*

12,50



### Tiraditos de pescado

#### Tiradito ají amarillo / grande

Thinly sliced fresh raw fish marinated in lime juice, topped with ají amarillo (peruvian yellow pepper) sauce.

*Finas rebanadas de pescado fresco marinado en jugo de limón, cubierto con una salsa de ají amarillo.*

15,50 / 23,50

#### Tiradito oriental / grande

Thinly sliced fresh raw fish marinated in lime juice, topped with nikkei sauce (mix of "leche de tigre" and soja sauce).

*Finas rebanadas de pescado fresco marinado en jugo de limón, cubierto con salsa nikkei (mezcla de leche de tigre y salsa soya).*

15,50 / 23,50

### Causa rellena



#### De pollo

Peruvian style mashed potatoes mixed with 'ají amarillo' (peruvian yellow pepper), filled with minced chicken and avocado, topped with egg and olive.

*Puré de papas amarillas mezclado con ají amarillo, relleno con pollo mechado y palta / aguacate decorado con huevo, lechuga y oliva.*

7,95

#### De atún

Peruvian style mashed potatoes mixed with 'ají amarillo' (peruvian yellow pepper), filled with minced tuna and avocado, topped with egg and olive.

*Puré de papas amarillas mezclado con ají amarillo, relleno con atún y palta / aguacate, decorado con huevo, lechuga y oliva.*

7,95

#### De camarones

Peruvian style mashed potatoes mixed with 'ají amarillo' (peruvian yellow pepper) filled with shrimps and avocado, topped with egg and olive.

*Puré de papas amarillas mezclado con ají amarillo, relleno con camarones y palta / aguacate, decorado con huevo, lechuga y oliva.*

9,95

#### Veggy

Peruvian style mashed potatoes mixed with 'ají amarillo' (peruvian yellow pepper) filled with carrots, peas, peruvian corn and avocado, topped with egg, and olive.

*Puré de papas amarillas mezclado con ají amarillo, relleno con zanahoria, arvejas, choclo y palta / aguacate, decorado con huevo y oliva.*

7,50

#### Papa a la huancaína

A traditional dish of potatoes covered with 'ají amarillo' sauce topped with egg and olive.

*Papas cubiertas con salsa de huancaína.*

8,25



### Piqueo / appetizers

#### Conchitas a la parmesana (4 unid.)

Coquille St. Jacobschelp au gratin with parmesan cheese.

*Vieiras gratinadas con queso parmesano.*

22,95

#### Choritos a la chalaca (9 unid.)

Mix of mussels, red onion, tomato, peruvian corn, coriander and lime juice.

*Mejillones / choros mezclados con trocitos de cebolla roja, tomate, choclo, cilantro y jugo de limón.*

10,25

#### Trio criollo caliente

Tamal, fried pork belly and anticuchos, served with fried cassava and sarsa criolla.

*Tamal, chicharrón de cerdo y anticuchos, servidos con yuca frita y sarsa criolla.*

35,00

#### Trio criollo frío

Ceviche tradicional, tiradito ají amarillo and potatoes covered with huancaína sauce.

*Ceviche, tiradito y papa a la huancaína.*

27,50

#### Combocados

Selection of some of our most popular dishes, tiradito, ceviche, causa rellena, papa a la huancaína and fried fish and calamari.

*Degustación de tiradito, ceviche, causa rellena, papa a la huancaína y chicharrones de pescado y calamar.*

32,50

## Pondos / Main courses

### Saltados



#### Lomo saltado / tallarín saltado con lomo

Stir-fry tenderloin strips with red onions, coriander, tomato, and black pepper served with white rice and french fries or pasta (tallarines).

*Tiras de lomo saltado con cebolla roja, cilantro, tomate y pimienta negra, servido con arroz blanco y papas fritas o tallarines.*

20,00

#### Camarón saltado / tallarín saltado con camarón

Stir-fry shrimps with red onions, coriander, tomato, and black pepper served with white rice and french fries or pasta (tallarines).

*Camarones saltados con cebolla roja, cilantro, tomate y pimienta negra, servido con arroz blanco y papas fritas o tallarines.*

21,50

#### Champiñón saltado

Stir-fry mushrooms with red onions, coriander, tomato, and black pepper served with white rice and french fries.

*Champiñones saltados con cebolla roja, cilantro, tomate y pimienta negra, servido con arroz blanco y papas fritas.*

16,50

#### Anticuchos

Stir-fry beef heart marinated in vinegar and spices served with baked potatoe, and corn.

*Anticuchos de corazón marinados en vinagre y especias servidos con papa dorada y choclo.*

15,50

### Tacu - tacu

*(mix of rice, beans and milk fried in a pan)*

#### Tacu-tacu con lomo saltado

Stir-fry tenderloin strips with red onions, coriander, tomato, and black pepper served with tacu-tacu.

*Tiras de lomo saltado con cebolla roja, cilantro, tomate y pimienta negra, servido con tacu-tacu.*

21,00

#### Tacu-tacu con camarones

Stir-fry shrimps with red onions, coriander, tomato, and black pepper served with tacu-tacu.

*Camarones saltado con cebolla roja, cilantro, tomate y pimienta negra, servido con tacu-tacu.*

22,50

#### Tacu-tacu mar y tierra

Stir-fry tenderloin strips and shrimps with red onions, coriander, tomato, and black pepper served with tacu-tacu.

*Tiras de lomo y camarones saltados con cebolla roja, cilantro, tomate y pimienta negra, servido con tacu-tacu.*

28,50

#### Tacu-tacu con pescado a lo macho

Fried fish filet topped with seafood and red pepper sauce, served with tacu-tacu.

*Filete de pescado frito, bañado en salsa de mariscos y pimienta roja, servido con tacu-tacu.*

23,50

#### Tacubrito

Lamb shank marinated in dark beer, stewed with coriander, served with tacu-tacu.

*Pierna de cordero, marinada en cerveza negra, guisada con cilantro, servida con tacu-tacu.*

23,50

### Clásicos / classic



#### Seco de cabrito

Lamb shank marinated in dark beer, stewed with coriander, served with rice, white beans and sarsa criolla.

*Pierna de cordero, marinada en cerveza negra, guisada con cilantro, acompañada de arroz, frijoles blancos y sarsa criolla.*

23,50

#### Sudado de pescado con mariscos

Fresh fish and seafood steamed in white wine, with garlic, onions and tomatoes, served with cassava.

*Pescado y mariscos frescos cocinados al vapor en vino blanco, con ajo, cebolla y tomate, servido con yuca.*

25,00

#### Pescado a lo macho

Fried fish filet topped with seafood and red pepper sauce, served with rice.

*Filete de pescado frito, bañado en salsa de mariscos y pimienta roja, servido con arroz.*

23,50

#### Arroz con pato

Cooked duck chest served with rice marinated in beer and coriander accompanied with sarsa criolla.

*Pechuga de pato cocida, servida con arroz marinado en cerveza y cilantro, acompañado de sarsa criolla.*

21,00

#### Arroz con mariscos

Rice with stewed seafood.

22,50

### Acompañantes / Side dishes



#### Yuca frita

Fried cassava.

5,50

#### Papas fritas

Fries.

5,50

#### Canchita

Roasted maiz.

4,50

#### Arroz

Rice.

2,50

#### Sarsa criolla

Mix of red onions, tomato, coriander and lemon juice.

0,95

#### Rocoto

Peruvian red pepper sauce.

1,50

## Postres / Desserts

### Fríos / cold



#### Crema volteada

Caramel flan peruvian style.  
*Flan de caramelo al estilo peruano.*

6,50

#### Cheesecake

Cheesecake topped with fruit sauce (the sauce is selected by the chef).  
*Torta de queso cubierta con salsa de fruta (la salsa es selección del chef).*

6,00

#### Suspiro a la limeña

Scrumptious dessert made with manjar blanco, egg yolks and meringue made from port wine.  
(the main flavor is selected by the chef).  
*Delicioso postre hecho con manjar blanco, yemas de huevo y merengue de porto. (El sabor principal es selección del chef).*

7,50

#### Copa de helado

Ice cream sundae ( 4 ice balls)

6,95

#### Postre del día

Dessert of the day (upon availability).  
*Sujefo a disponibilidad.*

### Calientes / warm



#### Arroz con leche

Home made peruvian rice pudding.

5,00

#### Mazamorra morada

Traditional peruvian dessert made of purple corn.  
*Un posire tradicional peruano hecho de maíz morado.*

6,00

#### Combinado

Combination of our delicious "arroz con leche" y "mazamorra morada".  
*Combinación de nuestro delicioso arroz con leche y mazamorra morada.*

6,50

We offer catering services



Somos Peru Restaurant  
Javastraat 13, 2585 AB Den Haag  
somosperurest@outlook.com  
www.somos-peru.nl  
070-7786184

Follow us on

 Somos Perú Restaurant

 somosperurest