¡Buenazo!

SABORES PERUANOS

-PERU- -2012-

KUKAMA

-GASTRO BAR-

WWW.KUKAMA.COM.CO

BIENVENIDOS A KUKAMA



EL PUEBLO KUKAMA

El alma del río marañón

Por cientos de años y hasta la actualidad, el pueblo KUKAMA ha tenido una relación muy estrecha con el río marañón. Sus aguas resguardan la historia de toda una cultura y a los espíritus que han cuidado por siglos la Amazonía para ellos, debajo del río existe toda una ciudad similar a la nuestra donde viven sus hijos, padres, nietos o abuelos que se perdieron en sus profundidades, pero que aún siguen teniendo una conexión con la familia.

Esa misma conexión en homenaje a la tribu kukama kukamiria, es la que queremos transmitir a nuestros visitantes, una experiencia que úna a la familia, amigos y parejas en la que, por medio de nuestros deliciosos platos, música y atención, sembremos una semilla del recuerdo que no olviden y desde luego alimente el alma y el corazón.

ESCANEA CÓDIGO QR
Y CONOCE TODO LO QUE TENEMOS
PARA OFRECERTE

Apreciado cliente tenga en cuenta que en nuestra cocina utilizamos ingredientes considerados alérgenos tales como: Soya, mariscos, pescados, huevos, harina de trigo, ajonjolí, lácteos y apio.

Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníqueselo al equipo de servicio y atenderemos su solicitud.

ENTRADAS



Cebiches

¡Declarado patrimonio cultural del Perú, el cebiche peruano es uno de los platos más representativos que sin duda debes probar!

CEBICHE PERUANO DE PESCADO Y MARISCOS
$39.000

LECHE DE TIGRE ---------- $31.000
Jugo que da personalidad e identidad al cebiche peruano, con trocitos de pescado y cancha.

CEBICHE CLÁSICO PERUANO *(PESCADO)* ---- $34.000
A base de pescado fresco, limón, cebolla roja, ajíes y cilantro acompañado de camote, cancha y choclo.

CEBICHE DE SALMÓN ---------- $44.000
Cortes de salmón cocidos en limón, ají amarillo, sal y pimienta, también con canchita y camote.

CEBICHE DE ATÚN ---------- $45.000
Trozos de atún fresco cocidos en su leche de tigre, cancha y camote.

CEBICHE DE PULPO ---------- $49.000
Trozos de Pulpo fresco cocidos en su leche de tigre, cancha y camote.

CÓCTEL DE CAMARÓN AL ESTILO KUKAMA -------- $38.000
Típico cóctel a base de camarón, cebolla roja, salsa de tomate, mayonesa, ají, limón, aceite de oliva y cilantro.

Recomendados

PULPO A LA PARRILLA KUKAMA
Pulpo braseado, macerado en chimichurri.
$63.000

TRILOGÍA DE CEBICHES ESTILO KUKAMA
Cebiches de Salmón, pescado fresco, y atún acompañados de cancha, camote y Choclo.
$86.000



RONDA MARINA
Causita limeña de pollo, jalea mixta y cebiche peruano de pescado y mariscos.
$86.000

Tipicos

CHICHARRONES DE CHANCHO AL ESTILO PERUANO ---------- $28.000
Trozos carnudos de chancho con zarza criolla, chifles de camote y plátano.

PULPO AL OLIVO ---------- $37.000
Pulpo en salsa de aceitunas negras.

¡Buenazo!

Causas

Causa limeña:

Papa criolla prensada con ají amarillo, limón, sal y pimienta. Aguacate y mayonesa.

	ENTRADA	FUERTE
DE POLLO	$28.000	$33.000
DE CAMARÓN	$37.000	$43.000
DE CAMARÓN Y LANGOSTINOS	$45.000	$55.000
DE PULPO	$45.000	$53.000
DÚO ASIÁTICO	$40.000	$50.000

Crocantes

ANILLOS DE CALAMAR ---------- $32.000
Anillos de calamar empanizados acompañados de zarza peruana, cancha y salsa de ají amarillo. Acompañados con yuca.

CHICHARRONES DE PESCADO ---------- $32.000
Trozos de pescado empanizado acompañados de zarza peruana, cancha y salsa de ají amarillo. Acompañados con yuca.

CROQUETAS DE POLLO ---------- $29.000
Trozos de Pollo crocantes, acompañados de papas a la francesa, y salsa de ají amarillo.

Tiraditos

Refleja la influencia de la cocina japonesa en la peruana, el mismo principio del cebiche pero más suave. carpaccio de pescado o salmón macerado en limón y crema de ají amarillo.

TIRADITO DE PESCADO ---------- $34.000
TIRADITO DE SALMÓN ---------- $42.000
TIRADITO DE ATÚN ---------- $42.000
TIRADITO GALÁCTICO ---------- $69.000
Salmón, atún y pesca del día.





Auténtico Sabor Peruano

Un plato peruano que combina trozos tiernos de lomo de res, pollo y camarón salteados en su salsas con cebollas, tomates y cilantro fresco. La sazón auténtica, las especias perfectamente equilibradas y la textura irresistible hacen de esta experiencia culinaria un festín para tus sentidos.

Acompañado de papas fritas doradas y arroz, nuestro Saltado KUKAMA te transportará directamente a la riqueza de la cocina peruana.

SALTADO KUKAMA

LOMO DE RES, POLLO, CAMARÓN
Pídelo también en pasta $55.000

Arroces Especiales

ARROZ CON MARISCOS ---------- $46.000
Camarón, calamar y pulpo, preparados a base de ají amarillo, ají panca, verduras, cilantro, queso parmesano y zarza criolla.

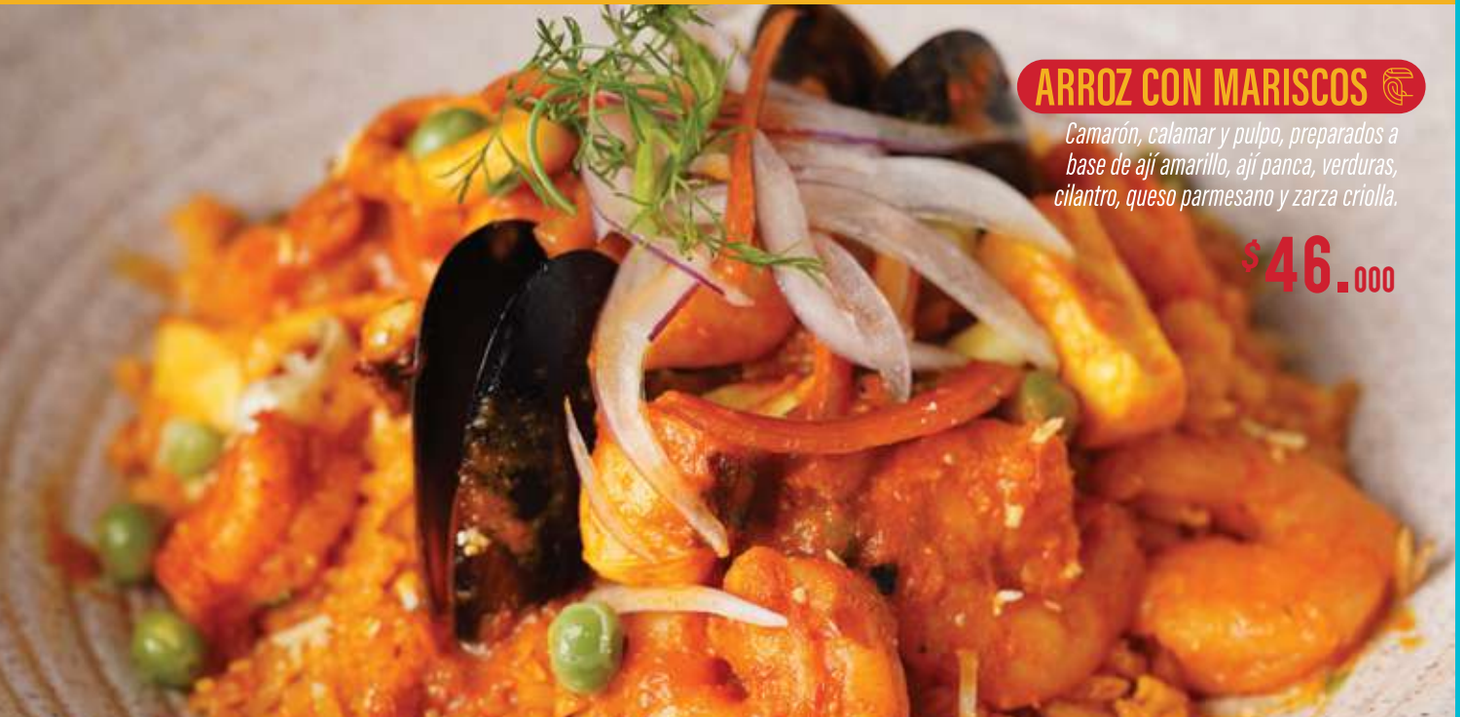
ARROZ CON CAMARONES ---------- $53.000
Preparados en mantequilla de ajo y pimienta, en nuestro arroz a base de ají amarillo y verduras con queso parmesano.

ARROZ NORTEÑO ---------- $47.000
Arroz verde a base de cilantro, mariscos, maíz, pimentón, arveja, crema de leche, crema de ají amarillo, y zarza criolla.

ARROZ CON LANGOSTINOS ---------- $60.000
En base de ají amarillo, verduras, queso parmesano y zarza criolla.

ARROZ COSTA VERDE ---------- $65.000
Mariscos, salmón y langostinos, en nuestro delicioso arroz verde.

ARROZ KUKAMA ---------- $55.000
Arroz meloso de ají amarillo, con lomo saltado y langostinos.



ARROZ CON MARISCOS

Camarón, calamar y pulpo, preparados a base de ají amarillo, ají panca, verduras, cilantro, queso parmesano y zarza criolla.

$46.000

Criollos

AJÍ DE GALLINA ---------- $43.000
Pechuga deshilachada en su crema de ají amarillo, servida con papas cocidas y arroz blanco.

PICANTE DE MARISCOS ---------- $45.000
Camarón, calamar y pulpo preparados en su crema de ajíes peruanos, servidos con papita cocida y arroz blanco.



Saltados

Preparado al wok, salteado en salsa a base de cerveza, soya y vinagre, con tomates y cebollas rojas, acompañado de papas a la francesa y arroz.

LOMO SALTADO ---------- $42.000
SALTADO DE POLLO ---------- $39.000
SALTADO MIXTO DE LOMO DE RES Y POLLO ---------- $46.000
SALTADO DE MARISCOS ---------- $46.000
SALTADO KUKAMA ---------- $55.000

ARROZ COSTA VERDE $65.000



Arroz de la costa norte peruana preaparado a base de mariscos, langostinos tempura, salmón en salsa anticuchera y sarsa criolla.

CHAUFA KUKAMA $55.000
LOMO DE RES, POLLO, CAMARÓN

Se estima que la palabra **"chaufa"** deriva del vocablo **"chaufan"** que quiere decir **"arroz frito"**. Como sabemos, este platillo proviene de la fusión entre la comida china y peruana, y se estima que se creó con la inmigración asiática al país a mitad del signo XIX.



Arroces Chaufa

Arroz típico peruano, preparado al wok con tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, sillao, pimentón, cebollín, aromatizado con jengibre y canela china.

CHAUFA DE POLLO ---------- $39.000
CHAUFA DE LOMO DE RES ---------- $42.000
CHAUFA MIXTO *LOMO DE RES Y POLLO* ---------- $46.000
CHAUFA DE MARISCOS ---------- $46.000
CHAUFA DE CAMARÓN ---------- $50.000
CHAUFA DE LANGOSTINOS ---------- $60.000
CHAUFA DE SALMÓN ---------- $54.000
CHAUFA KUKAMA ---------- $55.000
LOMO DE RES, POLLO, CAMARÓN

Tiraditos

Refleja la influencia de la cocina japonesa en la peruana, el mismo principio del cebiche pero más suave. carpaccio de pescado o salmón macerado en limón y crema de ají amarillo.

TIRADITO DE PESCADO *(Entrada)* ---------- $34.000

TIRADITO DE SALMÓN *(Entrada)* ---------- $46.000

TIRADITO DE ATÚN *(Entrada)* ---------- $46.000

TIRADITO GALÁCTICO ---------- $70.000
Salmón, atún, y pesca del día.

El cebiche es el plato que más identifica a la cocina peruana. Encarna todo el carácter culinario del país, hoy en día declarado por la **UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.**

¡Un verdadero orgullo para los Peruanos!

TRILOGÍA DE CEBICHE
PESCADO BLANCO, SALMÓN Y ATÚN
Cebiche de salmón, pescado blanco fresco, atún acompañados de cancha, camote y choclo.
$86.000



Cebiches

CLÁSICO PERUANO ---------- $39.500
A base de pescado fresco, limón, cebolla roja, ajíes y cilantro acompañado de camote, cancha y choclo.

MIXTO DE PESCADO Y MARISCOS ---------- $47.000
El mismo clásico pero además con mariscos, camarón, calamar y pulpo.

DE SALMÓN ---------- $52.000
Cortes de salmón cocidos en limón, ají amarillo, sal y pimienta, también con canchita y camote.

DE ATÚN ---------- $52.000
Trozos de atún fresco cocidos en su leche de tigre, cancha y camote.

LECHE DE TIGRE ---------- $34.000
Jugo que da personalidad e identidad al cebiche peruano, con trocitos de pescado y cancha.

Saltados en pastas al Wok

Saltados al wok a base de salsa soya, Vinagre, tomate y cebolla roja.

LOMO SALTADO ---------- $42.000
EN PASTA FETUCCINI

POLLO SALTADO ---------- $39.000
EN PASTA FETUCCINI

SALTADO MIXTO ---------- $46.000
LOMO DE RES Y POLLO

CAMARONES SALTADOS ---------- $50.000
EN PASTA FETUCCINI

MARISCOS SALTADOS ---------- $46.000
EN PASTA FETUCCINI

LANGOSTINOS SALTADOS ---------- $62.000



¡Buenazo!

LOMO ANTICUCHERO EN PASTA A LA HUANCAÍNA
Lomo fino en salsa a base de ají panca, en cama de pasta de ají amarillo y queso parmesano.

$52.000

Pastas Especiales

PASTA A LA HUANCAÍNA CON POLLO SALTADO ---------- $45.500
A base de ají amarillo, rocoto, queso, aceite de oliva, con trozos de pollo salteado con tomate y cebolla roja.

PASTA A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO ---------- $52.000
Deliciosa pasta preparada en salsa huancaína, con cortes de lomo de res al Wok salteados en sillao, tomate y cebolla roja.

TALLARINES VERDES CON POLLO ANTICUCHERO ---------- $44.000
En base de espinaca, cilantro y queso parmesano, con pollo en salsa a base de ají panca.

PASTA A LA MARINERA ---------- $44.500
Al estilo peruano, camarones, calamares y pulpo en base de ajíes peruanos, simplemente espectacular.

LANGOSTINOS A LA HUANCAÍNA ---------- $62.500
Deliciosa pasta preparada en salsa huancaína con langostinos salteados al wok.

TALLARINES VERDES CON POLLO ANTICUCHERO
En base de espinaca, cilantro y queso parmesano, con pollo en salsa a base de ají panca.

$44.000

El tallarín saltado es uno de los platos de comida fusión más populares de la comida Peruana. La historia resume este platillo como un gran aporte de la cocina Oriental a la Peruana por su técnica e increíble sabor.



Empanizados

CHICHARRONES DE PESCADO (FUERTE) ---- $45.000
Trozos de pescado doraditos, con salsita de ají amarillo y sarsa criolla.

LANGOSTINOS AL AJILLO ---- $58.000
Langostinos dorados en mantequilla, pasta de ajo y perejil, acompañados de arroz y papa a la francesa.

LANGOSTINOS AL PANKO ---- $58.000
Langostinos freídos en pan rallado japonés, que aportan una sensación crujiente y deliciosa, con salsa agridulce.

JALEA CLÁSICA ---- $56.000
Rebozado de Anillos de Calamar y Pescado blanco, zarza Peruana, cancha y salsa de ají amarillo.

JALEA ESPECIAL ---- $63.000
Rebozado de Pescado, camarón, calamar, pulpo y langostino, zarza peruana, cancha y salsa de ají amarillo.

Pescado Blanco

FILETE DE PESCADO A LA CHORRILLANA ---- $40.000
Filete de pescado rebozado bañado en sudado de tomates y cebollas, ají amarillo, panca y ají mirasol. Acompañado de arroz blanco y papa a la francesa.

FILETE DE PESCADO A LO MACHO ---- $46.000
A base de camarón, calamar, pulpo y mejillón, preparados en salsa a base de ajíes peruanos, achiote, tomate y cebolla roja. ¡Un plato con mucho sabor que debes probar!.

FILETE AL AJILLO ---- $42.000
A la plancha bañado en salsa a base de ajo, mantequilla, aceite de oliva y crema de leche.

FILETE EN SALSA DE CAMARONES ---- $56.000
Asado a la plancha en aceite de oliva cubierta por un bisque de camarones y ajíes peruanos.

¡Buenazo!





PESCADOS - MARISCOS

Salmón

SALMÓN MARINERO ---------- $57.000
Filete de salmón a la plancha bañado en bisque de camarón, calamar y pulpo, acompañado de ensalada y Chifles, bolicausas o papas a la francesa.

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN ---------- $63.000
Delicioso corte de salmón bañado en una reducción de salsa de camarones.

SALMÓN A LA PARRILLA ---------- $49.000
Salmón asado en aceite de oliva, acompañado de ensalada y chifles, bolicausas o papas a la francesa.

SALMÓN AL AJILLO ---------- $56.000
Filete de salmón, flameado en vino blanco y pasta de ajo, mantequilla y crema de leche.

SALMÓN EN SALSA DE LANGOSTINOS A LA LIMEÑA ---------- $68.000
Salmón bañado en bisque de langostinos, acompañados con bolicausas y ensalada.

SALMÓN NIKKEI ---------- $57.000
Salmón asado en aceite de ajonjolí, salsa teriyaki y langostinos, sobre una camita de papa amarilla prensada.

KUKAMA
SABORES PERUANOS

Trucha

TRUCHA A LA PLANCHA ---------- $42.000
Preparada en aceite de oliva, acompañada de papas a la francesa y ensalada ó chifles de plátano verde y ensalada.

TRUCHA AL AJILLO ---------- $48.000
A la plancha bañada en salsa a base de mantequilla de ajo, aceite de oliva y crema de leche.

TRUCHA A LA MARINERA ---------- $55.000
A la plancha bañada en un salsa de mariscos (camarón, calamar y pulpo), con nuestro toque peruano.

TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN ---------- $60.000
Asada a la plancha en aceite de oliva cubierta por un bisque de camarones.



¿QUÉ ES LA COCINA NIKKEI?

La cocina Nikkei representa una fusión de tradiciones culinarias japonesas y peruanas, ha enriquecido la escena gastronómica del Perú, reflejando la diversidad cultural y la interacción armoniosa entre diferentes comunidades en el país.



¡Buenazo!

CHICHARRONES DE PESCADO
Trozos de pescado empanizado, acompañados de zarza peruana, maíz crocante yuquitas y salsa de la casa.

$32.000

Vegetarianos

ARROZ SALVAJE ---------- $34.000
Arroz y pasta salteada al Wok en base de vegetales, sillao y teriyaki.

TALLARINES VERDES ---------- $37.000
Fetuccini en base de espinaca y cilantro, vegetales, y queso parmesano.

SALTADO VEGETARIANO ---------- $36.000
Vegetales salteados al Wok, en base de sillao y vinagre, acompañado de arroz y papas a la francesa.

PASTA A LA HUANCAÍNA ---------- $41.000
Fetuccini en base de crema de ají amarillo, vegetales y queso parmesano.

SOPA CANTONESA VEGETARIANA ---------- $38.000
Al wok a base de ajo y jengibre, zucchini, champiñon, pimentón, tomate, cebolla, col china, fideos y salsa soya.

Sopas cantonesas

De la región de Cantón, resaltando su escencia asiática, a base de vegetales frescos, especias, fideos, Col china y salsa soya.

CANTONESA VEGETARIANA ---------- $38.000
CANTONESA DE PESCADO ---------- $46.000
CANTONESA DE POLLO ---------- $40.000
CANTONESA AL LOMO ---------- $48.000

Menú Para Niños

AGUADITO DE POLLO ---------- $36.000
Receta de antaño de los Peruanos, a base de espinaca, cilantro, pollo, arroz y verduras.

CROQUETAS DE POLLO ---------- $32.000
Trozos de pollos crocante acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.

TALLARINES CHIBOLO ---------- $32.000
Tallarines en base de espinaca, cilantro y queso parmesano con lomitos de pollo.

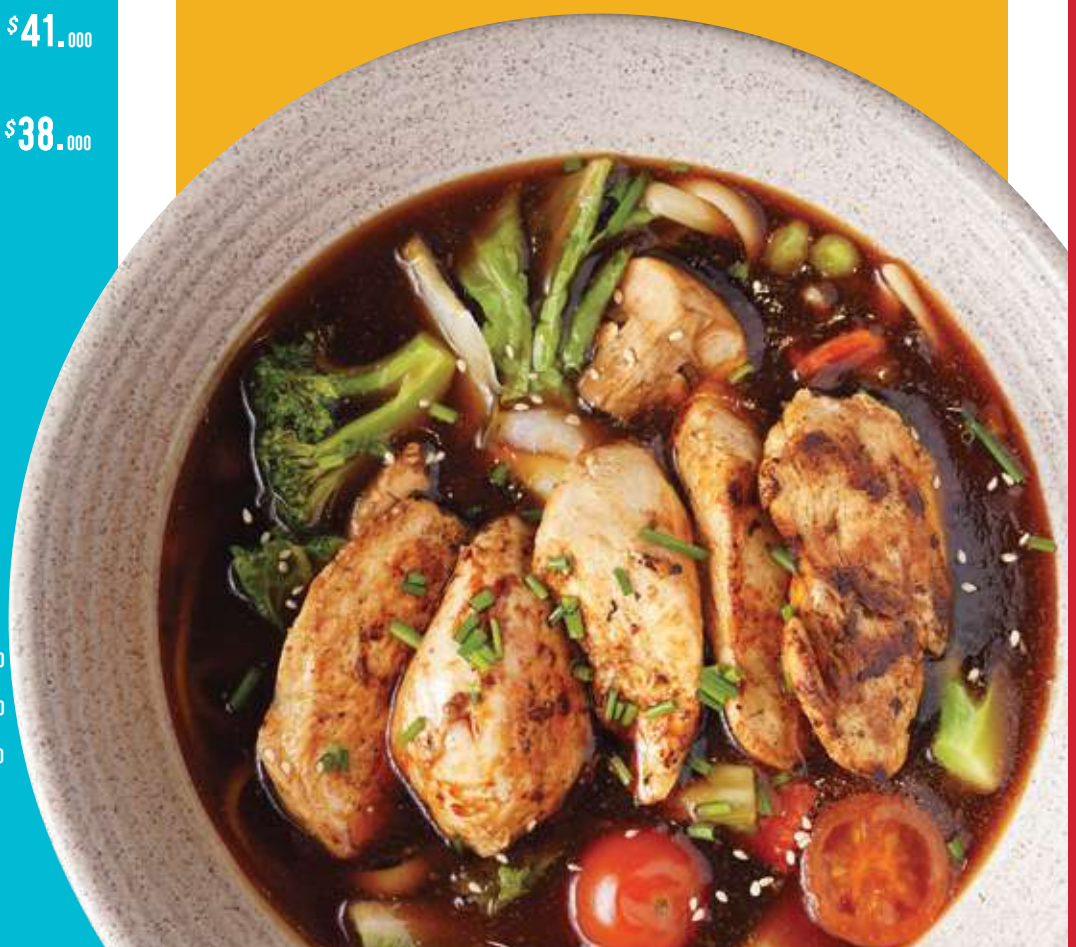
CHICHARRONES DE PESCADO ---------- $32.000
Trozos de pescado empanizado, acompañados de zarza peruana, maíz crocante yuquitas y salsa de la casa.

CHAUFITA LOMO TERIYAKI ---------- $36.000
Arroz peruano con tortilla de huevo, julianas de lomo tierno con salsa teriyaki y papas a la francesa.

CHAUFITA POLLO TERIYAKI ---------- $34.000
Arroz peruano con tortilla de huevo, julianas de pollo con salsa teriyaki y papas a la francesa.

GASTRONOMÍA PERUANO-CHINA

La sopa cantonesa es popular en la cultura china, es considerada reconfortante y nutritiva, se cree que ayuda a equilibrar el Yin y el Yang en la dieta tradicional. Aunque no tiene una relación directa con la cocina peruana, gracias a la globalización y la diversidad cultural se han adaptado alguna versiones de esta deliciosa y equilibrada sopa.



SOPAS - VEGETARIANOS - ENSALADAS - PARA NIÑOS

Sopas Peruanas

SUDADO DE PESCADO ---------- $44.000
Sudado a base de cebollas rojas, ajíes, tomate, cerveza y pescado, acompañado de arroz y aguacate ó arroz y yuca.

CHUPE DE CAMARÓN ---------- $57.000
Plato insignia de la ciudad de Arequipa, a base de caldo de camarones, crema de ají panca, ajo y cebolla,arroz, papa criolla, huevo y trozos de queso.

PARIHUELA CLÁSICA ---------- $55.000
Cazuela de Mariscos al estilo Peruano, a base de pescado, camarón, calamar, pulpo, ají amarillo, ají mirasol, ají panca, cebolla roja, tomate y cerveza. Acompañada de arroz y aguacate.

PARIHUELA ESPECIAL ---------- $64.000
Cazuela de Mariscos al estilo Peruano, a base de pescado, 2 langostinos U16, camarón, calamar, pulpo, ají amarillo, ají mirasol, ají panca, cebolla roja, tomate y cerveza. Acompañada de arroz y aguacate.

AGUADITO DE POLLO ---------- $49.000
Receta de antaño de los Peruanos, a base de cilantro, pollo, ají amarillo, arroz y verduras.

Auténtico Sabor Peruano

CHUPE DE CAMARÓN
Plato insignia de la ciudad de Arequipa, a base de caldo de camarones, crema de ají panca, ajo y cebolla,arroz, papa criolla, huevo y trozos de queso.

$57.000



Ensaladas

Variedad de lechugas, tomates, cebolla, champiñones, aguacate, maíz, aceitunas, crutones, queso parmesano y aceite de oliva.

VEGETALES ---------- $32.000
POLLO ---------- $38.000
LOMO DE RES ---------- $44.000
SALMÓN O ATÚN ---------- $48.000

¿QUÉ SIGNIFICA CANCHA EN PERÚ?

En Perú "cancha" es el nombre que se da la maíz tostado, suele ser crujiente y salado. Un aperitivo popular que se consume como snack o acompañamiento de platos como el cebiche.



PORCIÓN DE CANCHA
MAÍZ CROCANTE PERUANO
$10.500

ADICIONES

PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA ---------- $12.500
CANASTA DE PAPA CRIOLLA ---------- $12.500
PORCIÓN DE CHICHARRÓN ---------- $20.000
PORCIÓN DE PATACÓN ---------- $12.000
PORCIÓN DE CHIFLES DE PLÁTANO VERDE ---------- $11.000
CON SALSA DE LA CASA
PORCIÓN DE ARROZ ---------- $9.500
PORCIÓN DE AGUACATE ---------- $8.000



PISCO

El licor nacional del Perú.
Reperesnta el alma de toda una nación,
hecho a base de jugo de uva, es
destilado y reposado mínimo 3 veces
antes de ser embotellado.

PISCO SOUR $28.000
Pisco, limón, jarabe de goma y angostura.

Cocktails Clásicos

PISCO SOUR ---- $28.000
Pisco, limón, jarabe de goma y angostura.

PISCO SOUR DE LA PASIÓN ---- $32.000
Pisco, maracuyá, clara, Jarabe de goma y angostura.

CHILCANO ---- $28.000
Pisco, ginger, angostura y hierbabuena.

CHILCANO DE MARACUYÁ ---- $32.000
Pisco, ginger, angostura y maracuyá.

GIN & TONIC ---- $32.000
Ginebra Gordons y Tónica.

MOJITO ---- $28.000
Ron, hierbabuena y limón.

MARGARITA ---- $30.000
Tequila, triple sec y limón.

CAIPIRINHA ---- $30.000

CUBA LIBRE ---- $30.000
Ron Havana, coca cola y limón.

OLD FASHIONED ---- $42.000
Jack Daniel's, limón, naranja y angostura.

Cocktails de Autor

EL CUBANITO ---- $39.000
Ron Havana Club añejo, Jagermeister, maracuya, piña y hierbabuena.

MASTER ---- $47.000
Mezcla de Whiskys, zumo de naranja, zumo de limón, almíbar de tomillo y angostura.

CHA CHA BOMB ---- $45.000
Mezcla de ginebras, pepino y tónica.

Cocktails sin licor

HAWAIIAN MARGARITA ---- $20.000
Crema de coco, piña y zumo de limón.

PASSION FRUIT MOJITO ---- $22.000
Maracuyá, Ginger, jengibre, limón y hierbabuena.

PINK DAIQUIRI ---- $22.000
Moras, fresas, cerezas, granadina y hierbabuena.

Vinos

VINO TINTO TARAPACÁ VARIETAL ---- $140.000
CABERNET SAUVIGNON / CHILE / 750 ml

FINCA LAS MORAS ---- $140.000
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / MALBEC CHARDONNAY / ARGENTINA / 750 ml

VINO TINTO MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN 2019 ---- $230.000
TEMPRANILLO GARNACHA / ESPAÑA / 750 ml

VINO TINTO PATA NEGRA RESERVA ---- $160.000
TEMPRANILLO / ESPAÑA / 750 ml

VINO TINTO SANTA HELENA VARIETAL ---- $140.000
MERLOT / CHILE / 750 ml

VINO TINTO SANTA CAROLINA ---- $135.000
CABERNET SAUVIGNON RESERVADO CHILE / 750 ml

VINO TINTO TARAPACÁ RESERVA ---- $170.000
CABERNET SAUVIGNON / CHILE / 750 ml

VINO TINTO - ALTOS LAS HORMIGAS TINTO ---- $180.000
BONARDA - MALBEC - SEMILLON / ARGENTINA / 750 ml

VINO TINTO - MONTES ESPECIAL ---- $190.000
MERLOT / CHILE / 750 ml

VINO TINTO - CANTINA COLLI EUGANEI ROSSO ---- $135.000
PINOT BIANCO DOC / ITALIA 750 ml

VINO TINTO TRAPICHE VARIETAL ---- $135.000
CABERNET SAUVIGNON / ARGENTINA / 750 ml

LEGADO MUÑOZ GARNACHA ---- $150.000
GARNACHA / ESPAÑA / 750 ml



El exceso de Alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986.
Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.

POSTRES - BEBIDAS - BAR

Bebidas

LIMONADA NATURAL	$9.000
LIMONADA DE COCO	$11.500
LIMONADA CEREZADA	$11.500
LIMONADA DE HIERBABUENA	$10.500
LIMONADA DE MANGO BICHE	$11.000
JUGOS NATURALES EN AGUA	$10.000
JUGOS NATURALES EN LECHE	$11.500
GASEOSAS	$9.000
SODA BRETAÑA	$9.000
INCA KOLA	$15.500
AGUA BOTELLA	$8.000
TÉ HATSU	$11.000

Otros

JARRA DE CHICHA MORADA	$46.000
1/2 JARRA DE CHICHA MORADA	$33.000
JARRA DE SANGRÍA AL ESTILO KUKAMA *Jarra de vino tinto, chicha Morada, fruta Picada y Pisco.*	$75.000
1/2 JARRA DE SANGRÍA AL ESTILO KUKAMA	$55.000
JARRA DE LIMONADA	$44.000
1/2 JARRA DE LIMONADA	$35.000
REFAJO DE LA CASA	$42.000
COPA DE VINO DE LA CASA *Vino tinto o Blanco.*	$22.000
TINTO DE VERANO *Vino tinto, refresco y limón.*	$24.000
BLANCO DE VERANO *Vino blanco, refresco y limón.*	$24.000

Bebidas Calientes

CAFÉ AMERICANO	$5.500
AROMÁTICA	$6.000
CAPUCHINO	$8.000
CAFÉ CON LECHE	$7.500
CAFÉ EXPRESO	$7.000
TÉ DE HOJA SAGRADA TÉ DE COCA	$6.500

Cervezas

CLUB COLOMBIA | *ROJA - NEGRA - DORADA*	$11.000
ANDINA	$10.000
ÁGUILA	$10.000
PÓKER	$10.000
STELLA ARTOIS	$17.000
CORONA	$17.000
TRES CORDILLERAS	$15.000
BBC	$15.000

CERVEZAS PERUANAS $18.000



Postres

SOL Y SOMBRA $13.500
Típico peruano, arroz con leche y mazamorra morada.

BANANARAMA $22.000
Bananos tempura con helado de temporada, Nutella, arequipe y leche condensada.

SUSPIRO LIMEÑO $12.000
Merengue y manjar blanco bien peruanito.



Sodas Saborizadas

$10.900

FRUTOS ROJOS
AMARILLOS
CITRICOS



CHICHA MORADA $12.000

La preparación tradicional hecha en casa consiste en hervir el maíz morado en agua junto a la cáscara de la piña, manzana, limón, trozos de membrillo, adicionándole una pizca de canela y clavo de olor.

KUKAMA RESTAURANTE BAR

KUKAMA SABORES PERUANOS

KUKAMA_GASTROBAR

WWW.KUKAMA.COM.CO

RESERVAS: 314-412 8643

CALLE 12 # 1-26 / BOGOTÁ

CENTRO HISTÓRICO LA CANDELARIA

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud (Art. 16 Ley 30 de 1.986)."

"Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad
(Art. 1 Ley 124 de 1.994)."

"ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al diez por ciento (10 %) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

by Juancho