

## RESTAURANTE MANKA

### LA CARTA COMPLETA:



#### ENTRADAS:

##### **LECHE DE TIGRE: 7€**

Base de ceviche hecho con pescado ligeramente picante.

**ANTICUCHO: 10€** corazón de ternera marinado con especias de la casa, patatas y choclo.

**RACHI: 8€** Librillo de ternera marinado con especias de la casa acompañado de patatas y choclos.

**ANTICUCHOS CON RACHI: 12€** corazón de ternera marinados con especias de la casa, acompañados de patatas y choclos.

**TAMAL: 7€** maíz molido y mezclado con ingredientes de la casa, relleno de carne, aceituna y huevo.

**CAUSA LIMEÑA: 6,50€** Patata hecho puré con crema de ají amarillo, relleno de pollo.

**PAPA A LA HUANCAINA: 6,50€** patatas cocidas, bañadas en crema de ají amarillo y acompañadas de huevo y aceitunas negras.

**ENSALADA MIXTA: 7€** lechuga, tomate, cebolla, maíz, huevo, aceitunas y atún.

**SALCHIPAPA: 7€** Patatas fritas acompañadas de salchichas y ensalada.

#### SOPAS:

**DIETA DE POLLO: 8,50€** hecho a base de pollo, con zanahorias, guisantes, fideos, cabello de ángel, patatas cocidas, apio y choclo.

**SOPA A LA MINUTA: 8€** Consomé de carne, aderezada con ají amarillo y especias de la casa, huevo, cabello de ángel y leche.

**SUSTANCIA DE POLLO: 6€** Consomé de pollo acompañado con fideos cabello de ángel y orégano.

**PARIHUELA: 18€** Delicioso concentrado de pescado acompañado de mixtura de mariscos con un toque de chicha andina.

**CHUPE DE LANGOSTINO: 15€** Concentrado de pescado acompañado de arroz, guisantes, zanahoria, choclo, huevos y leche.

**CALDO DE GALLINA: 10€** (fin de semana): con fideos tallarines, huevo duro, patatas cocidas y cebolla china.

**PATASCA: 11€**(a consultar): caldo de mote con carne, callos y pata de res.

### CEVICHE:

**CEVICHE DE PESCADO: 16€** pescado cocido al limón, sazonado con ají limo y cebolla, acompañado de choclo y camote glaseado.

**CEVICHE MIXTO: 18€** Delicioso ceviche de pescado con langostino, calamar, pulpo y conchas de abanico.

**FUENTE DE CEVICHE DE PESCADO: 40€** para 3 o 4 personas.

**FUENTE DE CEVICHE MIXTO: 45€** Para 3 o 4 personas.

### PIQUEOS:

**COMBINADO MARINO: 18€** ceviche de pescado acompañado de chicharrón de pescado.

**MATRIMONIO MARINO: 18€** Nuestro tradicional ceviche de pescado acompañado con causa de langostino.

**RONDA MARINA: 45€** Ceviche de pescado, arroz con mariscos, causa de langostino, chicharrón de pescado. Y la guarnición: camote glaseado y choclo.

### POLLOS A LA BRASA:

**POLLO ENTERO: 24€** Marinado con especias de la casa, acompañado de patatas fritas, ensalada y cremas.

$\frac{1}{2}$  **POLLO: 13€** acompañado de patatas fritas, ensalada y cremas.

$\frac{1}{4}$  **POLLO: 8€** acompañado de patatas fritas, ensalada y cremas.

**PARRILLADA FAMILIAR: 44€** Medio pollo, dos filetes de ternera, seis palos de anticucho, porción de rachi, cuatro chorizos, ración de choclos, patatas cocidas, todo preparado a la parrilla.

**PARRILLADA PERSONAL: 15€** un filete de ternera, dos palos de anticuchos, ración de rachi, patatas cocidas y choclo, Todo preparado a la parrilla.

### WOK:

**LOMO SALTADO: 14€** lomo de ternera salteado al wok con cebolla, tomate, salsa de soja y pimentón.

**CHAUFA DE POLLO O DE CARNE: 12€** Arroz, pollo o carne, cebolla china, salsa de soja, jengibre, sazonado con especias de la casa.

**CHAUFA MIXTO: 14€** De pollo y carne de ternera.

**CHAUFA DE MARISCOS: 16€** Arroz salteado de mariscos, huevos, cebolla, jengibre y salsa de soja. Todo preparado al Wok.

**TALLARÍN SALTADO DE CARNE O DE POLLO: 13€** Lomo de ternera salteado al wok con cebolla, tomate, salsa de soja, pimentón y tallarines.

**TALLARÍN SALTADO MIXTO: 14€** De pollo y carne de ternera.

**TACU- TACU CON LOMO SALTADO: 15€** Hecho a base de frejoles, arroz, mezclados y salteados al wok. Viene montado con nuestro tradicional lomo saltado.

**TACU- TACU A LO POBRE: 15€** Hecho a base de frejoles, arroz, mezclados y salteados al wok. Acompañado de plátano frito, huevo frito y bistec a la plancha.

### PLATOS DE FONDO:

**AJÍ DE GALLINA: 13€** Pechuga de pollo deshilachada, bañada con crema de ají amarillo, leche, huevo y aceitunas negras.

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA: 10€** Filete de pollo a la plancha, acompañado de patatas fritas y ensalada.

**CHICHARRÓN DE POLLO: 12€** Trozo de pollo marinado con especias de la casa, acompañado de yuca, patatas y salsa tártara.

**BISTEC A LO POBRE: 13€** Filete de ternera, acompañado de arroz, patatas fritas, huevo y plátano macho.

**POLLO BROASTER: 10€** una pieza de pollo sazonado, arrebozado y frito. Acompañado de patatas fritas y ensalada.

**BISTEC A LA PLANCHA: 11€** filete de ternera a la plancha. Acompañado de patatas fritas y ensalada.

### MARISCOS:

**ARROZ CON MARISCOS: 16€** Selección de mariscos, arroz, vino blanco, guisantes, choclo, especias de la casa, acompañado de salsa criolla.

**PESCADO A LO MACHO: 15€** Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa de mariscos, ligeramente picante, acompañado de una porción de arroz.

**SUDADO DE PESCADO: 13€** Hecho a base de concentrado de pescado, cebolla, tomate y acompañado de arroz y yuca.

**PESCADO FRITO: 12€** Dorada frita, acompañado de yucas doradas y ensalada criolla.

**JALEA MIXTA (CON LECHE DE TIGRE): 20€** selección de mariscos y pescado, sazonado, arrebozados y fritos, acompañado de yucas doradas y ensalada criolla.

**JALEA DE PESCADO: 15€** pescado sazonado, arrebozado y fritos, acompañados de yuca dorada y ensalada criolla.

**FUENTE DE JALEA MIXTA: 40€** para 3 o 4 personas.

**CHICHARRÓN DE PESCADO: 14€** Trozos de pescado sazonados, arrebozados y fritos, acompañados con yuca y tártara.

**CHICHARRÓN DE CALAMARES: 13€** Aros de calamar sazonados, arrebozado y fritos, acompañados de yuca y tártara.

**FINES DE SEMANA: (sábado y Domingo)**

**ARROZ CON POLLO: 12€** Pollo sazonado con especias de la casa, sellado con arroz verde, acompañada de ensalada criolla.

**SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA: 13€** Cordero macerado con chicha de jora, especias y guisado, acompañado con frijoles, yuca, arroz y salsa criolla.

**RACIONES:**

Choclo 4,50 €

Yuca 4,50€

Camote 4,50€

Patatas Fritas 4€

Arroz 3€

**POSTRES (Preguntar al personal) 4,50€**

Tarta de Chocolate

Tarta Tres Leche

Tarta Tres Leche de Coco  
Tarta Selva Negra  
Crema Volteada  
Tarta Helada  
Pie de Limón  
Pie de Manzana  
Tarta de Lúcumá  
Tarta de Zanahoria  
Cheesecake Maracuyá  
Bizcocho de Vainilla con Dulce de Leche

### **CÓCTELES:**

PISCO SOUR: 7€ Pisco, limón, clara de huevo, jarabe de azúcar.  
MARACUYÁ SOUR: 7€ Pisco, maracuyá, clara de huevo, jarabe de azúcar.  
CHILCANO: 6.50€ Pisco, limón y ginger ale.  
MOJITO: 6.50€ Lima, hierbabuena, azúcar, ron y ginger ale.  
CAIPIRIÑA: 6.50€ Trozos de lima, azúcar y Çachaca.

### **BEBIDAS:**

Jarra de Chicha Morada: 12€  
Vaso de Chicha Morada: 2,50€  
Jarra de Maracuyá: 12€  
Vaso de Maracuyá: 2.50€  
Coca cola 350ml: 2,60€  
Coca cola ZERO 350ml: 2,60€  
Fanta naranja 350ml: 2,60€  
Fanta Limón 350ml: 2,60€  
Nestea 300ml: 2,60€

Aquarius Naranja 300ml: 2,60€

Aquarius Limón 300ml: 2,60€

Sprite 350ml: 2,60€

Agua 1,5l: 1,50€

Agua con Gas: 2,50€

Casera: 2,50€

Inca cola 300ml: 3,50€

### **CERVEZAS:**

Jarra de Cerveza: 10€

Caña: 1,50€

Caña Doble: 2.50€

Cusqueña Rubia: 3.50€

Cusqueña Negra: 3.50€

Cusqueña de Trigo: 3.80€

Cusqueña Quinua: 3.80€

Cusqueña Red Lager: 3.80€

San Miguel MAGNA: 2.80€

San Miguel MAGNA 0.0%: .2.50€

### **VINOS:**

Bot.Albariño Doña Luci: 16€

Bot.Vino blanco Verdejo: 14€

Bot.Cuatro Gotas Rioja: 14€

Bot.Ribera del Duero: 16€

Bot.Vino Tinto: 10€

Copa de Vino: 2.70€

### **LICORES:**

Jarra Tinto de verano: 11€

J. Sangría Vino Tinto: 12€

J. Sangría Vino Blanco: 12€

Tinto de verano: 3.50€

Copa de Hierbas: 2.60€

Copa de Baileys: 3,50€

Copa de Pacharán: 2.60€

Copa de Crema de Orujo: 2.60€

Chupitos: 1.50€

Chupito de Pisco: 2.50€

Chupito de Whisky: 2.00€

Chupito de Ron: 2.00€

### **COPAS:**

Copa de Ginebra: 7€ (Tanquery, Seagrams, Larios)

Copa de Whisky: 7€ (Johnny Walker Rojo, Ballantines y JB)

Copa de Ron: 7€ (Brugal, Barceló y Cacique)

### **CAFÉ E INFUSIONES**

Manzanilla, Poleo Menta, Té, Té Verde, Té Rojo, Tila: 1.50€

Café Bombón: 2.50€

Café Americano, Solo, Cortado y Manchado: 1.50€

Carajillo: 2.50€

Capuchino: 2.50€

