



# Cilantro

RESTAURANTE | LIMA,  
FUSIÓN | PERÚ



## Entradas

Fríos

### Causa acevichada de Trucha

Papa amarilla prensada, rellena de láminas de palta, coronada en un majestuoso ceviche de trucha en salsa de pulpa de rocoto.

S/25

### Causa de langostinos

Papa amarilla prensada, rellena de láminas de palta, cubierto de langostinos en salsa acevichada.

S/25

### Causa parrillera

Papa amarilla prensada, rellena de láminas de palta, cubierto con pulpo a la parrilla y salsa anticuchera.

S/25

### Trilogía de causas

Para compartir los 3 sabores de nuestras causas.

S/35

### Tartar de trucha

Trucha fresca picada finamente sazonada con aceite balsámico montado sobre láminas de palta decorado con alcaparras.

S/28

### Leche de tigre

Concentrado de ceviche de pescado, con trozos de pescado, choclo, cebolla y aros de calamar.

S/28



Alitas

## Leche de tigre de maracuyá

Una innovadora versión de la clásica leche de tigre, esta variante utiliza el exótico y refrescante sabor del maracuyá, complementado con aros de calamar.

S/28

Calientes

## Langostinos al panko

Crujientes langostinos empanizados al panko, acompañados con una salsa de maracuyá agridulce.

S/25

## Tequeños de jamón y queso

Tradicional relleno de queso paria arequipeño y un selecto jamón inglés.

S/22

## Chicken fingers

Pollo empanizado y crujiente acompañado de papas fritas.

S/25

## Tostones

Plátano maduro frito y crujientes acompañados de guacamole fresco y tocino crocante.

S/20

## Alitas

Honey mustard, búfalo, acevichado, BBQ, maracuyá y teriyaki

Las incomparables alitas en nuestras distintas y renovadas salsas caseras, acompañadas de papas fritas para deleitar todos los gustos.

S/30



Tacu Tacu a lo pobre

## Fondos

### Tacu Tacu a lo pobre

Una contundente combinación irresistible de tacu tacu dorado a la perfección, acompañado de un jugoso y sabroso lomo saltado. Coronado con un huevo frito y plátano.

Cuadril S/43

Lomo fino S/50

### Lomo saltado

Tiernos trozos de carne de res salteados con cebolla, tomate, ají amarillo y cilantro.

Cuadril S/38

Lomo fino S/45

### Fetuccini a la huancaína

Fetuccini en una deliciosa salsa huancaína, acompañado de tiernos trozos de lomo saltado.

Una fusión perfecta de sabor italo - peruano que deleitará tu paladar.

Cuadril S/38

Lomo fino S/45

### Arroz cremoso a la huancaína con osobuco

Arroz al estilo risotto en salsa huancaína, acompañado con un osobuco horneado al vino por 12 horas.

Una experiencia culinaria que combina lo mejor de la cocina peruana en cada bocado.

S/40

### Chaufa con panceta al teriyaki

Chaufa salteado con trozos de pollo, holantao, frijolito chino acompañado de trozos de panceta glaseada en salsa teriyaki.

S/32

Arroz con pato



### Arroz con pato

Saborea la auténtica tradición del norte del Perú con nuestro arroz con pato norteño.

S/40

### Seco a la norteña

Disfruta de un plato contundente y lleno de sabor: tradicional seco de asado de tira al estilo norteño acompañado de yuca, frijoles y arroz.

S/38

### Arroz con mariscos

Deliciosa proporción que combina la textura del arroz con una variedad de mariscos y pescados frescos, creando un plato explosivo de sabores y aromas.

S/40

### Ceviche Nikkei de Trucha

Fresca trucha marinada en una mezcla de jugo de limón y salsa de soja con un toque de jengibre. Acompañada con cancha, cubos de camote y palta. Esta fusión peruano - japonesa deleitará tus sentidos con su frescura y sabor único

S/35

### Ceviche Carretillero

Trozos frescos de pescado marinados en jugo de limón con cebolla roja, cilantro y ají. Acompañado de crujientes aros de calamar fritos hasta la perfección. Este plato ofrece una combinación de sabores frescos y texturas crujientes que te transportarán directamente a la costa peruana.

S/38





## *Parrillas y Brasas*

### 1 Pollo a la leña

acompañados con papa huamantanga  
y ensalada fresca.

S/90

### ½ Pollo a la leña

acompañados con papa huamantanga  
y ensalada fresca.

S/48

### ¼ Pollo a la leña

acompañados con papa huamantanga  
y ensalada fresca.

S/25

### Bife ancho

Un corte jugoso y lleno de sabor, típico  
de la gastronomía peruana.

Una opción deliciosa para los  
amantes de la carne.

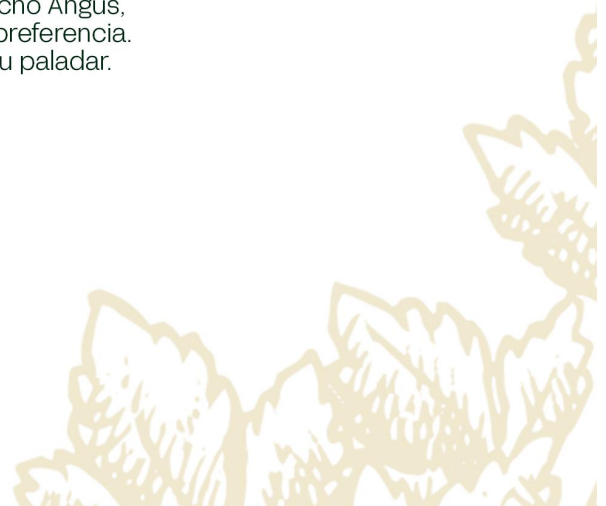
S/50

### Bife ancho Angus Uruguayo

Un corte jugoso y tierno de bife ancho Angus,  
cocinado a la perfección según tu preferencia.

Un festín de sabor que deleitará tu paladar.

S/60



Costillas Baby Back



## Costillas Baby Back

Deliciosas costillas de cerdo baby back glaseadas con nuestras salsas caseras a elección. Una explosión de sabor en cada mordisco, perfectamente caramelizadas y tiernas.

S/40

## Parrilla familiar

Una selección perfecta para compartir que incluye 1 chuleta de cerdo, 1 churrasco, 2 palitos de anticucho, filete de pollo, 1/4 de pollo a la leña, 1 chorizo, 1 porción de rachi y molleja. Acompañado de papas fritas y ensalada fresca.

S/120

## El Carretillero

Una deliciosa combinación que incluye 2 palitos de anticucho, 1 porción de rachi y molleja, choclo desgranado salteado con mantequilla y comino, rodajas de papa.

Acompañado de 3 salsas, crema de rocoto, rocoto carretillero y ocopa.

Un festín de sabores peruanos en cada bocado.

S/38

## Anticuchos

Saborea la auténtica tradición peruana con nuestros anticuchos, acompañado con choclo desgranado salteado con mantequilla de comino. Acompañado de tres deliciosas salsas: rocoto carretillero, crema de rocoto y ocopa.

Una explosión de sabores que te transportará a las calles de Lima de antaño.

S/30



# Hamburguesas

## Clásica de Cilantro

Una jugosa hamburguesa de 180 gramos, cocinada a la perfección y coronada con queso americano.

Servida en un suave pan brioche que complementa su sabor.

Acompañada de crujientes papas fritas para una experiencia de comida reconfortante y satisfactoria

S/20

## Bacon Burger

Una deliciosa hamburguesa de 180 gramos con queso americano, ahora mejorada con crujiente tocino ahumado y onions ring con salsa BBQ.

Todo esto se presenta en un suave pan brioche y se acompaña con papas fritas.

Una combinación irresistible de sabores y texturas que te hará volver por más.

S/23

## Big Mama

Una hamburguesa doble con jugosas porciones de carne, cada una coronada con queso americano, todo entre el suave pan brioche. Una opción que duplica el placer, con el doble de sabor y satisfacción.

Acompañada de papas fritas para una experiencia aún más satisfactoria.

S/28





## Tragos de autor

### Dulce Éxtasis

Gin Beefeater Pink, extracto de maracuyá,  
puré de fresas, agua tónica Britvic y jarabe de fresa  
S/25

### Coco Bongo

Vodka Absolut, hierba buena,  
crema de coco, extracto de maracuyá  
y jugo de naranja.  
S/25

### Dos Horas de Vida

Whisky Chivas 12 años, Jagermeister,  
jarabe de piña, zumo de limón,  
zumo de piña y Ginger Ale.  
S/25

### Tentación Prohibida

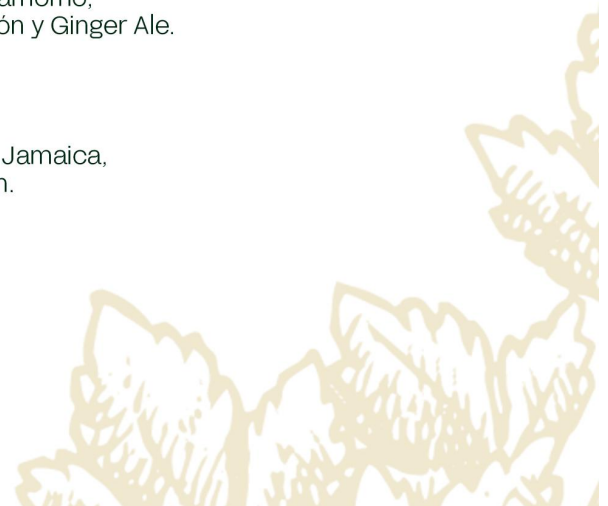
Gin Beefeater, sirope de berries,  
Triplec Sec y agua tónica Britvic.  
S/25

### Lo de siempre

Ron Flor de Caña, jarabe de cardamomo,  
tomillo, zumo de maracuyá, zumo de limón y Ginger Ale.  
S/25

### El Semental

Tequila Jimador, sinsote, jarabe de Jamaica,  
Ginger Ale y zumo de limón.  
S/28





## Tragos clásicos

### Chilcano

Clásico / Maracuyá / Fresa

S/22

### Mojito

Clásico / Maracuyá / Fresa

S/22

### Pisco Sour

Clásico / Maracuyá / Fresa

S/28

### Piña colada

La duce mezcla de crema de coco,  
jugo de piña y ron blanco

S/24

### Moscow Mule

Cóctel hecho con vodka, Ginger Beer,  
jugo de lima, adornado con fruta  
deshidratada y hierba buena.

S/25

### Gin Tonic

Mezcla de gin, agua tónica, y  
deshidratado de cítricos.

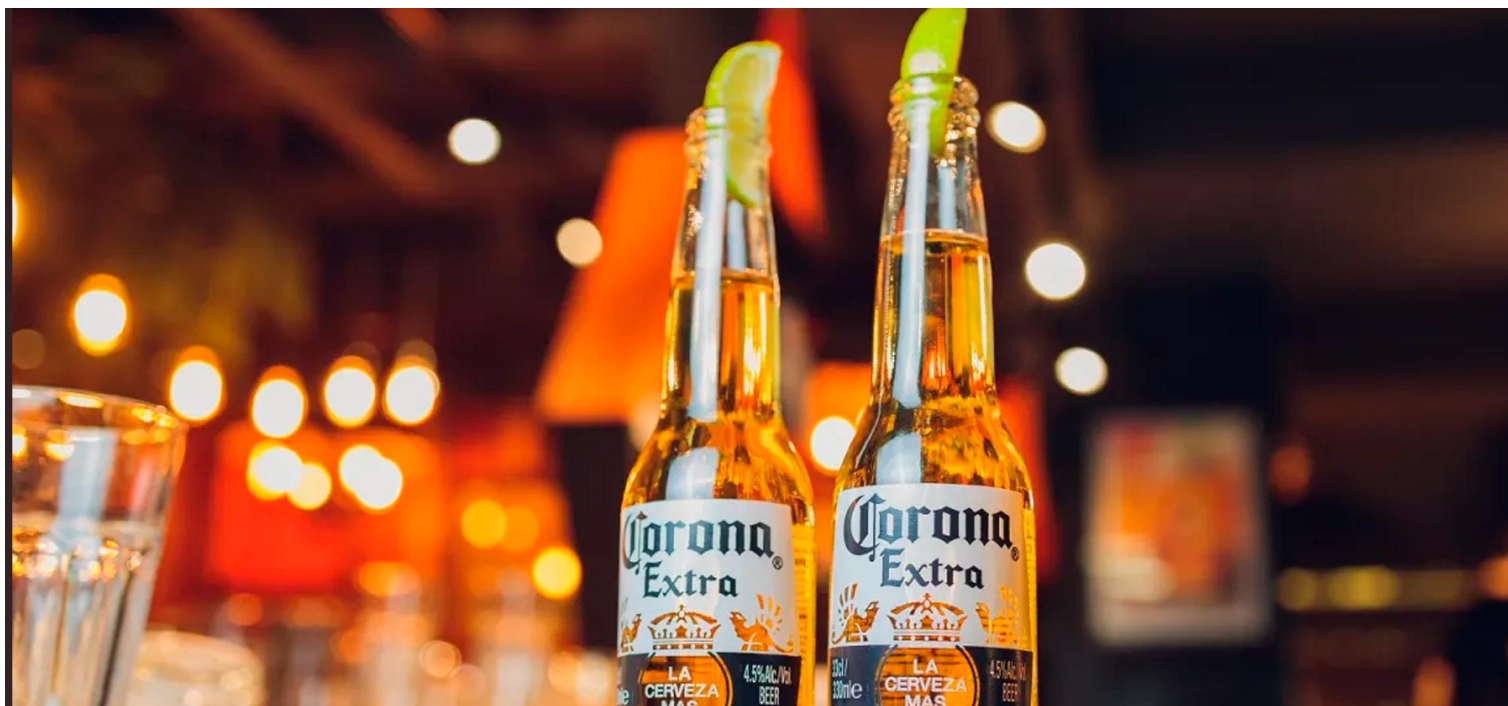
S/23

### Tinto de Verano

Vino tinto, jugo de naranja, limón,  
Ginger Ale y frutos de estación.

S/25





## Bebidas

### Cervezas

Corona 355 ml  
S/15

Stella Artois 330 ml  
S/15

Cuzqueña trigo 310 ml  
S/15

Cuzqueña negra 310 ml  
S/15

### Vinos

Tabernero Gran Tinto Malbec  
Merlot Reserva  
S/75

Intipalka Chardonnay  
S/80

Finca Las Moras  
Cabernet Sauvignon  
S/85

Casillero del Diablo  
Carmenere  
S/120

### Calientes

Café Americano  
Café pasado de nuestra selva Oxapampa  
S/8

Infusiones  
Té, anís, manzanilla, té verde  
S/6

### Mix de Bebidas

Agua San Mateo c/s gas  
S/8

Gaseosa 1.5 lt.  
Inca cola o Coca cola  
S/15

Gaseosa 500 ml.  
Inca cola o Coca cola ( zero o regular ),  
Fanta o Sprite.  
S/8

Maracuyá (Clásica o Frozen) 1 lt  
S/15

Limonada (Clásica, Frozen o  
Hierba buena) 1 lt.  
S/15

Chicha morada 1 lt.  
S/15