



EN K!CHIC OFRECEMOS UNA ALIMENTACIÓN
CONSCIENTE PARA TU CUERPO

INTENTAMOS TRABAJAR ÚNICAMENTE
CON INGREDIENTES FRESCOS Y NATURALES DE
AGRICULTORES Y PRODUCTORES LOCALES

NUESTRO MENÚ ES UNA PROPUESTA
DE NUEVAS SENSACIONES PARA
DESPERTAR TUS SENTIDOS

TE INVITAMOS A REDUCIR LA VELOCIDAD,
SENTIR EL MOMENTO Y DISFRUTAR
DE ESTA COCINA CON ALMA



VEGETARIANO HOMEMADE

PIQUEOS

TEQUEÑOS CLÁSICOS
DE QUESO CON GUACAMOLE
s/. 32

TEQUEÑOS DE GRANOS ANDINOS
QUINUA, QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON
GUACAMOLE
s/. 35

HUMMUS DE GARBANZO
CON PAN DE SEMILLA CASERO
s/. 27

BRUSCHETTAS X3
TODAS VIENEN CON ACEITE DE OLIVA

- I. QUESO CREMA, TOMATE, ARÚGULA FRESCA, MOSTAZA
DIJÓN
- II. QUESO CREMA, PALTA, TOMATE CONFITADO, SEMILLAS DE
GIRASOL
- III. HUMMUS, ESPINACA, PALTA, TOMATE CONFITADO
s/. 35

ENTRADAS

CAUSA DE PAPA AMARILLA
RELLENO DE PALTA, MIX DE QUINUA, ACEITUNAS NEGRAS Y
MAYONESA
s/. 50

PALTA RELLENA KICHIC
MIX DE VERDURAS GRILLADAS Y QUINUA CON SALSA DE AJÍ
s/. 48

CARPACCIO DE ZUCCHINI
FINAS LÁMINAS DE ZUCCHINI EN LIGERA SALSA DE LIMÓN,
ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO CON
CENTRO DE PALTA
s/. 45

CARPACCIO DE BETERRAGA
FINAS LÁMINAS DE BETERRAGA EN LIGERA SALSA DE
LIMÓN, ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA PICADA CON CENTRO
DE ARÚGULA
s/. 45

SOPAS

SOPA DEL DÍA
CREMA DE VERDURAS FRESCAS PREPARADA AL
MOMENTO
s/. 40

LA SERRANITA
QUINUA, PAPITAS, ZAPALLO LOCHE, CHOCLO,
BRÓCOLI, PORO, ZANAHORIA, APIO, QUESO
FRESCO, ORÉGANO Y LECHE DE COCO
s/. 45

FONDOS

VERDURAS SALTEADAS
HILOS DE VERDURAS CROCANTES EN SALSA DE
CURRY A BASE DE LECHE DE COCO. ACOMPAÑADO
DE QUINUA O ARROZ INTEGRAL
s/. 40

ARROZ CHAUFA
SALTADO DE ARROZ INTEGRAL, QUINUA Y VERDURAS
AL GRILL SOBRE UNA TORTILLA DE HUEVO
s/. 55

TRIGOTTO
TRIGO SERRANO EN SALSA PESTO, SERVIDO CON
TOMATES GLASEADOS Y LÁMINAS DE QUESO
PARMESANO GRANA PADANO
s/. 55

TACU TACU DE PALLARES
SERVIDO CON HUEVO, PLÁTANO FRITO Y AJÍ
s/. 55



HOMEMADE

ENSALADAS

POWER (OMEGA 3)

MIX DE VERDES, PALTA, HUEVO DURO, ZANAHORIA,
ALCAPARRAS, GOMASIO Y ARROZ INTEGRAL
s/. 45

LA LENTEJITA

LENTEJAS, QUESO FRESCO, TOMATE, ESPINACA,
PALTA, PIMIENTO ROJO Y ALMENDRAS
s/. 45

GOURMET

MIX DE VERDES, PALTA, TOMATES CONFITADOS,
SEMILLAS DE GIRASOL, ACEITUNAS DESHIDRATADAS,
PECANAS CARAMELIZADAS Y QUINUA
s/. 45

ENSALADA DE ESTACIÓN

FRUTA DE ESTACIÓN, GARBANZOS, TOMATES,
ACEITUNA NEGRA, CEBOLLA, PEPINO Y MIX DE
VERDES
s/. 45

PERUANITA

LECHUGA, PALTA, HUEVO, CHOCLO, ACEITUNAS
NEGRAS Y PAPA EN SALSA LIGERA DE HUANCAÍNA
s/. 45

WRAPS

CROCANTE

MOZZARELLA CROCANTE, LECHUGA, PALTA, TOMATE,
HUMMUS Y MAYONESA
s/. 45

BROTOS

PALTA, ESPINACA, LECHUGA, HUMMUS, BROTOS,
QUESO FRESCO Y MAYONESA
s/. 45

SÁNGUCHES

KICHIC

ESPINACA, PALTA, CEBOLLA CARAMELIZADA,
MOSTAZA Y HUMMUS
s/. 40

VEGGIE SANDWICH

PESTO, PALTA, ESPINACA Y QUESO
s/. 40

CAPRESSE

TOMATE, PESTO Y QUESO MOZZARELLA
s/. 40

MIXTO

JAMÓN Y QUESO
s/. 35

MIXTO COMPLETO

JAMÓN, QUESO Y HUEVO
s/. 40

HOMEMADE



PASTAS

RAVIOLES

OPCIONES DE RELLENO:

1. ZAPALLO LOCHE Y MACRE.
2. CHOCLO SOBRE CREMOSO DE MAIZ

s/. 65

SPAGHETTINI DE LANGOSTINOS
SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL EN ACEITE
DE OLIVA

s/. 70

SPAGHETTINI ITALIANO

OPCIONES DE SALSAS:

- 1.- PESTO DE ALBAHACA CASERO.
- 2.- TOMATE FRESCO.
- 3.- GHEE, ALMENDRAS TOSTADAS Y PEREJIL,
- 4.- OPCIÓN SIN GLUTEN.

s/. 50

PIZZAS

MYSTIC

ACEITUNA NEGRA, AROS DE CEBOLLA BLANCA,
PIMIENTO, LÁMINAS DE ZUCCHINI, QUESO
MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE

MARGARACHA

TOMATE FRESCO, ALBAHACA, QUESO MOZZARELLA Y
SALSA DE TOMATE

K!CHIC

HUMMUS, QUESO MOZZARELLA, ESPINACA,
PALTA Y TOMATE DESHIDRATADO

MIXTA

JAMON, QUESO MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE

Personal: s/. 45

Para compartir: s/. 65

NUESTRAS PIZZAS ESTÁN HECHAS CON UNA
MASA Y SALSA DE TOMATE CASERAS Y
MOZZARELLA ARTESANAL

BARRA MARINA HOMEMADE

ENTRADAS

CEVICHE CLÁSICO
PESCADO BLANCO
s/. 75

CEVICHE MIXTO
PESCADO BLANCO Y MIX DE MARISCOS MARINADOS
EN SALSA DE LIMÓN
s/. 75

CEVICHE KICHIC
CEVICHE DE ATÚN FRESCO AL ESTILO KICHIC EN SALSA
DE LECHE DE COCO, SERVIDO CON KIÓN, CEBOLLA
CHINA Y ALGA NORI
s/. 75

TEMPURA DE LANGOSTINOS
CON SALSA AGRIDULCE
s/. 65

CLÁSICO CHICHARRÓN DE PESCADO
CON YUCAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA
s/. 65

TIRADITO
PREGUNTA POR NUESTRO TIRADITO DEL DÍA
s/. 65

TIRADITO NIKKEI
FINAS LÁMINAS DE ATÚN CON SALSA NIKKEI,
CAMOTE Y PALTA
s/. 65

COCKTAIL DE LANGOSTINOS
CON PALTA Y SALSA GOLF
s/. 65

TARTARE DE ATÚN Y PALTA
ACOMPAÑADO DE PIADINAS Y ALGA NORI
s/. 65

CAUSA DE ATÚN CON LANGOSTINOS
O CON CANGREJO
MEZCLA DE PAPA AMARILLA Y AJÍ, RELLENA DE PALTA,
ATÚN Y LANGOSTINOS CON SALSA GOLF
s/. 75

TUNA SALAD
MIX DE VERDES, BROTES, ACEITUNAS VERDES, BRÓCOLI,
PALTA, PECANAS CARAMELIZADAS CON LOMITO DE ATÚN
EN COSTRA DE AJONJOLÍ
s/. 65

CONCHITAS AL ESTILO KICHIC
GRATINADAS EN MANTEQUILLA GHEE, CEBOLLA
Y REDUCCIÓN DE VINO BLANCO
s/. 60

CONCHITAS PARMESANA AL ESTILO KICHIC
GRATINADAS EN MANTEQUILLA DE QUESO PARMESANO
s/. 60



BARRA MARINA HOMEMADE

FONDOS

LOMITO DE ATÚN THAI

EN COSTRA DE AJONJOLÍ, SALSA DE CURRY
Y AROMAS DE HIERBA LUISA. ACOMPAÑADOS
DE VERDURAS CROCANTES Y ARROZ INTEGRAL
s/. 75

LOMO SALTADO DE ATÚN

CON PAPAS DORADAS Y ARROZ INTEGRAL
s/. 75

SUDADO DE PESCADO

UN CLÁSICO SERVIDO CON ARROZ INTEGRAL
s/. 75

ATÚN A LA PARRILLA

CON VERDURAS GRILLADAS
. ACOMPAÑADO DE PAPAS DORADAS Y/O ARROZ
s/. 75

RISOTTO PICANTE DE LANGOSTINOS

ARROZ INTEGRAL EN SALSA CREMOSA
CON UN TOQUE DE AJÍ AMARILLO
s/. 75

CHARELA A LA MENIERE

SERVIDO CON PAPAS NATIVAS EN MANTEQUILLA NEGRA,
AJO, PEREJIL Y ALCAPARRAS. TARTAR DE PALTA Y TOMATE.
ACOMPAÑADO DE ARROZ O ENSALADA FRESCA
s/. 75

ARROZ MELOSO AL ESTILO KICHIC

ARROZ TIPO RISOTTO AL CULANTRO, TOMATITOS
FRESCOS, CHOCLO Y LANGOSTINOS SALTEADOS
s/. 75

PESCA DEL DÍA PARA 2

(PEDIDO CON MÍNIMO 6 HORAS DE ANTICIPACIÓN)
PESCA DEL DÍA AL GRILL, PAPAS DORADAS Y
TARTARE DE PALTA CON TOMATE O
ENSALADA FRESCA
1.-500 GRS \$/150.00
2.- 600GRS-1KG s/. 240

FILETE DE PESCADO CON ARROZ ORIENTAL

SERVIDO CON ARROZ CON VEGETALES AL WOK EN AROMA
DE CURRY Y CANELA CHINA
s/. 75

CHARELA EN SALSA ANTICUCHADA

SERVIDO CON PAPA COCKTAIL, CHOCLO ASADO Y TARTAR
DE PALTA CON TOMATE
s/. 75

TACUTACU DE PALLARES CON PICANTE DE LANGOSTINOS

SERVIDO CON PLATANO FRITO
s/. 75



CARNES

LOMO SALTADO

SERVIDO CON PAPAS NATIVAS Y ARROZ
s/. 95

LOMO FINO A LA PIMIENTA 180GR (APROX)

SERVIDA EN UNA CAMA DE PAPAS DORADAS.
ACOMPAÑADO DE PIMIENTO MORRON Y ARROZ
s/. 95

HAMBURGUESAS

I. HAMBURGUESA ANGUS, LECHUGA, TOMATE,
TEMPURA DE CEBOLLA
s/. 60

II. HAMBURGUESA ANGUS, QUESO, LECHUGA,
TOMATE, TEMPURA DE CEBOLLA
s/. 60

III. HAMBURGUESA ANGUS, QUESO, TOCINO, TOMATE
Y LECHUGA
s/. 60

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN EN PAN CASERO CON PAPAS
FRITAS



POSTRES HOMEMADE

TRUFA DE CHOCOLATE

s/. 14

TURRÓN DE CHOCOLATE

A BASE DE CHOCOLATE BELGA ORGÁNICO (70% CACAO)
ACOMPAÑADO DE HELADO TRADICIONAL DE VAINILLA

s/. 45

VOLCÁN DE CHOCOLATE BELGA

s/. 45

DELICIA DE LIMÓN

s/. 45

HELADO ARTESANAL HECHO EN CASA (2 BOLAS)

PREGUNTA POR LOS SABORES DEL DÍA

s/. 30

HIGOS EN ALMÍBAR DE PANELA ORGÁNICA ■

ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA

s/. 35

MANZANAS FLAMBEADAS CON CAMELO Y SAL DE MARAS ■

ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA

s/. 35

SUSPIRO A LA LIMEÑA TRADICIONAL ■

MANJAR Y MERENGUE HECHO EN CASA

s/. 45

SUSPIRO A LA LIMEÑA DE CHIRIMOYA ■

MANJAR Y MERENGUE HECHO EN CASA CON TROZOS DE CHIRIMOYA

s/. 55

■ OPCIÓN GLUTEN FREE (SIN HELADO DE VAINILLA)



BEBIDAS

AGUA

KICHIC SIN GAS.....	s/.14
KICHIC CON GAS.....	s/.14
SAN PELLEGRINO CON GAS.....	s/.18

LIMONADA

(½ LITRO)

CLÁSICA.....	s/.16
MENTA.....	s/.16
MENTA Y KIÓN.....	s/.16
MARACUYÁ.....	s/.16

JUGOS

(½ LITRO)

CALMA (PIÑA, PEPINO, MENTA).....	s/.22
FRESA Y PLÁTANO.....	s/.22
PIÑA Y KIÓN.....	s/.22
JUGO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN.....	s/.22

TE HELADO

(½ LITRO)

TE HELADO.....	s/.16
----------------	-------

CAFÉ

ORGÁNICO

AMERICANO.....	s/.10
EXPRESSO.....	s/.10
MACCHIATTO.....	s/.16
LATTE.....	s/.16
CAPUCCINO.....	s/.16
DOBLE EXPRESSO.....	s/.16