



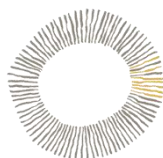
EN K!CHIC OFRECEMOS UNA ALIMENTACIÓN
CONSCIENTE PARA TU CUERPO

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

CONTAMOS CON DOS COCINAS,
UNA VEGETARIANA Y UNA BARRA MARINA

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



KICHIC HOMEMADE

PIQUEOS

TEQUEÑOS CLÁSICOS

DE QUESO CON GUACAMOLE
s/. 35

HUMMUS DE GARBANZO

CON PAN DE SEMILLA CASERO
s/. 35

LANGOSTINOS AL PANKO

CON SALSA AGRIDULCE
s/. 70

CLÁSICO CHICHARRÓN DE PESCADO

SERVIDO CON SALSA TÁRTARA
s/. 90

ENTRADAS

CAUSA DE PAPA AMARILLA

RELLENO DE PALTA, MIX DE QUINUA, ACEITUNAS NEGRAS Y
MAYONESA
s/. 45

CARPACCIO DE ZUCCHINI

FINAS LÁMINAS DE ZUCCHINI EN LIGERA SALSA DE LIMÓN,
ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS Y QUESO PARMESANO
s/. 50

CARPACCIO DE BETERRAGA

FINAS LAMINAS DE BETERRAGA EN LIGERA SALSA DE LIMON,
ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA PICADA CON CENTRO DE
ARÚGULA
s/. 50

CEVICHE CLÁSICO

PESCADO BLANCO
s/. 85

CEVICHE MIXTO

PESCADO BLANCO Y MIX DE MARISCOS MARINADOS
EN SALSA DE LIMÓN
s/. 85

CEVICHE KICHIC

CEVICHE DE ATÚN FRESCO AL ESTILO KICHIC EN SALSA DE LECHE
DE COCO, SERVIDO CON KIÓN, CEBOLLA CHINA Y ALGA NORI
s/. 85

TIRADITO

PREGUNTA POR NUESTRO TIRADITO DEL DÍA
s/. 75

TIRADITO NIKKEI

FINAS LÁMINAS DE ATÚN CON SALSA NIKKEI,
CAMOTE Y PALTA
s/. 75

CONCHITAS AL ESTILO KICHIC

GRATINADAS EN MANTEQUILLA, CEBOLLA
Y REDUCCIÓN DE VINO BLANCO
s/. 65

CONCHITAS PARMESANA AL ESTILO KICHIC

GRATINADAS EN MANTEQUILLA DE QUESO PARMESANO
s/. 65

PULPO AL GRILL

A LA GALLEGA
s/. 80

ENSALADAS

KICHIC

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

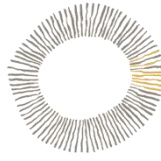
POKE BOWL

ARROZ, QUINUA TRICOLOR, PEPINO, AJONJOLI,
TOMATE, MANGO, COL, FREJOL DE SOYA Y ATUN
SALSA DE SOYA
s/. 70

TUNA SALAD

MIX DE VERDES, BROTES, ACEITUNAS VERDES, BRÓCOLI,
PALTA, PECANAS CARAMELIZADAS CON LOMITO DE ATÚN
EN COSTRA DE AJONJOLÍ
s/. 70

 VEGETARIANO



KICHIC HOMEMADE

SÁNGUCHES

HECHOS CON PAN CHIABATTA CASERO

KICHIC

ESPINACA, PALTA, MOSTAZA Y HUMMUS
s/. 40

MIXTO

JAMÓN Y QUESO
s/. 40

PASTAS

SPAGHETTINI O TAGLIATELLE

OPCIÓN: SPAGHETTI SIN GLUTEN

1. LANGOSTINOS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL EN ACEITE DE OLIVA.
2. CANGREJO SALTEADOS EN MANTEQUILLA, POROY UN TOQUE DE LECHE DE COCO

s/70

1. PESTO DE ALBAHACA O HUACATAY CASERO
2. TOMATE FRESCO HECHO AL MOMENTO. 
3. MANTEQUILLA, ALMENDRAS TOSTADAS Y PEREJI

s/. 50

RAVIOLES

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

s/. 65

SOPAS

SOPA DEL DIA

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

SUDADO DE PESCADO

UN CLÁSICO SERVIDO CON ARROZ
s/. 80

PIZZAS

MYSTIC

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

MARGARACHA

TOMATE FRESCO, ALBAHACA, QUESO MOZARELLA Y SALSA DE TOMATE

KICHIC

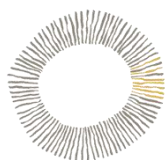
HUMMUS, QUESO MOZARELLA, ESPINACA, PALTA Y TOMATE

MIXTA

JAMON, QUESO MOZARELLA Y SALSA DE TOMATE

s/. 65

NUESTRAS PIZZAS ESTÁN HECHAS CON UNA MASA Y SALSA DE TOMATE HECHA AL MOMENTO.



KICHIC 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/. 85

LOMO SALTADO DE ATÚN

CON PAPAS DORADAS Y ARROZ
s/. 80

CHARELA A LA MENIERE

MANTEQUILLA NEGRA, AJO, PEREJIL Y ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO CON PURE DE PAPA O ENSALADA FRESCA
s/. 90

PESCA DEL DÍA PARA 2 (30 MIN)

(PEDIDO MÍNIMO CON 6 HORAS DE ANTICIPACIÓN)
PESCADO ENTERO AL GRILL O A LA SAL CON PAPAS DORADAS O ENSALADA FRESCA

(PRECIO DE ACUERDO A PESO)

ARROCES

ARROZ CHAUFA

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

RISOTTO PICANTE DE LANGOSTINOS (15 MIN)

ARROZ ARBORIO EN SALSA CREMOSA CON UN TOQUE DE AJÍ AMARILLO
s/. 80

RISOTTO MELOSO AL ESTILO KICHIC (15 MIN)

ARROZ ARBORIO AL CULANTRO, TOMATITOS FRESCOS, CHOCLO Y LANGOSTINOS SALTEADOS
s/. 80

FILETE DE PESCADO CON ARROZ ORIENTAL

SERVIDO CON ARROZ CON VEGETALES AL WOK EN AROMA DE CURRY Y CANELA CHINA
s/. 80

TACUTACU DE PALLARES CON PICANTE DE LANGOSTINOS

SERVIDO CON PLATANO FRITO
s/. 80

CARNES

LOMO SALTADO

LOMO FINO SERVIDO CON PAPAS NATIVAS Y ARROZ
s/. 95

LOMO FINO (220GR APROX)

LOMO FINO SERVIDO CON PURE DE PAPA, CON AROZ DE CEBOLLA Y ACOMPAÑADO CON SALSA CHIMICHURRI
s/. 95

HAMBURGUESA

ARMA TU HAMBURGUESA: s/. 65

- TOMATE
- LECHUGA
- TEMPURA DE CEBOLLA
- QUESO
- TOCINO

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN EN PAN CASERO Y PAPAS NATIVAS

GUARNICIONES

- ARROZ INTEGRAL S/15
- ARROZ BLANCO S/15
- VERDURAS SALTEADAS S/30
- PURE DE PAPA S/15
- PAPAS FRITAS S/15
- ENSALADA FRESCA S/30
- CHIFLES / GUACAMOLE S/20



POSTRES HOMEMADE

TRUFA DE CHOCOLATE

s/. 15

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 ■

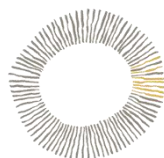
ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA

s/. 40

SUSPIRO A LA LIMEÑA TRADICIONAL ■

MANJAR Y MERENGUE HECHO EN CASA

s/. 45



BEBIDAS

AGUA

KICHIC SIN GAS	s/.14
KICHIC CON GAS	s/.14

BEBIDAS SIN ALCOHOL

(½ LITRO)

CLÁSICA	s/.16
MENTA	s/.16
MENTA Y KIÓN	s/.16
MARACUYÁ	s/.16
TE HELADO	s/.16
CALMA (PIÑA, PEPINO, MENTA)	s/.22
FRESA Y PLÁTANO	s/.22
PIÑA Y KIÓN	s/.22
JUGO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	s/.22

CAFÉ

ORGÁNICO

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