



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



KICHIC HOMEMADE

PIQUEOS

TEQUEÑOS CLÁSICOS

DE QUESO, SERVIDOS CON GUACAMOLE
S/ 35

HUMMUS DE GARBANZO

CON PAN DE MASA MADRE
S/ 35

LANGOSTINOS AL PANKO

CON SALSA DE MARACUYÁ
S/ 70

CLÁSICO CHICHARRÓN DE PESCADO O MARISCOS

SERVIDO CON YUCA FRITA Y SALSA TÁRTARA
S/ 90

CONCHITAS AL ESTILO KICHIC

GRATINADAS EN MANTEQUILLA, CEBOLLA BLANCA
Y REDUCCIÓN DE VINO BLANCO
S/ 65

CONCHITAS PARMESANAS AL ESTILO KICHIC

GRATINADAS EN MANTEQUILLA CON QUESO PARMESANO
S/ 65

TIRADITO DE CONCHAS EN SALSA DE MARACUYÁ

CONCHAS, SALSA DE MARACUYÁ, CAMOTE, MIX DE
LECHUGAS Y GOTAS DE ACEITE DE PEREJIL
S/ 65

ENTRADAS

CAUSA DE PAPA AMARILLA

MEZCLA DE PAPA AMARILLA Y AJÍ, RELLENA DE PALTA, MIX
DE QUINUA, ACEITUNAS NEGRAS Y MAYONESA
S/ 50

CAUSA DE ATÚN Y LANGOSTINOS

MEZCLA DE PAPA AMARILLA Y AJÍ, RELLENA DE PALTA, ATÚN
FRESCO Y LANGOSTINOS CON SALSA GOLF
S/ 85

CARPACCIO DE ZUCCHINI

FINAS LÁMINAS DE ZUCCHINI EN LIGERA SALSA DE LIMÓN,
ACEITE DE OLIVA Y ALCAPARRAS, CORONADAS CON PALTA Y
QUESO PARMESANO
S/ 50

CARPACCIO DE BETERRAGA

FINAS LÁMINAS DE BETERRAGA EN LIGERA SALSA DE LIMÓN,
ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA PICADA CON CENTRO DE
ARÚGULA
S/ 50

VEGETARIANO

LANGOSTINOS AL AJILLO

LANGOSTINOS, VINO BLANCO, AJO, PEREJIL,
SOBRECAMA DE PORO
S/ 70

CEVICHE CLÁSICO

PESCADO CHARELA
S/ 85

CEVICHE MIXTO

PESCADO Y MIX DE MARISCOS
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

TARTAR DE ATÚN Y PALTA

ACOMPAÑADO DE PIADINAS Y ALGA NORI
S/ 75

TIRADITO

CLÁSICO O AL AJÍ AMARILLO
S/ 85

TIRADITO NIKKEI

FINAS LÁMINAS DE ATÚN FRESCO CON SALSA NIKKEI,
CAMOTE Y PALTA
S/ 75

ENSALADAS

KICHIC

MIX DE VERDES, PALTA, TOMATE, SEMILLAS DE GIRASOL,
ACEITUNAS, PECANAS CARAMELIZADAS, QUINUA Y
CHAMPIÑONES
S/ 45

POKE BOWL

ARROZ, QUINUA TRICOLOR, PEPINO, AJONJOLÍ, TOMATE,
COL, PALTA, BETERRAGA, ZANAHORIA Y SALSA DE SOYA.
MANGO (SOLO EN TEMPORADA)



S/ 65

ATÚN

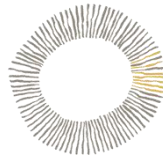
S/ 80

LANGOSTINOS

S/ 85

TUNA SALAD

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



KICHIC HOMEMADE

SANDWICH

HECHOS CON PAN CIABATTA CASERO

KICHIC

ESPINACA, PALTA, PESTO Y HUMMUS
S/ 40

MIXTO

JAMÓN Y QUESO
S/ 40

PASTAS

SPAGHETTINI O TAGLIATELLE

OPCIÓN: SPAGHETTI SIN GLUTEN

1. LANGOSTINOS SALTEADOS CON AJO, PEREJIL Y UN TOQUE DE LECHE DE COCO
S/ 70
2. LANGOSTA, TOMATE FRESCO Y ALBAHACA
3. LANGOSTA, MANTEQUILLA, AJO Y PEREJIL
S/ 95
4. PESTO DE ALBAHACA CASERO
5. SALSA DE TOMATE FRESCO HECHA AL MOMENTO 
6. MANTEQUILLA, ALMENDRAS TOSTADAS Y PEREJIL
S/ 60

RAVIOLES

RELLENOS DE ZAPALLO LOCHE Y QUESO CREMA
S/ 65

 VEGETARIANO

SOPAS

PREPARADAS AL MOMENTO

CREMA DE ZAPALLO LOCHE

ACOMPANADA DE UNA TOSTADA DE MASA MADRE
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/ 90

PIZZAS

MYSTIC

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

MARGARACHA

TOMATE FRESCO, ALBAHACA, QUESO MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE

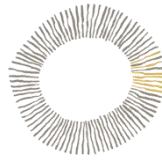
K!CHIC

HUMMUS, QUESO MOZZARELLA, ESPINACA, PALTA Y TOMATE

MIXTA

JAMÓN, QUESO MOZZARELLA Y SALSA DE TOMATE
S/ 65

NUESTRAS PIZZAS SE PREPARAN CON
MASA Y SALSA DE TOMATE HECHAS
EN CASA



KICHIC HOMEMADE

FONDOS

LOMITO DE ATÚN THAI

EN COSTRA DE AJONJOLÍ Y SALSA DE CURRY, ACOMPAÑADO DE VERDURAS CROCANES Y ARROZ INTEGRAL
S/ 90

LOMO SALTADO DE ATÚN

NUESTRA INTERPRETACIÓN DEL SABOR NIKKEI PERUANO, CON PAPAS NATIVAS FRITAS Y ARROZ
S/ 80

CHARELA A LA MENIERE

DORADA EN MANTEQUILLA NEGRA, PEREJIL Y ALCAPARRAS, ACOMPAÑADA DE TARTAR DE PALTA Y TOMATE, PAPAS Y ENSALADA FRESCA O ARROZ
S/ 90

PESCA DEL DÍA PARA 2 (30 MIN)

(PEDIDO MÍNIMO CON 6 HORAS DE ANTICIPACIÓN)
PESCADO ENTERO AL GRILL CON PAPAS DORADAS, ENSALADA FRESCA Y TARTAR DE PALTA Y TOMATE (PRECIO DE ACUERDO A PESO)

LANGOSTA (PORCIÓN APROX. 500 GR)

EN SALSA DE MANTEQUILLA AL AJO, PAPAS DORADAS, TARTAR DE PALTA Y TOMATE, Y ENSALADA FRESCA
S/ 190

ARROCES

ARROZ CHAUFA

SALTADO DE ARROZ, QUINUA TRICOLOR Y VERDURAS AL GRILL SOBRE UNA TORTILLA DE HUEVO Y CORONA DE PALTA

OPCIÓN 
S/ 55

PICANTE DE LANGOSTINOS (15 MIN)

ARROZ CREMOSO
CON UN TOQUE DE AJÍ AMARILLO Y LECHE DE COCO
S/ 80

ARROZ MELOSO AL ESTILO KICHIC (15 MIN)

ARROZ AL CULANTRO CON ZANAHORIA, ZUCCHINI, CHOCLO Y LANGOSTINOS SALTEADOS CON TOMATITOS FRESCOS
S/ 75

CHARELA CON ARROZ ORIENTAL

SERVIDA CON VEGETALES AL WOK EN AROMA DE CURRY Y CANELA CHINA
S/ 90

 VEGETARIANO

ARRISOTADO DE CHAMPIÑONES, CORONADO CON TROZOS DE LOMO

LOMO, CHAMPIÑONES Y ARROZ TIPO CREMOSO
S/ 85

TACU-TACU DE PALLARES

UN CLÁSICO SERVIDO CON PLÁTANO FRITO

OPCIONES CON:

- PICANTE DE LANGOSTINOS S/ 85
- ATÚN SALTADO S/ 85
- LOMO FINO S/ 85

CARNES

CLÁSICO LOMO SALTADO

SALTADO DE LOMO FINO, SERVIDO CON PAPAS NATIVAS FRITAS Y ARROZ
S/ 95

LOMO FINO A LA PARRILLA (250GR APROX)

LOMO FINO SERVIDO CON PURÉ DE PAPA, PAPAS NATIVAS FRITAS O PASTA, Y ENSALADA FRESCA

OPCIÓN: SALSA DE PIMIENTA
S/ 110

HAMBURGUESA

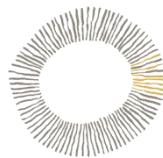
ARMA TU HAMBURGUESA
S/65

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

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN EN PAN CASERO, ACOMPAÑADAS DE PAPAS

GUARNICIONES

- VERDURAS SALTEADAS S/ 30
- PURÉ DE PAPA S/ 30
- PAPAS DORADAS O FRITAS S/ 20
- ENSALADA FRESCA S/ 30
- CHIFLES / GUACAMOLE S/ 20
- TARTAR DE PALTA Y TOMATE S/ 20



POSTRES

HOMEMADE

TRUFA DE CHOCOLATE

A BASE DE CHOCOLATE BELGA
S/ 15

TURRÓN DE CHOCOLATE

A BASE DE CHOCOLATE BELGA
ACOMPAÑADO DE HELADO TRADICIONAL DE VAINILLA CON CARAMELO A LA
SAL DE MARAS Y LLUVIA DE ALMENDRAS TOSTADAS
S/ 45

VOLCÁN DE CHOCOLATE BELGA

SORPRESA DE CHOCOLATE BELGA EN EL INTERIOR,
ACOMPAÑADO DE HELADO TRADICIONAL DE VAINILLA CON CARAMELO A LA
SAL DE MARAS.
S/ 45

DELICIA DE LIMÓN

PIE DE LIMÓN ESTILO KICHIC
S/ 45

HELADO ARTESANAL HECHO EN CASA (2 BOLAS)

PREGUNTA POR LOS SABORES DEL DÍA
S/ 30

HIGOS EN ALMÍBAR DE PANELA ORGÁNICA

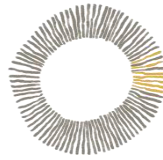
ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA
S/ 35

MANZANAS FLAMBEADAS CON CARAMELO 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

SIN GAS	S/ 8
CON GAS	S/ 8

BEBIDAS SIN ALCOHOL

(½ LITRO)

LIMONADA CLÁSICA	S/ 16
LIMONADA DE MENTA	S/ 16
LIMONADA DE MENTA Y KIÓN	S/ 16
MARACUYÁ	S/ 16
TÉ HELADO	S/ 16
FRESA Y PLÁTANO	S/ 22
PIÑA Y KIÓN	S/ 22
JUGO DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	S/ 22
KOMBUCHA)	S/ 18

Cultivos de kombucha, agua, té negro y azúcar
(consultar por los sabores disponibles)

CAFÉ

AMERICANO	S/ 10
ESPRESSO	S/ 10
MACCHIATO	S/ 16
LATTE	S/ 16
CAPPUCCINO	S/ 16
ESPRESSO DOBLE	S/ 16

INFUSIONES

(TETERA: S/ 14)

- TÉ PURO
- TÉ VERDE
- TÉ ROJO
- MANZANILLA
- MENTA
- HIERBA LUISA O CEDRÓN
- KIÓN