



## ENTRADAS FRÍAS

<b>PIQUEO RONDA DEL MAR</b> (4 personas)	25.300
Disfrute de nuestro tiradito de pescado, pulpo al olivo, ceviche mixto y cóctel de camarones en generosas porciones.	
<b>PAPA A LA HUANCAÍNA</b>	6.300
Típica presentación criolla de nuestra crema de queso fresco y ajíes, hecha al estilo Huancayo, servido sobre una cama de papas al vapor con aceitunas negras y huevo duro.	
<b>PULPO AL OLIVO</b>	11.900
Laminas de pulpo, maceradas en aceite de oliva, limón de pica y bañadas con nuestra exquisita salsa de olivo.	
<b>LECHE DE TIGRE</b>	7.600
Es un jugo concentrado con los ingredientes del ceviche peruano con un toque de Pisco, acompañado de choclo, chifle y un exquisito brebaje que tiene forma de ser reconstructivo.	
<b>CAUSA LIMEÑA DE POLLO</b>	7.300
Papa amarilla peruana amasada en punto de limón rellena con pollo, palta y mayonesa.	
<b>CAUSA LIMEÑA DE CAMARONES</b>	9.300
Papa amarilla peruana amasada en punto de limón, rellena con camarones ecuatorianos, palta y salsa golf.	

## ENTRADAS CALIENTES

<b>DÚO DONDE GUIDO</b> (4 personas)	27.300
Esta exquisitez se genera de las exigencias del paladar, mezclamos nuestro ceviche mixto y un delicioso chicharrón de mariscos.	
<b>DÚO DONDE GUIDO PERSONAL</b>	16.300
Esta exquisitez se genera de las exigencias del paladar, mezclamos nuestro ceviche mixto y un delicioso chicharrón de mariscos.	
<b>JALEA PERSONAL</b>	12.900
Trozos de pescado, con mixtura de mariscos macerados, apanados y fritos, servido con yucas, cancha, choclo y zarza criolla.	
<b>CHICHARRÓN DE CAMARONES</b>	9.900
Camarones ecuatorianos al panko, sofrito y acompañado con yucas fritas, zarza criolla y salsa tártara.	
<b>BROCHETAS MIXTAS</b>	13.300
Trozos de pollo, vacuno y camarones, con pimentón y cebollas, con salsa de champiñones y servida con rodajas de papas doradas.	
<b>ANTICUCHO DE CORAZÓN DE RES</b>	8.900
Trozos de corazón de res macerados en finas hierbas, ajos y aceite de oliva, dorado a la plancha, salsa de ajíes, choclo serrano y papas cocidas.	
<b>CHICHARON DE PESCADO</b>	9.900
Trozos de pescado sofritos, acompañado de papa dorada, zarza criolla y salsa tártara.	

## CEVICHE Y TIRADITOS

<b>CEVICHE DE DONDE GUIDO</b>	13.900
Salmón, camarón, pulpo y champiñones, macerados en limón de pica, bañada con una exquisita leche de tigre, choclo y camote criollo.	
<b>CEVICHE DE MIXTO</b>	12.900
Pescado y mixtura de mariscos, marinado en limón de pica y especias, choclo, camote, cancha y cebolla morada.	
<b>CEVICHE DE REINETA</b>	11.300
Deliciosa presentación de suaves trozos de pescado fresco, marinado al limón, punto de ají, especias y cebolla, con choclo desgranado y camote criollo.	
<b>TIRADITO DONDE GUIDO</b>	12.900
Láminas de salmón, y camarones maceradas en limón de pica, crema de ají amarillo y crema de rocoto, servido con choclo, yuca y chifles de plátano.	
<b>TIRADITO VEGETARIANO</b>	8.600
Finos cortes de champiñones y alcachofas, palmitos, tomate cherry marinados en limón de pica, perejil y aceite de oliva, coronado con medallones de palta.	
<b>TIRADITO NIKEY</b>	10.900
Laminas de pescado, macerado en limón de pica, y especias peruanas, cubierto por una exquisita salsa de sésamo, acompañado de cebolla, choclo, palta, y tomate.	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA DONDE GUIDO</b>	9.300
Salmón fresco, lechuga, palta, zanahoria, pepinillo, palmitos, espinaca, choclo, queso fresco, aceitunas y crutones, bañada con vinagreta de la casa.	
<b>ENSALADA MIXTA</b>	5.900
Lechuga, tomate, palta, zanahoria, pepinillo y palmitos.	
<b>PECHUGA DE POLLO</b>	6.900
Pechuga de pollo a plancha con ensalada mixta.	
<b>ENSALADA DEL CHEFF</b>	9.300
Filetitos de pechuga de pollo a la plancha, servidos con lechuga, tomate, palta, choclo, huevo duro, queso fresco y palmitos, en salsa ranch.	
<b>ENSALADA CÉSAR POLLO</b>	8.300
Trozos de pechuga de pollo, lechuga hidropónica, tocino, queso parmesano, crutones, aliñado en salsa César.	
<b>ENSALADA CÉSAR CAMARÓN</b>	11.600
Camarones acompañado de lechuga hidropónica, tocino, queso parmesano, crutones, aliñado en salsa César.	
<b>ENSALADA DE QUINOA CON SALMON</b>	12.900
Salmón fresco, lechuga hidropónica, tomate cherry, palta hass, palmito, quinoa y brotes de alfalfa.	

## POLLOS

<b>AJÍ DE GALLINA</b>	9.900
Tradicional presentación limeña, trozos de carne de gallina con crema de ajíes, queso y nueces. Servido con papa y arroz blanco.	
<b>GORDÓN BLUE DE POLLO</b>	11.300
Pechuga de pollo rellena de queso y jamón, apanado y frito, servido con arroz al ajo y cubierto en salsa de champiñones.	
<b>SALTADO DE POLLO</b>	9.300
Trozos de pechuga de pollo salteadas con cebolla morada, tomate, salsa de soya, acompañado con arroz blanco y papas fritas.	
<b>SUPREMA DE POLLO</b>	9.300
Pechuga de pollo al panko, frita y servida con ensalada mixta y papas fritas.	
<b>PECHUGA DE POLLO, EN SALSA DE CHAMPIÑÓN</b>	10.300
Pechuga de pollo a la plancha, con arroz, choclo y cubierta en salsa de champiñón.	
<b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b>	8.900
Pechuga de pollo a la plancha, con papas fritas, lechuga escarola, tomate, zanahoria, betarraga, palta hass.	

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>SALMÓN DONDE GUIDO</b>	11.900
Salmón relleno con camarones al ajo, saltados y flameados al pisco con espinaca y cubierto con queso, acompañado de un exquisito risotto de trigo.	
<b>REINETA EN SALSA DE CHAMPIÑÓN</b>	10.300
Filete de reineta a la plancha, bañada con una fina crema de champiñón acompañada de arroz blanco.	
<b>REINETA AL AJO</b>	9.300
Filete de reineta a la plancha, bañada en una deliciosa salsa de ajo acompañado de papas al vapor.	
<b>REINETA A LO MACHO</b>	12.300
Filete de reineta a la plancha, cubierta en salsa con mariscos flameados al coñac, acompañada de arroz blanco.	
<b>SUDADO DE REINETA</b>	9.900
Filete de pescado, en su jugo con cebolla morada y tomate, resulta un concentrado ancestral, acompañado de porción de arroz blanco.	
<b>PULPO CARRETILLERO</b>	12.300
Una cama de papas rustica, pimientos, choclo y alverjitas. Cubierto con tentáculos de pulpos salteados al aceite de olivo y salsa de chimichurri.	
<b>TACU TACU DE MARISCOS</b>	11.900
Mezcla homogénea de arroz cocido y porotos, sellados al sartén y acompañado de un mix de mariscos y zarza criolla.	
<b>PLATACO DE MARISCOS</b>	12.300
Tacu tacu de plátano maduro combinado con arroz sellado al perol. Acompañado de mix de mariscos salteado en zumo de maracuyá, servido sobre una base de palta y montado con un huevo frito.	

## CARNES Y FILETES

---

---

<b>FILETE DONDE GUIDO</b>	11.300
---------------------------	--------

Jugoso medallón de filete de res acompañado de una ensalada de lechuga con una deliciosa salsa César.

---

---

<b>LOMO SALTADO</b>	11.300
---------------------	--------

Deliciosos y muy jugosos cortes de lomo liso de res, salteados y dorados con una embujadora salsa especial de la casa con cebollas, tomates y hierbas aromáticas, acompañado de arroz y papas fritas.

---

---

<b>TACU TACU CON LOMO SALTADO</b>	12.600
-----------------------------------	--------

Exclusiva creación de la casa: un exquisito tacu tacu hecho de una mezcla homogénea de arroz y lentejas en un punto de ajíes, dorados al sartén y servidos con un exquisito lomo saltado.

---

---

<b>TACU TACU CON FILETE A LO MACHO</b>	13.600
--	--------

Filete de vacuno, acompañado de nuestro tacu tacu, cubierto de un mix de mariscos a la crema.

---

---

<b>FILETE A LO POBRE</b>	12.900
--------------------------	--------

Medallón de filete a la plancha, plátano y huevo fritos montado, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

---

---

<b>SECO DE RES A LA LIMEÑA</b>	10.900
--------------------------------	--------

Clásico guiso limeño de asado de tira de res, con típica salsa de cilantro, cebollas, ajíes, ajos asados, zanahoria y alverjas. En caldo de carne con chicha de jora, con frijoles canarios y arroz.

---

---

<b>FILETE MIGNON</b>	12.900
----------------------	--------

Filete de vacuno, cubierta con salsa maderera con champiñones, en una reducción de vino, acompañado de arroz al ajo.

---

---

<b>FILETE A LO MACHO</b>	13.600
--------------------------	--------

Medallón de filete de vacuno a la plancha, cubierto con mix de mariscos flameados al coñac, acompañado de arroz al perejil.

---

---

## ARROCES

<b>ARROZ CHAUFA DONDE GUIDO</b>	12.300
Fina mezcla de trozos de pollo, lomo, pulpo y camarones, salteados al wok con salsa de soya, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, especias y arroz cocido.	
<b>ARROZ CON MARISCO</b>	12.600
Arroz cocido en caldo de pescado, coral y ajies, mix de marisco. Realmente un plato digno de un rey.	
<b>RISOTTO DE CAMARONES</b>	13.600
Arroz alboreo al azafrán, camarones y vino blanco, siempre han sido ingredientes que combinan de manera perfecta.	
<b>ARROZ CHAUFA DE MARISCOS</b>	11.900
Elegante mixtura de mariscos, salteados al wok en salsa de soya, aceite de ajonjolí, especias y arroz cocido, respetando la influencia oriental.	
<b>ARROZ CON CAMARONES</b>	12.300
Camarones ecuatorianos, cuidadosamente cocinados en su caldo con un toque de chicha de jora, ajíes y hierbas aromáticas, en una mezcla homogénea con arroz cocido.	
<b>ARROZ CHAUFA DE LOMO</b>	11.900
Trozos de lomo, salteados al wok en salsa de soya, aceite de ajonjolí, especias y arroz cocido, respetando la influencia oriental.	

## PASTAS

<b>SPAGHETTI DONDE GUIDO</b>	12.900
Spaghetti salteados con trozos de pollo, lomo de res, camarones, cebolla morada, tomate, salsa de soya y aceite de ajonjolí, todo al calor de nuestro wok.	
<b>SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO</b>	12.900
Pasta casera bañada con crema de huancaína y acompañado de nuestro exquisito lomo saltado.	
<b>TALLARIN SALTADO DE MARISCOS</b>	11.900
Mixtura de mariscos macerados, salteados con tomate, cebolla morada, en salsa de soya, especias peruanas y tallarines al dente.	
<b>RAVIOLES A LA ALFREDO</b>	8.300
Ravioles de ricota o carne cubiertos de una exquisita salsa bechamel con jamón inglés y roseado de queso parmesano.	
<b>SPAGHETTI AL PESTO CON LOMO</b>	12.900
Spaghetti bañado por nuestra casera salsa al pesto y acompañado de lomo fino apanado.	
<b>TALLARIN SALTADO DE RES</b>	11.900
Trozos de lomo de res macerados, salteados con tomate, cebolla morada, en salsa de soya, especias peruanas y tallarines al dente.	

## SOPAS

<b>CHUPE DONDE GUIDO</b>	11.900
Camarones cocidos en su caldo con verduras, ajíes, choclo peruano, queso fresco y quinua, servido con huevo escalfado y hierbas andinas.	
<b>SOPA CRIOLLA</b>	8.600
Lomo de res picado en cubitos, aderezado con cebolla y pasta de ajos y ajíes, hervido en un consomé de verduras, con fideo cabello de ángel.	
<b>PARIHUELA DE MARISCOS</b>	10.300
Pescado y mixtura de mariscos cocidos en olla con fondo de pescado al vino blanco y especias.	
<b>DIETA DE POLLO</b>	6.900
Pechuga de pollo en un consomé de verduras, papas y fideos cabello de ángel.	

## NUESTRAS SALSAS

<b>MAYONESA, AJO, ACEITUNA, GOLF, AJÍ AMARILLO, ROCOTO, GUACAMOLE, SALSA EXTRA CADA UNA</b>	600
---	-----

## Agregados

<b>PAPAS FRITAS</b>	2.900
<b>PAPAS HILO</b>	1.900
<b>CHAMPIÑONES SALTEADOS</b>	2.900
<b>TOCINO</b>	1.300
<b>QUESO GOUDA</b>	1.300
<b>QUESO CHEDDAR</b>	1.900
<b>PALTA</b>	1.900
<b>QUESO FRESCO</b>	1.600
<b>JAMON</b>	1.300
<b>CEBOLLA</b>	900
<b>HUEVO</b>	600

Visítanos en:

Santo Domingo N° 1160, Tel 2 2696 9685  
Merced N° 519, Tel 2 2638 5932  
Rosas N° 1290, Tel 2 2672 2013  
La concepción N° 104, Tel 2 2235 2864  
dondeguido.providencia@gmail.com

Santiago  
Santiago  
Santiago  
Providencia

TRANSFERENCIA  
BANCO SANTANDER  
CTA CTE: 82832033  
GASTRONOMIA LOS SHILICOS SPA  
CORREO: DONDEGUIDO.PROVODENCIA@GMAIL.COM