



Descubre con nosotros

LO MEJOR DE LA

GASTRONOMÍA

PERUANA

El elegante Restaurante Killari ofrece lo mejor de la comida Peruana e Internacional. Combina productos tradicionales con técnicas innovadoras para ofrecer una experiencia gastronómica única.

Los desayunos buffets incluyen una selección de sabores nutritivos y equilibrados pensando en la preferencia y bienestar de nuestros huéspedes.

Para almorzar o cenar le ofrecemos platos a la carta, que incluye las delicias de la comida peruana que se pueden adaptar a los gustos y preferencias de nuestros comensales.



The elegant Killari Restaurant offers the best of Peruvian and International food. It combines traditional products with innovative techniques to offer the gastronomic only experience. It is located in the second level Hotel.

The breakfast buffets include a selection of nourishing and balanced flavors.

Also for lunch or dinner, we offer the carte menu, that includes the delights of the Peruvian food and that can adapt to the tastes and preferences of our costumers.

DESAYUNOS

BREAKFAST

DESAYUNO CRIOLLO

Jugo de fruta, café o infusión. Lomo al jugo o chicharrón, Camote y 2 porciones de pan.

Peruvian breakfast

Natural juice, coffee or infusion. Tenderloin juice or pork fried. Sweet potato and 2 loaves of bread.

S/ 40.00

DESAYUNO AMERICANO

Jugo de fruta, café o infusión. Huevos revueltos. Porción de fruta (papaya y piña) y 2 porciones de pan.

American Breakfast

Natural juice, coffee or infusion. Scrambled eggs. Serving of fruit (pawpaw or pineapple) and 2 loaves of bread.

S/ 40.00

Opc. 

DESAYUNO CONTINENTAL

Jugo de fruta, café o infusión. Tostadas, mantequilla y mermelada.

Continental Breakfast

Natural juice, coffee or infusion. Toast, butter and jam.

S/ 25.00

Opc. 

OMELETTE CLÁSICO

Con láminas de queso o jamón. Porción de tostadas.

Clasic Omelette

Cheese or ham. Toast.

S/ 28.00

OMELETTE VEGETARIANO

Con vegetales frescos. Porción de tostadas.

Vegetarian Omelette

Fresh vegetables. Toast.

S/ 28.00



 Libre de Lactosa

 Libre de Gluten

 Opción Vegetariana

==

ENTRADAS

==

.....

APPETIZERS

CAUSA LIMEÑA DE POLLO

Puré de papa amarilla, palta, tomate y pollo.

Mashed yellow potato stuffed with chicken

Yellow mashed potato, avocado slices, tomato and chicken.

S/. 33.00

L

G

Opc.

V

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo fresco cubiertas de crema al olivo con tostadas de pan blanco.

Octopus in olive sauce

Slices of fresh octopus covered in olive sauce with toasted white bread.

S/. 35.00

L

G

PULPO A LA PARRILLA

Tentáculos de pulpo a la parrilla con chimichurri y papas bebé.

Grilled Octopus

Grilled octopus’ tentacles with chimichurri sauce and baby potatoes.

S/. 39.00

L

G

CEBICHE DE PESCADO

Pesca del día, cebolla, limón y ají.

Cebiche

Fresh raw fish, onion, lime and chilli.

S/. 42.00

G

Opc.

L

CARPACCIO DE LOMO

Finas Láminas de lomo bañadas con una vinagreta balsámica y aceite de oliva.

Steak carpaccio

Fine slices of steak dipped with balsamic vinegar and olive oil.

S/. 39.00

SOPAS

SOUPS

SOPA CRIOLLA

Lomo fino de res, cabello de ángel y crema de leche.

Creole soup

Tender Beef, angel hair noodles, and milk cream.

S/. 32.00

DIETA DE POLLO

Pollo, cabello de ángel y legumbres.

Diet soup

Chicken, angel hair noodles, legumes.

S/. 30.00

CHUPE INKARI

Sopa andina, verduras, arroz y crema de leche.

INKARI chowder

Andean soup, vegetables, rice and milk cream.

S/. 30.00

CREMA DEL DÍA

Sopa andina, verduras, arroz y crema de leche.

Cream of the day

Andean soup, vegetables, rice and milk cream.

S/. 28.00



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA TROPICAL

Mix de lechugas, mango, jamón, tomate, piña y cebolla blanca en una vinagreta agridulce.

Tropical salad

Mixed lettuce, mango, ham, tomato, pineapple and white onions with a sweet and sour vinaigrette.

S/. 29.00

L

G

ENSALADA GRIEGA

Tomate, pepino, pimiento morrón, aceituna, lechuga romana, queso de cabra, aceite de oliva y vinagre.

Greek salad

Tomato, cucumber, red bell peppers, olives, romaine, goat cheese, olive oil and vinegar.

S/. 31.00

G

V

ENSALADA DE SALMÓN

Mix de lechuga, palta, tomate, cebolla blanca y salmón.

Salmon salad

Mixed lettuce, avocado, tomato, white onions and salmon.

S/. 48.00

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, crutones, salsa césar parmesano y pollo.

Ceasar salad

Romaine, croutons, ceasar dressing, parmesan cheese and chicken.

S/ 39.00

ENSALADA DE LA CASA

Lechuga, tomate, palta, cebolla blanca, champiñones y palmitos con vinagreta balsámica.

Homemade salad

Lettuce, tomato, avocado, White onions, mushrooms, and heart of palm with balsamic vinegar.

S/. 29.00

V

ENSALADA PARRILLERA

Mix de lechugas, palta tomate, cebolla blanca y pollo a la parrilla.

Grilled salad

Mixed lettuce, avocado, tomato, White onions and grilled chicken.

S/. 33.00

G

PASTAS

PASTA

RAVIOLES CON LANGOSTINOS EN SALSA DE ALCACHOFA

Ravioles artesanales rellenos de langostinos bañados en salsa de alcachofas.

Shrimp ravioli in artichoke sauce

Homemade ravioli stuffed with shrimps covered in a artichoke sauce.

S/. 44.00

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA

Servido con lomo fino al jugo.

Fetuccini in Huancaína sauce

In huancaína (yellow pepper) sauce served with tender beef.

S/. 61.00

RISOTTO PIURANO

Mariscos al ají amarillo, con aromas de zapallo loche y queso parmesano.

Piurano Risotto

Seafood with yellow peppers, with zucchini and parmesan cheese.

S/. 44.00

RISOTTO DE VEGETALES

Risotto acompañado de champiñones, espárragos, zetas y queso parmesano.

Veggies Risotto

Vegetables rissoto with mushrooms, asparagus, parmesan cheese.

S/. 42.00

v

Ñoquis

En salsa pomodoro con escalopas de pollo.

Gnocchi

Gnocchi in pomodoro sauce with chicken escalopes.

S/. 42.00

PLATO PRINCIPAL

MAIN DISHES



POLLO • CHICKEN

CORDON BLEU DE POLLO

Acompañado de arroz blanco.

Chicken cordon bleu

Chicken cordon bleu garnished with white rice.

S/. 42.00

ESTOFADO DE LA ABUELA

stofado de pollo con papas andinas y arroz blanco.

Grandma´s stew

Chicken stew with andean potatoes and white rice.

S/. 42.00



MILANESA DE POLLO

Con papas fritas y arroz.

Chicken outlet

Chicken outlet with french fries and rice.

S/. 40.00

TALLARÍN SALTADO DE POLLO AL ESTILO NIKKEI

omas de jengibre, ajonjolí, salsa de soya y ostión ser
con verduras orientales.

Chicken Nikkei sautéed spaghetti

autéed spaghetti with chicken, ginger, sesame seed, soy s
and oyster served with Chinese vegetables.

S/. 40.00



e de Lactosa

Libre de Gluten

Opción Vegeta



CARNE • BEEF

LOMO SALTADO

Lomo fino, cebolla, tomate y ají amarillo acompañado de papas fritas y arroz.

Sautéed tender beef

Tender beef, onions, tomato, and yellow peppers, garnished with French fries and rice.

S/. 50.00

FILET MIGNON CON VERDURAS SALTEADAS

Lomo fino, enrollado con tocino en su salsa y verduras salteadas.

Filet mignon with sautéed vegetables

Tenderloin, rolled bacon with sauce and sautéed vegetables.

S/. 61.00

MEDALLONES DE LOMO A LA PARRILLA

Lomo fino con papas fritas, arroz blanco o ensalada.

Grilled tender beef medallions

Tender beef with french fries, White rice or salad.

S/. 61.00

ENTRAÑA A LA PARRILLA

Acompañada de papas de la casa y chimichurri de ají amarillo.

Grilled guts

Garnished with home potatoes and chimichurri of yellow pepper.

S/. 72.00

ANGUS BEEF A LA PARRILLA

Filete Angus bife de 220 gr. a la parrilla acompañado de legumbres cocidas.

Grilled angus beef

Grilled Angus steak of 220 grams garnished with cooked legumes.

S/. 61.00





PESCADO • FISH

SALMÓN A LA PARRILLA A LAS FINAS HIERBAS

Filete de salmón a la parrilla cocido con finas hierbas y verduras salteadas.

Grilled salmon in fine herbs

Grilled salmon, cooked with fine herbs and sautéed vegetables.

S/. 66.00

PESCADO EN SALSA A LA MENIERE

Con papas doradas y arroz.

Fish in meniere sauce

Fish of the day in meniere sauce garnished with potatoes and rice.

S/. 42.00

PESCADO A LA PLANCHA

Con papas doradas y arroz.

Grilled fish

Grilled fish of the day with potatoes and rice.

S/. 42.00

PESCADO A LO MACHO

Pescado a la plancha en Salsa cremosa de mariscos al rocoto.

Grilled Fish

Grilled fish with spicy seafood cream (rocoto).

S/. 44.00





KIDS

M E N Ú

NUGGETS DE POLLO

Nuggets de pollo acompañado con papas fritas.

Chicken nuggets served with french fries or rice.

S/. 25.00

CHICKEN FINGERS

Chicken Fingers acompañado con papas fritas ó arroz.

Chicken fingers served with French fries or rice.

S/. 25.00

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti al pomodoro

Opción a elegir salsa de tomate ó Bolognesa

Pomodoro spaghetti

Option to choose tomato sauce or Bolognese

S/. 28.00

JR. HAMBURGUESA

Hamburguesa acompañado con papas fritas.

Burger with fries.

S/. 28.00



SÁNDWICH

SANDWICH

CLUB SÁNDWICH

Tocino, pollo, queso, jamón, huevo en pan de molde blanco.

Club sandwich

Bacon, chicken, cheese, ham, eggs in White bread.

S/. 33.00

HAMBURGUESA

200 gr de carne molida a la parrilla acompañada de tomate, lechuga, cebolla y papas fritas.

Hamburger

200 gr of grilled grounded meat served with tomato, lettuce, onions and French fries.

S/. 33.00

L

SÁNDWICH MIXTO

Derretido de jamón con queso en pan de molde blanco acompañado de papas fritas.

Mixed sandwich

Melted cheese, ham in White bread served with French fries.

S/. 31.00

SÁNDWICH DE ASADO DE RES

Asado de res, lechuga y tomate, servido en pan ciabatta.

Roast beef sandwich

Roast beef, lettuce and tomato served in a ciabatta bread.

S/. 33.00

L

