



CASA BRASA



RESTAURANTE PERUANO/PERUVIAN RESTAURANT

El Perú es considerado por varios medios y guías especializadas como uno de los destinos gastronómicos más importantes del mundo, la cocina peruana se ha posicionado globalmente gracias a su riqueza cultural, variedad de ingredientes, creatividad culinaria, donde se refleja la fusión de culturas a lo largo de los siglos.

La influencia española, hasta la presencia africana, china, japonesa e italiana en el siglo XIX y este mestizaje convierte a Perú en un "laboratorio natural" que brinda sabores, texturas y aromas únicos que respaldan la identidad de sus platos tradicionales como Ceviche, Lomo saltado, La causa limeña, pollo a la brasa y bebidas como el pisco, chilcano o chicha morada.

Hoy en día tenemos el orgullo de poder traerle la experiencia culinaria Peruana a Calhoun, y compartir con usted este mundo mágico, maravilloso de sabores.

Bienvenidos a Casa Brasa

Peru is considered by various media outlets and specialized guides as one of the most important gastronomic destinations in the world. Peruvian cuisine has gained global recognition thanks to its cultural richness, variety of ingredients, and culinary creativity, reflecting the fusion of cultures over the centuries.

From Spanish influence to the presence of African, Chinese, Japanese, and Italian cultures in the 19th century, this mestizaje makes Peru a "natural laboratory" that offers unique flavors, textures, and aromas that define the identity of its traditional dishes such as ceviche, Lomo saltado, Causa Limeña, pollo a la Brasa, and drinks like pisco, chilcano, or chicha morada. Today, we are proud to bring the Peruvian culinary experience to Calhoun and share with you this magical, wonderful world of flavors.

Welcome to Casa Brasa



* CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.





Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú



Entradas | Appetizers

Tequeños de Lomo Saltado

\$16.00

wantán frito relleno de carne de res (lomo) salteado con/sillao, salsa de ostión cebolla roja, tomate cilantro con el sabor único peruano.

Tequeños de Lomo Saltado

\$16.00

Fried wonton wrap with beef (loin) sautéed with soy, oyster sauce red onion, tomato, cilantro with the unique Peruvian flavor.

Papa a la Huancaína

\$14.00

Papas nativas sancochadas en rodajas con crema de aji amarillo, queso andino, leche y los secretos de la ciudad de Huancayo.

Papa a la Huancaína

\$14.00

Native boiled potatoes sliced with yellow chili cream Andean cheese, milk, and the secrets of the city of Huancayo.

La Huancaína

La salsa a la huancaína, base de uno de los platos más emblemáticos de Perú, surgió durante el siglo XIX.

La versión más difundida indica que la papa a la huancaína apareció mientras se construía el Ferrocarril Central del Perú, que conectaba Lima con Huancayo. Las mujeres originarias de Huancayo preparaban papas hervidas acompañadas de una salsa hecha con queso fresco, ajíes y leche, destinada a los trabajadores del ferrocarril para proporcionarles energía durante su ardua labor. Esta combinación se popularizó y recibió el nombre de "papa a la huancaína" en honor a estas mujeres y al lugar de procedencia de los ingredientes.

La Huancaína

Huancaína sauce, the base of one of Peru's most iconic dishes, emerged during the 19th century.

The most common version says that papa a la huancaína appeared while the Central Railway of Peru was being built, which connected Lima with Huancayo. Women from Huancayo prepared boiled potatoes served with a sauce made from fresh cheese, chili peppers, and milk, intended for the railway workers to give them energy during their hard work. This combination became popular and was named "papa a la huancaína" in honor of these women and the place where the ingredients came from.

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.





Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Nuestras Causas | Our Causes ◆

La Causa Peruana

El Origen de la causa data en 1879, durante la Guerra del Pacífico, cuando nuevamente se recolectaban alimentos para sostener a los soldados. La preparación incluía papa prensada, ají, limón y aceite, y se vendía con el grito "Para la causa", reforzando su carácter patriótico.

La Causa Peruana

The origin of causa dates back to 1879, during the War of the Pacific the War of the Pacific, when food was once again being collected to support the soldiers. The preparation included mashed potato, chili, lemon, and oil, and it was sold with the shout "For the cause," reinforcing its patriotic nature.

Causa Limeña

\$15.99

Papa peruana sancochada mezclada con pasta de ají amarillo y zumo de limón, rellena de pollo deshilachado, mayonesa, verduras, aguacate y nuestra salsa especial de ají amarillo.

Causa Limeña

\$15.99

Boiled Peruvian potato mixed with yellow chili paste and lemon juice filled with shredded chicken, mayonnaise, vegetables, avocado, and our special yellow chili sauce.

Causa Acevichada

\$23.50

Papa sancochada mezclada con pasta de ají amarillo y zumo de limón rellena con aguacate y coronada con un rico ceviche de pescado con la deliciosa salsa acevichada (mezcla de mayonesa, limón, sillao y cilantro).

Causa Acevichada

\$23.50

Boiled potato mixed with yellow chili paste and lemon juice, stuffed with avocado and topped with a tasty fish ceviche with the delicious acevichada sauce (a mix of mayonnaise, lime, soy sauce, and cilantro)

Causa de Lomo Saltado

\$23.00

Plato especial de la casa fusión de la gastronomía peruana donde se mezcla la tradicional Causa Limeña (papa sancochada con ají amarillo y zumo de limón) con el clásico lomo saltado caliente de carne jugosa salteada con cebolla, tomate, cilantro con un toque de sillao.

Causa de Lomo Saltado

\$23.00

A Casa Brasa specialty that brings together two Peruvian classics: traditional Causa Limeña (boiled potato with yellow chili and lime juice) is mixed with the classic hot lomo saltado of juicy beef sautéed with onion, tomato, cilantro, with a touch of soy sauce.

Causa solterito-vegetariana

\$20.00

Papa sancochada mezclada con pasta de ají amarillo y zumo de limón rellena con aguacate, verduras sancochadas, coronadas con Solterito Arequipeño (maíz cocido, habas, queso fresco, tomate, cebolla roja, aceitunas negras, perejil, vinagre, aceite de oliva).

(su nombre proviene de la antigua costumbre de los solteros que la consumían para mantener una figura esbelta gracias a su bajo contenido calórico y alto valor nutricional).

Causa solterito-vegetariana

\$20.00

Boiled potato mixed with yellow chili paste and lime juice, stuffed with avocado and boiled vegetables, topped with Arequipeño solterito (cooked corn, fava beans, fresh cheese, tomato, red onion, black olives, parsley, vinegar, olive oil)

(its name comes from the old habit of bachelors who ate it to keep a slim figure thanks to its low calorie content and high nutritional value).

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Sopas | Soups

Warm and Authentic Peruvian Flavors | Sabores calientes y auténticos del Perú

Caldito de Pollo Peruano (Lunes)

\$9.99

Sopa de pollo sancochado con fideos y papas acompañado con huevo duro. (cebollita china y limón)

Peruvian Chicken Broth (Monday)

\$9.99

Boiled chicken soup with noodles and potatoes, served with a hard-boiled egg. (Green onion and lemon) only on (Mondays).

Aguadito de Pollo (Levanta muertos) (Martes)

\$9.99

Sopa de pollo espesa y verdosa con base de cilantro. Servida con trozos de pollo, papas, arroz, arvejas, zanahorias y maíz peruano. (Tuesday)

Chicken Aguadito (brings the dead back to life)

\$9.99

Thick, greenish chicken soup with a cilantro base. Served with pieces of chicken, potatoes, rice, peas, carrots, and Peruvian corn. (Tuesday)

Chupe de camarones arequipeño (Miércoles-Viernes)

\$18.50

El chupe de camarones es una sopa tradicional peruana, cremosa y sustanciosa, que combina camarones, papas, maíz, arroz, leche, queso fresco y ají amarillo en un caldo aromático.

Arequipeño shrimp chupe (Wednesdays and Fridays)

\$18.50

Chupe de camarones is a traditional Peruvian soup, creamy and hearty, that combines shrimp, potatoes, corn, rice, milk, fresh cheese, and yellow chili in a flavorful broth.

El chupe de pescado (Jueves y Domingo)

\$16.50

Sopa tradicional peruana, cremosa y nutritiva, elaborada con pescado, verduras, ají amarillo, leche, queso fresco y huevo.

(El chupe de pescado es un plato típico de la costa peruana, especialmente popular durante la Semana Santa y en días fríos, ya que no contiene carne y es muy nutritivo).

Fish chowder (Thursday and Sunday)

\$16.50

Traditional Peruvian soup, creamy and nutritious, made with fish, vegetables, yellow chili, milk, fresh cheese, and egg.

(Fish chowder is a typical dish from the Peruvian coast, especially popular during Holy Week and on cold days, since it doesn't contain meat and is very nutritious)

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

Platos Fuertes | Main Dishes

Sabores Clásicos y Modernos del Perú / Classic and Contemporary Peruvian Flavors

El Tacu Tacu

Plato típico peruano que combina arroz y frijoles cocidos, formando una torta frita crujiente por fuera y cremosa por dentro, con raíces afroperuanas y una gran tradición en la cocina criolla. (El nombre se cree que viene del quechua takuy takuy, que significa "mezclar todo", haciendo referencia a la mezcla de ingredientes).

El Tacu Tacu

A typical Peruvian dish that combines rice and cooked beans, forming a cake that's crispy on the outside and creamy on the inside, with Afro-Peruvian roots and a strong tradition in Creole cuisine. (The name is believed to come from the Quechua 'takuy takuy,' which means 'mix everything,' referring to the mix of ingredients).

El Tacu - Tacu con Lomo Saltado (sugerencia del Chef)

\$28.99

(Lomo fino - pollo - vegetariano)

Plato emblemático de la gastronomía peruana que combina arroz y frejoles refritos con lomo saltado al estilo oriental, ofreciendo un balance perfecto de sabor y textura.

(Este plato refleja la fusión cultural peruana, uniendo la tradición criolla del tacu tacu, hecho con arroz y frejoles refritos, con la técnica oriental del lomo saltado, influenciada por la inmigración china del siglo XIX).

Skirt Steak - Churrasco

Tacu Tacu with Lomo Saltado (chef's suggestion)

\$28.99

(Fine beef - chicken - vegetarian)

Iconic dish of Peruvian cuisine that combines rice and refried beans with stir-fried beef in an Oriental style, offering a perfect balance of flavor and texture.

(This dish reflects Peruvian cultural fusion, blending the Creole tradition of tacu tacu, made with rice and refried beans, with the Oriental technique of lomo saltado, influenced by Chinese immigration in the 19th century).

Tacu Tacu with con Pescado a lo Macho*

\$27.99

Sabroso tacu tacu mix de arroz y frijoles con filete de pescado frito(mahi-mahi) cubierto con una salsa de mariscos: calamares, camarones, concha de abanico y ají amarillo, ají panca, tomate, cebolla, ajo, vino blanco, pisco, crema de leche, logrando un equilibrio entre cremosidad, picante y sabor marino.

Tacu tacu with macho-style fish*

\$27.99

Delicious tacu tacu, a mix of rice and beans, with fried fish fillet (mahi-mahi) covered in a seafood sauce with calamari, shrimp, scallops, and yellow chili, panca chili, tomato, onion, garlic, white wine, pisco, and cream, achieving a balance between creaminess, spiciness, and seafood flavor.

Vegetarian Tacu Tacu*

\$15.99

Tacu Tacu a Lo Pobre

Delicioso tacu- tacu mix de arroz y frijoles acompañado con huevos fritos plátanos frito.

Su nombre "a lo pobre" se debe a que se prepara con ingredientes económicos pero su sabor y tradición no se ven afectados (Su historia se remonta a la época colonial, cuando esclavos y clases populares transformaban ingredientes simples en platos sustanciosos. Este plato refleja la creatividad de aprovechar lo que se tenía disponible, en comunidades rurales).

Vegetarian Tacu Tacu*

Delicious tacu-tacu, a mix of rice and beans, served with fried eggs and fried plantains.

Its name "a lo Pobre" comes from the fact that it's made with inexpensive ingredients, but its flavor and tradition are not affected. (Its history dates back to the colonial era, when slaves and common people transformed simple ingredients into hearty dishes. This dish reflects the creativity of making the most of what was available, both in rural and urban communities).

OPCIONES DE CARNE / OPTIONS OF STEAK:

Ribeye

\$33.99

New York Strip

\$26.50

Sirloin

\$22.99

Skirt Steak - Churrasco

\$24.99

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Lomo Saltado | -Stir-fried beef

El Lomo Saltado

(Lomo fino- pollo- camarones)

Es un plato emblemático de la gastronomía peruana que combina carne de res salteada con cebolla, tomate, cilantro, vinagre, pisco peruano acompañado con arroz y papas fritas, fusionando sabores orientales y criollos.

El Lomo Saltado surgió durante el siglo XIX como resultado de la influencia de la inmigración china en Perú, integrando técnicas de salteado al estilo oriental con ingredientes peruanos tradicionales.

El Lomo Saltado

(Tenderloin - chicken - shrimp)

is an iconic dish in Peruvian cuisine that combines stir-fried beef with onion, tomato, cilantro, vinegar, and Peruvian pisco, served with rice and French fries, blending Oriental and Creole flavors.

Lomo Saltado emerged in the 19th century as a result of Chinese immigration influence in Peru, combining stir-frying techniques in the Oriental style with traditional Peruvian ingredients.

◆ Platos para Niños | Kids' Meals

Lomo Saltado

(Lomo fino - pollo)

Versión de lomo saltado en pequeña porción carne de res salteada con cebolla, tomate, cilantro, vinagre, acompañado con arroz y papas fritas.

Lomo Saltado

(Fine beef - chicken)

Small portion version of lomo saltado with beef sautéed with onion, tomato, and cilantro, vinegar, served with rice and French fries.

Milanesa de Pollo

Filete de pollo frito empanizado con panko acompañado ensalada fresca (pepino, lechuga, tomate, arroz) y papas fritas).

Chicken Milanese

Breaded fried chicken fillet with panko served with fresh salad (cucumber, lettuce, tomato), rice, and French fries.

La salchipapa peruana

Plato callejero tradicional que combina papas fritas con salchichas, acompañado de diversas salsas, y es muy popular en todo Perú.

(La salchipapa, también conocida antiguamente como "picada", es un ícono de la comida rápida peruana. Nació en las calles de Lima y otras ciudades, siendo un plato, sencillo y muy sabroso que se consume tanto en carretillas callejeras como en restaurantes modernos.

(Su popularidad se consolidó desde los años 60, especialmente en ventas nocturnas y reuniones informales).

The Peruvian salchipapa

A traditional street food dish that combines French fries with sausages, served with various sauces, and is very popular throughout Peru. (Salchipapa, also formerly known as "picada," is an icon of Peruvian fast food. It was born on the streets of Lima and other cities, being a simple and very tasty dish that is enjoyed both at street carts and in modern restaurants. Its popularity has been solid since the 60s, especially in nighttime sales and casual gatherings).

Salchipapa Mostra (con mucha calle)

Crujientes Papas fritas Salchichas frankfurt, huevo frito, pollo deshilachado, chorizo acompañado con nuestras salsas, Ketchup, mayonesa, tártara, golf, mostaza, ají de pollería al gusto y huancaína.

Salchipapa Monster (with a lot of street vibe)

Crispy French fries, Frankfurt sausages, fried egg, shredded chicken, sausage, and Enjoy it with our sauces: Ketchup, mayonnaise, tartar, golf, mustard, chicken-style hot sauce, Huancaína sauce.

Chicharrón Peruano Chinchano

Chicharrón peruano chinchano: cerdo frito crujiente con camote Frito, en salsa criolla.

Pork Cracklings Chinchano

Crispy fried pork with cilantro, corn, and sweet potatoes.

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◇ Tallarines verdes | Green Noodles ◇

Tallarines verdes

Este plato forma parte de la gastronomía peruana influenciada por técnicas italianas adaptadas localmente. La combinación de pasta con una salsa verde a base de vegetales y queso refleja la fusión de sabores europeos y peruanos.

Green Noodles

This dish is part of Peruvian cuisine influenced by Italian techniques adapted locally. The combination of pasta with a green sauce made from vegetables and cheese reflects the fusion of European and Peruvian flavors.

Tallarines verdes

\$28.99

(Lomo apanado - Milanese de pollo)

Los tallarines verdes peruanos es un plato tradicional de Perú, caracterizado por su pasta bañada en una cremosa salsa (PESTO) de leche, albahaca, pecana, espinaca y queso.

Green noodles

\$28.99

(Breaded Steak - chicken milanese)

Peruvian green noodles are a traditional dish from Peru, characterized by their pasta coated in a creamy sauce (PESTO) made with milk, basil, pecans, spinach, and cheese.

Tallarines a la huancaína con Lomo saltado (El chef lo recomienda)

Lomo fino- pollo- camarones

\$28.99

Lomo apanado - milanese de pollo

\$28.99

Es una deliciosa fusión peruana que combina pasta al dente con la cremosa salsa a la huancaína deliciosa crema a base de aji amarillo y el jugoso lomo saltado.

Huancaína noodles with stir-fried beef (the chef recommends it)

Sirloin Steak - chicken - shrimp (choose an option)

\$28.99

Breaded beef - chicken Milanese

\$28.99

is a delicious Peruvian fusion that combines al dente pasta with the creamy Huancaína sauce, a delicious cream made with yellow chili, and the juicy stir-fried beef.

Churrasco

\$ 24.99

House steak or chicken

\$20.99

Veggie Option with breaded eggplant

\$17.99

Kids meal (chicken-or steak)

\$18.99

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Chinese Fried Rice | Arroz Chaufa ◆

El arroz chaufa

Tiene su origen en la cocina chifa peruana, un híbrido entre la cocina china cantonesa y los ingredientes locales del Perú, desarrollado por inmigrantes chinos que se asentaron en el país durante el siglo XIX. La palabra chaufa proviene del término chino chaofan que significa "arroz frito". Este plato es uno de los ejemplos más representativos de la fusión culinaria entre ambas culturas.

Chaufa rice

Has its origin in Peruvian chifa cuisine, a hybrid between Cantonese Chinese cooking and local Peruvian ingredients, developed by Chinese immigrants who settled in the country during the 19th century. The word chaufa comes from the Chinese term chaofan, which means 'fried rice.' This dish is one of the most representative examples of the culinary fusion between both cultures.

Nuestro Chaufa Peruano

Plato clásico de la fusión chino-peruana que combina arroz salteado con verduras cebollita china, huevo, proteínas, sazonado con salsa de soja aceite de ajonjolí y ajo para un sabor delicioso y característico.

Carne de res	\$ 20.50
Pollo	\$17.50
Langostino	\$25.99

Our Peruvian chaufa rice

Classic dish of the Chinese-Peruvian fusion that combines stir-fried rice with vegetables, green onions, egg, proteins, seasoned with soy sauce, sesame oil, and garlic for a delicious and distinctive flavor.

Beef	\$ 20.50
Chicken	\$17.50
Shrimp	\$25.99

Arroz chaufa vegetariano \$16.99

Arroz salteado con plátanos, pimientos, cebolla china, frijolito chino, champiñones, salsa de soja y aceite de ajonjolí deliciosa fusión de la cocina peruana y china.

Vegetarian Chaufa Rice \$16.99

Stir-fried rice with plantains, bell peppers, green onions, Chinese beans, mushrooms, soy sauce, and sesame oil—a delicious fusion of Peruvian and Chinese cuisine.

Chaufa de Lomo a lo Pobre* \$24.50

Arroz salteado con lomo fino, verduras, cebollita china, huevo, sazonado con salsa de soja aceite de ajonjolí y ajo acompañado con huevo frito y plátano frito.

Chaufa of Lomo a lo Pobre* \$24.50

Stir-fried rice with fine beef, vegetables, green onions, egg, seasoned with soy sauce, sesame oil, and garlic, served with fried egg and fried plantain

◆ A lo Pobre (Grill) ◆

Skirt steak served with rice, fried plantains, French fries, and fried eggs, topped with a chimichurri sauce.

Ribeye	\$33.99
New York Strip	\$26.50
Sirloin 6 oz*	\$22.99
Skirt Steak - Churrasco 6 oz*	\$25.99
Kids Meal	\$18.99

Pequeno churrasco con arroz y papitas fritas.
Mini skirt steak with rice and French Fries.

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Ceviches | Seafood ◆

Ceviche Limeña*

\$23.99

El ceviche es considerado Patrimonio Cultural de la Nación en Perú desde 2004 y en 2023 fue inscrito como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, destacando las prácticas y significados asociados a su preparación y consumo.

Ceviche has been considered a Cultural Heritage of the Nation in Peru since 2004, and in 2023 it was registered as Intangible Cultural Heritage by UNESCO, highlighting the practices and meanings associated with its preparation and consumption.

Cada 28 de junio se celebra oficialmente el Día Nacional del Ceviche, consolidando su rol como plato emblemático y símbolo de identidad peruana.

Every June 28th, National Ceviche Day is officially celebrated, cementing its role as an iconic dish and a symbol of Peruvian identity.

Cebiche Brasa con mucha calle

\$23.99

Se elabora a base de trozos cúbicos de pescado son marinados con jugo de limón, cebolla aji y sal con mucho sabor de las calles del callao.

Ceviche Brasa with lots of street flavor

\$23.99

It's made with cubed pieces of fish marinated with lime juice, onion, chili, and salt, packed with the flavors of Callao's streets.

Cebiche mixto de pecado y mariscos del callao para Calhoun

\$28.99

La misma base de preparación que el tradicional, de trozos cúbicos de pescado son marinados con jugo de limón, cebolla aji y sal, pero incorpora una variedad de mariscos y moluscos marinos cocidos, tales como camarones, conchas de abanico, calamares.

Mixed ceviche with fish and seafood from Callao for Calhoun

\$28.99

The same base preparation as the traditional one, with cubed pieces of fish marinated in lime juice, onion, chili, and salt, but it includes a variety of cooked seafood and shellfish, such as, scallops, calamari and shrimp.

Tiradito de aji amarillo

\$24.50

Una variante fascinante del cebiche de pescado, probablemente del sashimi japonés. La diferencia está en el corte del pescado, que se hace en finas láminas. Maridado con limón agregándole crema de aji amarillo acompañado con choclo y camote.

Yellow chili tiradito

\$24.50

A fascinating variant of fish ceviche, probably from Japanese sashimi. The difference is in the way the fish is cut, into thin slices. Paired with lime, adding yellow chili cream, served with corn and sweet potato.

El ceviche carretillero

\$21.50

Tradicional cebiche de pescado de trozos cúbicos de pescado es marinado con jugo de limón, cebolla aji y sal, acompañado con el crujiente chicharrón de mariscos conchas de abanico, camarones y calamares.

Este plato se llama "carretillero" porque originalmente se vendía en carretillas callejeras en mercados, esquinas y playas de Lima.

The carretillero ceviche

\$21.50

Traditional fish ceviche made with cubed pieces of fish marinated with lime juice, onion, chili, and salt, served with crispy calamari.

This dish is called "carretillero" because it was originally sold from street carts in markets, on street corners, and on the beaches of Lima.

La leche de tigre

Abundante jugo cítrico fresco macerado de pescado, cebolla, choclo, camote, limón, aji cilantro sumamente revitalizante o afrodisíaco para esos días de resaca.

A pesar de su nombre, no contiene leche ni tigre, y su color blanco se debe a la emulsión de jugo de limón con proteínas del pescado. Se consume como aperitivo, shot revitalizante o afrodisíaco.

Shot

\$14.00

Copa XL

\$28.99

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

Tiger's milk

Abundant fresh citrus juice marinated with fish, onion, corn, sweet potato, lemon, chili, and cilantro - extremely revitalizing or aphrodisiac for those hangover days.

Despite its name, it contains neither milk nor tiger, and its white color comes from the emulsion of lemon juice with fish proteins. It's consumed as an appetizer, a revitalizing shot.

Shot	\$14.00	XL Cup	\$28.99
------	---------	--------	---------

Jalea de pescado

Plato tradicional peruano de pescado en trozos frito, crujiente y acompañado de yuca frita y salsa criolla, originario de las regiones de Lambayeque y Piura.

Fish fry

Traditional Peruvian dish of fried fish chunks, crispy and served with fried yuca and Creole sauce, originating from the regions of Lambayeque and Piura.

Jalea real	\$29.99
------------	---------

Deliciosos Pedazos de pescado crujiente con conchas de abanico, camarones y calamares con yuca y salsa criolla.

Royal fry Jalea	\$29.99
-----------------	---------

Delicious crispy pieces of fish with scallops, shrimp, and calamari rings, served with yuca and Creole sauce.

La salsa criolla peruana

Es una guarnición fresca y deliciosa, elaborada con cebolla morada, tomate, limón y culantro.

Peruvian Creole sauce

It's a fresh and delicious side, made with red onion, tomato, lime, and cilantro.

El arroz con mariscos meloso	\$27.90
------------------------------	---------

Arroz graneado mezclado con camarones, calamares, conchas de abanico, aji amarillo que aportan color y sabor característico cebolla roja, ajo, pimienta roja, culantro, arvejas, choclo, tomate, vino blanco, crema de leche, queso parmesano rallado.

Creamy seafood Rice	\$27.90
---------------------	---------

Fluffy rice mixed with shrimp, squid, scallops, yellow chili that adds color and characteristic flavor, red onion, garlic, red pepper, cilantro, peas, corn, tomato, white wine, cream, grated Parmesan cheese.

El arroz con mariscos es considerado la versión peruana de la paella, pero con un estilo propio que refleja la fusión de influencias italianas, chinas, españolas y locales. Combinando risotto y arroz frito, con ingredientes como queso parmesano y sillao (salsa de soja) para crear un arroz con mariscos único.

Seafood rice is considered the Peruvian version of paella, but with its own style that reflects the fusion of Italian, Chinese, Spanish, and local influences. It combines risotto and fried rice, with ingredients like Parmesan cheese and soy sauce to create a unique seafood rice.

El pulpito anticuchero	\$28.90
------------------------	---------

Combinación de pulpo tierno con un marinado de aji panca, vinagre y especias, cocinado a la parrilla acompañado de papas y choclo.

The little anticucho octopus	\$28.90
------------------------------	---------

A combination of tender octopus with a marinade of aji panca, vinegar, and spices, grilled and served with potatoes and corn.

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Pollo a la Brasa | Peruvian Rotisserie Chicken

Pollo a la Brasa (Peruvian Rotisserie Chicken)
Rotisserie-style Peruvian chicken served with fresh salad, crispy potatoes, and a selection of Peruvian sauces: Huancaína (yellow pepper), chimichurri, and spicy sauce.

Pollo a la Brasa un Plato con Historia

Este delicioso platillo cuenta con más de 70 años de creación. Podemos decir que el pollo a la brasa tuvo a dos creadores los suizos Roger Schuler (el de la idea) y Franz Ulrich (quien la ejecutó). Al contactarse con el ingeniero mecánico, Roger Schuler le pidió que lo ayude creando una máquina que pueda cocinar varios pollos a la vez, la mayor cantidad posible. Fue así que Franz Ulrich fabricó un horno que funcionaba a carbón y podía trabajar con 60 pollos, a través de un proceso que emulaba al sistema solar (traslación y rotación). Desde el 2010, mediante la Resolución Ministerial, se declaró que cada tercer domingo de julio se celebra el Día del Pollo a la Brasa. El reconocimiento se basó en que lleva "60 años en la gastronomía peruana, logrando posicionarse como uno de los platos favoritos en el gusto de los peruanos. Esta es la evolución de un plato de raíces populares ha llegado a penetrar en el paladar del peruano".

Rotisserie Chicken, a Dish With History

This delicious dish has been around for more than 70 years. We can say that rotisserie chicken had two creators: the Swiss Roger Schuler (the one with the idea) and Franz Ulrich (the one who executed it). When he contacted the mechanical engineer, Roger Schuler asked him to help create a machine that could cook several chickens at once, as many as possible. That's how Franz Ulrich built an oven that worked on charcoal and could handle 60 chickens, through a process that mimicked the solar system (translation and rotation). Since 2010, by Ministerial Resolution, it was declared that every third Sunday of July is celebrated as Rotisserie Chicken Day. The recognition was based on the fact that it has "been part of Peruvian gastronomy for 60 years, managing to position itself as one of the favorite dishes for Peruvians. This evolution of a dish with popular roots has reached the palate of the Peruvian people."

Whole Chicken (Only To-go)

\$37.90

Pollo Entero a la brasa al estilo peruano acompañado con abundantes papitas fritas crujientes y ensalada fresca (2 acompañantes)

Whole rotisserie chicken Peruvian style served with plenty of crispy fries and fresh salad (2 sides).

1/2 Chicken with Fries and salad (To-Go only)

\$18.99

½ pollo a la brasa al estilo peruano acompañado con abundantes papitas fritas crujientes y ensalada fresca (2 acompañantes).

1/4 Chicken with Fries and Salad (To Go Only)

\$10.99

◆ DINE-IN

Monster Chicken Meal

\$27.99

1/2 Chicken , French Fries , Fried Rice and fresh salad.

1/2 Pollo a la brasa con abundantes papitas fritas crujientes, arroz chaufa y ensalada fresca (2 acompañantes).

Little Monster Chicken

\$17.99

1/ 4 Chicken, French Fries, Fried Rice and fresh salad.

1/4 de pollo, con abundantes papitas fritas crujientes, arroz chaufa y ensalada fresca.

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Peruvian Sandwiches

Sándwiches Peruanos Savory and Flavorful | Deliciosos y Sabrosos

Chicken Sandwich Peruvian Style

\$14.99

Shredded chicken sandwich served with crispy shoestring potatoes and Peruvian sauces/Sandwich de pollo deshilachado acompañado de papitas al hilo crujientes y salsas peruanas.

Monster Papa (Salchipapa)*

\$16.99

Grilled Hot dog, sausage topped with shredded chicken, with french fries, a fried egg on top with a variety of sauces: olive mayonnaise, ketchup, and tartar. Hot dog o salchicha con pollo deshilachado encima, papitas fritas y salsas variadas: aceituna, mayonesa, ketchup y tártara y un huevo frito encima.

Peruvian - Style Burger | Hamburguesa al Estilo Peruano

\$15.99

Juicy beef patty served with shoestring potatoes (papitas al hilo), fresh lettuce, and tomato. Option to add American cheese. Served with your choice of Peruvian sauces / Jugosa hamburguesa de carne de res servida con papitas al hilo, lechuga fresca y tomate. Opción de agregar queso americano. Servida con tu elección de salsas peruanas.

Traditional Lurín breakfast*

\$19.99

(ONLY SUNDAYS 8am - 1pm)

Featuring crispy fried pork, sweet potatoes, Peruvian-style onions (cebolla criolla-marinated red onions) French bread, and a Peruvian tamal.

Desayuno tradicional de Lurín con puerco frito crujiente, camote frito, cebolla criolla, pan francés y tamal.

Famous Peruvian Breakfast sandwich*

\$12.99

Made with crispy fried pork belly, sweet potatoes, and Peruvian-style onions cebolla criolla-Sharp red onion relish called salsa criolla inside a soft, crusty bread roll. Sandwich de pan francés relleno con chicharrón frito, camote frito y cebolla criolla.

The Lomo Saltado sandwich

\$15.99

(ONLY SUNDAYS)

Peruvian dish Lomo saltado, which combines Latin and Asian flavors. It typically includes beef (sirloin or tenderloin), red onions, tomatoes, soy sauce, vinegar, and cilantro, often enhanced with aji amarillo or other spicy sauces or not spicy served with french bread.

Plato peruano Lomo saltado, que combina sabores latinoamericanos y asiáticos. Normalmente incluye carne de res (solomillo o lomo), cebollas rojas, tomates, salsa de soja, vinagre y cilantro, a menudo se le añade aji amarillo u otras salsas picantes o no picantes, y se sirve con pan francés.

◆ Eggs and Mains (ONLY SUNDAYS)

Classic Eggs*

\$13.99

Two eggs cooked your way with toast or potatoes.

Huevos Clásicos*

\$13.99

Dos huevos cocinados a tu gusto con tostadas o papas.

Omelets*

\$14.99

Three eggs stuffed with cheese, veggies, or meat.

Tortillas*

\$14.99

Tres huevos rellenos de queso, verduras o carne.

Meats

\$4.99

Bacon, sausage links, ham, Cheese cream.

Carnes

\$4.99

Tocino, salchichas, jamón, crema de queso.

Potatoes

\$4.99

Hash browns or country potatoes.

Papas

\$4.99

Papas ralladas o papas al estilo campestre.

Fried plantains

\$4.99

Plátanos fritos

\$4.99

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

Breads Toast, French bread or bagels. Pan Tostadas, pan francés o Bagels	\$4.99
Ak and Eggs* NY strip steak served with eggs and hash.	\$19.99
Ak y Huevos Bistec NY acompañado de huevos y papas hash.	\$19.99
Bagel with tuna / chicken salad	\$14.99
Bagel con ensalada de atún / pollo	\$14.99
Avocado veggie sandwich Smashed avocado, tomatoes, cucumbers, red onions, spinach, lettuce and garden veggie cream cheese-with baked sesame Bagel.	\$14.99
Sándwich de vegetales con aguacate Aguacate machacado, tomates, pepinos, cebollas rojas, espinaca, lechuga y queso crema de vegetales con bagel horneado con sésamo.	\$14.99
Avocado Bagel Toast	\$5.99
Tostada de Bagel con Aguacate	\$5.99
Make your Bagel with any meat option and eggs*	\$13.99
Haz tu Bagel con cualquier opción de Carne y Huevos	\$13.99

◆ Sides & Traditional Peruvian Snacks ◆

Acompañamientos y Antojitos Peruanos

Cancha Serrana Toasted Andean corn kernels, a crunchy traditional Peruvian snack. Cancha Serrana Granos de maíz andino tostado, un snack peruano tradicional y crujiente.	\$4.99
Fried Yuca Yuca Frita Crispy cassava fries, golden and tender. Yuca Frita Papas de yuca crujientes, doradas y tiernas.	\$4.99
Fried Camote Camote Frito Sweet Peruvian potatoes fried to perfection. Camote Frito Dulces papas peruanas fritas a la perfección.	\$4.99
French Fries Papitas Fritas	\$4.99

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Casa Brasa Peruvian Cuisine

Enjoy the Flavors of Peru | Disfruta los Sabores del Perú

◆ Natural Juices & Shakes

Jugos y Batidos Naturales / Fresh, Creamy, and Delicious
| Frescos, Cremosos y Deliciosos

Mango Shake with Milk Batido de Mango con Leche	\$8.99
Strawberry Shake with Milk Batido de Fresa con Leche	\$8.99
Guanábana Juice	\$8.99
Lucuma Juice	\$9.99
is a fruit from Pouteria lucuma, a tree in the Sapotaceae family. It grows in the Andean valleys, in Peru.	
Maracuya Juice Parcha drink	\$6.99
Chicha morada	\$6.99
is a sweet, non-alcoholic Peruvian beverage made from dried purple corn (fruit peels, pineapple, and cinnamon).	
Inka Cola Drink	\$4.99
Soft Drink Coke-sprite-Diet Coke-Dr Pepper	\$3.99
Café con Leche	\$3.99
Cortadito	\$2.99
Orange Juice	\$6.99
American Coffee	\$6.99
Ice Coffee with caramel	\$4.99

◆ Desserts

Chocolate Cake with ice cream	\$13.99
Alfajores	\$9.99
Suspiro Limeño	\$13.99
Arroz con leche y mazamorra	\$9.99
Flan	\$8.99
Casa brasa Dessert (special)	\$14.99

*CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MARISCOS CON CAPARAZÓN O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR TU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENES CIERTRAS CONDICIONES MEDICAS.

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.