



RESTAURANTE

PIKEOS®

SABORES DE FAMILIA

Sabores de familia y cocina moderna en una sola experiencia

"Mi familia siempre estuvo vinculada al quehacer y tradiciones del arte culinario. En la década de 1940, cuando aún no existían importantes o reconocidos restaurantes de comida criolla, mi bisabuelo Francisco Graña Reyes destacaba por su afición a esta importante manifestación de nuestra cultura. Su casa neo-colonial fue un espacio al que acudían amigos y conocedores a degustar nuestros sabores.

Además, su nieto Francisco Graña Aramburú - mi tío Pancho, como cariñosamente lo llamaba - escribió un libro de cocina criolla peruana en el año 2001, convirtiéndose así en un importante cultor de esta herencia. Pikeos, 'sabores de familia' se crea en este marco, con la tarea de hacer perdurar nuestra riquísima tradición familiar."

Rocío Roca Graña



Pikeos para Compartir

Pikeos for Sharing



Pato Laqueado y Mechado

S/ 32.00

Servido sobre cama de lechugas
crocantes acompañado de nabo
encurtido y salsa hoisin.

*Lacquered Duck, served on top of a
crunchy bed of lettuces, sweet pickled
turnip and hoisin sauce.*

Anticuchitos

S/ 22.00

Brochetas de corazón fino marinado, papa amarilla dorada, choclitos en salsa de mantequilla y ajíes de la casa.

Beef heart (marinated) brochettes, served with a side of golden potatoes, buttered corn and peruvian style chili sauces.

Dúo de Bruschettas

S/ 38.00

Mix de hongos en salsa miso butter coronado con huevitos de codorniz / Capresse con prosciutto y vinagre balsamico.

Mix of mushrooms with a miso butter sauce and quail eggs / Capresse with prosciutto and balsamic vinegar.





Mini Hamburguesitas

S/ 25.00

Con nuestros pancitos caseros, salsa alioli a la crema, pickles y papas nativas fritas.

Three small burgers with our homemade bread, alioli creamy sauce, pickles and native potato fries.

Salchipapas Pikeos

S/ 22.00

Salchicha Frankfuter y Salchicha Blanca, papas amarillas crocantes acompañadas de salsa cremosa de ají, golf y mayonesa a las finas hierbas.

Try our hotdog slices, crunchy yellow potatoes served with mayonaise, mild hot pepper sauce and golf.

Tiradito de Pescado

S/ 41.00

Con nuestra salsa cremosa al limón y culantro.

Thin cuts of fish, dressed in a creamy cilantro and lime sauce (fish: catch of the day).

Tartar de Atún

S/ 22.00

Acompañado de nuestros deliciosos patacones y coronado con espuma de wasabi.

Fresh Tuna Fish, served with our delicious tostones (fried plantains,) topped with wasabi creamy foam.

Carpaccio de Atún (Tuna)

S/ 22.00

Láminas de atún fresco y palta en salsa ponzu, servido con pita chips.

Thin cuts of fresh tuna fish with avocado and ponzu sauce, served with pita chips.

Langostinos Maracumayo

S/ 25.00

Empanizados al panko, servidos con salsa cremosa de maracuyá.

Crunchy jumbo shrimps, served with a creamy passionfruit sauce.





Spring Rolls Vegetarianos

S/ 26.00

Rellenos de zucchini, berenjenas, holantao y zanahoria, acompañados de nuestra salsa agridulce.

Stuffed with zucchini, eggplant, snow peas, and carrots, served with our homemade sweet and sour sauce.



Hongos Miso Butter

S/ 45.00

Mix de hongos salteados al ajo y perejil, bañados en salsa miso butter y acompañados de pita chips.

Mix of mushrooms, sauteed with garlic and parsley, dressed in a creamy miso butter sauce, served with pita chips.

Pan del Campo

S/ 24.00

Dip cremoso de orégano y tomate servido calientito en nuestro pan del campo.

Bread Bowl, creamy cheese dip of tomato and oregano, served warm inside a bread bowl.

Entradas

Entries



Papitas a la Huancaína

S/ 15.00

Papa amarilla bañada en la receta original del abuelo Gastón.

Yellow potato bathed with the original Gastón Grandpa's Huancaína sauce recipe.

Papa Rellena

S/ 18.00

Crocante masa de papa rellena de lomo, cebolla, aceitunas acompañada de sarza criolla.

Stuffed potato with seasoned meat, herbs and onion. Deep fried until crunchy served with red onion creole sauce.

Minicausitas

S/ 30.00

Masa a base de papa y ají amarillo, montada con pollo en mayonesa y pulpa de cangrejo, acompañada de salsa golf.

Seasoned potato mashed and molded. These small bites are then topped with chicken salad and crab salad.

Ajíos Criollos Gratinados

S/ 25.00

Rellenos de carne y cerdo, bañados en nuestra salsa bechamel.

Peruvian yellow chillies, stuffed with beef and pork, covered with a bechamel sauce.



Ensaladas Salads



Oriental ^{S/} 28.00

Cama de lechugas mixtas, col morada, holantao, cebollita china, maní y tiras de wantán crujientes, servida con pechuguitas de pollo al ajonjolí en vinagreta thai.

Oriental. A mix of lettuce, purple cabbage, snow peas, green onion, peanuts, crunchy wonton stripes, topped with chicken breasts wrapped in sesame seeds and served with our own thai vinaigrette.

Del Huerto ^{S/} 29.00

Hojas verdes mezcladas, alcachofas, pollo a la plancha, choclo, palta, zanahoria, queso fresco y tomate, con vinagreta ligera de mayonesa a las finas hierbas.

Orchard. Mixed greens, artichokes, grilled chicken, corn, avocado, carrot, farmer's cheese, and tomatoes in a light creamy herbal vinaigrette.

Ensalada del Campo ^{S/} 28.00

Frescas espinacas mezcladas con hojas verdes, alcachofas, pollo desmenuzado, tiernos choclos, queso fresco, palta, huevo duro y tostadas de pan perfumadas al romero, con vinagreta ligera de mayonesa a las finas hierbas.

Light Salad Fresh, mixed lettuce and spinach, artichokes, shredded chicken, tender baby corn, farmer's cheese avocado and hard boiled egg in a light creamy herbal dressing.

Ensalada de Lentejas ^{S/} 20.00

Lentejas, cebolla, pepinillo, apio, tomate, culantro, palta, brócoli, brotes de alfalfa y aliño.

Lentil Salad. Lentils, onion, cucumber, celery, tomato, cilantro, avocado, broccoli, alfalfa sprout, served with our creamy dressing.



Sopas

Soups



Dieta de Pollo

S/ 22.00

Caldo con trozos de pechuga de pollo, fideos cabello de ángel, papa amarilla, zanahoria y alverjas.

Chicken soup. Broth with pieces of chicken breast, angel hair noodles, yellow potatoes, carrots and peas.

Aguadito

S/ 22.00

Sopa de pollo tradicional cocida con arroz, zanahorias, papas, alverjas, pimienta roja y culantro.

Peruvian Chicken Soup. This traditional Peruvian soup contains chicken cooked with rice, carrots, potato, peas, red pepper and cilantro.





Criollos Peruvian Creole Food



Arroz con Pato

S/ 54.00

*Duck and rice peruvian
cilantro rice.*

Arroz con Pollo

S/ 35.00

*Chicken and peruvian cilantro
rice.*

Seco al estilo del tío Alejandro

Pato o pollo marinado y estofado en salsa de seco verde, acompañado de frijoles batidos y arroz.

Cilantro Duck or Chicken Stew. Duck or Chicken breast marinated in cilantro sauce served with creamy pureed beans and rice.

De Pato (Duck) S/ 45.00

De Pollo (Chicken) S/ 40.00

Cau cau de Mondongo con la receta de mi BISABUELO

S/ 28.00

Guiso de mondongo con papa blanca en una base de aji amarillo, cebolla, ajo y hierba buena, acompañado de arroz.

Cau Cau Old Time Tripe. Mondongo stew with white potato on a base of yellow pepper, onion, garlic and peppermint accompanied by rice.

AjÍ de Gallina

S/ 39.00

Gallina deshilachada en salsa de crema, ligeramente picante, servido con papa sancochada y arroz (contiene pecanas).

Creamy Shredded chicken, in a mild spicy cream sauce. Served with rice (this dish has pecans if allergic).





Lomo Saltado al Estilo Pikeos

S/ 45.00

A la criolla hecho en wok a fuego alto, con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

Pikeos style beef sauteed, cooked in a sizzling wok till tender. Served with yellow potato fries and rice with corn kernels.

Tallarín Criollo

Saltado hecho en wok a fuego alto con cebolla, ajíes y tomate.

Creole cantonese noodles. Sauteed with onion, peruvian yellow chillies and tomato.

De Lomo (Beef) S/ 42.00

De Pollo (Chicken) S/ 35.00

Tacu Tacu Pikeos

S/ 45.00

Con medallones de lomo o lomo saltado.

Tacu Tacu fired beans with juicy sautéed beef medallions or beef sauteed cooked in a sizzling wok till tender.

Pastas

Pasta



Spaghetti al Pesto con Milanesa de Lomo

S/ 45⁰⁰

Hemos combinado esta aromática y deliciosa salsa con spaghetti al dente y milanesa de lomo.

Breaded beef loin and spaghetti in pesto sauce.

Tagliatelle Cremoso en Salsa Huancaína

S/ 45⁰⁰

Con medalloncitos de lomo en jugo de lomo saltado.

Served with juicy sauteed beef medallions.





Carnes y Aves

Beef and Poultry



Lomo 3 Pimientas

S/ 45.00

Servido con Tagliatelle
a la Crema.

*Three-Pepper Tenderloin.
With creamy tagliatelle*

Lomo a la Plancha

S/ 35.00

Escoger dos guarniciones entre
arroz, papas fritas o ensalada.

*Seared Beef Loin. With two sides of
your choice (rice, potato fries or salad).*

Lomo a lo Pobre

S/ 40.00

Con papas amarillas fritas, arroz con choclo, plátano y huevo frito.

Seared Beef Loin Peruvian style. Served with yellow potato fries, rice with corn kernels, fried banana and egg.

Pechuga de Pollo a la Plancha

S/ 32.00

Escoger dos guarniciones entre arroz, papas fritas o ensalada.

Seared chicken breast. With two sides of your choice (rice, potato fries or salad).



Pescados y Mariscos

Fish and Seafood



Pescado a la Grilla

S/ 55.00

Con mousse de papas amarillas, pesto, alcachofas perfumadas en aceite de oliva, sillao y limón.

Grilled fish. Served with a yellow potato mousse, pesto, artichokes perfumed in olive oil, sillao and lime dressing (fish: catch of the day).

Saltado Oriental de Pescado y Langostinos

S/ 42.00

Salteado de frejolito chino, holantao y pimientos en salsa de ostión, acompañado de arroz.

Oriental fish and prawns sautéed. With bean sprouts, chinese string beans and sweet peppers in oyster sauce served with rice (fish: Catch of the day).

Tacu Tacu con Camarón y Langostinos

S/ 45.00

Bañados en su salsa con sabores de chupe (en temporada de veda solo se prepara con langostinos).

Tacu Tacu Fried Beans an Rice with Shrimp and Prawns Tails. In chupe taste sauce (only prawns served during shrimp fishing ban season).

Sánguches

Sandwiches



De Pavo (al cilindro)

S/ 28.00

Pechuga de pavo al cilindro bañada en su propio jugo, servida en pan roseta recién horneado.

Turkey Sandwich. Smoked turkey breast bathed in its own gravy, served in freshly-baked rosetta bread.

De Pollo (al cilindro)

S/ 25.00

Jugosa pechuga de pollo al cilindro. Servida en pan roseta recién horneado.

Chicken Sandwich. Juicy smoked chicken breast in freshly-baked rosetta bread.

Mixto del Tío Pancho

S/ 20.00

Jamón inglés y queso, servido en pan campesino de la casa tostado.

Ham and Cheese. Melted ham and cheese in our own home made bread.

Mixto del Tío Pancho Completo

S/ 22.00

Jamón inglés, queso y huevo, servido en pan campesino de la casa tostado.

Egg, Ham and Cheese. Served in toasted homemade bread.





Lomo Saltado

S/ 28.00

A la criolla, hecho al wok a fuego alto, servido en pan ciabatta.

Beef sauteed cooked in a sizzling wok till tender. Served in ciabatta bread with marinated shoestring onions

Chicken Sandwich

S/ 25.00

Pechuga de pollo a la plancha, tomate, palta, lechuga, mayonesa y mostaza Dijon hacen de este sándwich una combinación ligera.

Seared chicken breast with fresh tomato, creamy avocado, lettuce, mayonaisse and a touch of Dijon mustard makes this sandwich light healthy and unforgettable.

Pita Flat Caprese

S/ 20.00

Queso mozzarella, tomate y pesto en pan pita (pídelo frío o caliente).

Pita bread filled with tomato, Mozzarella, cheese and pesto (ask for it warm or cold).

Triples

Triples



Vegetariano

S/ 10.00

Palta, tomate y huevo duro, servido en pan de molde integral.

Vegetarian. Avocado, tomato and hard boiled egg salad, served in whole wheat sliced bread.

Jamón, Pollo y Durazno

S/ 10.00

Clásico, a base de jamón y pollo con durazno.

Ham, Chicken and Peach Triple. A classic triple layer sandwich with ham, chicken and preserved peaches.



Pasteles y Empanadas

Savory Pies



De Acelga

S/ 16.00

Delicioso pastel tradicional peruano a base de acelgas salteadas y horneadas en masa quebrada acompañado de ensalada.

Chard Pie. Delicious traditional Peruvian baked savory pie made of sauteed chard. With a side of our house salad.

Empanadas

S/ 9.00

De Carne, Pollo, Queso, Mixta (jamón & queso) o Champiñones

Mini Pies Baked with your Choice. Of Meat, Chicken, Cheese, Ham and Cheese, or Mushrooms.



Postres

Desserts

Ponderación

S/ 16.00

Típico postre peruano creado en los conventos de la época del Virreinato. Consiste en una masa de hojaldre frita muy fina, servida sobre manjar blanco acompañado de jarabe de frutas y fresas.

Typical Peruvian dessert, very old, created in the convents of the Viceroyalty era. It consists of a very thin puff pastry fried, served with blancmange, fruit syrup and strawberries.

Arroz con Leche Almendrado

S/ 12.00

Rice Pudding. Almond flavored.

Suspiro a la Limeña

S/ 16.00

El clásico preparado con la receta de antaño.

Peruvian caramel and liqueur meringue. Translating to "sigh of a woman" and dating back to the 1800s, this is one of the best-loved traditional peruvian desserts. The recipe's slow cooking process results in a golden, silky smooth caramel-like base, which is then crowned with a light and creamy liqueur meringue.

Pastelillos de Yuca

S/ 18.00

Rellenos de dulce de camote y bañados en miel de frutas y fresas, receta de la abuela Paula.

Cassava Pastries. Cassava pastries filled with sweet potato puree, topped with fruit syrup and strawberries. Paula Grandma's old recipes.





Cúpula de Maracuyá

S/ 18.00

Mousse de dos capas de maracuyá y chocolate belga.

Chocolate passionfruit dome. Mousse with two layers of passion fruit and Belgian chocolate.

Brownie con Helado

S/ 16.00

Amelcochado y caliente, sobre coulis de fresa y acompañado de helado.

Brownie and Ice Cream. Chewy and warm brownie served a la mode with strawberry coulis.

Cheesecake Oreo

S/ 26.00

Suave cake de queso crema a la vainilla con trocitos de galleta Oreo, acompañado de salsa de fresas.

Oreo Cheesecake. Soft vanilla cheesecake with bits of Oreo cookies with a strawberry sauce.

Platón de Degustación

(Para Compartir)

S/ 38.00

Variedad de postres miniatura con diferentes texturas, sabores y temperaturas (tiempo de preparación 15 minutos).

Sweets platter to taste (to share). Assorted miniature desserts in combination of textures, tastes and temperaturas (preparation time: 15 minutes).

Tocinillo del Cielo

S/ 16.00

Arequipeño de corazón, a base de yemas, leche, azúcar y coco, servido sobre un coulis de frutos rojos.

Tocinillo del Cielo. Typical dessert from Arequipa made with egg yolks, milk, sugar and dry grated coconut, served with fruit syrup.

Crocante de Manzana

S/ 19.00

Manzanas al horno cubiertas con masa crujiente caliente, servido con helado de vainilla.

Apple Crunch. Hot apple crumble à la mode and accompanied by vanilla ice cream.

Volcán de Chocolate con Helado

S/ 16.00

Bizcocho de chocolate con el interior fundido, acompañado de fudge, coulis de fresa y acompañado de helado.

Chocolate Lava Cake and Ice Cream. Chocolate cake with melted interior, accompanied by fudge, coulis de strawberry and accompanied by ice cream.

Brownies

S/ 8.00

Clásico o Chocolate & café
Classic or Chocolate & coffee



Bebidas Frías y Frozen

Cold Drinks and Frozen

Limonada

S/ 6.00

Lemonade

Limonada Frozen

S/ 8.00

Frozen Lemonade

Limonada de la Casa

(con Hierba Buena)

S/ 7.00

Home-made Lemonade with peppermint

Limonada de la Casa Frozen

(con Hierba Buena)

S/ 9.00

Frozen Home-made Lemonade with peppermint

Limonada Francesa con Soda

S/ 8.00

French Lemonade with Soda

Chicha Morada

S/ 6.00

Purple Corn (non-alcoholic) Beverage

Chicha Morada Frozen

S/ 8.00

Frozen Purple Corn (non-alcoholic) Beverage

Agua

S/ 5.00

Natural o con gas Water. Flat or bubbly.

Gaseosas

S/ 5.00

Soda Pop, Regular o Zero

Jugos

Juices

Jugos Simples

S/ 12.00*

Una sola fruta: fresa, naranja, piña, papaya o maracuyá. One Fruit Juices.

Your choice of strawberry, orange, pineapple, papaya or passion fruit.

Granadilla

S/ 15.00*

Grenadina

Jugos Combinados

S/ 15.00*

Dos frutas a elección: fresa, naranja, mango, granadilla y piña.

Mixed Fruit Juices. Any two-fruit combinations of strawberry, orange, mango, grenadina and pineapple.

Fresa con Leche

S/ 15.00*

Strawberry with milk

Frozen (Adicional – Additional) S/ 2.00

Café Frappé

Frappé Coffees

Frappé Mocha

S/ 14.00

Café helado con chocolate y crema batida.

Mocha Frappé Coffee. Cold coffee with chocolate and whipped cream.

Frappé Caramelo

S/ 14.00

Café helado con butterscotch y crema batida.

Caramel Frappé Coffee. Cold coffee with butterscotch and whipped cream.

Frappé Algarrobina

S/ 14.00

Café helado con algarrobina y crema batida.

Algarrobina Frappé Coffee. Cold coffee with mesquite tree (algarrobina) syrup.

Bebidas Calientes

Hot Drinks

Chocolate Caliente De la Casa

S/ 10.00

Hot Chocolate

Nuestros Cafés

Our Coffees

Opcional:

leche descremada o sin lactosa.
Optional: Skimmed or lactose-free milk.

Ristretto

S/ 6.00

Extracción mínima de café, más pequeño que el espresso.
Ristretto. Strong, concentrated espresso.

Espresso

S/ 6.00

Extracción pura del mejor café aromático.
Espresso. Concentrated coffee full of flavor and aroma.

Espresso Doble

S/ 10.00

Doble extracción de café espresso.
Double Espresso. Double concentrated espresso.

Americano

S/ 6.00

Café espresso completado con agua caliente.
Americano. Espresso with hot water.

Cortado

S/ 7.00

Café espresso sutilmente cortado con leche.
Cortado. Espresso with a shot of milk.

Latte

S/ 8.00

Café espresso con leche y espuma de leche.
Latte. Espresso with milk and a dash of foamed milk.

Macchiato

S/ 7.00

Café espresso "manchado" con espuma de leche.
Macchiato. Espresso slightly "stained" with foamed milk.

Cappuccino

S/ 9.00

Café espresso con espuma de leche.
Cappuccino. Espresso with foamed milk.

Mochaccino

S/ 10.00

Café espresso con chocolate caliente, leche y espuma de leche.
Mochaccino. Espresso with hot chocolate, milk and foamed milk.

Infusiones Naturales

Herbal Teas and Natural Infusions

Hierbaluisa, Manzanilla, Anís o Mate de Coca

S/ 5.00

Lemongrass, Camomile, Anise Seed or Coca Leaf Tea

Té Filtrante

S/ 4.00

Té negro o Te Clavo y Canela.
Filtered Tea. Black tea or Clove tea and Cinnamon.

Cerveza

Beer

Cusqueña

S/ 10.00

Cusqueña Beer

Cusqueña Malta

S/ 11.00

Cusqueña Malt Beer

Pilsen

S/ 10.00

Pilsen Beer

Corona

S/ 13.00

Corona Beer

La Candelaria

S/ 14.00

Cerveza Artesanal
"La Candelaria" Artesanal Beer