




WARAS

COCINA PERUANA

WARAZ nace de una traducción en homenaje a la ciudad de Huaraz, un nombre de nuestros ancestros milenarios, que nos retrata como una fotografía al Perú, entre el mar y la madre tierra, entre nuestra coctelería y gastronomía, entre mi cultura y el Arte! y nos hace degustar sabores mágicos y milenarios de la tradición culinaria peruana; un gran viaje a los lugares más espectaculares e intraducibles de nuestra Costa, Sierra y Selva.



☎ 01 396 7151 / 📞 992675349 / 📞 950320643

📍 Av. Gran Chimú 257 - Zárate

El Perú es un país con infinitas influencias. Transitando de la selva a la costa, cruzando cordilleras, desafiando todas las naturalezas posibles, los peruanos de todos lados intercambiaron sabores; y nosotros lo resumimos aquí en WARAS.



INSPIRACIÓN WARAS BROTHERS

JOHAN

S/. 35.00

Enrollado de pollo con jamón y queso cheddar bañado de una salsa bechamel y su arroz thai.

NILO

S/. 35.00

Bistec enrollado con jamón, queso Edam y acompañado con papas doradas.

JAIME

S/. 39.00

Tres tipos de carnes a la Parrilla acompañado con chorizo hierbas finas, huevo frito, papas fritas y ensalada de la casa.



PIQUEOS Y PARA COMPARTIR

TEQUEÑOS MARINEROS

S/. 14.00

Rellenos de una fina selección de mariscos y queso fresco, acompañado de nuestra salsa acevichada.

TEQUEÑOS WARAS

S/. 14.00

Rellenos de nuestro jamón ahumado y queso de Huaraz, acompañado de una salsa especial de la casa

DE LA SELVA SU TEQUEÑO

S/. 14.00

Rellenos con cecina y queso fresco acompañado con una salsa estilo y aromas de la selva.

PIQUEO MARINO 3 TIEMPOS

S/. 35.00

Combinación de Sabores de Arroz con Mariscos, Ceviche de Pescado, Chicharrón de Pescado.

PIQUEO 200 MILLAS MARINAS

S/. 38.00

Nuestro litoral desde las rocas acantiladas hasta las profundidades: Yuquitas fritas, chicharrón de calamar, ceviche de pescado, causita de langostinos.

PIQUEO WARAS

S/. 45.00

Tequeños rellenos de queso, panceta de Cerdo crocante y brochetas mix de Pollo acompañado de papas doradas, huancaína, Choclo y Salsa Chimichurri.



ENTRADAS FRÍAS

LECHE DEL TIGRE

S/. 15.00

Un concentrado de suaves trozos de pescado fresco en punto de ají limo, cebolla en brunoise choclito sancochado y camote.

LECHE DE PANTERA

S/. 18.00

Afrodisiaca concentración de conchas negras, con un sabor exótico y fresco del Norte.

CEVICHE DE LA CASA

S/. 26.00

Pescado marinado al limón tenue y sal, servido con choclo, camote.

CEVICHE MIXTO

S/. 27.00

Ceviche de Langostinos, pulpo, calamar y pescado.

CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS

S/. 36.00

Conchas negras marinadas al limón, acompañado con camote, choclo y chifle norteño.

CEVICHE DEL BARRIO WARAS

S/. 32.00

Ceviche de la casa con Mariscos y Pescado Picados en cubos medianos, cebolla en brunoise servido con chicharrón de calamar al estilo WARAZ.

PIQUEO TRES CEVICHE

S/. 32.00

Ceviche de pescado, ceviche Waras, Ceviche apaltado.



ENTRADAS FRÍAS

HABLA CAUSAS

- ◆ **TRES CAUSITAS DEL BARRIO** **S/. 28.00**
Masa de papa amarilla en punto de Limón y ají, relleno de pulpa de cangrejo, pulpo al olivo y langostinos al golf.
- ◆ **CAUSA PULPA DE DON CANGREJO** **S/. 20.00**
Nuestra rica papa amarilla majada y rellena de pulpa de cangrejo y palta.
- ◆ **MISTER WARAS CAUSA** **S/. 20.00**
Montado con lomo saltado y queso fundido crocante.
- ◆ **CAUSA SOL Y LUNA** **S/. 20.00**
Rellena con ceviche apaltado y coronado con crujientes de chicharrón de pescado.
- ◆ **CAUSA CHICKEN PARTY** **S/. 20.00**
Clásico relleno de pollo y montado con chicharrón de Pollo.



◆◆◆ PESCADOS Y MARISCOS ◆◆◆

ARROZ CON MARISCOS

S/. 26.00

Un clásico dentro de nuestra comida marina, hecho con nuestra salsa madre y nuestros mariscos frescos.

CHINO MARICAL

S/. 26.00

Chaufa de Mariscos que es una herencia china pero mejorada con nuestros insumos y la riqueza de nuestros mariscos.

SUDADO DE PESCADO

S/. 26.00

Filete de pescado, salsa madre, consomé de pescado y todo esto sudado con chicha de jora y culantro.

CHICHARRÓN DE PESCADO

S/. 28.00

Trozos de pescado marinados y fritos acompañado con yuca frita, sarsa de cebolla.

JALEA MIXTA

S/. 30.00

Pescado marinado y frito acompañado de mariscos seleccionados, yuca frita y sarsa de cebolla con chifle

PESCADO A LA PLANCHA

S/. 26.00

Filete de pescado a la plancha y acompañado de 2 guarniciones de tu gusto.



◆◆◆ PESCADOS Y MARISCOS ◆◆◆

PARIHUELA

Concentrado de mariscos y pescado hervido con salsa madre y consomé de pescado.

S/. 32.00

SALMON A LA PARRILLA

Acompañado de Arroz, puré y verduras salteadas.

S/. 35.00

CHUPE DE CAMARONES

Sopa en base de camarones, huacatay, papa, queso, choclo y leche.

S/. 45.00

PESCADOS ENTEROS AL GUSTO

◆ **PESCA DEL DÍA:** Chita, Lenguado o Corvina

S/. 45.00

◆ **CABRILLA:** En presentación de Sudado, frito.

S/. 35.00



❖❖❖ CRIOLLOS Y REGIONALES ❖❖❖

LA HUANCAÍNA

S/. 09.00

Típica presentación de nuestra crema de ajíes y queso fresco, servidos con papa amarilla, aceituna y huevo duro..

CREMA DE CHARACATOS

S/. 12.00

Original crema de Ocopa acompañado de papas doradas y queso paria crocante.

CANASTILLAS CON CECINA

S/. 14.00

Plátano frito en forma de canastilla relleno con cecina y un toque de mayonesa.

CHAUFITA AMAZÓNICO

S/. 21.00

Chorizo, cecina, plátano, huevo frito a la inglesa.

TRUCHA PACHAMANQUERA

S/. 25.00

Filete de trucha a la parrilla aromatizadas con un chimichurri pachamanquero, acompañado con verduras, papas, camote y humita dulce.

PICANTE DE CUY WARAS

S/. 50.00

Cuy entero frito acompañado con papas guisadas y trigo sancochado al estilo Huaracino.

SECO DE CABRITO LECHERO

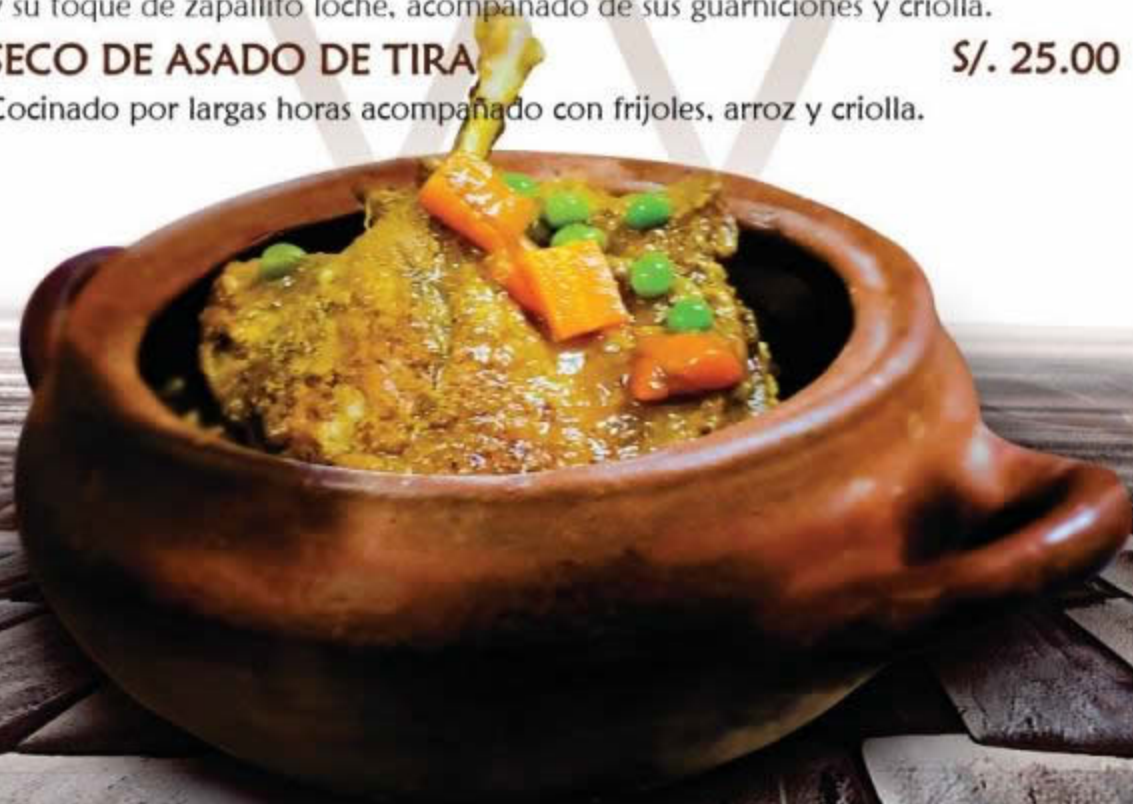
S/. 35.00

Tradicional plato norteño a base de cabrito tierno, marinado con chicha de jora y su toque de zapallito loche, acompañado de sus guarniciones y criolla.

SECO DE ASADO DE TIRA

S/. 25.00

Cocinado por largas horas acompañado con frijoles, arroz y criolla.



❖❖❖ CRIOLLOS Y REGIONALES ❖❖❖

MALAYA DORADA

S/. 25.00

Riquísima selección de carne de malaya con papa dorada, arroz y criolla

COSTILLAR DE CORDERO

S/. 25.00

Crujiente costillar de cordero dorado acompañado de papas doradas, criolla y arroz.

ARROZ CON PATO JUGOSO

S/. 38.00

Pato tierno con los sabores norteños; servidas en ollita de barro y acompañado de una fresca criollita con el toque de WARAS.

LOMO SALTADO

S/. 35.00

Lomo fino salteado al Wok y servido con Papas Amarillas Fritas y huevo a la inglesa.

OSOBUCO CON FETUCCINI A LA HUANCAINA

S/. 25.00

Tierna carne de Osobuco acompañado de con Fetuccini a la Huancaína.

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA O AL PESTO CON BISTEC O FILETE DE POLLO

S/. 25.00

FESTIVAL DE TACA TACUS

De frijoles y arroz batidos en punto de ajíes y dorado en sartén con aceite de oliva con las opciones de:

◆ **CON LOMO SALTADO:** Jugosos trozos de lomo fino de res salteados al wok. S/. 35.00

◆ **A LO POBRE:** (Bistec, huevo frito y Plátano) S/. 30.00

◆ **CON SECO DE CABRITO** S/. 35.00

AJÍ DE GALLINA

S/. 20.00

Herencia de sabores por generaciones, con una base de crema de ajíes y queso fresco en una cama de papas sancochadas, huevo y arroz blanco.





MEIÚ PARA NIÑOS



NUGGETS

S/. 16.00

Crocantes Nuggets acompañado papas fritas

MILANESA DE POLLO

S/. 18.00

Fresca y empanizada; acompañado de crocantes papas fritas

FETUCCINI DE ALFREDITO

S/. 16.00

Tiernos y jugosos fetuccini bañados con una salsa blanca, jamón y queso parmesano.

CHICHARRÓN DE POLLO

S/. 16.00





REALIZAMOS:
Eventos, Almuerzos Corporativos,
Cumpleaños



Se aceptan todos tipos de
tarjetas de crédito

