

KAI·KILLARI
Rooftop

MENÚ

Delicias



LOMO SALTADOS./ 55

Dados de lomo fino acompañado de cebolla y tomate en gajos bañado en nuestra salsa de lomo. Servido con papas nativas doradas, arroz y choclo.

HAMBURGUESA DE LA CASAS./ 45

American doble smash, equilibrada con salsa de la casa, 150 gr. de asado de tira, doble queso, cebolla caramelizada y tocino montada sobre pan brioche de camote. Servido con papas fritas crocantes.

HAMBURGUESA DE CHAMPIS./ 45

140gr de asado de tira en salsa de champiñones, queso edam, tomate y Lechuga. coronado con papas al hilo, todo el un pan brioche de camote. Servido con papas fritas crocantes.

CHICKEN SANDWICHS./ 42

Pollo empanizado karaage (estilo japonés) acompañado con Lechuga, tomate y ensalada de coleslaw mezclada en nuestra mayonesa oriental todo en un pan brioche de camote servido con papas fritas crocantes.

TEQUEÑOS DE LOMO FINOS./ 30

Trocitos de lomo fino, cuidadosamente salteados al wok en nuestra salsa de lomo envueltos en masa Wantan acompañado de guacamole y salsa de la casa.

CROQUETAS DE CHAMPIÑÓNS./ 30

Cremosas croquetas de champiñón y salsa bechamel empanizadas al panko.

COSTILLAS BBQS./ 45

Costillas de cerdo bañadas en salsa bbq acompañada de papas fritas crocantes.

TAQUITOS AL PASTORS./ 40

Tiras de lomo fino marinadas servido sobre tortillas de maíz con puré de frijoles, pico de gallo con piña grillada y un delicioso guacamole.

GRILLED CHEESES./ 29

Pan de molde artesanal, servido con queso amarillo, edam y cheddar a la plancha acompañado con papas fritas crocantes.

CROQUETAS DE COLA DE BUEYS./ 35

Carne de cola de buey y salsa bechamel empanizadas al panko acompañado de crema de ají.

CEVICHES./ 43

Pesca del día, camote glaseado, choclo, maíz chulpi y chicharrón de calamar.

LECHE DE TIGRES./ 34

Pesca del día y mariscos, acompañado de yuquitas fritas.

CAUSA DE LANGOSTINOS AHUMADOSS./ 38

Masa de papa amarilla rellena con langostinos flameados previamente aderezados en salsa de la casa, coronado con langostinos al Panko y palta gratinada.

KAI·KILIARI

Rooftop

ALITAS

ALITAS BBQ **S./ 38**
Alitas empanizadas en salsa bbq acompañado de papas fritas.

ALITAS ACEVICHADAS **S./ 38**
Alitas empanizadas en salsa acevichada acompañado de papas fritas.

ALITAS AL MARACUYÁ **S./ 38**
Alitas empanizadas en salsa de maracuyá acompañado de papas fritas.

ALITAS AL TERIYAKI **S./ 38**
Alitas empanizadas en salsa teriyaki acompañado de papas fritas.

ALITAS HONEY MUSTARD **S./ 38**
Alitas empanizadas en salsa honey mustard acompañado de papas fritas.

ALITAS EMPANIZADAS **S./ 38**
Alitas crujientes acompañado de papas fritas.

PIZZAS

S./ 34
MARGARITA
Salsa de tomate, fior di latte,
albahaca, aceite de oliva.

S./ 32
PEPPERONI
Salsa de tomate, fior di
latte y pepperoni.

S./ 36
MEDITERRÁNEA
Salsa de tomate, fior di latte,
jamón, champiñones, aceitunas,
pimentón y albahaca.

S./ 34
**PROSCIUTTO
DI PARMA**
Salsa de tomate, fior di latte,
jamón, prosciutto, arúgula,
vinagre balsámico y parmesano.

POSTRES

**TORTA DE CHOCOLATE
CON HELADO** **S./ 30**

TIRAMISÚ **S./ 26**

TARTA DE QUESO **S./ 24**

Todos nuestros costos están expresados en Nuevo Sol Peruano

COCTELES CLÁSICOS

COSMOPOLITAN..... S./ 30

Vodka siembra, triple sec y zumo de limón.

TINTO DE VERANO..... S./ 30

Vino tinto intipalka, pisco quebranta santa maría magdalena, jarabe de frutos, zumo de naranja y ginger ale.

APEROL SPRITZ..... S./ 30

Aperol, Cinzano Prosecco y soda.

WHISKY SOUR*..... S./ 30

Blend de whisky escocés y americano, zumo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

GIN TONIC..... S./ 30

Gin de cajón, agua tónica y piel de naranja.

MARGARITA..... S./ 28

Tequila Olmeca Blanco, triple sec y zumo de limón.

PALOMA..... S./ 28

Tequila Olmeca Blanco, zumo de limón y pink soda.

GIN COLLINS..... S./ 28

Gin de cajón, zumo de limón, jarabe simple y soda.

PIÑA COLADA..... S./ 30

Ron bacardi carta blanca, zumo de piña, crema de coco y zumo de limón.

NEGRONI..... S./ 30

Gin de cajón, Cinzano vermuth rosso y Campari.

COCTELERÍA TIKI

S./ 32

KILLARY
TAI

Ron Botran 8 años,
triple sec, orgeat de
pistacho y zumo de
limón.

S./ 36

MERIENDA
DEL LINCE

Blend de rones Botran 5 y 8
años, pikcha cacao, zumo de
piña, mix cítrico (maracuyá y
naranja), orgeat de pistacho
y bitters de cacao.

S./ 32

BRISA
TROPICAL

Blend de rones Botran
5 y 8 años, zumo de
piña, zumo de naranja,
Cordial de maracuyá y
miel con kion.

*Contiene clara de huevo

COCTELES DE AUTOR

S./ 34

ROXANNE

(ESPECIADO ♦ CÍTRICO)

Blend de Ron Botran 5 y 12 años,
licor de café, Frangelico, jarabe de
frutos rojos y zumo de limón.

S./ 34

PURPLE
HAZE*

(CÍTRICO ♦ ESPECIADO)

Tequila Olmeca Reposado, whisky de
miel, Campari, jarabe de frutos rojos,
zumo de limón y clara de huevo.

S./ 36

TROTAMUNDOS

(FRESCO ♦ FLORAL)

Ron Botran 8 años, Fernet Branca,
licor de cacao y cordial de lima.

S./ 35

DULCE KILLARI

Vodka Absolut, espumante,
cordial de maracuyá, zumo de
limón y algodón

S./ 35

EL SECRETO
DE KAI

Macerado de mango en Tequila
Jimador Reposado, Licor 43, sirut
de frutos rojos.

S./ 40

SALUDO A
LA LUNA

Pikcha coca, Ron Botran 8 años,
Licor de cacao, zumo de naranja,
Cordial de Mandarina



* Contiene clara de huevo

VINO TINTO

Moulin de Gassac
Cabernet Sauvignon

2023

LANGUEDOC ~ FRANCIA

S./ 150

Relator
Cabernet Franc

2023

MENDOZA, VALLE DE UCO ~ ARGENTINA

S./ 150

Vendimiario Malbec

2023

MENDOZA ~ ARGENTINA

S./ 120

Diálogo Blend

2022

DOURO ~ PORTUGAL

S./ 160

VINO BLANCO

Vendimiario
Torrantes

2023

MENDOZA ~ ARGENTINA

S./ 120

VINO ROSADO

Pedregoso Rose de
Pinot Noir

2023

VALLE DE LIMARI ~ CHILE

S./ 160

VINO POR COPAS

TINTO

Vendimiario Malbec 2023 S./ 30

Relator Cabernet Franc 2023 S./ 35

BLANCO

Vendimiario Torrantes 2023 S./ 30

CERVEZAS ARTESANALES

CERVECERÍA JACK VLED

FLOKI HELLES.....S./ 20

DR. COUL PALE ALE.....S./ 20

CERVEZAS

PILSEN BOTELLA.....S./ 18
(300ml)

STELLA.....S./ 18
(300ml)

CORONA.....S./ 18
(300ml)

CUSQUEÑA.....S./ 18
TRIGO / NEGRA / DORADA (300ml)

BEBIDAS

INKA KOLA.....S./ 8 AGUA SIN GASS./ 6

COCA COLA.....S./ 8 AGUA CON GAS.....S./ 6

RED BULL.....S./ 16

