



El Tumi de Oro
~-- Restaurante ~--

Amantes de lo nuestro, del valor de nuestra patria, del ceviche, del pisco sour, del picante de nuestro ají y de la sabrosa chicha morada.

Sabores que complementamos con aderezos únicos hechos en casa, con emoción intensa por difundir nuestra cultura gastronómica y orgullosos por darle vida a un sabor que no solo queda en el paladar; sino que compartimos contigo nuestra pasión por la privilegiada gastronomía que tenemos.

Acompáñanos; disfrutando la experiencia y sabor de lo nuestro... preparados por nuestro personal más selecto y con una fina atención porque Ud. se lo merece.

BIENVENIDOS



*Papa
a la huancaína*



*Tiradito
tricolor*



Entradas Frías

CÓCTEL DE CAMARONES \$10.500
(Deliciosos sabores de camarón, palta, choclo, bañado en salsa golf mediterráneo).

PULPO AL OLIVO..... \$18.900
(Láminas de pulpo marinado en olivo peruano con jugo de limón y bañado en salsa de olivo).

TIRADITO DE PESCADO..... \$12.500
(Láminas de pescado marinadas en jugo de limón de pica, acompañados de choclo y camote).

TIRADITO TRES SABORES \$13.900
(Láminas de pescado marinadas en jugo de limón de pica, una salsa de ají amarillo y de marrón, acompañados de choclo y camote).

CARPACCIO DE SALMÓN..... \$12.900
(Finos cortes de salmón marinados con suave mostaza dijon y alcaparras acompañado de galletas).

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO..... \$12.200
(Láminas de pescado marinados en jugo de limón aliño peruano, crema suave de ají amarillo a la huancaína, acompañado de choclo y camote).

CAUSA DE POLLO \$10.500
(Puré de papas con aceite de oliva, jugo de limón y un punto de ají amarillo, relleno con pollo, palta y mayonesa).

CAUSA DE CAMARONES \$11.500
(Masa de papas aliñado al estilo peruano, relleno con palta y camarones).

PAPA A LA HUANCAÍNA..... \$10.500
(Papas cocidas bañadas en salsa a la huancaína, hecha a base de leche, galleta queso fresco y ají amarillo).

YUCAS A LA HUANCAÍNA..... \$11.500
(Yucas fritas en bastones, acompañadas de salsa a la huancaína).

*Pulpo
a la parrilla*



*Anticuchos
de corazón*



Entradas Calientes

ANTICUCHOS DE CORAZÓN \$14.900
(trozos de corazón de vacuno aliñados con especias peruanas, acompañado con papas doradas y zarza criolla).

PULPO A LA PARRILLA \$19.900
(pulpo tierno a la parrilla, acompañado con papas doradas).

CAMARONES AL PIL PIL..... \$13.900
(camarones salteados en aceite de oliva y flameados al coñac en suave salsa madre).

BROCHETAS DE VACUNO \$12.900
(Suave filete de vacuno en trozos, acompañado con papas doradas y zarza criolla).

BROCHETAS TUMI DE ORO \$13.900
(Carne, pollo, camarón en trozos, acompañado con papas doradas y zarza criolla).

TEKEÑOS DE LOMO SALTADOS \$ 12.000

BATAYAKI DE CAMARÓN..... \$ 19.990

Chicharrones

CHICHARRÓN DE POLLO \$12.000
(Finos trozos de pollo apanado y frito, acompañado con papas doradas y zarza criolla).

CHICHARRÓN DE PESCADO..... \$12.900
(Finos trozos de pescado apanado y frito, acompañadas de papas doradas y zarza criolla).

CHICHARRÓN DE CAMARONES \$14.900
(Camarones apanados, acompañados con papas doradas y zarza criolla).

CHICHARRÓN MIXTO \$15.900
(Mixturas de mariscos, pulpo, calamar y camarones con zarza criolla).

CHICHARRÓN DE CALAMAR..... \$13.000
(Aros de calamar pasados por harina al aceite caliente, crocantes acompañado de papas doradas y zarza criolla).

*Cebiche
de pescado*



*Jalea
mixta*



Piqueos

PIQUEO CALIENTE LOS TUMI DE ORO \$. 29.900
(Tres brochetas mixtas, mixtura de chicharrón y arroz con mariscos).

PIQUEO FRÍO TUMI DE ORO..... \$. 31.900
(Ceviche mixto, pulpo al olivo, papa a la huancaína, cóctel de camarones, causa de pollo).

JALEA MIXTA \$. 27.900
(Calamar, pulpo, pescado, camarón apanados y fritos, acompañado con papas doradas, yucas y zarza criolla).

PARRILLADA DE MARISCOS \$. 33.900
(Reineta, salmón, pulpo, calamar, camarones bañados en salsa anticuchera, acompañado con yucas fritas y zarza criolla especial).

DÚO MARINO PERFECTO..... \$ 24.900

Ceviches

CEVICHE DE PESCADO \$.12.500
(Frescos cubos de reineta, marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano acompañado de cebolla morada, camote y choclo).

CEVICHE MIXTO \$.13.900
(Mixtura de mariscos frescos marinados en jugo de limón de pica, y aliño peruano, acompañado de choclo y camote).

CEVICHE TUMI DE ORO \$.14.500
(Calamar, camarón, pulpo, pescado, ostiones aliñados en jugo de limón de pica, con una suave salsa de ají amarillo acompañado de choclo y camote).

CEVICHE DE PULPO \$. 15.500
(Frescas láminas de pulpo, marinados en limón de pica y aliño peruano, acompañado de cebolla morada, camote y choclo).

CEVICHE DE CAMARONES..... \$.16.200
(Camarones frescos marinados con jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañado de cebolla morada, camote y choclo).

CEVICHE 4 AJÍES..... \$.14.500
(Frescas láminas de reineta, camarón, ostión, pulpo y calamar, marinados con jugo de limón de pica y aliño peruano, bañado con una suave crema de 4 ajíes, acompañado de cebolla morada, camote y choclo).

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARONES \$.13.900
(Pescado y camarones marinados con limón de pica, acompañados con yuca, choclo y camote).

CEVICHE DE 3 SABORES \$.21.900
(Natural, ají amarillo, rocoto).

LECHE DE TIGRE..... \$.10.500
(Un delicioso extracto afrodisíaco de clásico ceviche peruano que opera un apetitoso cóctel marino).

Ensaladas

ENSALADAS CESAR \$. 9.000

(Bastones de pollo, mixtura de lechuga y espinaca, bañadas en salsa de anchoas, toque de queso parmesano, todo acompañado de crutones).

ENSALADA MIXTA \$. 8.000

(Lechuga, tomate, palmito, palta, cebolla morada o blanca).

ENSALADA CRIOLLA \$. 6.500

(Tradicional ensalada de cebolla, tomate, choclo, cilantro marinado con limón de pica).

ENSALADA TUMI DE ORO \$. 10.500

(Camarones, lechuga, palmito, tomate).

Sopas

DIETA DE POLLO \$. 10.900

(Pechuga de pollo con fideos cabello de ángel y variedad de verduras).

CHUPE DE CAMARONES \$. 12.900

(Fondo de camarones y vino blanco con arroz, leche, habas, choclo, queso fresco y huevo escalfado).

PARIHUELA \$. 12.900

(Fondo de pescado, mixtura de mariscos, pulpa de jaiba y vino blanco).

SUDADO DE PESCADO \$. 11.900

(Fondo de pescado, cebollas, tomate en trozos, acompañado de arroz blanco).



Pescados y Mariscos

PESCADO A LO MACHO \$13.900

(Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos y aromatizado en vino blanco, servido con arroz).

PESCADO A LA CHORRILLANA \$11.900

(Filete de pescado sazonado con cebolla, tomate y los secretos del chef servido con arroz blanco).

PESCADO AJILLO \$11.900

(Pescado a la plancha bañado con una suave salsa de ajos acompañado con arroz blanco).

PESCADO EN SALSA DE CAMARONES \$12.900

(Pescado a la plancha con una exquisita salsa de coral de camarones, acompañado con arroz).

PESCADO A LA PLANCHA \$11.900

(Pescado a la plancha, acompañado con papa dorada, arroz y zarza criolla).

SALMÓN RISSOTO CABERNET \$13.900

(Salmón a la plancha montado en un exquisito risotto, bañado con una suave salsa de vino tinto).

SALMÓN TUMI DE ORO \$13.900

(Salmón a la plancha bañado con una salsa blanca de mariscos acompañado con arroz blanco).

SALMÓN ORIENTAL \$12.900

(Salmón a la plancha bañado con verduras orientales en salsa de soya, acompañado con arroz blanco).



*Tacu tacu
con salsa de
mariscos*



*Arroz
con mariscos*



Pescados y Mariscos

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS \$14.900
Pallares cocidos con arroz, dorados al sartén, cubiertos con salsa de mariscos).

ARROZ CON MARISCOS..... \$13.900
(Arroz pintado en salsa madre con mixturas de mariscos aromatizados con vino blanco).

ARROZ CON CAMARONES \$12.900
(Arroz pintado en salsa madre con camarones salteados aromatizados con vino blanco y salsa americana).

RISOTTO DE CAMARONES \$13.900
(Risotto cubierto en una fina salsa de camarones y champiñones al vino blanco).

PICANTE DE MARISCOS \$13.900
(Mixtura de mariscos salteados con mantequilla, arveja, pimentón y choclo, mezclado con crema de leche y salsa americana).

PICANTE DE CAMARONES \$12.900
(Camarones ecuatorianos en salsa de coral aromatizado en vino blanco, acompañado de arroz).

DÚO MARINO \$16.900
(Filete de salmón y reineta a la plancha y toque de cognac, bañado en una salsa de rocoto y panaché de verduras).

RECETA DEL CHEF \$13.900
(Pescado enrollado con camarones y salsa de champiñones, acompañado con arroz blanco).



Fondos Peruanos con Vacuno

FILETE DE VACUNO EN SALSA DE CAMARONES \$.12.900

(Filete de vacuno a la plancha con camarones ecuatorianos de río y secretos del chef).

FILETE EN SALSA OLIVAR..... \$.12.900

(Filete de res a la plancha, bañados en salsa especial de olivo, acompañado de arroz).

FILETE AL PISCO PERUANO \$.13.900

(Lomo liso a la plancha con especias bañado en salsa especial con pisco peruano y risotto verde).

FILETE A LA PIMIENTA VERDE \$.12.900

(Filete a la plancha bañado con una suave salsa de pimienta y espárragos, acompañados con arroz blanco).

FILETE A LA OCOPA AREQUIPEÑA \$.12.900

(Filete a la plancha bañado con una suave salsa de huacatay, acompañado con arroz blanco).

FILETE A LA PARRILLA..... \$.12.500

(Filete de vacuno a la parrilla acompañado con papas fritas).

TACU TACU A LO POBRE..... \$.14.900

(Pallares cocidos con arroz dorados a la sartén, acompañados de filete de res a la plancha, huevo frito y plátano frito).

TACU TACU CON LOMO SALTADO \$.13.900

(Pallares cocidos con arroz y dorados a la sartén con trozos de filete de lomo, cebolla y tomate).

FILETE AL VINO TINTO..... \$.14.600

(Filete a la parrilla bañado con salsa de vino tinto, acompañado con papas doradas y espárrago).



Fondos Peruanos con Vacuno

SECO DE VACUNO..... \$13.900

(Medallones de vacuno cocido en salsa de cilantro, acompañado de arroz y porotos).

LOMO SALTADO \$13.900

(Trozos de filete de vacuno especialmente aliñados y salteados con cebolla, tomate y salsa de soya, servidos con papas fritas y arroz).

SALTADO TUMI DE ORO \$14.500

(Carne, camarón y pollo salteados en soya con cebolla morada, tomate, acompañado de papas fritas y arroz).

FILETE MIGÑON..... \$12.900

(Filete de res envuelto en láminas de tocino, flambeados al vino tinto bañado en salsa de champiñones).

FILETE MAR Y TIERRA..... \$14.500

(Filete de res grillado, bañado en salsa a lo macho, aromatizado al vino blanco, acompañado de arroz blanco).

FILETE A LO MACHO \$13.900

(Filete a la plancha bañado con una salsa de mariscos, acompañado con arroz blanco).

LOMO STROGONOFF \$12.900

(Medallones de lomo fino bañada con salsa strogonoff, cebollas y vino blanco, servido con arroz).



Cordon Blue
de pollo



Tallarín
a la huancaína



Fondos Peruanos con Ave

AJÍ DE GALLINA \$.12.500
(Trozos de pollo preparados con secretos del chef servido con arroz).

POLLO A LA PARMA..... \$.12.900
(Pechuga de pollo cubierta con queso y tocino, acompañado de papas fritas).

POLLO A LA PLANCHA \$.12.500
(Filete de pollo a la plancha, acompañado de arroz y ensalada).

CORDON BLUE DE POLLO \$.14.000
(Filete de pollo relleno de jamón y queso gouda, bañado en suave salsa, acompañado de arroz y papas doradas).

POLLO SALTADO \$. 12.500
(Trozo de pollo salteados con cebolla, tomate y soya, acompañado de arroz y papas fritas).

POLLO A LA CHICLAYANA..... \$. 14.500
(Pollo enrollado con queso fresco, espinaca y champiñones, bañado con salsa huancaina, acompañado con arroz verde).

Pastas

TALLARIN CON POLLO \$.12.500
(Deliciosa pasta salteada con trozos de pollo, con cebolla, tomate y soya).

TALLARIN CON CARNE \$.12.900
(Deliciosa pasta salteada con trozos de carne, con cebolla, tomate y soya).

TALLARIN 3 SABORES \$.13.900
(Deliciosa pasta salteadas con pollo, carne, camarón con cebolla, tomate y soya).

TALLARIN A LA HUANCAINA CON FILETE \$.14.500
(Deliciosa pasta a la huancaina con filete de res a la plancha).

TALLARINES EL TUMI DE ORO \$.14.500
(Tallarines al pesto bañados en salsa bechamel con camarones).

FETTUCCHINI AL PESTO CON VACUNO \$.14.500

FETTUCCHINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO.... \$ 14.900

Fondos Orientales

CHAUFA DE POLLO..... \$. 12.900
(Arroz salteado con verduras orientales con trozos de pollo en salsa sésamo).

CHAUFA DE CARNE..... \$. 13.900
(Arroz salteado con verduras orientales con trozos de carne en salsa sésamo).

CHAUFA 3 SABORES \$. 14.500
(Arroz salteado con verduras orientales con trozos de pollo, carne y camarón en salsa sésamo).

CHAUFA DE CAMARONES..... \$. 14.000
(Arroz salteado con verduras orientales con camarones en salsa sésamo).

Postres

CREMA VOLTEADA	\$.	4.500
TORTA 3 LECHEs	\$.	5.000
SUSPIRO LIMEÑO	\$.	4.500
TIRAMISÚ	\$.	5.200
PIE DE MARACUYÁ	\$.	4.500
PIE DE LIMÓN	\$.	3.900
TARTELETA DE FRUTOS ROJOS	\$.	3.900
MUS DE CGOCOLATE	\$.	3.900

Jugos Naturales

MANGO	\$.	4.000
CHIRIMOYA	\$.	4.000
MARACUYÁ	\$.	4.000
PIÑA	\$.	4.000
FRAMBUESA	\$.	4.000
MELÓN	\$.	4.000
FRUTILLA	\$.	4.000

Limonadas

JARRA DE LIMONADA	\$.	8.500
J. LIMONADA JENGIBRE, MENTA	\$.	9.000
VASO DE LIMONADA	\$.	4.000
JARRA CHICHA MORADA	\$.	10.000
VASO DE CHICHA MORADA	\$.	4.000
JARRA DE LIMONADA FROZEN	\$.	10.900
VASO DE LIMONADA FROZEN	\$.	5.000
JARRA DE NARANJADA	\$.	9.900
VASO DE NARANJADA	\$.	4.500

*Bebidas
frías*



*Aperitivos
y vinos*



Bebidas

COCA-COLA	\$ 2.300
COCA-COLA ZERO	\$ 2.300
COCA-COLA LIGHT	\$ 2.300
SPRITE	\$ 2.300
SPRITE ZERO	\$ 2.300
AGUA MINERAL	\$ 2.300
INKA COLA	\$ 3.300
INKA COLA (FAMILIAR)	\$ 7.500
LIMÓN SODA	\$ 2.300
PEPSI	\$ 2.200
BILZ	\$ 2.300
KEM PIÑA	\$ 2.300
WATTS	\$ 2.500
CACHANTUN C/G	\$ 2.300
CACHANTUN S/G	\$ 2.300
RED BULL	\$ 4.000
CANADÁ DRY	\$ 2.300
PAP	\$ 2.300

Cervezas

CORONA	\$ 4.000
CUZQUEÑA MALTA	\$ 4.500
CUZQUEÑA RUBIA	\$ 4.500
HEINEKEN	\$ 4.000
CERVEZA SIN ALCOHOL ...	\$ 4.000
AUSTRAL LAGER	\$ 4.500
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.500
KUNSTMANN TOROBAYO ..	\$ 4.500
MICHELADAS	\$ 5.000

Aperitivos

PISCO SOUR	\$ 6.000
PISCO SOUR (CATEDRAL)	\$ 7.300
PISCO SOUR VATICANO ...	\$ 9.500
MANGO SOUR	\$ 6.900
MANGO SOUR (CATEDRAL) ...	\$ 7.900
MARACUYÁ SOUR	\$ 6.900
MARACUYÁ SOUR (CATEDRAL) ..	\$ 7.900
AMARETTO SOUR	\$ 7.000
AMARETTO SOUR (CATEDRAL) ..	\$ 9.000
PIÑA SOUR	\$ 6.900
PIÑA COLADA	\$ 7.500
PIÑA COLADA (CATEDRAL) ..	\$ 9.000
MOJITO CUBANO	\$ 7.500
MARGARITA	\$ 6.500
VAINA	\$ 6.500
ALGARROBINA	\$ 6.500
ALGARROBINA (CATEDRAL) ..	\$ 9.500
CHICLANO DEL PISCO	\$ 6.000
DAIQUIRI DE FRUTAS	\$ 5.500
CAIPIRIÑA	\$ 5.500
PERU LIBRE	\$ 5.900
PISCOLA	\$ 5.900
JW. WHISKY E. ROJA	\$ 7.900
JW. WHISKY E. NEGRA	\$ 8.900

Vinos Tintos 3/4

CANTA LUNA (Reserva Carmener).....	\$ 15.900
SANTA EMILIANA	\$ 13.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 14.900
SANTA DIGNA.....	\$ 14.900
MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 24.900
MISIONES DE RENGO.....	\$ 12.900
CASA SILVA	\$ 19.900
SANTA RITA	\$ 14.900
TRIO.....	\$ 21.900
PALO ALTO	\$ 13.900
TARAPACÁ	\$ 16.900
CASA SILVA GRAN RESERVA	\$ 24.900

Vinos Blancos 3/4

SANTA EMILIANA	\$ 13.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 14.900
SANTA DIGNA.....	\$ 14.900
MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 24.900
MISIONES DE RENGO.....	\$ 12.900
CANTALUBA	\$ 15.900
CANTA LUNA CHARDONEY	\$ 16.900

Vinos Tintos y Blancos 1/2

SANTA EMILIANA	\$ 8.000
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 10.000
MISIONES DE RENGO.....	\$ 8.000
COPA DE VINO	\$ 5.500

Entrada a la Parrilla

CHORIZO PORCIÓN	\$ 7.000
CHORIZO 1/2 PORCIÓN	\$ 4.000
CHAMPIÑONES A LA PARRILLA PORCIÓN	\$ 9.990
CHAMPIÑONES A LA PARRILLA 1/2 PORCIÓN	\$ 5.900
ANTICUCHOS DE CORAZÓN PORCIÓN	\$15.600
ANTICUCHOS DE CORAZÓN 1/2 PORCIÓN	\$ 7.900
MALAYA DE CERDO	\$18.900
VEGETALES A LA PARRILLA	\$ 9.000
BROCHETAS DE VACUNO	\$14.990
BROCHETAS DE POLLO	\$13.900
BROCHETAS TUMI DE ORO	\$16.900
PULPO A LA PARRILLA	\$23.900
CHUNCHULINES.....	\$14.900

Tipos de Corte de Carne

	450 grs.	300 grs.
BIFE DE CHORIZO (LOMO LISO)	\$19.999	\$14.990
BIFE ANCHO (LOMO VETADO)	\$22.999	\$16.999
PICAÑA (PUNTA PICAÑA)	\$17.999	\$13.999
ENTRAÑA (ENTRAÑA ANGUS)	\$26.999	\$18.999
ASADO DE TIRA C/HUESO	\$21.999	\$15.999
LOMO FINO (FILETE DE VACUNO).....	\$21.999	\$14.999
T. BONE	\$31.999	
TOMAHAWK	\$45.900	



Nuestras Parrillas



PARRILLA PARA 4 PERSONAS \$ 63.990

- 3 unidades de chorizo parrillero
- 2 media pechuga de pollo
- 2 chuletas de cerdo
- 3 palitos de anticuchos de corazón
- 4 bife ancho
- + papas fritas crocantes
- + ensalada fresca

PARRILLA PARA 2 PERSONAS \$ 34.990

- 2 unidades de chorizo parrillero
- 1/2 pechuga de pollo
- 1 chuleta de cerdo
- 2 palitos de anticuchos de corazón
- 2 bife ancho
- + papas fritas crocantes
- + ensalada fresca

Guarniciones

ENSALADA MIXTA	\$10.900
VEGETALES SALTEADOS	\$ 8.900
PAPAS AL HORNO CON QUESO	\$ 7.900
PAPAS FRITAS	\$ 9.000
PAPAS FRITAS 1/2 PORCIÓN.....	\$ 5.000
PURÉ DE PAPAS.....	\$ 7.400
ARROZ BLANCO	\$ 4.000
PALTA	\$ 6.900
ENSALADA CRIOLLA	\$ 8.900