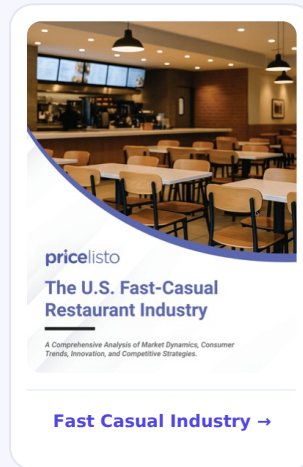




Los Andes

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Entradas (Appetizers)	
ITEM	PRICE
Rachi Beef stomach grilled, marinated in vinegar, oil, garlic and spices. Served w- golden potato and corn.	\$12.00
Causa Rellena Purée de pommes de terre épicé garni d'une salade péruvienne savoureuse.	\$9.50
Salchipapas Frites croustillantes accompagnées de rondelles de saucisse piquante.	\$8.00
Choros A La Chalaca Mussels w- chopped onions, tomato in lime juice.	\$8.00
Papa A La Huancaína Tranches de pommes de terre nappées d'une sauce crémeuse au fromage péruvien et piments. Accompagnées d'œufs et d'olives...	\$10.00
Anticuchos Con Rachi	\$14.00
Anticuchos Beef heart marinated in vinegar, oil, garlic and spices. Served w- golden potato and corn.	\$12.00
Sopas (Soups)	
ITEM	PRICE
Parihuela Un bouillon parfumé rempli de fruits de mer mêlant poisson frais, crevettes juteuses, calamars tendres et moules, le tou...	\$17.00
Chupe De Camarones Un bouillon aux crevettes traditionnel péruvien, enrichi de lait et d'œufs, délicatement épicé pour une touche chaleureu...	\$16.50
Ensaladas (Salad)	
ITEM	PRICE
Caesar Salad Poitrine de poulet grillée servie sur un lit de laitue croquante, agrémentée de fromage parmesan fraîchement râpé et de...	\$9.75
Ensalada Regular Regular salad.	\$6.50
Ensalada De Palta Aguacate Tranches d'avocat crémeux déposées sur un lit de laitue croquante, agrémentées de quartiers de tomates juteuses et d'oig...	\$9.75
Carne Y Pollo (Beef & Chicken)	
ITEM	PRICE
Parrillada Chuck steak with rachi, salad and golden potato.	\$19.00
Bistec A La Parrilla Faux-filet grillé servi avec riz parfumé, haricots tendres et bananes plantains sucrées.	\$15.75
Lomo Saltado Fines lamelles de bœuf sautées accompagnées d'oignons et de tomates, nichées sur un lit de frites croustillantes. Accomp...	\$18.00
Bistec A Lo Pobre Faux-filet grillé accompagné de banane plantain sucrée frite, œuf au plat et frites croustillantes. Accompagné de riz.	\$18.00
Chicharron De Pollo Morceaux de poulet croustillants frits, accompagnés de deux accompagnements de votre choix.	\$11.50

ITEM	PRICE
Milanesa De Pollo Escalope de poulet pané et croustillant, délicatement assaisonné, accompagné de quartiers de citron frais.	\$16.00
Parrillada Familiar Chuck steak, 1-4 chicken, anticucho and rachi. Served with golden potato.	\$38.50
Lomo Los Andes Sauteed beef strips and shrimps with onion and tomato on a bed of fries. Served with rice.	\$19.00
Tallarín Verde Con Pechuga De Pollo Fettuccine nappé d'une sauce verte savoureuse, accompagné d'une tendre poitrine de poulet grillée.	\$16.50
Tallarín Verde Con Bistec Fettuccine nappé de sauce verte spéciale, accompagné d'un steak grillé.	\$15.50

Pollos A La Brasa (Rotisserie Chicken)

ITEM	PRICE
1/2 Pollo false	\$12.50
1 Pollo Completo	\$21.00
1/4 Pollo Poulet juteux rôti à la brochette, mariné dans des herbes et épices andines, offrant un mariage de saveurs terreuses et...	\$21.00

Ceviche

ITEM	PRICE
Ceviche Mixto Fish and mix seafood marinated in lemon juice.	\$18.95
Leche De Monja Seafood cocktail in special lemon juice.	\$11.00
Ceviche Los Andes Sélection de fruits de mer, incluant moules et crabe, imprégnée de jus de citron.	\$18.00
Ceviche De Pescado Poisson frais marinée dans un jus de citron acidulé.	\$17.60
Tres Tiempos Fish marinated with 3 different spices sauces.	\$22.00
Ceviche De Camarones Shrimps marinated in lemon juice.	\$19.00
Leche De Tigre Cocktail de poisson baignant dans un jus de citron maison.	\$12.00
Ceviche De Mariscos Mix seafood marinated in lemon juice.	\$17.50
Ceviche Familiar Le ceviche se prépare avec du poisson blanc frais coupé en morceaux délicats, mariné dans une généreuse dose de citron v...	\$70.00
Ceviche Encanto De Los Andes Un mélange de fruits de mer marinés dans du jus de citron avec une sauce spéciale de la maison.	\$20.00

Pescados Y Mariscos (Seafood)

ITEM	PRICE
------	-------

Pescado A Lo Macho Filet de poisson nappé de calamars et crevettes, le tout enrobé d'une sauce maison spéciale.	\$17.75
Arroz Con Camarones Riz sauté aux crevettes, accompagné d'une salade d'oignons fraîche.	\$17.50
Chicharron De Pescado Deep fried fish strips marinated in garlic and soy sauce. Served with 2 side orders of your choice.	\$12.50
Jalea Assortiment de fruits de mer croustillants, accompagné d'une salade fraîche d'oignons et de tomates.	\$19.00
Arroz Con Mariscos Riz garni de fruits de mer à la manière péruvienne, accompagné d'une salade d'oignons croustillants.	\$17.00
Fiesta Marina Faux filet.	\$19.50
Ceviche Con Arroz Con Mariscos Poisson mariné dans du jus de citron accompagné d'un riz aux fruits de mer. Un clin d'œil à la paella péruvienne.	\$20.00
Chicharron De Calamar Calamars frits, infusés d'ail et de sauce soja. Proposés avec deux accompagnements au choix.	\$12.50
Filete De Pescado Filet de poisson délicatement frit, accompagné de riz parfumé, de pommes de terre dorées et d'une salade fraîche.	\$13.00

Arroz Chaufa	
ITEM	PRICE
Chaufa De Camaron Shrimp fried rice.	\$17.00
Chaufa Los Andes Shrimp, chicken, beef and pork fried rice. Served with deep fried fish or chicken.	\$19.50
Chaufa De Pollo Riz sauté au poulet, agrémenté de légumes croquants et d'épices savoureuses.	\$16.00
Chaufa De Pescado Riz frit au poisson.	\$14.50
Chaufa De Carne Riz sauté aux morceaux de bœuf tendre avec des légumes croquants et une touche de sauce soja.	\$14.50
Tacu - Chaufa Riz frit au poulet mélangé avec des haricots péruviens, accompagné de bœuf sauté.	\$22.00
Chaufa De Mariscos Riz sauté agrémenté de fruits de mer variés.	\$20.00
Chaufa De Cerdo Riz frit au porc.	\$17.00
Chaufa Mixto Riz sauté mêlant tendrement du bœuf et du poulet.	\$17.00

Para Comenzar	
ITEM	PRICE
Chim Pum #1 Un savoureux paella péruvienne aux fruits de mer, accompagnée d'un ceviche de poisson et de calamars ou poisson frit.	\$17.50
Pulpo Pachamanquero Faux	\$14.25

ITEM	PRICE
Chim Pum #3 Un mix de riz frit aux fruits de mer accompagné de ceviche de poisson, et d'une portion de causa.	\$17.75
Anticuchos (Para Comenzar) Cœur de bœuf mariné dans un mélange de vinaigre, huile, ail et épices. Accompagné de pommes de terre et de maïs.	\$12.00
Chim Pum #2 Paella péruvienne aux fruits de mer accompagnée de ceviche de poisson et de causa.	\$17.75
Jalea Real Whole fried fish or fillete covered with deep fried calamari with onion and tomato salad.	\$19.00
Chim Pum #4 Riz chaufa aux fruits de mer, accompagné de ceviche et de calamars frits ou poisson.	\$17.50
Tiradito Fines tranches de poisson reposant dans une onctueuse sauce jaune épicée.	\$11.00

Prueba Nuestras Delicias Marinas

ITEM	PRICE
Tres Tiempos (Prueba Nuestras Delicias Marinas)	\$22.00
Fiesta Marina (Prueba Nuestras Delicias Marinas) Una celebración del mar llega a tu mesa con una selección variada de los más frescos frutos del océano. Calamares tierno...	\$19.50

Tacu Chaufa

ITEM	PRICE
Lomo Al Jugo	\$22.00
Bistec Encebollado Tranches de bœuf tendres grillées dans une marinade d'ail et de cumin, accompagnées d'oignons caramélisés. Servies avec...	\$22.00
Huevo Frito false	\$20.00
Bistec Un beau morceau de bœuf grillé lentement avec juste assez de sel et de poivre pour rehausser sa riche saveur naturelle....	\$21.00
Pechuga A La Plancha Fines tranches de poulet grillé à la plancha, marinées avec des herbes fraîches et une pointe de citron. Cette cuisson r...	\$20.00
A Lo Mocho	\$24.00
Filete De Pescado (Tacu Chaufa) Tendre filet de poisson grillé avec expertise, servi sur un lit de riz sauté façon tacu chaufa. Infusé de saveurs péruvi...	\$21.00

Recomendaciones Del Cheff

ITEM	PRICE
Salmon A Lo Macho Faux filet de saumon agrémenté de calamars et crevettes enveloppés dans une sauce maison unique.	\$19.50
Combo Latino Whole rotisserie chicken with yellow rice, red beans, fried green plantain, salad, inca kola.	\$31.50
Chaufa Los Andes (Recomendaciones Del Cheff) Un mélange savoureux de riz frit aux crevettes, poulet, bœuf et porc, accompagné de votre choix de poisson ou poulet fri...	\$19.50

Combo Specials	
ITEM	PRICE
Combo Latino (Combo Specials) Latin Combo. Whole chicken, regular salad, fried plantain, yellow rice and inca kola.	\$31.50
Combo Los Andes Los Andes Combo. Whole chicken, avocado salad, French fries with slices of hot dog and purple corn drink.	\$28.00
Mini Especial Mini special. 1-4 chicken, fried rice chicken or pork and French fries.	\$12.00
Combo Especial Un poulet entier accompagné soit de riz frit au poulet ou au porc, avec des frites croustillantes et un Inca Kola rafraî...	\$33.00
Combo Familiar Family combo. Whole chicken, regular salad, French fries with slices of hot dog and inca kola 2 liters.	\$27.00
Ordenes Adicionales (Side Orders)	
ITEM	PRICE
Palta Aguacate	\$4.50
Maduros Des tranches de bananes plantains bien mûres sont soigneusement frites jusqu'à obtention d'une couleur dorée et d'un ext...	\$5.00
Yuca Frita	\$5.00
Arroz Blanco Riz cuit à la vapeur, moelleux et parfumé, préparé avec soin. Un soupçon d'ail et une touche d'huile d'olive viennent re...	\$4.50
Hot Dog ``false``	\$5.00
Frijoles	\$4.50
Sarsa Criolla Un mélange vibrant d'oignons rouges croquants, de tomates mûres et de piment frais, rehaussé par une touche de jus de li...	\$4.50
Huevo Frito (Ordenes Adicionales (Side Orders))	\$4.50
Tostones Tranches de bananes plantains vertes, écrasées puis frites jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur et mo...	\$4.50
Cancha	\$4.50
Bebidas (Beverages)	
ITEM	PRICE
Jugos Naturales Une explosion de fraîcheur à chaque gorgée. Nos jugos naturales sont préparés en utilisant uniquement des fruits mûrs de...	\$4.75
Chica - Inca Kola Boisson gazeuse originaire du Pérou à l'arôme sucré distinctif.	\$2.50
Jarra Grande - Chicha Morada Purple corn drink.	\$9.00
Grande - Soda false	\$4.25
Chica - Soda	\$2.50

ITEM	PRICE
Jarra Pequena - Chicha Morada Boisson préparée à base de maïs violet, parfumée avec des écorces de fruits et des épices douces.	\$5.00
Vaso - Chicha Morada Vase délicieusement rafraîchissant de maïs violet infusé.	\$2.50
Grande - Inca Kola Boisson gazeuse du Pérou.	\$4.25