★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Los Andes

Los Andes

Menu Prices — October 24, 2026

Los Andes menu with prices in United States, updated November 2019: 96 items across 15 categories, prices from $2.50 to $70.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Los Andes Menu with Prices (United States)

Los Andes menu with prices in United States, updated November 2019: 96 items across 15 categories, prices from $2.50 to $70.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/los-andes

Menu categories: Entradas (Appetizers) · Sopas (Soups) · Ensaladas (Salad) · Carne Y Pollo (Beef & Chicken) · Pollos A La Brasa (Rotisserie Chicken) · Ceviche · Pescados Y Mariscos (Seafood) · Arroz Chaufa · Para Comenzar · Prueba Nuestras Delicias Marinas · Tacu Chaufa · Recomendaciones Del Cheff · Combo Specials · Ordenes Adicionales (Side Orders) · Bebidas (Beverages)

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 Huancaina 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**

ITEM	PRICE
Lomo Saltado Fines lamelles de bœuf sautées accompagnées d'oignons et de tomates, nichées sur un lit de frites croustillantes. Accomp...	**$18.00**
Bisteck 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**
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**
Tallarin Verde Con Pechuga De Pollo Fettucine nappé d'une sauce verte savoureuse, accompagné d'une tendre poitrine de poulet grillée.	**$16.50**
Tallarin Verde Con Bisteck Fettuccine nappé de sauce verte spéciale, accompagné d’un steak grillé.	**$15.50**

Pollos A La Brasa (Rotisserie Chicken)

ITEM	PRICE
1/2 Pollo	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
Grande - Soda	**$4.25**
Chica - Soda	**$2.50**
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**