



TÍO
DARÍO
Restaurante





Gastronomía con legado **Gastronomy with a legacy**

Desde 2004, preservamos el legado y la sazón de nuestro chef fundador, Darío Matsufuji.
Un tributo donde la herencia Nikkei y el espíritu arequipeño conviven en armonía
dentro de nuestro oasis culinario.

*Since 2004, we have preserved the legacy and flavours of our founding chef, Darío Matsufuji.
This is a tribute where Nikkei heritage and the spirit of Arequipa's traditions coexist in
perfect harmony within our culinary oasis.*



Vegetariano • Vegetarian



Vegano • Vegan



Picante • Spicy

No se venderá ningún producto en temporada de veda • No product will be served in its closed season



La Barra de Darío

Darío's raw-food bar



Frescura marina y legado magistral de nuestro fundador, Darío Matsufuji
Coastal freshness and the culinary legacy of our founder, Darío Matsufuji



FUENTE DE ALTAMAR

(Para compartir / For sharing)

Una exclusiva selección de calamar, tiradito, pulpo al olivo y ceviche Humboldt
Premium selection of squid, tiradito, octopus with olive oil, and Humboldt ceviche

68



GRAN TIGRE IMPERIAL

Receta carretillera con pesca de temporada, pulpo, calamar y langostinos crocantes
Hearty version of 'tiger's milk' with seasonal fish, octopus, squid, and crispy prawns

46

LECHE DE TIGRE

Pescado de temporada, chilcano, limón y el toque preciso de rocoto fresco picado
Fine seasonal fish marinated in lime and chilcano broth, with a touch of rocoto pepper

26

PULPO AL OLIVO

Tiernas láminas de pulpo revestidas en una vibrante emulsión de aceituna botija
Tender octopus carpaccio elegantly drizzled with a silky traditional black-olive sauce

46

LA CAUSA DARÍO

Papa amarilla prensada, coronada con suave pulpo al olivo o langostinos a elección
Yellow potato mash topped with your choice of either octopus with olive oil or prawns

46



CUCHARITAS A LA CHALACA

Homenaje al Callao: choros, calamares o pulpo en un aderezo chalaco tradicional
A tribute to Callao: mussels, squid, or octopus tossed in our Callao-style dressing

CHOROS 34 | 48 CALAMARES O PULPO

Sabores Calientes

Hot appetizers



Una selección de recetas calientes que celebran el arte de nuestra cocina compartida
A selection of warm recipes, thoughtfully crafted to celebrate the art of our shared cuisine



TRILOGÍA DE EMPANADITAS MARINAS

(12 pzas / 12 pcs)

Exquisita selección de pulpo al olivo, langostino mediterráneo y pescado saltado
An exquisite selection of octopus in olive oil, coral prawns, and wok-sautéed fish

52

TRILOGÍA DE EMPANADITAS CRIOLLAS

(12 pzas / 12 pcs)

Una degustación de nuestros clásicos: aji de gallina, lomo saltado y rocoto relleno
A sampling of our classics: creamy chicken, sautéed beef, and stuffed spicy pepper

44

QUESO PARIÁ & YUCA AMAZÓNICA 🌿

Yuquitas selváticas y queso regional fritos en su punto, con dúo de cremas de la casa
Hand-cut golden-fried cassava sticks and local cheese, served with a duo of our dips

26

CONCHAS GRATINADAS AL PARMESANO

(6 pzas / 6 pcs)

Conchas de abanico en una ligera capa de parmesano horneada y dorada al punto
Fine pacific scallops with a generous parmesan crust, baked to golden perfection

58

CALAMARES A LA MARINERA

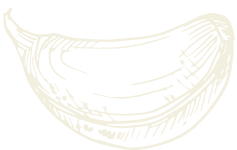
Tiernos aros salteados al fuego vivo en un delicado sofrito de la casa y vino blanco
Fresh tender squid rings wok-seared in our own delicate sofrito and white wine

58

PEJERREYES CROCANTES

Crujientes y dorados al punto, servidos con salsa criolla y papas fritas o en pan francés
Crispy golden whitebait served with salsa criolla and chips, or as a classic sandwich

42



Alma del Pacífico

Soul of the Pacific

“

Pescado fresco de la corriente de Humboldt y limones del norte
Fresh fish from the Humboldt Current and limes from Northern Peru

”

CEVICHE DEL CAPITÁN

Lenguado o corvina en crema rocoto acompañado de un crocante chicharrón mixto
Sole or sea bass in a spicy rocoto marinade, served with crispy-fried mixed seafood

60

CEVICHE HUMBOLDT

Pescado fresco de temporada en una intensa esencia de chilcano de la casa y limón
Premium seasonal fish in an intensely flavoured house-made chilcano with lime

48

CEVICHE DARÍO

Nuestra joya: lenguado o corvina matizado con langostinos, calamar y pulpo fresco
Our most prized jewel: sole or sea bass nuanced with prawns, squid, and octopus

58

Extra conchas o erizo + s/ 6 • *Extra scallops or sea urchin + s/ 6*

TIRADITO DARÍO

Láminas de lenguado o corvina con un balance preciso de limón, vinagre y aceite
Finely sliced sole or sea bass with just the right amount of lime, vinegar and olive oil

54



Recetas del Puerto

Harbour recipes



El sabor auténtico de los terminales peruanos, honrando la historia de su receta original
The authentic flavour of Peruvian ports, honouring the history of the original recipes



PARIHUELA DEL CALLAO

Fina sopa de pescado, cangrejo y mariscos, servida en una humeante olla de barro
Fine soup made from fish, crab and seafood, served piping hot in a traditional clay pot

74

ARROZ CON MARISCOS DARÍO

Jugoso arroz cocido en vino blanco con calamar, langostinos y conchas vongole de mar
Traditional creamy rice cooked in white wine with fresh squid, prawns and cockles

56

LA PESCA DE TEMPORADA

(200g)

Pescado a su elección al ajo, meunière, chorrillana o la majestuosa salsa "a lo macho"
Fish of your choice with garlic, meunière, chorrillana, or our majestic 'A lo macho' sauce

54

Corvina o Lengado + s/ 10 • Salsa "A lo macho" + s/ 10
Sea bass or sole + s/ 10 • 'A lo macho' sauce" + s/ 10

CHICHARRÓN O JALEA MIXTA

Crocantes trozos de pescado y/o mariscos, con yucas doradas y cremas artesanales
Crispy golden fish or mixed seafood, served with fried cassava and home-made sauces

PESCADO 50 | 58 MARISCOS

LA TRIADA DEL PUERTO

Un encuentro magistral: arroz con mariscos, ceviche Humboldt y chicharrón crocante
The ultimate trilogy: creamy seafood rice, seasonal ceviche, and crispy fried seafood

72

CHITA VOLADORA AL AJO

(Para compartir / For sharing)

Chita entera extra crocante, acompañada de una sutil reducción de vino blanco y ajo
Whole extra-crispy Peruvian grunt fish presented with a subtle white-wine-and-garlic sauce

98



Mar & Fuego

Sea & Fire

“

Secretos marinos de antaño enriquecidos con una vibrante esencia oriental
Ancestral seafood recipes enhanced with vibrant oriental-inspired nuances

”

TIMBAL DE MARISCOS

Pasta artesanal en crema de mariscos, gratinada con costra crocante de parmesano
Artisanal pasta in seafood sauce, oven-baked with a golden-brown Parmesan crust

70

BATAYAKI DEL PESCADOR

Pesca del día sellada al wok en una exclusiva salsa japonesa secreta de nuestra casa
Wok-seared catch of the day in our own secret Japanese sauce; a true culinary legacy

54

TACUYAKI MATSUFUJI

Nuestro tacu-tacu dorado, coronado con un jugoso saltado de pescado o mariscos selectos
Crispy traditional rice and bean tacu-tacu topped with a succulent sautéed seafood stir-fry

PESCADO 54 | 64 MARISCOS

CHAUFA COSTERO AL WOK

Arroz o quinua orgánica dorada al fuego vivo con pesca del día o mariscos del puerto
Traditional wok-fired rice or organic quinoa with seasonal fish or harbour seafood

PESCADO 48 | 58 MARISCOS

SALTADO MAREMOTO

Pesca del día salteada a fuego alto con cebolla crujiente, tomate y el toque de la casa
Fresh catch of the day, stir-fried with crisp onions, tomatoes and our hallmark touch

56



Legado Volcánico

Volcanic Legacy

“

Homenaje a nuestros volcanes: cortes selectos servidos sobre piedra volcánica ardiente

A tribute to our volcanoes: premium cuts served sizzling on glowing volcanic stone

”

PULPO AL CHIMICHURRI ★

(250g)

Tiernos tentáculos de pulpo en su punto, bañados en un rústico chimichurri de la casa
Tender octopus tentacles with our own chimichurri, served at the perfect temperature

68

T-BONE DE CERDO ★

(350g)

Corte premium de granja regional, servido en piedra volcánica para máxima jugosidad
Premium regional pork-cut, presented on volcanic stone to preserve its juiciness

60

TRUCHA DEL LAGO ARAPA ★

(200g)

Directo de las aguas cristalinas del Altiplano, servida para exaltar su esencia y frescura
From the crystal-clear waters of the Altiplano, served to highlight its natural flavour

60

★

Incluyen salsas de la casa y dos guarniciones a elección:

Papas doradas • Papas fritas • Yuquitas fritas • Arroz blanco
Ensalada mixta • Verduras provenzal

Includes house-made sauces and your choice of two side-dishes:

Golden potatoes • Chips • Fried cassava • White rice
Mixed salad • Provençal-style vegetables



Majestuoso Camarón

Majestic Crayfish

“

La especialidad más preciada de la región, preparada con profundo respeto a la tradición
The region's most prized specialty, prepared with a deep and respectful focus on tradition

”



TACUYAKI DEL VALLE

Nuestra fusión insignia: tacu-tacu dorado con una generosa salsa de colitas al coral
Dario's artisanal fusion: crispy bean and rice mash with a rich crayfish coral sauce

82

CHUPE GRAN TRADICIÓN

El alma de Arequipa concentrada en nuestro chupe tradicional con camarones del valle
The soul of Arequipa; traditional crayfish soup with fresh cheese, beans, and black mint

82

CAUSA IMPERIAL

Papa amarilla prensada con ají, servida con colitas al coral, palta y una ligera mayonesa
Yellow potato cake with prawn tails in coral sauce, avocado, and creamy light mayonnaise

76

ARROZ AL CORAL

Jugoso arroz con camarones seleccionados y el aroma intenso del coral al vino blanco
Savoury rice sautéed with shrimp tails and an intense aroma of coral and white wine

78

COLITAS AL MEDITERRÁNEO

Colitas salteadas al fuego vivo con láminas de ajo crocante y mantequilla de campo
Prawn tails sautéed with crispy garlic slices, farm butter, and a touch of white wine

78

TIMBAL DORADO AL GRATÍN

Fettuccine artesanal en cremosa salsa de camarones gratinados al fino parmesano
Home-made pasta in a delicate creamy sauce, topped with golden crayfish au gratin

82



Arequipeño & Criollo

Arequipa & Creole



Recetas con historia que celebran la herencia española, oriental y africana
Recipes with a story, celebrating a fusion of Spanish, Asian, and African heritage



GRAN GALA AREQUIPEÑA

Una experiencia regional completa: rocoto relleno, pastel de papa y soltero de queso
The complete regional experience: stuffed hot pepper, potato pie, and Andean cheese salad

56

ROCOTO RELLENO TRADICIÓN

Relleno de carne picada a cuchillo y servido con el tradicional pastel de papa gratinado
Traditional stuffed hot pepper with hand-cut beef, served with a savoury potato pie au gratin

46

CHUPE DE PESCA DE TEMPORADA

Nuestro chupe tradicional arequipeño con pesca del día, habas, queso fresco y huacatay
Arequipa's iconic fish soup; seasonal fish, broad beans, cream cheese, and black mint

52

ADOBO AL GUIÑAPO

Cogote de cerdo cocido a fuego lento en chicha de guiñaipo, servido con pan tres puntas
Traditional pork stew slow-cooked in aromatic chicha and served with local bread

52

ANTICUCHOS DE CORAZÓN AL PANCA

Corazón de res marinado en ají panca y especias, servido con papas doradas y salsa criolla
Grilled heart brochettes marinated in pepper, served with golden potatoes and creole sauce

48

AJÍ DE GALLINA DE ANTAÑO

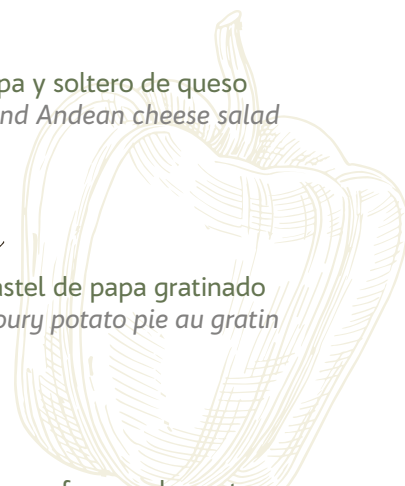
Gallina del campo deshilachada en crema de ají amarillo, pecanas y queso tradicional
Creamy chicken in a sauce made with yellow pepper, pecans, and traditional cheeses

52

LOMITO SALTADO

Lomitos finos salteados a fuego alto con cebolla crujiente, tomate y el toque de la casa
Tender strips of beef fillet, stir-fried with crisp onions, tomatoes and our hallmark touch

56





Desde la Huerta

From the Garden



Especialidades vegetarianas de los campos arequipeños y la selva amazónica
Vegetarian specialities from the fields of Arequipa and the Amazonian rainforest



TRILOGÍA DE LA CAMPIÑA 🌿

El festín de nuestros campos: escribano, soltero de queso y ceviche de champiñones
Vibrant countryside medley; escribano, Andean cheese salad, and mushroom ceviche

46

CEVICHE DE BOSQUE 🌿

Champiñones de estación marinados en una delicada leche de tigre vegetal al limón
Seasonal mushrooms marinated in a vegetable 'tiger's milk' with a subtle touch of lime

40

ESCRIBANO DARÍO 🌿

Papa canchan y tomate en cubos, servido con queso paria frito y un toque de rocoto
Canchán potatoes and tomatoes, served with fried Paria cheese and rocoto pepper

28

SOLTERO DE QUINUA & QUESO 🌿

Ensalada emblemática de quinua orgánica, queso fresco, habas y aceitunas botija
Traditional local salad with quinoa, fresh farm cheese, broad beans, and large olives

30

CAUCHE DE QUESO PARIÁ 🌿

Cremoso guiso de papas nativas con abundante queso paria derretido en salsa de ají
Hearty native potato stew with abundant melted Paria cheese and a touch of hot pepper

40

OCOPA AREQUIPEÑA 🌿

Sabor clásico de campiña: papa rosada en crema de ají amarillo y huacatay fresco
Classic countryside flavour: pink potato slices in yellow-pepper sauce and black mint

26

ENSALADA AMAZÓNICA 🌿

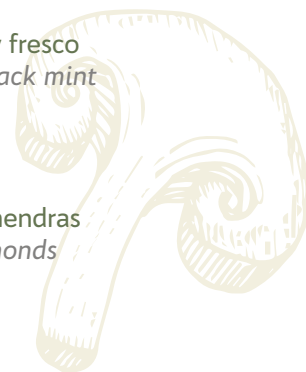
Mix hidropónico, alcachofas, champiñones, palmitos, gajos de toronja y almendras
Hydroponic mix, artichokes, mushrooms, palm hearts, grapefruit, and almonds

38

CAUSA SILVESTRE 🌿

Papa amarilla prensada con ají, rellena de palta cremosa y selección de verduras frescas
Silky yellow potato seasoned with mild pepper, served with avocado and fresh vegetables

36



Dulce Final

Sweet Finale



Dulces creaciones que celebran la tradición arequipeña y la pureza del cacao nacional
Exquisite creations honoring Arequipa's tradition and the purity of Peruvian cacao



TABLA 'CIELO Y TIERRA'

(Para compartir / For sharing)

Nuestro emblemático Tocino del Cielo acompañado de brownie de chocolate y castañas
Our classic Tocino del Cielo - a silky custard - paired with a chocolate and Brazil-nut brownie

30

QUESO HELADO A LO ANTAÑO ★

Postre bandera elaborado según su receta ancestral con canela y clásica textura nevada
Arequipa's emblematic cinnamon milk ice cream, featuring a unique snowy texture

14

BROWNIE CON HELADO

Delicia tibia de chocolate peruano al 70% y castañas, servida con helado artesanal
Warm 70% Peruvian-chocolate-and-Brazil-nut brownie served with premium ice cream

20

TOCINO DEL CIELO COLONIAL

Joya de la repostería colonial: fino flan de yema y caramelo fundido con textura de coco
A colonial confectionery gem: sweet velvety egg-yolk-and-caramel custard and coconut

16

BUÑUELOS TÍPICOS ★

(4 pzs/ 4 pcs)

Masa anisada frita al momento, aireada y crocante, bañada con nuestra miel de chancaca
Classic handmade fritters, freshly fried to a golden crisp texture and served with sweet syrup

14

TRUFAS DE PURO CACAO

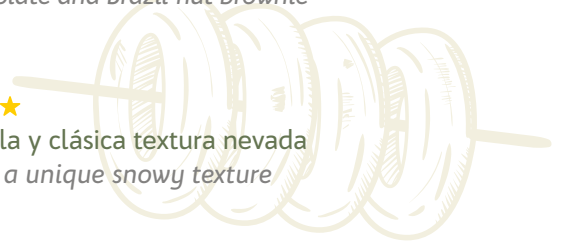
(2 pzs/ 2 pcs)

Intensos bocados de chocolate de origen peruano, para acompañar su café o shot de Anís
Peruvian hand-made cacao truffles: ideal with your coffee or a classic shot of Anís Najar

12



Postres tradicionales hechos en casa • *Traditional homemade desserts*



Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards

