

El fuego del Wok el alma del Sabor Peruano

Fusión cantonesa-peruana a fuego vivo directo a tu mesa.

¡PEDIR AHORA!

FUSIÓN CHINO-PERUANA

SABORES AUTÉNTICOS

WOKS A FUEGO VIVO

INSUMOS FRESCOS

VALORACIÓN 4.9

NUESTRA HERENCIA

Donde la Tradición Cantonesa Encuentra el Corazón de Lima

Hace más de una década, un grupo de apasionados de la culinaria china tradicional emprendió un viaje a Perú. En las cocinas vibrantes de Lima descubrieron la magia de los ajíes, las cebollas crujientes y el limón fresco, dando origen a lo que hoy llamamos con orgullo Fusión Bambú.

No somos solo un chifa tradicional; reinterpretamos las recetas ancestrales chinas utilizando técnicas de alta escuela y sazones locales peruanas. Cada plato que sale de nuestro wok rinde homenaje a los inmigrantes que integraron lo mejor de ambos mundos en una sola mesa.

100% Artesanal

Elaboramos nuestras propias masas de wantán y salsas madre diariamente.

Wok Masterizado

Fuego controlado a más de 300°C para capturar el auténtico ahumado.

EXPERIENCIA SENSORIAL

Nuestra Carta de Culto

Una colección de nuestros platos más representativos, creados para sorprender con una experiencia de sabores, aromas y texturas que unen la cocina oriental con la identidad peruana.

VER CARTA COMPLETA



Chaufa de Culto Fusión S/. 42.00

Arroz chaufa al wok de fuego vivo con lomo fino ahumado, cebolleta china, tortilla de huevo y un toque secreto de pisco acholado.

SABOR DE AUTOR

PEDIR POR WHATSAPP >



Lomo Saltado Chifa-Nisei S/. 49.00

Jugosos trozos de lomo fino saltados con cebolla morada, tomate, ají amarillo, salsa de osetón premium y un sutil toque de jengibre y culantro.

SABOR DE AUTOR

PEDIR POR WHATSAPP >



Wantanes de la Selva S/. 26.00

Wantanes dorados rellenos de pulpa de cerdo y cecina amazónica ahumada, acompañados de salsa agri dulce de maracuyá.

SABOR DE AUTOR

PEDIR POR WHATSAPP >



Pollo Chijaukay Imperial S/. 38.00

Muslo de pollo deshuesado, crujiente por fuera, bañado en salsa de canela china y soya, salpicado con ajonjolí tostado.

SABOR DE AUTOR

PEDIR POR WHATSAPP >



Sopa Wantán de la Abuela S/. 34.00

Caldo concentrado de gallina y cerdo con fideos finos egg-noodles, wantanes rellenos, col china y asado de cerdo crujiente de la casa.

SABOR DE AUTOR

PEDIR POR WHATSAPP >



Siu Mai Fusión Andina S/. 28.00

Bocaditos al vapor rellenos de langostinos picados, cerdo, quinua orgánica tostada y un toque de aceite de sésamo y rocoto.

SABOR DE AUTOR

PEDIR POR WHATSAPP >

¿Te gustaría cocinar como un Chef de Wok?

Hemos creado un Ebook digital exclusivo totalmente gratis: "Técnicas del Wok y Salsas Madre Chifa". Aprende los secretos culinarios directo en tu correo electrónico.

DESCARGAR RECETARIO GRATIS

NUESTRO CREADOR

Chef Kenji Wong

"La cocina fusión es la historia de mi vida escrita en cada salteado del wok."

Nacido en Lima, de abuelos cantoneses y madre arequipeña, Kenji creció con los aromas de la canela china mezclados con el aderezo del ajo y el ají panca. Tras perfeccionar sus técnicas en reconocidos templos culinarios de Shanghai y Hong Kong, regresó al Perú con una misión clara: redefinir la cocina chifa.

Su trayectoria de más de 15 años le ha valido múltiples distinciones en el ámbito gastronómico peruano. Su enfoque consiste en utilizar el fuego sagrado de alta intensidad típico de Asia oriental para sublimar los ingredientes autóctonos de la costa, sierra y selva peruanas.

15+

AÑOS DE TRAYECTORIA

2

PREMIOS NACIONALES

30K+

COMENSALES FELICES



DIRECTOR DE COCINA
Kenji Wong
Especialista en técnicas Cantonesas & Sabores del Perú

GALERÍA FUSIÓN BAMBÚ

Un Vistazo a Nuestra Casa

Descubre cada rincón de nuestro restaurante: una terraza ideal para compartir, un salón principal acogedor y una cocina donde la calidad y la pasión se convierten en cada plato.



Lo que dicen nuestros comensales

★★★★ 4.9 sobre 5 — basado en clientes de Fusión Bambú

★★★★

El pato pekinés con ají amarillo es una locura, nunca había probado algo así. El ambiente se siente elegante pero acogedor.

R Rocío M.
Cliente frecuente

★★★★

Fuimos por el aniversario y reservamos el salón privado. Atención impecable y el chaufa de pato es el mejor que he probado en Lima.

J Jorge L.
Reserva de evento

★★★★

La fusión cantón-peruana está perfectamente lograda, no es un chifa más. El wantán de pato sorprende a cualquiera.

A Andrea P.
Primera visita

★★★★

La terraza es hermosa para almorzar en familia y el servicio es muy atento. Ya es nuestro chifa de cabecera.

M Miguel S.
Cliente frecuente

RESERVA CON NOSOTROS

Asegura tu Mesa

NOMBRE COMPLETO

Ej. Alejandro Vega

FECHA

dd/mm/aaaa

COMENSALES

1 Persona

TELÉFONO DE CONTACTO

Ej. +51 987 654 321

SOLICITAR RESERVA

LOCALIZACIÓN

Estamos en Miraflores



Dirección Exacta

Av. La Mar 1258, Miraflores, Lima 15074, Perú
(Frente al Parque de la Tradición y cerca al malecón)



Horarios de Atención

Lunes a Sábado: 12:30 PM - 11:00 PM
Domingos: 12:30 PM - 6:00 PM



Utiliza la tecla Ctrl junto con la rueda de desplazamiento del mouse para acercar o alejar el mapa

NAVEGACIÓN

Inicio
Historia
Menú
Chef
Galería
Encuétranos

RECURSOS DIGITALES

Ebook: Salsas Madre Gratis
Masterclass de Wok (Próximamente)
Nuestras Recetas de Autor
Servicios de Catering

ÚNETE A LA MESA

Recibe promociones secretas, recetas semanales exclusivas y accesos anticipados a eventos gastronómicos privados.

Tu correo electrónico

REGISTRARME GRATIS

