



california  
pizza kitchen

WHERE *FRESH & CREATIVE*  
FLAVORS COLLIDE

**BEBESTIBLES BEVERAGES**

<b>BEBIDAS</b> SOFT DRINKS	\$4.000
<b>LIMONADA DE PEPINO</b> CUCUMBER LEMONADE	\$6.500
<b>TÉ FRÍO FRAMBUESA</b> RASPBERRY ICED TEA	\$6.500
<b>SODA ITALIANA DE MANZANA VERDE</b> GREEN APPLE ITALIAN SODA	\$5.400
<b>SODA ITALIANA DE FRAMBUESA</b> RASPBERRY ITALIAN SODA	\$5.400
<b>AGUA EMBOTELLADA</b> BOTTLED WATER	\$3.900

**BEBIDAS DRINKS**

<b>PISCO SOUR</b>	\$ 8.500
<b>PISCOLA</b>	\$ 8.500
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$ 9.900
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b>	\$ 9.900
<b>CLASSIC GIN TONIC</b>	\$ 10.900
<b>ORANGE TONIC</b>	\$ 10.900
<b>PASSION FRUIT GIN TONIC</b>	\$ 12.000
<b>RON MORA TONIC</b>	\$ 12.000
<b>MARGARITA CLÁSICA</b>	\$ 10.900
<b>MARGARITA CLÁSICA DON JULIO</b>	\$ 16.500
<b>FRUTILLA MARGARITA</b>	\$ 10.900
<b>CAIPIRINHA</b>	\$ 8.500
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$ 10.900
<b>CUBA LIBRE</b>	\$ 8.500
<b>MARTINI</b>	\$ 8.500
<b>MOJITO</b>	\$ 8.500
<b>MOSCOW MULE</b>	\$ 12.000
<b>OLD FASHION</b>	\$ 12.000
<b>PASSION FRUIT WHISKY</b>	\$ 12.000
<b>PASSION FRUIT WHISKY GOLD</b>	\$ 16.500
<b>BLOODY MARY</b>	\$ 10.900

DISFRUTA DEL  
**AUTÉNTICO**  
PISCO SOUR

**PISCO SOUR**

## LICORES LIQUORS

VODKA SMIRNOFF	\$ 7.900
RON PAMPERO BLANCO	\$ 7.900
RON PAMPERO SELECCIÓN	\$ 9.000
RON ZACAPA ÁMBAR	\$ 11.500
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$ 13.500
TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$ 13.500
TEQUILA JIMADOR REPOSADO	\$ 11.500
TEQUILA JIMADOR BLANCO	\$ 7.900
JACK DANIELS	\$ 11.500
JACK DANIELS FIRE	\$ 11.500
OLD PARR	\$ 11.500
JOHNNIE WALKER GOLD	\$ 13.500
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 11.500
J&B	\$ 7.900
PISCO MISTRAL	\$ 7.900
VODKA ABSOLUT	\$ 9.000

## CAFÉS COFFEE

ESPRESSO	\$ 4.000
AMERICANO	\$ 5.100
CAPPUCCINO	\$ 5.500
MOCHA	\$ 5.500
LATTE	\$ 5.500
LATTE CON VAINILLA VANILLA LATTE	\$ 5.500
CHOCOLATE CALIENTE HOT CHOCOLATE	\$ 4.700
TÉ DE MANZANILLA CHAMOMILE TEA	\$ 3.900
TÉ DE MENTA PEPPERMINT TEA	\$ 3.900
TÉ NEGRO BLACK TEA	\$ 3.900

## CERVEZAS BEERS

SCHOP	
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 7.500
HEINEKEN	\$ 7.500
AUSTRAL CALAFATE	\$ 7.500
KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR	\$ 7.500
BOTELLA	
KUNSTMANN TOROBAYO 330 ML	\$ 6.200
KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR 330 ML	\$ 6.200
AUSTRAL CALAFATE 330 ML	\$ 6.200
AUSTRAL PATAGONIA 330 ML	\$ 6.200
HEINEKEN 330 ML	\$ 6.200
HEINEKEN CERO 330 ML	\$ 6.200
DOLBEK MAQUI 330 ML	\$ 6.500
DOLBEK LAGER BELGA 330 ML	\$ 6.500

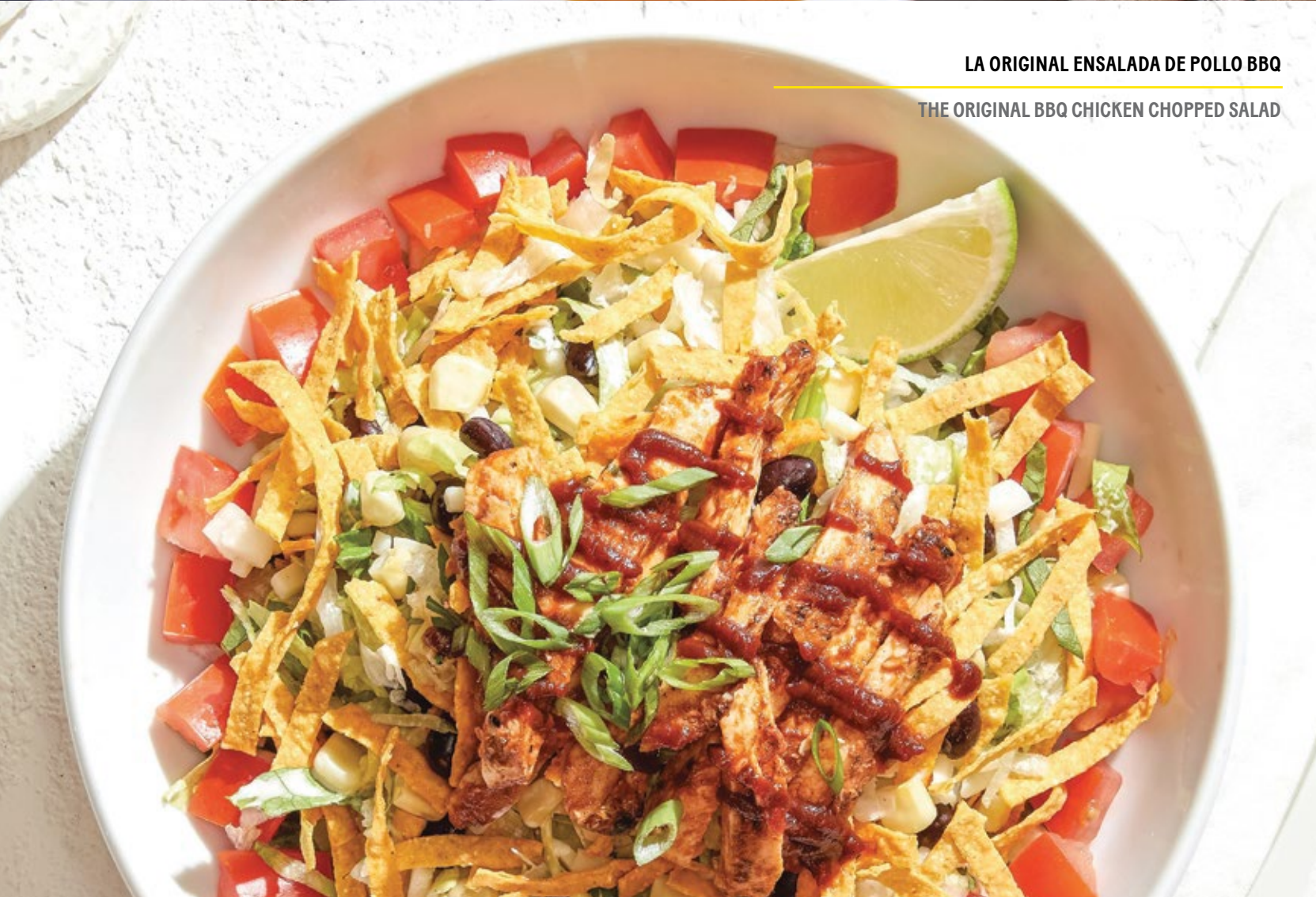
## VINOS WINES

ADOBE CARMENERE	\$ 7.500 GLASS
ADOBE ROSÉ	\$ 7.500 GLASS
ADOBE CHARDONNAY	\$ 7.500 GLASS
CASILLERO RESERVA CARMENERE	\$ 7.500 GLASS
CASILLERO RESERVA MERLOT	\$ 7.500 GLASS
CASILLERO RESERVA	
PRIVADA CARMENERE	\$ 8.700 GLASS
CASILLERO RESERVA	
PRIVADA CABERNET SAUVIGNON	\$ 8.700 GLASS
CONO SUR RESERVA	
ESPECIAL SAUVIGNON BLANC	\$ 8.700 GLASS
MARQUES DE CASA CONCHA	
CARMENERE	\$ 10.900 GLASS
ESPUMANTE SBX	\$ 7.500 GLASS



**SOPA DE TORTILLA**

SEDONA TORTILLA



**LA ORIGINAL ENSALADA DE POLLO BBQ**

THE ORIGINAL BBQ CHICKEN CHOPPED SALAD

No todos los ingredientes están en el menú, consulte con su garzón si tiene alguna duda.  
All ingredients are not listed, so ask your server if you have any questions.

## ENTRADAS STARTERS

### DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACA \$ 9.500

#### SPINACH ARTICHOKE DIP

Servido caliente con chips de maíz blanco hechos en casa.  
Served hot with housemade white corn tortilla chips.

### ALITAS CALIFORNIANAS \$ 11.500

#### CALIFORNIA HOT WINGS

Deliciosas alitas de pollo en 2 distintas salsas a escoger: Búfalo ó BBQ.  
Delicious Chicken Wings with 2 different sauces to choose from: Buffalo or BBQ.

### CAMARONES DINAMITA \$ 14.000

#### DYNAMITE SHRIMP

Crujientes camarones bañados en una salsa de Sriracha dulce y picante con cebolla y semillas de sésamo.  
Crispy shrimp tossed in a sweet & spicy Sriracha sauce with slivered scallions and sesame seeds.

## SOPAS SOUPS

### SOPA DE TORTILLA \$ 9.500

#### SEDONA TORTILLA

Tomates madurados en vino, tomatillos, maíz, chiles verdes, especias del suroeste y tiras de tortilla de maíz crujiente.  
Vine-ripened tomatoes, tomatillos and corn with mild green chilies and Southwestern spices.  
Garnished with crispy corn tortilla strips.

## ENSALADAS SALADS

### LA ORIGINAL ENSALADA DE POLLO BBQ \$ 15.000

#### THE ORIGINAL BBQ CHICKEN CHOPPED

Frijoles negros, maíz dulce, jícama, cilantro fresco, albahaca, tiras de tortilla de maíz crujiente, queso Monterey Jack y nuestro aderezo Ranch de hierbas hecho en casa. Cubierto con tomate y cebolla.  
Chopped lettuce, black beans, sweet corn, jicama, cilantro, basil, tortilla strips and Monterey Jack cheese, topped with chopped BBQ chicken breast, fresh diced Roma tomatoes and fresh green onions.  
Served with BBQ sauce and herb ranch dressing.

### CÉSAR CLÁSICA \$ 13.000

#### CLASSIC CAESAR

Crujiente lechuga romana con Parmesano rallado y crutones de mantequilla de ajo hechos en casa.

Crisp Romaine with shaved Parmesan cheese and housemade garlic butter croutons.

#### + PECHUGA DE POLLO \$ 3.500

+ GRILLED CHICKEN BREAST \$ 3.500

### ◆ CALIFORNIA COBB \$ 16.000

#### CALIFORNIA COBB

Tocino ahumado, pollo, tomate, huevo picado, albahaca y queso Gorgonzola. Servido con aderezo Ranch de hierbas.

Nueske's applewood smoked bacon, avocado, chicken, tomatoes, chopped egg, fresh basil and Gorgonzola cheese with housemade herb ranch or bleu cheese dressing.

◆ FAVORITOS OUR FAVORITES

🌿 VEGETARIANO VEGETARIAN

**LA ORIGINAL PIZZA DE POLLO BBQ**

THE ORIGINAL BBQ CHICKEN PIZZA



**FETUCCINI EN CREMA DE AJO CON CAMARONES**

GARLIC CREAM FETTUCCINE WITH SHRIMP



**PEPPERONI**

PEPPERONI

No todos los ingredientes están en el menú, consulte con su garzón si tiene alguna duda.  
All ingredients are not listed, so ask your server if you have any questions.

## PIZZAS

### ◆ LA ORIGINAL PIZZA DE POLLO BBQ \$ 15.000

THE ORIGINAL BBQ CHICKEN PIZZA

Creada en 1985. Nuestra legendaria salsa BBQ, queso Gouda ahumado, cebolla morada y cilantro fresco transforman esta pizza original en icónica.

Created here in 1985. Our legendary BBQ sauce, smoked Gouda, red onions and fresh cilantro transform this original to iconic.

### PEPPERONI \$ 14.000

PEPPERONI

Pepperoni rústico y picante con queso Mozzarella fresco y orégano.

Rustic and spicy pepperoni with fresh Mozzarella and wild Greek oregano.

### MARGARITA \$ 14.000

MARGHERITA

Tomate con queso Mozzarella fresco, albahaca fresca y queso Parmesano.

Italian tomatoes with fresh Mozzarella, fresh basil and Parmesan cheese.

### CHAMPIÑONES \$ 14.000

WILD MUSHROOM

Setas Crimini y Portobello con cebolla picada, pimienta negra y queso Mozzarella.

Shaved Crimini and Portobello mushrooms with slivered scallions, cracked black pepper, Romano and Mozzarella cheese.

### CHAMPIÑONES, PEPPERONI Y SALCHICHA \$ 16.000

MUSHROOM, PEPPERONI + SAUSAGE

Champiñones Crimini, pepperoni rústico, salchicha italiana picante, albahaca fresca en trozos y queso Mozzarella.

Crimini mushrooms, rustic pepperoni, spicy Italian sausage, fresh torn basil, Mozzarella cheese and wild Greek oregano.

### QUESO \$ 14.000

CHEESE

Queso Mozzarella fresco y queso Mozzarella rallado con salsa de tomate.

Fresh and shredded Mozzarella and tomato sauce.

## PASTAS

### FETUCCINI EN CREMA DE AJO \$ 12.500

GARLIC CREAM FETTUCCINE

Con perejil italiano fresco.

With fresh Italian parsley.

+ Pollo Chicken \$ 3.500

+ Camarón Shrimp \$ 5.900

+ Pollo y Camarón Chicken & Shrimp \$ 7.500

### SPAGHETTI KUNG PAO \$ 12.500

KUNG PAO SPAGHETTI

Con ajo, cebolla y maní.

With garlic, scallions, peanuts and red hot chilies.

+ Pollo Chicken \$ 3.500

+ Camarón Shrimp \$ 5.900

+ Pollo y Camarón Chicken & Shrimp \$ 7.500

## HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES BURGER & SANDWICHES

### ◆ HAMBURGUESA CPK \$ 16.500

CPK BURGER\*

Nuestra mezcla de carne de res Angus cubierta con queso Americano derretido, tocino ahumado Nueske's, cebolla caramelizada, tomate, pepinillos, lechuga y nuestra salsa de hamburguesa casera. Servido con papas crujientes.

Our signature beef blend of Wagyu, Chuck and Brisket topped with melted American cheese, Nueske's applewood smoked bacon, caramelized onions, tomato, pickles, lettuce and our housemade burger sauce. Served with crispy potatoes.

### CALIFORNIA CLUB SÁNDWICH \$ 12.000

CALIFORNIA CLUB

Jamón de pavo o pollo a la parrilla con palta fresca, tocino ahumado Applewood, lechuga crujiente y tomate.

Turkey ham or grilled chicken with fresh avocado, Applewood smoked bacon, crisp romaine and tomatoes.

### CALIFORNIA CAPRESE \$ 12.000

CALIFORNIA CAPRESE

Tomate pomarola, albahaca fresca, pepino, queso Mozzarella fresco y nuestra vinagreta de limón y hierbas.

Roma tomatoes, fresh basil, cucumbers, fresh Mozzarella and our housemade Lemon Herb vinaigrette.

◆ FAVORITOS OUR FAVORITES

 VEGETARIANO VEGETARIAN

## DESAYUNOS BREAKFAST

### SÁNDWICH DE DESAYUNO CPK \$ 14.000

#### CPK CLASSIC BREAKFAST SANDWICH

Huevo, elección de jamón o tocino y queso. Servido con papas crujientes de desayuno.

Choice of applewood smoked bacon or smoked ham, scrambled eggs and Cheddar cheese. Served on brioche with a side of crispy breakfast potatoes.

### SÁNDWICH DE DESAYUNO BEVERLY HILLS \$ 12.000

#### BEVERLY HILLS SANDWICH

Huevo, palta, mayonesa, tomate con albahaca en un pan Brioche tostado. Servido con papas crujientes y tostadas a elección.

Egg, smashed avocado, mayo, sliced tomato with fresh basil and arugula on toasted brioche. Served with crispy breakfast potatoes.

### HUEVOS AL GUSTO \$ 11.000

#### EGGS YOUR WAY

Huevos fritos o revueltos con tocino. Servido con papas crujientes y tostadas a elección.

Two eggs made just the way you like them. Served with applewood smoked bacon, crispy breakfast potatoes and choice of toast.

### ◆ PCH OMELETTE \$ 12.500

#### THE PCH OMELETTE

Huevos, tocino crujiente, tomate rostizado, espinaca fresca y queso Cheddar. Servido con papas crujientes y tostadas a elección.

Cage-free eggs, Nueske's applewood smoked bacon, roasted grape tomatoes, fresh spinach and Cheddar cheese.

### OMELLETE DE 3 QUESOS \$ 11.500

#### THREE CHEESE OMELETTE

Huevos, queso Cheddar rallado, queso Monterey Jack y queso Mozzarella fresco. Servido con papas crujientes y tostadas a elección.

Eggs, shredded Cheddar, Monterey Jack and fresh Mozzarella. Served with crispy breakfast potatoes and choice of toast.

### TOSTADAS FRANCESAS CON COMPOTA DE ARÁNDANO \$ 9.900

#### CRISPY BRIOCHE FRENCH TOAST

Pan Brioche envuelto en hojuelas de maíz dorado, decorado con compota de frutos rojos, yogurt de vainilla y azúcar en polvo.

Golden brown cornflake crusted Brioche topped with seasonal fresh berry compote, vanilla bean yogurt and powdered sugar.

### PIZZA DE JAMÓN AHUMADO, HUEVO + CHILE VERDE \$ 14.000

#### SMOKED HAM, EGGS + GREEN CHILI PIZZA

Mezcla de queso Cheddar y queso Monterey Jack, jamón ahumado, pimentón verde y huevos revueltos. Cubierto con queso Parmesano, salsa verde, cilantro fresco picado y cebollín picado.

Cheddar and Jack cheese blend, Applewood smoked ham, spicy poblano and scrambled eggs. Topped with Parmesan Cheese.

### PIZZA DE HUEVO, TOCINETA Y PAPA \$ 14.000

#### EGG, BACON + POTATO PIZZA

Queso Monterey Jack, cebolla morada, tocino crujiente, papa rostizada, huevos revueltos, salsa verde y cilantro fresco picado.

Monterey Jack, red onion, crispy bacon, roasted potatoes, scrambled eggs green sauce and fresh cilantro.



PIZZA DE JAMÓN AHUMADO, HUEVO + CHILE VERDE

SMOKED HAM, EGGS + GREEN CHILI PIZZA

## POSTRES SWEET TREATS

### CHEESECAKE \$ 8.500

Confíe en nosotros... ¡Pruébelo!

Trust us...just try it!