

La Cifeta
Carta

PIQUEOS

	½ Porción (6 Unidades)	Porción (12 Unidades)		½ Porción (6 Unidades)	Porción (12 Unidades)
Pan al Ajo <i>Tradicional.</i>	S/9	S/15	Pan al Ajo Grana Padano	S/12	S/20
			<i>Con mix de mozzarella y parmesano.</i>		

PIZZAS CLÁSICAS

+ S/ **5** AÑADE EXTRAS
A TU PIZZA

JAMÓN | PIÑA | CEBOLLA | PEPPERONI | CHAMPIÑONES

	Personal (4 Slices)	Familiar (8 Slices)		Personal (4 Slices)	Familiar (8 Slices)
American Dream <i>Jamón de pierna de cerdo de la casa y queso mozzarella.</i>	S/25	S/46	Cheese Lover <i>Mantequilla de ajo, extra mozzarella y queso gouda.</i>	S/25	S/46
Primavera <i>Cebolla blanca con romero, peperonata, champiñones al ajillo y espinacas gratinadas.</i>	S/25	S/46	Hawaiian Pie <i>Piña cocida en nuestro horno de barro con jamón.</i>	S/25	S/46
Pepperoni <i>Pepperoni y extra queso.</i>	S/25	S/46	Margherita <i>Albahaca fresca y tomates orgánicos.</i>	S/25	S/46



**CONVIERTÉ
TU PIZZA A
VEGAN**

+ S/ **6** QUESO VEGANO O
MASA SIN GLUTEN
(Tamaño personal)

+ S/ **10** QUESO
VEGANO
(Tamaño familiar)

*Nuestro queso vegano está hecho a base de cashews y harina de yuca.

*Peperonata: pimientos de huerto curados en nuestro horno.

PIZZAS DE LA CASA

+ S/ **5** AÑADE EXTRAS
A TU PIZZA

JAMÓN | PIÑA | CEBOLLA | PEPPERONI | CHAMPIÑONES

	Personal (4 Slices)	Familiar (8 Slices)		Personal (4 Slices)	Familiar (8 Slices)
Cacio e Pepe <small>NUEVO</small> <small>Mozzarella, queso pecorino romano, pimienta negra.</small>	S/30	S/46	Dal Monte <small>Arúgula fresca aliñada con aceite de oliva extra virgen y prosciutto.</small>	S/30	S/55
Del Huerto <small>NUEVO</small> <small>Mozzarella, Pimientos, berenjena, champiñones, alcaparras, aceitunas, tomate cherry, cebolla blanca, salsa romesco.</small>	S/30	S/46	La Griega <small>Pimiento fresco, cebollas al romero, aceitunas negras y espinacas bebé.</small>	S/30	S/55
Amatriciana <small>NUEVO</small> <small>Mozzarella, queso grana padano, salsa amatriciana, panceta Joselito, perejil.</small>	S/30	S/46	Funghi <small>NUEVO</small> <small>Mozzarella, stracciatella, panceta joselito, salsa funghi, portobello, cebolla blanca, perejil.</small>	S/30	S/58
Campagna <small>Pancetta crocante, espinaca orgánica y cebollas caramelizadas.</small>	S/30	S/55	Di Parma <small>NUEVO</small> <small>Prosciutto di Parma, mozzarella, mascarpone, duraznos brasa, reducción balsámica.</small>	S/30	S/58
La Caleta <small>Champiñones gratinados, cebolla caramelizada con vino tinto, jamón.</small>	S/30	S/55			



**CONVIERTÉ
TU PIZZA A
VEGANA**

+ S/ **6** QUESO VEGANO O
MASA SIN GLUTEN
(Tamaño personal)

+ S/ **10** QUESO
VEGANO
(Tamaño familiar)

*Nuestro queso vegano está hecho a base de cashews y harina de yuca.

*Peperonata: pimientos de huerto curados en nuestro horno.

PASTAS

Lasagna Bolognesa S/38

Pasta, bolognesa, bechamel y mozzarella

POSTRES

Alfajor	S/4	Barrita de mora	S/7
Relleno de manjar.		Hecho a base de shortbread con almendras, relleno de mermelada de mora y cubierto con crocante de mantequilla hecho a base de azúcar, harina, avena y canela.	
Cups de Doble Chocolate	S/5.50	Brownie Bites	S/13
Veganos, sin gluten y sin azúcares refinados.		Brownie de harina integral, chocolate al 70% y sal de moras.	
Brownies	S/6	Torta de Chocolate	S/18
Porción.		Porción.	
Cinnamon Roll	S/7		
Porción.			

BEBIDAS

Sin Alcohol

Agua San Mateo	S/7
Botella 500ml. Con Gas / Sin Gas.	
Inka Cola	S/8
Botella 500ml. Sabor Original.	
Coca Cola	S/8
Botella 500ml. Sabor Original.	
La Carrota	S/15
Botella 355ml. Jugo de naranja, zanahoria y manzana.	
Gingermint	S/15
Botella 355ml. Jugo de piña, menta y kion.	
La Colorada	S/15
Botella 355ml. Jugo de fresa, mandarina y naranja.	

Con Alcohol

Cusqueña	S/12
Botella 500ml. Cerveza nacional.	
Pilsen	S/13
Botella 500ml. Cerveza.	
Corona	S/13
Botella 500ml. Cerveza.	
Stella Atrois	S/16
Botella 500ml. Cerveza.	
Raymi	S/18
Botella 500ml. Cerveza Artesanal.	
Tinto de Verano	S/15
Vaso.	
Tinto de Invierno	S/15
Vaso.	
Aperol Spritz	S/25
Copa.	
Hormiga Negra	S/65
Botella 790ml. Vino Tinto.	