

DESAYUNOS

ENSALADA DE FRUTAS S/18
Frutas de la estación acompañadas con granola de la casa y miel de abeja de Pozuzo.

AVENA BOWL S/21
Avena entera con fruta de la estación. Servido con semillas de girasol, mantequilla de almendras y cranberries.

SMOOTHIE BOWL S/24
Elige tu Base:
– Mango Booster: Mango, Plátano, Leche de Almendras & Cúrcuma.
– Berrylicious: Arándanos, Fresas, Plátano & Leche de Almendras.

Elige 5 toppings:
Fresa, Mango, Piña, Manzana, Arándanos, Plátano, almendras, semillas de chia, semillas de girasol, mantequilla de almendras, granola de la casa, canela, miel, coco rayado, cranberries.

PANCAKES DE AVENA S/22
Con plátano flambado al ron, servidos con berries y crema batida.

BUTTERSCOTCH WAFFLES S/24
Con emulsión de cream cheese y miel de maple, blueberries, menta y butterscotch de la casa.

PALTAS BENEDICTINAS S/28
Huevos benedictinos, servidos dentro de palta gratinada con arúgula, prosciutto y tostones de pan campesino.

HUEVOS BENEDICTINOS S/32
Huevos pochados sobre pan multigrano bañados en salsa holandesa con prosciutto o salmón gravlax (+ S/2)

TOSTADAS FRANCESAS S/26
De brioche caramelizado con duraznos flambados, praliné de pecanas y arándanos frescos.

CACEROLA S/28
Mini burgers con huevo y palta acompañada de hashbrowns de papa.

CANASTA DE PANES S/15
Mini croissants, pan de semillas y brioche con mermelada y mantequilla.

OMELETTE FIT S/20
De claras con queso de cabra, tomate cherry y toques de espinaca acompañado de tostón multigrano.

VITRINA

CAKES
Cake Tatin de Piña y Arándanos S/10
Carrot Cake con Praliné de Pecanas S/12
Muffin de Arándanos con Limón S/10
Muffin de Plátano y Miel de Maple S/10

PANADERIA
Croissant Clásico S/6
Croissant de Chocolate S/10
Mini Croissant S/2.5
Brioche Molde S/16
Pan de Semillas Molde S/16

DULCES & JARS
Granola de la casa x 250gr. S/19
Jar de Brownies Bites con Butterscotch y Chantilly S/12
Jar Mix Cookies de la Casa: Naranja, Sablé de Chocolate y Canela S/10
Jar de Galletitas Rutina S/10
Trufas S/3



SANDWICHES + PICADAS

SALMON S/32
En Focaccia con queso crema y pimientos confitados en ajo.

LOMITO AL JUGO S/32
Envuelto en queso gouda sobre ciabatta acompañado de arúgula y cebolla.

CHAMPINONES S/24
Salteados al ajo y tomillo en focaccia con cebolla, palta, oliva y reducción balsámica. Pruébalo con pollo: S/5

POLLITO & CO S/28
Pollo deshilachado en ciabatta, acompañado de pimientos morrones, lechuga y champiñones salteados en aceite de oliva, tomillo y mayonesa.

CROISSANT MIXTO S/18
Con queso gouda fundido y jamón en croissant de mantequilla.

TOSTON MULTIGRANO DE PALTA S/23
Con queso de cabra en oliva, orégano y sésamo negro. Adicional de huevos pochados: S/5

CROQUE MADAME S/26
De jamón, queso gratinado y huevo frito, en pan brioche.

GRILLED CHEESE S/19
Queso gouda fundido, queso crema y toques de tomillo sobre focaccia artesanal. Adicional Jamón: S/3

TARTARE DE SALMON S/42
Acompañado de palta, alcázaras, dill, aioli y tostadas caseras.

CARPACCIO DE LOMO S/36
Con queso parmesano y arúgula, acompañado de tostadas.

PIZZETAS DE LA CASA S/35
– Prosciutto, queso parmesano, tomate confitado, alcachofa, arúgula y queso crema. Bañada en reducción de balsámico hecha en casa.

– Lomito al jugo, queso mozzarella, champiñones, cebolla caramelizada y pimiento confitado.

S/32
– Vegetariana sobre salsa de tomate y mozzarella, berenjenas y zucchini grillados, acompañados de cebolla blanca, pimientos y palmitos salteados.

QUICHES + EMPANADAS

QUICHE S/15
De Queso de Cabra, Acelga y Cebollas Confitadas (Porción)
De Prosciutto, Poro y Tomate Italiano (Porción)

EMPANADA S/12
De Acelga, Cebolla Caramelizada y Queso de Cabra
De Lomito al jugo, Tomate Confitado, Cebolla y Champiñones
De Alcachofa con salsa Bechamel

CAFES + OTROS

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Espresso | S/ 7 |
| Macchiato | S/ 8.5 |
| Cortado | S/ 8.5 |
| Americano (pídelo frío + S/1) | S/ 8 |
| Americano Cortado (pídelo frío + S/1) | S/ 9 |
| Capuccino | S/ 10 |
| Latte (pídelo frío + S/1) | S/ 10.5 |
| Mochaccino (pídelo frío + S/1) | S/ 11 |
| Flat White (pídelo frío + S/1) | S/ 11 |
| V60 | S/ 15 |

| | |
|--------------------|---------|
| Chocolate Caliente | S/ 11.5 |
| Chai Latte | S/ 10 |
| Matcha Latte | S/ 11 |

Extras: Shot de Espresso S/3 / Leche S/2 / Descafeinado S/2 / Leche Vegetal S/2

| | |
|--|-------|
| RUTINA EARL GREY | S/ 10 |
| Té negro de Cusco con toques de Naranja Bergamota. | |

| | |
|--|-------|
| CHAI | S/ 10 |
| Té negro de Cusco con mix de pimienta, cardamomo jengibre y clavo. | |

| | |
|---|-------|
| JAZMIN VERDE | S/ 10 |
| Jazmín y té verde se fusionan con flores de Malva y duraznos deshidratados. | |

| | |
|--|-------|
| ZEN | S/ 10 |
| Aromas a Lavanda, Manzanilla y Canela mezclados con Té verde de Cusco. | |

| | |
|--|-------|
| JAMAICA JAM | S/ 10 |
| Clásicas flores de Jamaica con un toque de canela. | |

| | |
|--|------|
| INFUSIONES: MANZANILLA. HIERBA LUISA O MENTA. | S/ 8 |
|--|------|

ALMUERZOS + CENAS

| | |
|--|-------|
| ENSALADA DULZONA | S/ 32 |
| Prosciutto y queso de cabra sobre mix de arúgula servido con pera, cebolla caramelizada, pecanas confitadas y cranberries. | |

| | |
|--|-------|
| ENSALADA COQUETA | S/ 32 |
| Bastoncitos de pollo empanizados sobre mix de lechugas, tomate cherry, mango, queso y pecanas. | |

| | |
|--|-------|
| ENSALADA RUTINA | S/ 32 |
| Pollo en lonjas acompañado de queso azul y tomates confitados sobre mix de arúgula, servido con palta, espárragos y semillas de girasol. | |

| | |
|--|-------|
| QUINUA BOWL | S/ 32 |
| Quinua tricolor acompañada de pollo al panko, palta, tomate cherry, huevitos de codorniz, kiuri y alcachofa. | |

| | |
|--|-------|
| POLLO MORSIANO | S/ 35 |
| Empanizado en salsa de ajo, limón y mantequilla, acompañado de brócoli candente. | |

| | |
|--|-------|
| SALMON | S/ 49 |
| Con quinotto de tres quinuas acompañado de cebollas emparrilladas. | |

| | |
|--|-------|
| POLLO THAI | S/ 38 |
| Pollito al panko en crema de garam masala acompañado de berenjenas y zucchini grillados, espárragos y pimientos con side de arroz al comino. | |

| | |
|---|-------|
| HAMBURGUESA EN BRIOCHE | S/ 35 |
| Con cebollas caramelizadas, queso gouda y arúgula, acompañada de papas nativas. | |

| | |
|---|-------|
| RISOTTO VERDE | S/ 32 |
| Con espárragos, champiñones, alcachofas y espinaca, salteados en chardonnay. Coronado con queso parmesano. *Pide la opción vegana con leche vegetal. Adicional de pollo: S/ 8 | |

| | |
|---|-------|
| CREMA DE VERDURAS | S/ 19 |
| De tomate o verduras de la estación en una suave crema acompañada de un chorrito de leche y crutones a las finas hierbas. | |

| | |
|--|-------|
| CARBONARA ALLA CAROLINA | S/ 34 |
| Spaghetti en salsa de queso parmesano, yemas de corral, un chorrito de crema de leche y tocino crocante. | |

| | |
|---|-------|
| PASTA ALLA CHECCA | S/ 32 |
| La receta clásica de la abuela con tomate cherry, queso mozzarella, ajo y albahaca. | |

| | |
|---|-------|
| MILANESA NAPOLETANA | S/ 38 |
| De mozzarella y tomate junto a ensalada verde | |

• TU NUEVA RUTINA •

POSTRES

| | |
|--|-------|
| RUTINA TREASURE | S/ 18 |
| Mousse de Chocolate Bitter al 70% y Chocolate Blanco, Coronado con Caramelo. | |

| | |
|---------------------------|-------|
| APPLE CRUMBLE | S/ 17 |
| Con acentos de Membrillo. | |

| | |
|------------------------------|-------|
| PECAN PIE | S/ 18 |
| Con toques de Miel de Maple. | |

| | |
|---------------------------|-------|
| KEY LIME PIE | S/ 17 |
| Con acentos de Mandarina. | |

| | |
|--|-------|
| MARACUMANGO PIE | S/ 17 |
| De maracuyá y mango, sobre galletas de vainilla con miel de maracuyá | |

| | |
|--------------------------------|-------|
| TORTA DE CHOCOLATE | S/ 17 |
| Con butterscotch y blueberries | |

| | |
|--|-------|
| MOUSSE DE LUCUMA | S/ 17 |
| Con praliné de Pecanas y Cake de Chocolate | |

| | |
|--|-------|
| BERRY CRUMBLE | S/ 18 |
| Nuestro clásico crumble en su versión de frutos rojos. | |

| | |
|---|-------|
| CHEESECAKE | S/ 18 |
| - Fruta de la Estación - Praliné de Pecanas y Butterscotch - De Espresso con base de Oreo | |

| | |
|---------------------------------|-------|
| STRUDEL DE PERAS Y PASAS | S/ 18 |
| Con pistachos | |

JUGOS + MAS

| | |
|--|-------|
| DE UNA FRUTA | S/ 11 |
| Naranja, Papaya, Piña, Melón, Mango ó Fresa. | |

| | |
|-----------------------|-------|
| SURTIDO | S/ 13 |
| Elección de 3 frutas. | |

| | |
|--|-------|
| DETOX | S/ 14 |
| Espinaca, Manzana Verde, Naranja, Limón y Hierbabuena. | |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| GOLDEN GODDESS | S/ 14 |
| Naranja, Piña, Zanahoria y Jengibre. | |

| | |
|---|-------|
| AMORE | S/ 14 |
| Beterraga, naranja, manzana y jengibre. | |

| | |
|---------------------------|-------|
| MANGO BABY | S/ 14 |
| Mango, Naranja y Plátano. | |

| | |
|----------------------------|-------|
| LIMONADA DE LA CASA | S/ 10 |
| Hierba Luisa ó Menta | |

| | |
|---|------|
| GASEOSAS | S/ 6 |
| Coca cola, Inca Kola y sus versiones Zero | |

| | |
|--------------------------------------|-------|
| AGUA MUNAY 500 ML CON/SIN GAS | S/ 10 |
|--------------------------------------|-------|

BEBIDAS
CON ALCOHOL

| | |
|---------------------------------|-------|
| Rutina Sour | S/ 25 |
| Negroni | S/ 25 |
| Aperol Spritz | S/ 25 |
| Espresso Martini | S/ 25 |
| Rutina Tonic | S/ 25 |
| Donna Bellini | S/ 25 |
| Vino Blanco de la casa por copa | S/ 16 |
| Vino Tinto de la casa por copa | S/ 16 |
| Cerveza Artesanal | S/ 15 |
| Corona | S/ 12 |
| Copa de Espumante | S/ 19 |