

## 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, alcaparras, 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 zuchinis 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

<b>RUTINA EARL GREY</b>	S/ 10
Té negro de Cusco con toques de Naranja Bergamota.	

<b>CHAI</b>	S/ 10
Té negro de Cusco con mix de pimienta, cardamomo jengibre y clavo.	

<b>JAZMIN VERDE</b>	S/ 10
Jazmín y té verde se fusionan con flores de Malva y duraznos deshidratados.	

<b>ZEN</b>	S/ 10
Aromas a Lavanda, Manzanilla y Canela mezclados con Té verde de Cusco.	

<b>JAMAICA JAM</b>	S/ 10
Clásicas flores de Jamaica con un toque de canela.	

<b>INFUSIONES: MANZANILLA. HIERBA LUISA O MENTA.</b>	S/ 8
--	------

## ALMUERZOS + CENAS

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

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

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

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

<b>POLLO MORSIANO</b>	S/ 35
Empanizado en salsa de ajo, limón y mantequilla, acompañado de brócoli candente.	

<b>SALMON</b>	S/ 49
Con quinotto de tres quinuas acompañado de cebollas emparrilladas.	

<b>POLLO THAI</b>	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.	

<b>HAMBURGUESA EN BRIOCHE</b>	S/ 35
Con cebollas caramelizadas, queso gouda y arúgula, acompañada de papas nativas.	

<b>RISOTTO VERDE</b>	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	

<b>CREMA DE VERDURAS</b>	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.	

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

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

<b>MILANESA NAPOLETANA</b>	S/ 38
De mozzarella y tomate junto a ensalada verde	

## • TU NUEVA RUTINA •

## POSTRES

<b>RUTINA TREASURE</b>	S/ 18
Mousse de Chocolate Bitter al 70% y Chocolate Blanco, Coronado con Caramelo.	

<b>APPLE CRUMBLE</b>	S/ 17
Con acentos de Membrillo.	

<b>PECAN PIE</b>	S/ 18
Con toques de Miel de Maple.	

<b>KEY LIME PIE</b>	S/ 17
Con acentos de Mandarina.	

<b>MARACUMANGO PIE</b>	S/ 17
De maracuyá y mango, sobre galletas de vainilla con miel de maracuyá	

<b>TORTA DE CHOCOLATE</b>	S/ 17
Con butterscotch y blueberries	

<b>MOUSSE DE LUCUMA</b>	S/ 17
Con praliné de Pecanas y Cake de Chocolate	

<b>BERRY CRUMBLE</b>	S/ 18
Nuestro clásico crumble en su versión de frutos rojos.	

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

<b>STRUDEL DE PERAS Y PASAS</b>	S/ 18
Con pistachos	

## JUGOS + MAS

<b>DE UNA FRUTA</b>	S/ 11
Naranja, Papaya, Piña, Melón, Mango ó Fresa.	

<b>SURTIDO</b>	S/ 13
Elección de 3 frutas.	

<b>DETOX</b>	S/ 14
Espinaca, Manzana Verde, Naranja, Limón y Hierbabuena.	

<b>GOLDEN GODDESS</b>	S/ 14
Naranja, Piña, Zanahoria y Jengibre.	

<b>AMORE</b>	S/ 14
Beterraga, naranja, manzana y jengibre.	

<b>MANGO BABY</b>	S/ 14
Mango, Naranja y Plátano.	

<b>LIMONADA DE LA CASA</b>	S/ 10
Hierba Luisa ó Menta	

<b>GASEOSAS</b>	S/ 6
Coca cola, Inca Kola y sus versiones Zero	

<b>AGUA MUNAY 500 ML CON/SIN GAS</b>	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