BRUNCH

Hasta las 12pm y de 3:30pm a 7pm

Croaffles

Waffles de masa hojaldre acompañados de fresas y moras con crema batida de menta.

28

French Toasts

Pan Brioche embebido con leche aromatizada de eucalipto acompañado con moras, frambuesas y miel de abeja.

28

Panqueques de Avena

Panqueques de avena, miel de abeja y frutas de la estación.

26

Pancakes de Camote

Panqueques a base de puré de camote acompañados con miel de naranja, yogurt griego con canela y frutas de estación.

30

Ensalada de Frutas

Frutas de estación, miel y granola.

25

Pan con Huevo

Pan de camote, huevos revueltos cremosos, queso cheddar, queso parmesano, tocino, cebolla caramelizada, brotes de beterraga y mayomiel. Acompañado de chips de papa.

26

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

Opción Vegetariana

BRUNCH

Hasta las 12pm y de 3:30pm a 7pm

Huevos Benedictinos Paralelo

Dos huevos escalfados, palta, jamón ahumado, salsa holandesa y reducción balsámica en base de tostadas de pan multigrano.

32

Tostón de Palta

Tostadas de pan multigrano, palta laminada, semillas secas, tomate cherry y brotes de beterraga.

*Extra huevo pochado +5

26

Tostón de Stracciatella

Tostadas de pan multigrano, straciatella, compota de aguaymanto, brotes de arúgula y brotes de beterraga.

30

Tosta de Trucha Ahumada

Tosta de pan campesino, palta majada, trucha ahumada, queso parmesano, arúgula y aceite de oliva.

*2 unidades s/45

26

Desayuno Clásico

Huevos fritos o revueltos,
tocino y tostadas de pan campesino.

26

Pan con Chicharrón

Ciabatta con chicharrón de panceta en cocción lenta, camote frito y sarza criolla.

30

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

Opción Vegetariana

SANDWICHES

Melt Burger
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan de camote. Acompañada con papas fritas..

40

BBQ Burger
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, crispy onion, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan de camote. Acompañada con papas fritas.

42

VeggieBurger
Hamburguesa de garbanzos aromatizada con tahini, palta, col, kiuri y mayomiel en pan de camote. Acompañada de camotes fritos.

38

Chicken Crispy Sandwich
Pollo crispy, queso mozarella, tocino crocante, coleslaw y mayonesa con mostaza y miel. Acompañada de papas fritas.

38

Sandwich de Asadito
Panini, asado en su salsa, cebolla caramelizada y palta. Acompañado de chips de papa.

32

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

Opción Vegetariana

SANDWICHES

Pan con Lomito
Panini, lomito salteado, cebolla y salsa de lomo.
Acompañado de chips de papa.
35

Langostinos al Grill
Ciabatta con langostinos al grill y mayonesa de mariscos.
Acompañado de chips de papa.
35

Jamoncito de Charela
Ciabatta con jamoncito de charela,
sarza criolla, arúgula y mayonesa de ají.
Acompañada con chips de papa.
32

Caprese Vegetariano
Ciabatta con queso mozarella, tomate,
albahaca y aceite de oliva.
Acompañada con chips papa.
28

Ciabatta Carrillera
Ciabatta con carrillera cocida lentamente en su salsa,
arúgula y queso parmesano.
Acompañada con chips de papa.
32

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

Opción Vegetariana

ALMUERZO & CENA

Entradas.

Ceviche Caliente 42
Charela empanizada y frita. Leche de tigre de ají amarillo, camote glaseado a la parrilla y aros de echalote e hilos de ají limo.

Ceviche Paralelo 42
Charela, leche de tigre con base de ají amarillo y camote glaseado en reducción de naranja empanizado en quinua pop.

Causitas Fritas 38
Causitas al panko, pollo, mayonesa de palta, mayonesa acevichada, tomate cherry y esparragos al grill.

Tartar de Charela 42
Charela curada, mayonesa a la parmesana, granos de mostaza y aceite de oliva. Acompañado de tostadas de pan campesino y arúgula.

Tartar de Carne 45
Lomo, cebolla, alcaparras, mostaza dijón, salsa inglesa, sal y yema de huevo curada. Acompañado de tostadas de pan brioche.

Empanaditas Fritas: Lomo, Asadito o Alcachofa 36
· De Lomo acompañadas con salsa de perejil
· De Asadito acompañadas con guacamole
· De Alcachofa acompañadas con salsa de perejil

Pizzeta La Martina 35
Salsa pomodoro, jamón serrano, arúgula, tomate confitado, queso mozarella, queso parmesano y reducción balsámico.

Pizzeta Stracciatella e Higos 35
Stracciatella, compota de higos, higos deshidratados, arúgula y aceite de oliva.

Tequeños 25
Rellenos de queso danbo. Acompañados de guacamole.

Cheese Fingers de Yuca 32
Rellenos de queso mozarella. Acompañadas mayonesa de ají amarillo.

Brocheta de Langostinos 28
2 Brochetas de langostinos y naranjita china marinados en aceite de oliva con miel de maracuyá.
Servidas en palta laminada sopleteada.

Sandwiches.

Melt Burger 40
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan de camote.
Acompañada con papas fritas.

BBQ Burger 42
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, crispy onion, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan de camote.
Acompañada con papas fritas.

VeggieBurger 38
Hamburguesa de garbanzos aromatizada con tahini, palta, col, kiuri y mayomiel en pan de camote. Acompañada de camotes fritos.

Chicken Crispy Sandwich 38
Pollo crispy, queso mozarella, tocino crocante, coleslaw y mayonesa con mostaza y miel. Acompañada de papas fritas.

Sandwich de Asadito 32
Panini, asado en su salsa, cebolla caramelizada y palta.
Acompañado de chips de papa.

Pan con Lomito 35
Panini, lomito salteado, cebolla y salsa de lomo.
Acompañado de chips de papa.

Langostinos al Grill 35
Ciabatta con langostinos al grill y mayonesa de mariscos.
Acompañado de chips de papa.

Jamoncito de Charela 32
Ciabatta con jamoncito de charela, sarza criolla, arúgula y mayonesa de ají. Acompañado de chips de papa.

Caprese Vegetariano 28
Ciabatta con queso mozarella, tomate, albahaca y aceite de oliva. Acompañado de chips de papa.

Ciabatta Carrillera 32
Ciabatta con carrillera cocida lentamente en su salsa, arúgula y queso parmesano. Acompañado de chips de papa.

Ensaladas.

César con Pollo 35
Pechuga de pollo a la parrilla, tocino crocante, croutones, queso parmesano en lajas, mix de lechugas y vinagreta César.

Cobb Paralelo 38
Pechuga de pollo a la parrilla, pecanas caramelizadas, higos frescos, queso azul, castañas laminadas, mix de lechugas y ranch.

Ensalada de Peras 38
Peras pintadas en ayrampo, nueces caramelizadas, queso parmesano en lajas, mix de lechugas y aliño dulce de mostaza y miel.

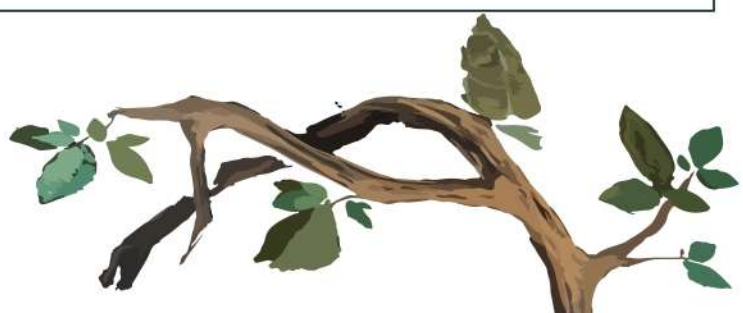
Ensalada Cítrica con Trucha Ahumada 42
Trucha ahumada, mix de lechugas con gajos de cítricos, moras, acompañado con vinagreta de mora e hinojo.

Ensalada de Verduras al Grill 30
Zucchini, berenjena, pimiento morroneado a la parrilla, mix de lechugas acompañada de tostadas de pan campesino y reducción de balsámico.

Bowl de Quinua 35
Pollo al ajonjolí, mix de quinuas, choclo, tomate, palta, huevo duro, zanahorita y aliño mayomiel.

Opción Vegetariana

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ



ALMUERZO & CENA

Especiales.

Pollo Rostizado Provenzal 55
1/2 pollo marinado en salmuera, rostizado al horno y aromatizado con finas hierbas acompañado con papas amarillas cóctel, ajo confitado y vegetales cocidos.

Entraña 70
Entraña a la parrilla acompañada de quinua crocante y papitas amarillas cóctel fritas.

Bife Angosto con Pasta a la Crema 70
Bife angosto a la parrilla con mantequilla de la casa acompañado con pasta fresca a la crema.

Risotto al Ají Amarillo con Lomo Saltado 65
Lomo saltado acompañado de risotto en pasta de ají amarillo, brotes de culantro e hilos de ají amarillo.

Carrillera de Res con Pasta al Ajo 55
Carrillera de res acompañada de pasta fresca al ajo con salsa de res.

Trucha Asalmonada a la Parrilla 65
Con puré de camote a la naranja, chips de ajo y arúgula.

Fondos.

Milanesa Crocante 45
Pechuga de pollo empanizado con panko y mostaza, acompañada de papas fritas y mix de lechugas.

Lomo a la Pimienta 65
Medallón de lomo fino a la parrilla con salsa a la pimienta cebolla caramelizada y papas fritas.

Lomo Saltado 60
Acompañado de papas fritas amarillas, arroz y huevo de codorniz.

Lomo con Chimichurri 65
Lomo con salsa de chimichurri acompañado de puré de papa rústico con sour cream y tocino y berros.

Costillas BBQ (1/2 porción) 60
Costillas en salsa BBQ acompañadas con camotes fritos.

Costillas BBQ (1 porción) 80
Costillas en salsa BBQ acompañadas con camotes fritos.

Asado de la Casa con Puré 50
Asado de la casa acompañado con puré y mix de lechugas.

Menú Kids.

Milanesa Kids 28
Con papas fritas.

Pasta Kids 28
Pomodoro, Bolognesa o Alfredo.

Pastas.

Lasagna de Carne 46
Lasagna de carne con pomodoro de la casa, arúgula y tomate cherry.

Chicken Alfredo 42
Pechuga de pollo a la parrilla con pasta fresca en salsa blanca y jamón ahumado.

Spaghetti Aglio Olio con Langostinos 55
Pasta fresca al ajo con langostinos al grill, ajos crocantes, ají limo, limón y brotes de culantro.

Pasta Rosada con Langostinos al Grill 60
Pasta fresca en salsa rosada con langostinos al grill.

Pesto de la casa 45
Spaghetti fresco con pesto a base de albahaca, perejil y muña.

Ravioles de Ricotta y Espinaca 42
Pasta rellena de espinaca, miel de naranja y queso ricotta servido con salsa blanca y mantequilla de la salvia.

Ravioles de Lechuga Braseada 42
Pasta rellena de lechuga braseada y ajo confitado servido con salsa blanca y alioli

Guarniciones.

Arroz Ghee
Cocido con mantequilla.
16

Puré de Papa
16

Puré de Papa Rústico
Sour Cream y Tocino
20

Papas o Camotes Fritos
12

Ensalada Fresca
18

Chips de Papa
12

Opción Vegetariana

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

POSTRES

Postres.

Torta de Chocolate 25
Rellena de manjar blanco, bañada en salsa de chocolate y praliné de castañas.
Acompañada de una bola de helado de vainilla.

Maracumango 25
Mousse de maracuyá y mango, gelée de maracuyá con menta y crumble de canela.

Hojaldre y Frutos Rojos 26
Masa hojaldre, cremoso y reducción de frutos rojos, crema pastelera y gelatina de romero.

Pie de Limón Rústico 25
Curd de limón, con una base de galleta horneada encimado con un disco de de merengue horneado.

Tiramisú 28
Galletas de café embebidas en syrup y licor de café, crema de queso mascarpone y nibs de cacao.

New York Cheesecake 28
Cheesecake de la casa con base de galletas acompañado de salsa de frutos rojos.

Carrot Cake 26
Cake de zanahoria con pecanas, embebido en syrup de la casa cubierto con frosting clásico y pecanas trozadas.

Ideal para cumpleaños y celebraciones especiales.

Para compartir.

Chocolate Surprise
Brownie tibio de la casa acompañado con una bola de helado de vainilla, cubierto con un domo de chocolate.
35

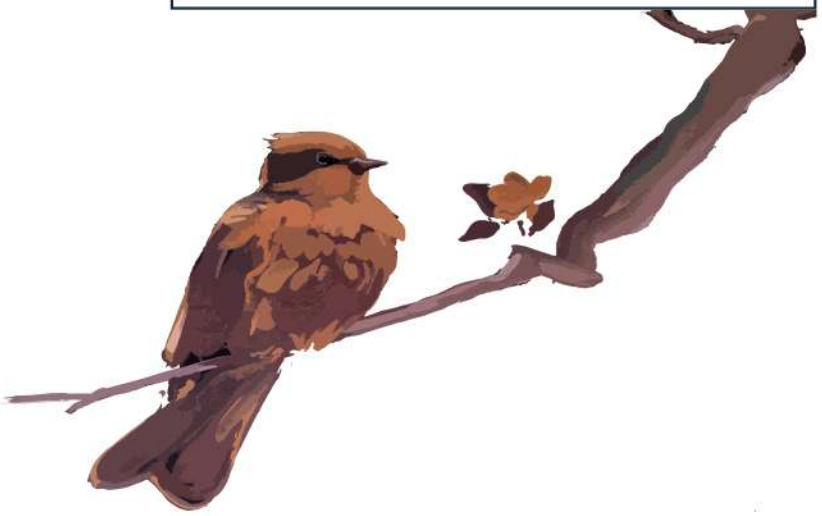
Apple Grill Crumble
Base de compota de manzanas, bizcocho genovés embebido en syrup de fresas con romero cubierto de crumble de la casa.
34

Churritos
6 churritos cubiertos de azúcar y canela, acompañados de salsa de chocolate.
26

Merengado de Frutos Rojos
Discos de soufflé, merengue horneado cubierto con crema batida, trozos de merengue horneado, reducción de frutos rojos acompañado con fresas y frambuesas
26

Hot Chocolate Chip Cookie
Galleta chocochip, helado de vainilla, fresas, butterscotch y praliné de castañas.
34

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ



CARTA DE VERANO

ENTRADAS

CONCHITAS PARMESANA | 32.00
Salteadas en mantequilla al ajo y gratinadas sobre una cama de puré a la parmesana.

ROCK SHRIMP TEMPURA | 36.00
Langostinos fritos en masa tempura, mezclados con nuestra salsa spicy y miel de maracuyá.

PULPO ANTICUCHERO | 42.00
Pulpo a la parrilla el salsa anticuchera, acompañado de papas cóctel con mantequilla compuesta, todo sobre una cama de puré al miso.

FONDOS

ARROZ CON MARISCOS PARALELO | 55.00
Arroz salteado con vegetales en base de culantro, acompañado de conchas y langostinos, coronados con crocante de wantan y salsa criolla.

RISOTTO DE HONGOS A LA CREMA | 35.00
Risotto con champiñones y setas salteadas en mantequilla a la crema (opción vegetariana)

TORTELLINI DE LANGOSTINOS | 38.00
Tortellini de langostinos, ricotta y jengibre en salsa de cava a la crema.

POSTRE

TIRAMISÚ DE LÚCUMA | 28.00

PaRaLeLo
RESTAURANTE CAFÉ

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

APERITIVO

APEROL SPRITZ 35
Aperol, Prosecco, rodaja de naranja y soda.

NEGRONI 35
Vermut Rosso, Gin, Cinzano Rosso, Campari y piel de naranja.

NEGRONI PARALELO 50
Gin Bulldog, Campari, Aperol, licor de violeta, Cynar y lima deshidratada con fresa.

MANHATTAN 40
Vermut Rosso, Jack Daniels, Cinzano Rosso, aceite de naranja y amargo de angostura.

CAPITÁN COCA 36
Matacuy, destilado de hoja de coca, Vermut Rosso, piel de naranja.

BOULEVARDIER 45
Bourbon, Campari, Cynar, bitter orange ahumado.

DRY MARTINI 40
Gin London Dry, Vermut Extra Dry, aceitunas verdes.

SPRITZ ORANGE 38
Jack Daniels, Aperol, almibar de piña, Prosecco.

MIMOSAS

BELLINI 32
Prosecco, jugo de durazno y frutas.

MIMOSA 32
Prosecco, jugo de naranja tangelo y frutas.

MIMOSA SALVAJE 32
Prosecco, macerado de arándanos, hierba buena, jugo de naranja tangelo.

TEQUILA

MARGARITA 40
Tequila 1800, Cointreau, zumo de limón y sal.

PALOMA 40
Tequila 1800, jugo de toronja, sirope de piña con romero ahumado y pink soda.

EL CHARRO 40
Tequila 1800, piña golden, maracumango, sirope de flor de jamaica y frutos del bosque.

PISCO

TROPICAL 35
Pisco acholado, zumo de maracuyá, extracto de piña golden, crema de coco y hierba buena.

PISCO PUNCH 35
Intipalka Mosto Verde Italia, almíbar de piña, zumo de limón criollo y soda.

PISCO THAI 36
Pisco Sarcay, licor de strawberry, sirope de almendras, bayas de frutos del bosque y hojas de menta.

LUCU-PISCO 36
Claudine Torontel, extracto de lúcuma, aguaymanto, sirope de canela y angostura orange.

PISCO SOUR 32
- Clásico
- Maracuyá
- Canela
- Fresa
- Aguaymanto

CHILCANO 32
- Clásico
- Maracuyá
- Canela
- Fresa
- Frutos del bosque

SKELETON COCKTAIL 45
Destilado de hoja de coca, sirope de frutos del bosque, chiripiña, limón criollo, mix tropical, soda.

SUMMER MULE 38
Matacuy, Pisco quebranta, maracumango, jengibre, canela, limón, ginger beer.

PINK SPRING 40
Macerado de arándanos, licor de violeta, lima limón, ginger ale.

RON

PIÑA COLADA HOUSE 36
Ron añejo 8 años, licor de avellanas, extracto de piña golden, crema de coco y helado de vainilla.

JAGER-RON 40
Ron añejo 8 años, Jagermeister, sour de maracumango y menta blanca.

MAI TAI 32
Blend de rones, licor de naranja, jugo de piña golden, naranja tangelo y sirope de almendras.

MOJITO 32
- Clásico
- Afrutado frutos del bosque
- Afrutado maracuyá

PINK PANTHER 40
Ron Malibu, chiripiña, Aperol, leche.

GIN

BEEFEATER 24 42
Gin BEEFEATER 24 macerado, tónica, rodaja de naranja y frutos del bosque.

COCKTAIL TEN 42
Gin TANQUERAY TEN, miel de piña, extracto de piña, maracuyá, hojas de menta y burbuja ahumada.

GIN BERRY 40
Gin, limón tahití, sirope de frambuesas, vermuth Dry, clara y burbuja ahumada.

GIN TONIC 35
Ginc, tónica y piel de cítricos.

VODKA

MOSCOW MULE 35
Vodka, ginger beer, zumo de limón y hierba buena.

PARALELO PASSION 36
Vodka, Aperol, extracto de maracuyá y sirope de fresas y frambuesas. acompañado de una trufa de chocolate.

BANANA SPICY 38
Baileys, maracumango y vodka.

SURPRISE COCKTAIL 40
Paleta en esfera edificada con frutas tropicales, vodka, jugo de limón y Prosecco.

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

VINO COCKTAIL

TINTO DE VERANO 35
Laderas de los Andes Cabernet Sauvignon, ginger ale, naranja tangelo, moras y sirope de hibiscus.

BLANCO DE VERANO 35
Laderas de los Andes Chardonnay, ginger ale, aguaymanto y miel de piña.

ROSA DE VERANO 35
Viña Vilano Tempranillo, ginger ale, camu camu y miel de frambuesas.

BLUE DE VERANO 35
Vino azul, ginger ale, arándanos, naranja tangelo y sirope blue.

CERVEZAS

NACIONAL	15
IMPORTADA	18
ARTESANAL	22

COFFEE COCKTAILS

BAILEYS ESPRESSO 32
Baileys, café espresso y cacao en polvo.

BAILEYS MACCHIATO 32
Baileys, café espresso, leche fresca y canela en polvo.

LIMONADAS

CLÁSICA 16
Limón criollo y sirope.

HIERBA BUENA - ÁRABE 16
Limón criollo, hierba buena y sirope.

HIERBA LUISA 16
Limón criollo, hierba luisa y sirope.

FRUTOS DEL BOSQUE 16
Limón criollo y sirope de hibiscus.

MANGO 16
Limón criollo, extracto de mango y sirope.

FRESA 16
Limón criollo, extracto de fresa y sirope.

LÚCUMA 16
Limón criollo, extracto de lúcuma y sirope.

JUGOS DE ESTACIÓN	16
JUGO SURTIDO	18

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	8
ESPRESSO	8
CORTADO	10
S´MORES CHOCOLATE CALIENTE	16
CAPUCCINO	14
MOCACCINO	14
ICED COFFEE	16
ICED LATTE	22

ICED ARTESANAL

CEDRÓN CON MARACUYÁ	16
HIERBA LUISA CON GRANADILLA	16
HIERBA LUISA CON FRUTOS DEL BOSQUE	16

MILKSHAKE

FRESA 20
Helado de fresa, sirope de fresa, pulpa de fresa, leche fresca y crema de chantilly.

CHOCOCACAO 20
Leche fresca, cacao en polvo, salsa de chocolate y crema chantilly.

LÚCUMA 20
Pulpa de lúcuma, helado de vainilla, leche fresca, sirope y crema de chantilly.

JUGOS VERDES

CITRICO 20
Kiwi, hojas de menta, espinaca, chía y jengibre.

DIGESTIVO 20
Piña, perejil, chía, jengibre, espinaca y limón.

ROJO 20
Tuna roja, mora, limón, flor de jamaica, kiuri.

INFUSIONES - FIDELIA

16

MANZANILLA
Flores de manzanilla y flores.

HIERBA LUISA
Cáscara de naranja y botón oro.

- **ANÍS**
  Anís estrella y flores.
- **CEDRÓN**
  Flor blanca y rosas.
- **ETERNO DESEO**
  Té negro, fresas y sauco y hibisus.
- **MENTA**
  Flor blanca y altea.

AGUA Y GASEOSA

- **AGUA MUNAY CON GAS**
- **AGUA MUNAY SIN GAS**
- **GASEOSA** 8