

# NUESTRO BRUNCH

lunes-viernes 9:30 – 13:00  
sábado-domingo 9:30 – 16:00

aulita

CAFÉ - BAR  
- COMEDOR -

---

# DULCES Y SALADOS

PANQUEQUES	22s/
De zapallo loche con miel de higos, queso crema artesanal y frutas de estación	
HUEVOS FRITOS	19s/
Con cecina crocante + frittata de plátano bellaco	
<b>Vegetariano</b> con palta quemada	
HUEVOS REVUELTOS	19s/
Con chorizo amazónico y queso, papitas nativas salteadas en ají dulce y sachaculantro	
<b>Vegetariano</b> con champiñones	
TOSTADAS FRANCESAS	24s/
De pan de semillas, praliné de castañas, miel de especias, helado de ciruelo	
YOGURT + GRANOLA	16s/
Nuestra granola casera con yogurt natural y miel	
EL BURRITO	24s/
Relleno con frijoles negros, chorizo amazónico, cecina, huevo, guacamole y verdes con pico de gallo al estilo aulita	
<b>Vegetariano</b> con plátano en vez de carnes	
OMELETTE	19s/
De hongos ostra, callampas y acelgas + pan de semillas tostado	
HAMBURGUESA SELVÁTICA	36s/
Hamburguesa amazónica en brioche, con encurtidos, cebollas caramelizadas, salsa de quesos andinos y chips de papas nativas	
HAMBURGUESA CASERA	32s/
Con paria grillado, verdes y tomates, en pan brioche de camote, acompañado de chips de papas nativas y salsa de la casa	

# NUESTRA COMIDA

12:00 - cierre

aulita

CAFÉ - BAR  
- COMEDOR -



## PARA COMPARTIR

PIQUEO AULITA	39s/
Cecina, chorizo amazónico, costillitas, patacones, croquetas de yuca y chips de papas con crema de cocona	
ANTIPASTO	39s/
Variedad de quesos cusqueños, cecina, embutidos, trucha ahumada, frutos secos y más	
CHICHARRÓN DE TRUCHA	28s/
Con costra de avena, papitas andinas y tártara con cocona	
ALITAS CHARAPITA	26s/
En glaseado de ají charapita con patacones y chips de papitas	
DUO DE EMPANADAS	24s/
Fritas, una rellena de hongos ostra y otra de chorizo con queso, con ají de cocona y encurtido de rocoto con cebollas	
CANASTITAS DE PATACONES	26s/
Rellenas de tartár de trucha, alioli y chalaquita de cocona	

## ENTRADAS

CREMA DE ZAPALLITO MACRE	25s/
Emulsionada y perfumada con kion	
ENSALADA AULITA	25s/
Mix de verdes, parmesano, crotones, pollo crocante en quinua, alioli de cocona y alcaparras	
TIRADITO	34s/
Trucha andina, leche de tigre al rocoto, camote y palta quemados, chulpi y chalaquita de cocona	
CEVICHE	34s/
Trucha andina, leche de tigre con toques amazónicos, camote glaseado, patacones y chulpi	
TARTAR	34s/
Lomo fino, dijón, alcaparras y yema de huevo de corral, acompañado de chips de papas andinas y tostas	

# SANDWICHES

HAMBURGUESA SELVÁTICA	36s/
Hamburguesa amazónica en brioche, con pickles, cebollas caramelizadas, salsa de quesos andinos y chips de papas nativas	
HAMBURGUESA CASERA	32s/
Hamburguesa clásica con paria grillada, verdes y tomates en pan brioche de camote, acompañada de chips de papas nativas y salsa de la casa	
CHANCHITO	26s/
Pan brioche de camote, pierna de chancho 8hs de cocción, queso y encurtidos amazónicos	
JAMÓN + QUESO	24s/
Pan de semillas con mix de quesos y jamón artesanal, con rocotos encurtidos	
CAPRESE	24s/
Pan de semillas, tomates confitados, palta, queso crema y encurtidos	

# FONDOS

GNOCCHI	36s/
De uncucha con champiñones y sachaculantro, en una salsa de vino blanco, mantequilla clarificada y ají dulce	
TRUCHA	40s/
Sellada a la parrilla, sobre puré de loche, cebollitas crocantes, tostitas de patacón y chalaquita de cocona	
LOMO EN SALSA DE HONGOS	44s/
Medallón en salsa de hongos locales con un puré de tubérculos	
ASADO DE TIRA	44s/
Cocido a fuego lento por 8hs, en seco de sachaculantro y loche, con cremoso de yuca y castañas	
COSTILLAS GLASEADAS	40s/
Con ají charapita, sachaculantro. Cocona y patacones	

## DULCES DE PLATO

TORRIJAS DE PLATANO	20s/
En salsa de caramelo, con helado de brownie	
BABKA FRANCESA	24s/
En pan Babka al 65% de cacao, acompañado de helado stracciatella, praliné y culis de fresa	
LA MANZANA	22s/
Manzana pochada en vino blanco y cardamomo, con crema pastelera, crumble de avena y reducción de apporto y lavanda	
HELADO CASERO	12s/
Hecho a mano en casa. Escoge entre ciruelo, stracciatella, brownie y chocolate	

## DULCES DE SIEMPRE

TARTA DE QUESO	12s/
PYE DE LIMÓN	12s/
TARTA DE CHOCOLATE	12s/
KEKE DE ZANAHORIA	7s/
KEKE DE CHOCOLATE	7s/
ALFAJOR DULCE DE LECHE X3	7s/
ALFAJOR CHOCOLATE X2	6s/

Residentes de Cusco pueden pedir su 20% de descuento en toda la carta (no aplica a vino ni cerveza)

# NUESTRAS BEBIDAS

todo el día, todos los días

aulita

CAFÉ - BAR  
- COMEDOR -



## CRAFT COCKTAILS

### CHAMBI

Matacuay, mistela, cordial de pomelo, hibiscus y jugo de naranja saxona

28s/



### COCOA

Caña Alta Azul, cacao, piña, canela y Mistela clarificado con leche

28s/



### LA PIÑA

Cholo Matías Quebranta, Caña Alta Azul, piña golden, leche de coco, cardamomo

26s/



### CURCUMA SPRITZ

Salqa Botanizado, piña, cúrcuma, lima y agua tónica

28s/



### APPLE HIGHBALL

Cholo Matías Moscatel, Matacuay, manzana, jengibre, canela, limón tahití, leche clarificada

28s/



### LA MULA

Caña Alta Azul, Cholo Matías, cordial de lima, jengibre, limón tahití y ají charapita

28s/



### ESPRESSO MARTINI

Espresso, Caña Alta Azul, Kafa, cacao, flor de naranja

28s/



# VINOS ORGÁNICOS

## VINO POR COPA

Blanco de la casa	24s/
Tinto de la casa	24s/
Aupa Lata (tinto, aprox. ~1.5 glasses)	35s/

Consúltanos de nuestros vinos disponibles por copa

## TINTOS

Dandelion Bonarda	110s/
Dandelion Criollas	110s/
A Gogó Cabernet Sauvignon	120s/
Weon Carignan Maitia	135s/
Aupa 750ml	142s/
Aupa Magnum 1,500ml	195s/
Cuatro Vacas Gordas Tinto	142s/
Cara Sur Bonarda	198s/

## BLANCOS

Dandelion Torrontés	110s/
A Gogó Torrontés	120s/
Raíces Negras Moscatel de Alejandría	135s/
Cuatro Vacas Gordas Blanco	142s/
Social Club Semillón	170s/
Cara Sur Pérgolas	188s/

## ROSADOS & DIGESTIVOS

Raíces Negras Quebranta Rosado	135s/
Cuatro Vacas Gordas Rosado	142s/
Cara Sur Rosado	188s/
La Fuerza Vermouth Blanco	188s/
La Fuerza Vermouth Rojo	188s/

*Cobramos descorche de 50s/ en el restaurante*

# CERVEZAS ARTESANALES

Cervecería del Valle IPA	15s/
Cervecería del Valle Pale Ale	15s/
Cervecería del Valle Double IPA	15s/
Troglobirra IPA	15s/
Troglobirra Red Ale	15s/
Raymi Lager	10s/

## CAFÉ

*Usamos café artesanal de la zona de Santa Teresa en Cusco*

	SIMPLE	DOBLE
Espresso	6s/	8s/
Americano	7s/	9s/
Cappuccino	9s/	11s/
Latte	9s/	11s/
Cacao latte	10s/	13s/
Chocolate caliente	10s/	13s/
Café Andino		24s/
Cold Brew		12s/
Cold Brew Latte		14s/
Cold Brew Orange		14s/
Iced Cacao Latte		14s/
Affogato		14s/
Té verde/negro		6s/
Infusión natural		6s/

## SOFT DRINKS

Jugo de naranja	12s/
Jugo de estación	14s/
Limonada	12s/
Té helado	12s/
Mocktail	18s/
Sodas artesanales	9s/
Agua con/sin gas	6s/