

a u l i t a

PLATILLOS

Para compartir y probar - sugerimos elegir 3-4 platillos por 2 personas para disfrutar un poco de todo

(SACHA) TOMATES / 26

Variedad de tomates confitados, salsa de sachatomate y mistela, coronado con castaña tostada y parmesano. Servido con pan focaccia (v)

Cóctel sugerido - Afrodita

CHOCLO CON QUESO / 28

Fondue de quesos andinos con choclo salteado (v) (sg)

Cóctel sugerido - Bravo o Orchata

CAROTAS / 32

Zanahorias bebé rostizadas y encurtidas con cremoso de especias y curry (v) (sg)

Cóctel sugerido - La Piña

ENSALADA AULITA / 22

Con verdes del valle, queso parmesano, palta, crutones, cebolla crocante y aliño casi césar (v)

Cóctel sugerido - Chambi

TARTAR DE TRUCHA / 28

Servido en canastitas de patacones y bolita de palta (sg)

Cóctel sugerido - Apple Highball

TACO TASTING / 24

Escoger 2: chanchito BBQ de la casa, seco de pecho (sg), trucha nikkei, broccoli al mole (v)

Cóctel sugerido - Margot

MINI EMPANADAS FRITAS / 24

6 mini empanadas fritas de seco de pecho, chorizo amazónico y hongos ostra (2 de cada una)

Cóctel sugerido - Sacred Valley Sling o Sandia Shrub

MOLE PERUANO / 38

Nuestro homenaje al mole mexicano, una mezcla de 21 ingredientes que incluyen ajíes, sachatomate, castaña, café, chocolate y maíz. Servido con hongos ostra (v) o entraña (6 s/ adicionales)

Cóctel sugerido - Margot

CARPACCIO DE TRUCHAS / 36

Carpaccio de trucha salmonada fresca y ahumada, con salsa agridulce de maracuyá y mango, acompañado con palta y piña sopleteada, alcaparras y hojas y aceite de huacatay (SG)

Cóctel sugerido - Matcha Gimlet

CEVICHE AMAZÓNICO / 36

Trucha andina, leche de tigre con toques amazónicos, camote glaseado, patacones, chulpi y chalaquita de cocona (sg)

Cóctel sugerido - Matacuy Sour

SECO ASADO / 38

Seco de pecho coronado con zanahoria bebé, choclito, col y toque de queso crema artesanal (SG)

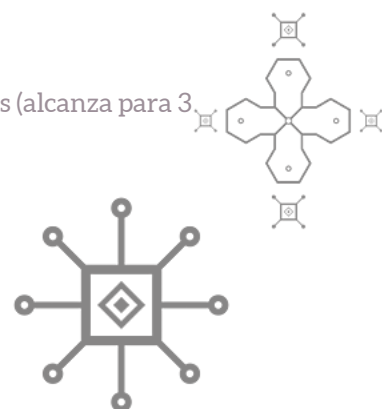
Cóctel sugerido - Green Tonic

PIQUEO AULITA / 40

Cecina con salsa BBQ, chorizo amazónico, patacones, croquetas de yuca y papitas andinas (alcanza para 3 personas a más)

Cóctel sugerido - Mai Mule

v = vegetarian
gf = gluten free



F U E R T E S

Platos más contundentes, para comer solo o compartir con los que tengan suerte

GNOCC + CHEESE / 35

Gnocchi mac & cheese coronado con beterraga encurtida, aceite de huacatay y quinua pop (v)
Cóctel sugerido - Sparkling Bramble

PASTA PESTO ROJO / 32

Linguini con pesto rojo de tomate, alcaparras, castaña y queso parmesano (v)
Agregar lomo: 10 s/ adicionales
Cóctel sugerido - Penicilina

HONGOS Y FETTUCCHINE / 32

Fettuccine artesanal en salsa cremosa de hongos (v)
Cóctel sugerido - Aperol Spritz

HAMBURGUESA CASERA / 32

Favorita del equipo, con queso paria grillado, lechugas y tomates, en pan brioche con papas nativas
Cóctel sugerido - Yuraq

LA TRUCHA / 38

Sellada a la parrilla con puré de camote, plátano bellaco, palta sopleteada, cebolla crocante y chalaquita de cocona (gf)
Cóctel sugerido - Cocoa 2.0

SKIRT STEAK FRITES / 45

Entraña a la parrilla con salsa de hongos y yuquitas fritas
Cóctel sugerido - Tinto de Verano

S U T O Q U E D U L C E

CHURRO / 22

Crocante por afuera, suave por adentro, con helado hecho en casa
Cóctel sugerido - Afrodita

TEXTURAS DE CACAO / 22

Cremoso de chocolate, crumble de castañas, jalea frutos rojos, salsa de cacao, gel de Salqa Botanizado, nougantine de nibs de cacao
Cóctel sugerido - Carajillo

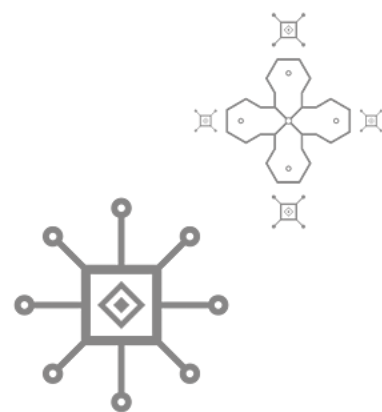
AFFOGATTO / 14

Espresso artesanal con helado de brownie o stracciatella

HELADO CASERO / 12

Porción de helado de la casa: ciruelo, brownie, stracciatella o sorbet de temporada

v = vegetarian
gf = gluten free



B R U N C H A L L D A Y

H U E V O S

BENEDICTINOS / 28

Huevos escalfados, tocino crocante, cebolla caramelizada, cebolla china, salsa holandesa y capa fina de cuajada en pan brioche

Cóctel sugerido - Aperol Spritz

REVUELTOS / 24

Huevos revueltos con chorizo amazónico, queso y papas nativas salteadas con salsa de ají dulce y sachaculantro (sg)

Vegetariano con hongos ostra

ROMESCOS / 24

Huevos escalfados en salsa romesca con sachatomate, pimentón, castaña y hierbas, servidos con pan campesino (v)

Cóctel sugerido - Chambi

T O S T A S

CHORIZO + AGUAYMANTO / 19

Chorizo amazónico, aguaymanto, reducción de balsámico y quinua pop sobre pan campesino tostado

Cóctel sugerido - Pink Negroni

TRUCHA + SAUCO / 19

Trucha ahumada, mermelada de sauco y cuajada sobre pan campesino tostado, tapado con cebolla china y polvo de café

Cóctel sugerido - Cold Brew Boulevardier

S A N D W I C H E S

EL BURRITO / 25

Burrito de desayuno con frejol negro, cecina, chorizo amazónico, huevo, queso andino, guacamole, verdes y salsa picante

Vegetariano con plátano

Cóctel sugerido - Margot

AREPA TOCINO + HUEVO + QUESO / 25

Huevo frito, tocino, queso andino, chalaquita de cocona y salsa wasakaka en arepa

BREAKFAST CAPRESE / 25

Huevo frito, tomate, queso mozzarella, palta, salsa wasakaka y mayonesa de páprika en pan brioche (v)

D U L C E S

PANQUEQUES DE CAMOTE / 22

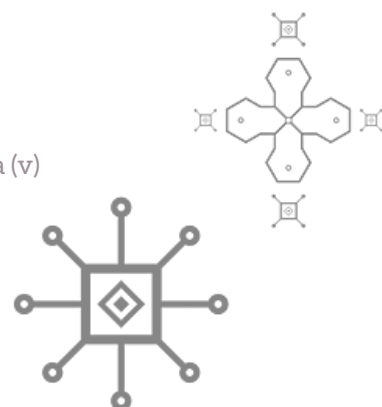
Panqueques de camote con miel de higo, queso crema artesanal y fruta de temporada (v)

TOSTADAS FRANCESAS / 24

Tostadas francesas de brioche con praliné de castaña, miel de especias y helado de la casa (v)

v = vegetariano

sg = sin gluten



B A R A U L I T A



A P E R I T I V O

SOURS

MATACUY SOUR / 29

Matacuy / Lima / Limón criollo / Flores

BRAVO / 29

Vermouth Avelino / Vainilla / Cacao /
Limón tahití

MATCHA GIMLET / 29

Gin Intira / Salqa Botanizado / Matcha /
Sachaculantro / Limón rugoso / Mandarina &
Cardamomo

PENICILINA / 29

Caña Alta Reposado / Mezcal / Jengibre /
Canela / Miel Especiada

MARGOT / 29

Caña Alta Verde / Mezcal / Tamarindo / Ají
panca / Limón / Sal de molle / Paprika

ORCHATA / 19

Leche de almendras / Orgeat de castañas y Cajú /
Sour mix / Cacao / Sal de Maras (sin alcohol)

SEMI BITTERS

CARAJILLO / 26

Matacuy / Mistela / Vainilla / Cold Brew /
Chocolate

AFRODITA / 26

Vermouth Avelino / Vermouth Dry / Mistela /
Bitters

BITTERS

PINK NEGRONI / 29

Gin Intira / Vermouth Bianco / Campari /
Vermouth Dry / Lima

YURAQ / 29

Matacuy / Campari destilado / Vermouth
Bianco / Blood orange

COLD BREW BOULEVARDIER / 29

Caña Alta Reposado / Vermouth Rosso /
Campari / Cold Brew / Naranja saxona

P U N C H

MILK PUNCH

LA PIÑA / 28

Salqa Botanizado / Cardamomo / Piña / Coco /
Leche de castaña

COCOA 2.0 / 28

Caña Alta Azul / Cacao / Canela / Mistela /
Licor de café / Leche clarificada

TIKI

MAI MULE / 28

Matacuy / Cajú / Jengibre / Piña / Limón
mandarino

SACRED VALLEY SLING / 28

Gin Intira / Piña / Frutos rojos / Vainilla /
Limón Tahití

REFRESCANTE

CHAMBI / 26

Matacuy / Mistela / Naranja saxona / Pomelo /
Hibiscus

APPLE HIGHBALL / 26

Pisco Moscatel / Matacuy / Manzana / Canela /
Ginger Ale

TINTO DE VERANO / 28

Dandelion Bonarda / Vermouth La Fuerza
Rojo / Sandia / Ginger Ale

GREEN TONIC / 29

Salqa Botanizado / Pepino / Vermouth Dry /
Agua tónica

APEROL SPRITZ / 29

Aperol / Prosecco / Agua con gas

SPARKLING BRAMBLE / 29

Salqa Botanizado / Frutos rojos / Prosecco /
Limón

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

WATER MELON / 16

Jugo de Sandía / Piña / Pepino / Kion

FRESITA / 16

Jugo de Fresa / Granadilla / Mandarina

LA LASSI / 19

Mango / Cardamomo / Vainilla / Leche de coco / Yogurt

SODA DE SANDIA / 16

Shrub de Sandía / Hierba buena / Agua con gas

LIMONADA DE HIERBA BUENA / 14

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS / 14

KOMBUCHA / 15

SODA ARTESANAL / 9

AGUA CON o SIN GAS / 6

TÉS Y INFUSIONES

Pide caliente o helado

CACAO / 8 caliente - 12 frío

Cacao / Té negro / Canela / Cardamomo

CÍTRICO / 8 caliente - 12 frío

Cedrón / Hierba luisa / Té verde / Limón / Hibiscus

HERBAL / 8 caliente - 12 frío

Manzanilla / Muña / Hierba luisa / Hierba buena

C A F É S

	S I M P L E	D O B L E
ESPRESSO	6	8
AMERICANO		9
CORTADO	7	
MACCHIATO	7	
CAPPUCCINO	9	11
LATTE	9	11
FLAT WHITE		12
VAINILLA LATTE	12	15
CACAO LATTE	12	15
CHOCOLATE CALIENTE	12	15
COLD BREW		12
COLD BREW LATTE		14
COLD BREW ORANGE		14
COLD BREW VAINILLA		15
ICED CACAO LATTE		15
PRENSA FRANCESA	15	28
AEROPRESS	15	
CHEMEX	20	

