

BOTÁNICA

POSTRES ESTILO BRUNCH

TAMAL
PANCAKES
WAFFLES CON FRUTAS
PIE DE LIMÓN
TORTA DE CHOCOLATE
CHEESECAKE DE FRESA
CHEESECAKE DE ARANDANO

DESAYUNOS 7:00 am - 01:00 pm

- **AMERICANO**
Huevos acompañado con tocino, jamón, tostadas, queso, jugo y café.
- **BOWL BOTANISTA**
Bowl de avena con 7 semillas, frutas, granola, pan artesanal con palta y huevos, café, jugo ó infusión.
- **CRIOLLO**
Tamalito, pan artesanal, jugo, café o infusión del día.
- **TRADICIONAL**
Chicharrón con camote frito, pan artesanal, jugo, café o infusión del día.

PIQUEOS DE BARRA

- **TEQUEÑOS DE CECINA**
Trozos de cecina en salsa blanca, envueltos en masa de arroz crocante, acompañados con guacamole.
- **SALCHIPAPA B**
Chorizo finas hierbas, pepperoni, salchicha Frankfurt, acompañado de papas andinas bañadas en salsas de la casa y ensalada del valle.
- **NUGGETS B**
Crocantes trozos de pollo, en una cama de papas andinas.
- **SALCHIPAPA CON PANCETA**
Chorizo finas hierbas, pepperoni, salchicha Frankfurt, acompañado de papas andinas, laminas de panceta cocida 5 horas al carbón.
- **PIERNITAS CLÁSICAS**
Nuestras piernitas bañadas en nuestra salsa de la casa acompañado de papas andinas.
- **ALITAS BUFALO Ó BBQ**
Nuestras alitas bañadas en nuestra salsa búfalo picante acompañado de papas andinas.
- **ALITAS ACEVICHADAS**
Nuestras alitas bañadas en una salsa acevichada, acompañado de papas andinas.
- **HONEY WINGS**
Nuestras alitas bañadas en una salsa agridulce, acompañado de papas andinas.
- **TIRADITO A LA PIEDRA**
Finos cortes de trucha salmonada, sobre piedra caliente, envueltos en vapor con notas acevichada, acompañado de camote y choclo.
- **FESTIVAL DE ALITAS**
Nuestro festival de alitas bañadas en una salsa acevichada, búfalo, honey, acompañado de dos porciones de papas andinas

PLATOS DE FONDO

- **PECHUGA A LA PARRILLA**
Jugosa pechuga a la parrilla, acompañado con papas y ensalada del valle.
- **DE LA SELVA SU CHAUFA**
Nuestro homenaje al aeropuerto con cecina, plátano asado, chorizo y ají de cocona.
- **CHANCHO CONFITADO ORIENTAL**
Tierna panceta confitada y bañada en salsa oriental, acompañados con fansi, arroz al sésamo.
- **MEDALLONES DE LOMO FINO**
Medallones de lomo fino albardados con tocino con papas y ensalada del valle.
- **LOMO SALTADO**
Nuestro Lomo Fino Saltado en sus jugos, champiñones y papas, huevo montado, acompañado de arroz con choclo.
- **MAR Y TIERRA**
Delicioso arroz meloso norteño, acompañado de saltado de langostinos y lomo fino.
- **BIFE ARGENTINO**
Delicioso bife argentino de 250gr. Acompañado de papas andinas y ensalada del valle.

OPCIÓN CON FETUCCINI EN SALSA, HUANCAÍNA - PESTO - CREMA DE CHAMPIÑONES.

HAMBURGUESAS Y SANDWICH

- **SANDWICH DE PANCETA**
200 gr. de tierna panceta cocida 5 horas al carbón, acompañados con sarsa criolla y camote frito.
- **SANDWICH DE POLLO**
120 gr. de pollo deshilachado, acompañado de una salsa Waldorf.
- **HAMBURGUESA CLÁSICA**
250 gr. hamburguesa , acompañada de pickles, chucrut. Bañadas en salsa de la casa, acompañado de papas andinas.
- **HAMBURGUESA CRISPY**
Trozos de pollo en panko, bañadas en salsa ranch, chucrut, acompañado de papas andinas.
- **HAMBURGUESA ROYAL**
250 gr. hamburguesa, bañadas en salsa de la casa, tocino, queso cheddar y huevo, acompañado de papas andinas.

ESTACION ORGÁNICA

- **ENSALADA FRESCA**
Mix de lechugas con vegetales frescos.
- **BOTÁNICA SALAD**
80 gr. de tira de pollo a la parrilla, mix de lechugas, tomate cherry, cebolla blanca y aliño de maracuyá.

PIZZAS

PIZZA VEGETARIANA
PIZZA HAWAIANA
PIZZA IBÉRICA

BOTÁNICA

COCTELES DE AUTOR

- **MULE ANDINO**
Ginger beer- pisco – cordial del frutos del bosque – Limón
- **PUNCH DE ALTURA**
Pisco, Piña Golden, jarabe especiado, bitter y soda.
- **SANTIAGO**
Gin entidades al apaec – vermouth bianco noilly – shrubs de frutas – agua tónica – aceite floral
- **NO MAMES**
Tequila- maracuya- mango –sal de maras – tocino
- **INFLORESCENCIA**
Blend de agave – shrubs de menbrillo y fresas – agua tónica
- **LA PINKY**
Gin - shrubs de fresa – agua tónica – Limón
- **ENCANTO**
Blend de rones – piña – camperol – limon tahití – mandarina
- **CHILL OUT**
Beefeater London dry gin, hierba luisa, limón, clara de huevo y papel de arroz.
- **TONICO 14**
Matacuy, Vermut infusionado con muña y eucalipto, agua tónica.
- **ADONISTA**
The Macallan 18, Jerez fino, Rinomato Americano, Cinzano 1757, Orange bitters.
- **SUMAK VIC**
Blend de Rones caribeños, Aperol, Almendras y limón.
- **COFFEE CLARITO**
Flor de caña 12, Café, Piña golden clarificada y hierbas andinas.
- **CONTRASTE**
Whisky, Avelino Rose, Orange Bitters, Toronja y aguamiel de especias.

NUESTROS CALIENTES

- **NARANJITA BOTÁNICA**
Pisco – mandarina – naranja – tepache
- **CURATODO**
Pisco – mandarina – piña – matacuy – hierbas andinas
- **HUAYRURO**
Pisco – piña – maracuyá – flor de jamaica – campari
- **CALIENTE ESPECIAL**
En cualquiera de nuestras presentaciones con PISCO PREMIUM.

CERVEZAS

- BARBARIAN
- CORONA
- STELLA ARTOIS

JUGOS

- **CLASICOS**
Naranja
Papaya
Piña
- **DE AUTOR**
DOÑA LUCHA
Piña, Hierba luisa, Naranja
EXÓTICO
Piña, Fresa, Maracuya, Mango

INFUSIONES

- Manzanilla
- Coca
- Té
- Muña
- Blend Botánica

BEBIDAS CALIENTES

- Café Espresso
- Café Americano
- Capuccino
- Café Moka
- Chocolate
- Café latte

BEBIDAS FRIAS

- LIMONADA (FROZEN)
- MARACUYÁ (FROZEN)
- ICE TEA
- SODA CIPRES Y HIERBA LUISA

COMPLEMENTOS

- AGUA C/S GAS
- COCA COLA
- INCA KOLA