



• MIRAFLORES •

SANDWICHES

TOSTA DE HUMMUS Con paprika, hierbas y aceite de oliva.	24	BUTIFARRA CRIOLLA Jamón de país, lechuga fresca y criolla.	28
TOSTADA DE PALTA Con aceite de oliva, berros y sal de maras.	24	SANDWICH DE POLLO Pechuga a la plancha con queso y mayonesa casera	28
BLINDADO De jamón ahumado y queso, en pan de molde.	26	PAN CON CHICHARRÓN De panceta, con camote y criolla con hierba buena.	28
BLT Tocino ahumado y glaseado con miel, lechugas y tomate de temporada; con alioli y AOVE.	26	TOSTADA ROAST BEEF Pan campesino, mostaza, tomate, palta y cebollitas encurtidas.	30
TOSTADA STRACCIATELLA Con tomate cherry y aceite de oliva.	26		

HUEVOS

HUEVOS FRITOS (2 huevos) con tomate asado y pan.	16
HUEVOS REVUELTOS (3 huevos) con espárragos grillados y pan.	18
OMELETTE (3 huevos) de jamón y queso.	24
BENEDICTINO LALÁ Jamón, holandesa tostada y páprika.	30

BOWLS

BOWL DE FRUTAS DE ESTACIÓN Con yogurt griego y miel.	22
--	----

SARTENES

SARTÉN HUACHANA Dos huevos fritos con salchicha huachana y papitas rústicas.	30
SARTÉN DE HONGOS 2 huevos rotos montados sobre ragú de champiñones y portobellos a la crema.	32
SARTÉN LOMITO SALTADO Bien jugoso, con papitas rústicas y huevo montado.	36

DULCES

TOSTADA FRANCESA Con coulis de arándanos.	26
WAFFLES CON HELADO Hechos al momento, servidos con miel y helado artesanal.	26
WAFFLES CON FRUTA Servidos con salsa de frutos rojos, fruta fresca, miel y crema batida.	28



• MIRAFLORES •

JUGOS

NARANJA	16	PLÁTANO	18
PIÑA	18	PAPAYA	18
FRESA	18	SURTIDOS	20
MELÓN	18	CON LECHE	+2

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	8
MACCHIATO	9
INFUSIONES Hierba Luisa, Manzanilla.	9
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14

BEBIDAS FRIAS

GASEOSA	10
AGUA MUNAY	12
LIMONADA CLÁSICA	14
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	16
LIMONADA DE HIERBA LUISA	16
ICED TEA	18
MILKSHAKE	21
AMORE	22
MAUI	22
MIMOSA	30
BELLINI	30
KIR ROYALE	32



• MIRAFLORES •

Desde las 12:30 p.m.

PARA COMPARTIR

TUÉTANO ASADO Servido con gremolata, encurtidos y pan. 36	HUMMUS CASERO Servido con hierbas, aove y poori (pan frito especiado) 36	PALOMITAS DE COLIFLOR Rebozadas en tempura, servidas con dip oriental. 36	NEMS VIETNAMITAS (4 UND) Crujientes, rellenos de champiñones, vegetales y langostinos. 38
POLENTA FRITA Servida con miel, pecorino Romano y salsa marinara. 38	TACOS DE LECHUGA (4 UND) De pollo y langostino en salsa picante, palta, piña y jalapeños. 38	TOSTADA DE CANGREJO (2 UND) Brioche con palta, salsa "ChilliGarlic" y un toque de limón. 38	STRACCIATELLA Hecha en casa, con aceite de oliva y pan tostado. 39



ENTRANTES

ENSALADA ROMANA 34 Aliño cremoso, tocino, Grana Padano y crutones ADICIONALES: -Pollo a la plancha (10) -Jamón Serrano (15) -Langostinos (15)	TARTAR DE SALMÓN & REMOULADE 46 Con cebolla blanca, palta, eneldo fresco y galletas de quinua.
ENSALADA DE STRACCIATELLA 43 Con tomates cherry, arúgula y pimienta negra.	LANGOSTINOS AL AJILLO 46 Con vino blanco y perejil, acompañado de rebanadas de pan.
ENSALADA ROAST BEEF 44 Asado lentamente y laminado fino con Mezclum de hojas, tomate, palta, vinagre de miel y mostaza.	MOLLEJAS & CHIMICHURRI 49 Mollejas de ternera crujientes y tiernas, servidas con pure de camote y chimichurri casero.
PULPO AL OLIVO 47 Laminado y servido con salsa de aceitunas, pesto, alcaparrones y sal de maras.	TARTAR A LA PARISIENNE 49 Clásico de lomo fino, yema curada, pickles y mostaza en grano.
TIRADITO DE NAVAJAS 46 Chalaquita y camote picante en leche de tigre al ají amarillo.	CEBICHE LALÁ 52 De pescado, con cancha, choclo y camotes crocantes.
	CONCHAS A LA BRASA (5 UND) 63 Con mantequilla al balsámico, cecina, ajo y cebollino fresco.



• M I R A F L O R E S •



PASTAS & FONDOS

GNOCCHI CACIO E PEPE	48
De papa amarilla tostados, con Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
TAGLIATELLE AL RAGÚ	48
Pasta casera al huevo, con ragú de cola de buey y Grana Padano.	
RAVIOLI DI LOCHE	47
De loche y cabra, con tomates cherry asados, tomillo e hinojo.	
CONCOLÓN AMAZÓNICO	52
De cecina, con platanito frito, chalaquita de cocona y ají charapita.	
RISOTTO DE SETAS	54
De portobellos, champiñones y espárragos a la parrilla.	
MILANESA DE CERDO	54
Con huevo escalfado, queso y ensalada fresca.	
LANGOSTINOS AL CURRY	56
Curry hecho en casa, arroz especiado y castaña tostada.	
POLLO ASADO	58
Pollito bebé asado con hierbas servido con setas asadas y ensalada.	
PESCADO AL CARBÓN	60
Lomo alto a la parrilla, puré de papas y limón asado.	
LOMO SALTADO	65
Clásico de lomo fino, papas rústicas y arroz blanco.	
FILETE DE LOMO AL STROGONOFF	67
Lomo fino a la brasa, salsa al estragón con cebolla y champiñones.	
MELOSO DE PATO	68
Magret de pato sellado con arroz a la chiclayana y criolla.	
SALMÓN A LA PARRILLA	68
Puré de coliflor, vegetales salteados y ajo tostado.	
CARRILLERA BRASEADA	69
En vino tinto, con zanahorias glaseadas y mezclum.	

PIZZAS

PAN GLOBO	24
Con orégano y aove.	
MARGARITA	52
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.	
PEPPERONI	56
Con salsa de tomate, mozzarella Fior di Latte y pepperoni.	
VEGETAL	56
Zapallito, cebolla, pimiento, tomate, kale tostado y piel de limón.	
LA HUACHANA	56
Cebolla blanca, mozzarella, tocino, salchicha huachana y cebollita china.	
BLEU	59
Peras, gorgonzola, pimienta negra, láminas de castaña y balsámico.	
CACIO E PEPE	60
Mozzarella, Grana Padano, Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
STRACCIATELLA	62
Tomates asados, salsa de tomate y arúgula fresca.	
LA PIÑA	62
Piña asada, jamón crocante, tocino, cebolla, jalapeños y miel.	
PISTACHO Y JAMÓN	62
Pistachos, jamón crocante, Pecorino Romano DOP, albahaca y piel de lima.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	64
Champiñones, portobellos salteados, prosciutto y arúgula.	





• M I R A F L O R E S •

POSTRES

CREME CAMEL

Flan casero, con caramelo
salado.

28

TARTA DE PERAS

Con nata montada, miel y
polen.

28

NAMELAKA DE MARACUYÁ

Crema fría de maracuyá,
mango con albahaca y
almendras.

28

MOUSSE DE CHOCOLATE

Con almendras, nibs y
galleta salada de cacao.

30

TIRAMISÚ DE LÚCUMA

Mascarpone, café de altura
y lúcuma fresca.

30

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con salsa de frutos rojos y
helado de vainilla.

32

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	8
MACCHIATO	9
INFUSIONES Hierba Luisa, Manzanilla.	9
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14

BEBIDAS FRIAS

GASEOSA	10
AGUA MUNAY	12
LIMONADA CLÁSICA	14
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	16
LIMONADA DE HIERBA LUISA	16
ICED TEA TENTACIÓN DE LOS ANDES	18
ICED TEA NUBES DE CACAO	18
MILKSHAKE	21



• M I R A F L O R E S •

CÓCTELES

PISCO

Pisco Mule	35
Perú Libre	35
Chilcano Clásico	35
Pisco Punch	35
Algarrobina	35
Capitan	36
Pisco Sour Clásico	38
Pisco Sour Maracuyá	38
Pisco Sour Catedral	49

RON

Piña Colada	35
Cuba Libre	35
Daiquiri Limón	35
Mojito	35
Dark N Stormy	36
Caipirinha	36

GIN

Negroni Sbagliato	39
Gin Tonic	42
Negroni	42
Gin Con Gin	42
Martini	46

VODKA

Vodka Tonic	38
Moscow Mule	38
Cosmopolitan	38
Espresso Martini	38
Screwdriver	38

TEQUILA

Tequila Sunrise	35
Margarita	38
Paloma	38
Long Island Iced Tea	38



WHISKY

Old Fashioned	38
Manhattan	38
New York Sour	38
Whisky Sour	40
Boulevardier	40

ESPUMANTE

Mimosa	32
Kir Royal	32
Aperol Spritz	36

CÓCTELES DE AUTOR

VIAGRA 40
Tequila Jimador reposado, Mezcal, piña, toronja y olivos.

BIT - BIT 40
Ron Bacardí añejo, lillet rosé, licor de manzana, espumante y frambuesas.

GREEN DAY 40
Tequila Jimador reposado, licor de manzana, Matacuy, kiwi y lemongrass.

MADAME 40
Tanqueray sevilla, lillet rosé, lychee, lima y limón.

OH LA LA 42
Vodka Smirnoff, piña, maracuyá y tónica perkins.

KET - KET 42
Bourbon, mezcal, Aperol, Campari y Lillet Rosé.

MANGO FRIENDS 42
Tanqueray dry, Whisky Jack Daniels, Vermouth dry, infusión de mango, albahaca y sour mix.

EKEKO 44
Pisco Quebranta, tanqueray sevilla, mandarina, hibiscus y tónica perkins.

WI - WI 44
Tanqueray sevilla, frutos rojos, hibiscus y tónica perkins.

VAN GOGH 44
Whisky Jack Daniels, cinzano rosso, licor de manzana, absenta, toronja y limón.

MO&TAILS

ÉCLAT 22
Toronja, mandarina, granada y soda.

MAUI 22
Piña, hierba luisa, Lima y jengibre

AMORE 24
Frutos rojos, canela, limón y soda.

SUZANNE 24
Piña, maracuyá, kiuri y sirope.



• MIRAFLORES •

VINO DE LA CASA
copa

35

CAVA POR COPA
Perelada Brut

40

VINO TINTO

VITTORIA RESERVA Malbec / Perú.	100
EPICO Tempranillo Malbec / Argentina.	120
CONTRASTE Malbec / Argentina	120
DOÑA PAULA Malbec / Argentina.	125
FAUSTINO ART COLLECTION Crianza / España.	160
MORGAN BAY CELLARS Cabernet Sauvignon / California	180
SOMBRERO Malbec / Argentina.	180
ZUCCARDI Malbec / Argentina	200
DONUM CRISTINA VALLARINO Syrah / Chile	220
EL ENEMIGO Malbec / Argentina.	240

VINO ROSE

DOÑA PAULA Rosé / Argentina.	120
FAUSTINO V Rosé / España.	160

CAVA

CAVA PERELADA BRUT RESERVA STARS	160
JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA	180
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ	180

VINO BLANCO

VITTORIA TERROIR Chardonnay / Perú.	100
EPICO Sauvignon Blanc / Argentina.	120
DOÑA PAULA Chardonnay / Argentina.	125
CANALLAS Vino Blanco Blend / España	140
PESCADOR Verdejo / España	160
SOMBRERO Sauvignon Blanc / Argentina.	180
RANGUI Sauvignon Blanc / Chile	200
EL ENEMIGO Chardonnay / Argentina.	260

COCTELES DE VERANO

BLANCO DE VERANO Vino blend de uvas blancas, piña, almíbar de piña y limón.	40
SANGRÍA DE LA CASA Vino Malbec, naranja, almíbar de piña y ginger soda.	40
LALÁ PUNCH Pisco tabernero italia, espumante, Maracuyá, Mandarina y granada.	40
TINTO DE VERANO Vino Malbec, frutos rojos, limón y jamaica.	40

DESCORCHE
vino

60

AMUSE BOUCHE

<p>GRILLED BONEMARROW</p> <p>With gremolata sauce, fresh bread and homemade pickles.</p> <p>36</p>	<p>HOMEMADE HUMMUS</p> <p>Served with fresh herbs, evoo and poori (fried bread).</p> <p>36</p>	<p>CAULIFLOWER POPS</p> <p>Battered in tempura with Asian dip.</p> <p>36</p>	<p>VIETNAMITE NEMS (X4)</p> <p>Crispy rolls stuffed with shrimps and veggies.</p> <p>38</p>
<p>FRIED POLENTA</p> <p>Fried sticks served with honey, pecorino cheese and marinara sauce.</p> <p>38</p>	<p>LETTUCE TACOS (X4)</p> <p>Romain with chicken breast and shrimps, avocado, pineapple and jalapeños.</p> <p>38</p>	<p>CRAB TOAST X2</p> <p>Avocado, "chilligarlic" sauce, fresh coriander and lemon juice.</p> <p>38</p>	<p>STRACCIATELLA</p> <p>Homemade cheese from fresh mozzarella, with olive oil and fresh sourdough bread.</p> <p>39</p>



STARTERS

<p>ROMAN SALAD</p> <p>Creamy dressing, bacon, Grana Padano and croutons.</p> <p>ADDITIONAL</p> <p>-Grilled Chicken (10)</p> <p>-Serrano Ham (15)</p> <p>-Prawns (15)</p>	34	<p>SALMON TARTARE & REMOULADE</p> <p>Dressed with avocado, onion, dill with remoulade sauce and quinoa crackers.</p>	46
<p>STRACCIATELLA SALAD</p> <p>With cherry tomatoes, arugula and black pepper.</p>	43	<p>"AL AJILLO" SHRIMPS</p> <p>Sauted in garlicky sauce with white wine, fresh parsley and fresh sourdought bread.</p>	46
<p>ROAST BEEF SALAD</p> <p>Slowly roasted and fine sliced with mezclum, tomato avocado and honey - mustard vinaigrette.</p>	44	<p>SWEETBREADS & CHIMICHURRI</p> <p>Crispy and tender, served with sweet potato purée and fresh chimichurri</p>	49
<p>OLIVE OCTOPUS</p> <p>Thin sliced with creamy black olives sauce, basil pesto, capers and maras salt.</p>	47	<p>STEAK TARTARE</p> <p>Our version with cured egg yolk and pickled mustard with fresh salad and potatoes.</p>	49
<p>RAZOR CLAMS TIRADITO</p> <p>Fresh and raw razor clams, served with peruvian yellow chilli pepper and lemon sauce, diced onion and tomato and fresh coriander dressing.</p>	46	<p>CEBICHE LALÁ</p> <p>Peruvian national dish with fresh raw fish marinated with lemon, onions, fresh chilli and coriander leaves. Served with cooked corn and fried sweet potato.</p>	52
		<p>GRILLED SCALLOPS (X5)</p> <p>Whit buttery sauce with balsamic vinegar, amazonian bacon, garlic crumbs and chives.</p>	63



• M I R A F L O R E S •

MAIN COURSES

RAVIOLI DI LOCHE Stuffed with Loche squash and goat cream, cheese, with cherry tomato sautes with fennel seeds and grated cheese.	47
GNOCCHI CACIO E PEPE Toasted, in creamy sauce of Pecorino cheese and black papper.	48
TAGLIATELLE AL RAGÚ Homemade fresh rich in yolks pasta, and ox tail ragout, with tomato sauce, and Grana Padano cheese.	48
AMAZONIAN RICE (PAELLA STYLED) Crispy bottom rice, with fresh turmeric and amazonian spices, amazonian bacon and fried sweet banana.	52
MUSHROOMS RISOTTO With champignons and portobello and grilled asparagus.	54
PORK SHOULDER MILANESA Served crispy with soft egg on top, grated cheese, with fresh salad aside.	54
SHRIMPS CURRY Homemade with coconut milk and spices with stir fried rice and toasted Brazilian nuts.	56
ROASTED BABY CHICKEN Slowly baked with garlic and rosemary, served with grilled oyster mushrooms and greens.	58
GRILLED FISH Fillet grilled over embers, with potato puree and charred lemon.	60
LOMO SALTADO Sirloin stir fried with onion, tomate and fresh chili, soy sauce, vinegar and beef stock. Served with rice and rustic potatoes.	65
STROGONOFF GRILLED SIRLOIN Grilled beef sirloin in creamy tarragon sauce, with fries and salad.	67
PERUVIAN RICE WITH DUCK Pan-seared aged duck magret, northern styled rice with criolla salad.	68
GRILLED SALMON Over cauliflower puree, charred veggies and garlic-bread crumbs.	68
BRAISED BEEF CHEEK Slowly cooked in red wine, served with honey glazed carrots and fresh watercress.	69

PIZZAS

AIR BREAD Served with fresh oregano and evoo.	24
MARGHERITA Tomate sauce, fresh mozzarella and basil leaves.	52
PEPPERONI Tomate sauce, fresh mozzarella and pepperoni.	56
VEGGIE Zucchini, onion, red pepper, roasted tomato, kale and lemon zest.	56
LA HUACHANA Onion, mozzarella, bacon, huachana sausage and spring onion.	56
BLEU Pears, blue cheese, black pepper, brazilian nuts and balsamic vinegar.	59
CACIO E PEPE Fresh mozzarella, Grana Padano and Pecorino cheese, ground black pepper.	60
STRACCIATELLA Roasted tomatoes, tomato sauce and rockets. (arugula)	62
LA PIÑA Roasted pineapple, ham, bacon, onion, jalapeños and spiced honey.	62
PISTACHE & HAM Pistache pesto, ham, fresh basil, Pecorino cheese and lime zest.	62
PROSCIUTTO AND FUNGHI Sauted champignon and portobello, mushrooms, raw prosciutto and rockets. (arugula)	64





• M I R A F L O R E S •

DESSERTS



CREME CARAMEL

Classic with salty caramel
and cocoa crips.

28

POACHED PEAR TART

With whipped cream, honey
and pollen.

28

PASSIONFRUIT NAMELAKA

Passionfruit cold cream, basil marinated
mango and toasted almonds

28

MOUSSE AU CHOCOLATE

With caramelized almonds, cacao
nibs and salty cocoa cracker.

30

LUCUMA TIRAMISU

The classic italian dessert,
with lucuma fruit.

30



VOLCÁN DE CHOCOLATE

Chocolate melted core cake with
berries coulis and vainilla ice cream.

32