

PIQUEOS & ENTRADAS / STARTERS

Anticuchitos de Lomo Fino

S/63

Jugosos trozos de lomo fino marinado en nuestra salsa anticuchera, acompañado con choclito al comino y papitas nativas crocantes.

Grilled tenderloin skewers with Peruvian chili sauce, sautéed corn with cumin powder and crispy Peruvian potatoes.

Langostinos Samurái

S/49

Crocantes colitas de langostino al panko, servidas con una cremosa salsa acevichada.

Crispy prawns' tails served with ceviche style mayo dipping sauce.

Pan al Ajo

S/21

Sabrosos pancitos al ajo con mantequilla de orégano y perejil aromatizados con aceite de oliva extra virgen.

Garlic bread with oregano and parsley butter flavored with extra virgin olive oil.

Carpaccio de Lomo o Salmón

S/59

Finas láminas de lomo fino o salmón, alcaparras, queso parmesano, pimienta Mignonette, arúgula silvestre y vinagreta Dijon. Perfumado con aceite de oliva extra virgen y reducción balsámica.

Thin slices of tenderloin or salmon, capers, parmesan cheese, mignonette pepper, wild arugula and Dijon vinaigrette. Perfumed with extra virgin olive oil and balsamic reduction.

Burrata

S/59

Servida sobre una base de pesto de la casa, reducción de aceto balsámico, tomates cherrys y aromatizados con aceite de oliva extra virgen

On a base of house pesto, balsamic vinegar reduction, cherry tomatoes flavored with extra virgin olive oil.

Tiradito de Alcachofas

S/49

Finas láminas de alcachofas, aromatizado con esencias cítricas de limón y aceite de oliva coronado con palta, choclito desgranado y chips de ajo crocante.

Thin slices of artichokes, flavored with citrus essences of lemon and olive oil topped with avocado, shelled corn and crispy garlic chips.

Pulpo al Olivo

S/59

Láminas de pulpo aromatizadas con aceite de oliva extra virgen sobre mayonesa de aceitunas botija. Coronado con flor de palta y pimienta piquillo.

Octopus slices flavored with extra virgin olive oil on botija olive mayonnaise. Crowned with avocado flower and piquillo pepper.

SANDWICHES

- Chicken BLT Sandwich** S/37
Jugosa pechuga de pollo, tocino crocante, tomate, lechuga y mayonesa. Servido con papas fritas.
Chicken breast, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise and French fries on the side.
- Sandwich Mixto** S/29
Clásico sándwich mixto con el mejor Jamón inglés y queso Edam en pan blanco. Servido con papas fritas
Ham and Edam cheese, served on white bread with French fries on the side.
- Club Sandwich** S/49
Pechuga de pollo, tocino, huevo, jamón inglés, queso Edam, tomate, lechuga y mayonesa. Servido con papas fritas.
Chicken breast, bacon, egg, ham, Edam cheese, tomato, lettuce, mayonnaise and French fries on the side.
- Hamburguesa Premium** S/59
Carne angus, Lechuga, tomate, tocino, queso Edam y salsa bbq en pan brioche. Servido con papas fritas.
Angus beef, lettuce, tomato, bacon, Edam cheese, bbq sauce, brioche bread and French fries on the side
- Triple Vegetariano** S/29
Palta, tomate, pepinillo japonés, palmitos y mayonesa en pan de molde.
Avocado, tomato, Japanese cucumber, hearts of palm and mayonnaise on sliced bread.

ENSALADAS / SALADS

- Ensalada Griega de Quinoa** S/39
Ensalada de quinoa con palta, aceituna negra, lechuga romana, queso fresco y tomate marinados en aceite de oliva.
Quinoa salad with avocado, black olives, romaine lettuce, cheese, and tomato marinated in olive oil.
- Ensalada Popeye** S/42
Espinacas, arúgula y mix de hojas verdes, pechuga de pollo deshilachada, apio, manzanas, pasas, nueces, tocino crocante servida con vinagreta Dijon.
Spinach, arugula, and a mix of greens, shredded chicken breast, celery, apple, raisins, nuts, and crunchy bacon served with a Dijon vinaigrette.
- Ensalada Nicoise** S/43
Mix de hojas verdes, tomates Cherry, aceitunas negras, huevito cocido, aros de cebolla, vainita, atún en conserva y papas en parmentier aromatizado con aceite de oliva. Acompañado de vinagreta Dijon.
Mix of green leaves, cherry tomatoes, black olives, boiled egg, onion rings, green beans, canned tuna and parmentier potatoes flavored with olive oil. Accompanied by Dijon vinaigrette.
- Ensalada César** S/32
Frescas hojas de lechuga romana, queso parmesano, croutones, con el clásico aliño césar.
Fresh romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, classic Caesar dressing.

Adicionales:

Salmón / *Salmon*
Lomo / *Steak*

S/ 45
S/ 45

Pollo / *Chicken*
Langostinos / *Prawns tails*

S/ 19
S/ 19

PASTAS & ARROCES / PASTA & RICE

Ravioles de la Nonna S/69

Inolvidables ravioles rellenos de langostinos, queso cabra y pera bañados en bisque de mariscos. Servido con straciatella de queso de cabra.

Unforgettable ravioli stuffed with prawns, goat cheese and pear bathed in seafood bisque. Served with goat cheese straciatella.

Lasagna Bolognesa S/63

Deliciosas capas de láminas de pasta bañadas con nuestra tradicional salsa bolognesa, recubierta con bechamel, mozzarella y parmesano.

Delicious layers of pasta sheets bathed in our traditional bolognese sauce, covered with bechamel, mozzarella and parmesan cheese.

Papardelle Limoncello S/79

La mejor pasta artesanal en salsa cítrica cremosa con queso parmesano, un toque de limón, aceite de oliva extra virgen. Acompañado con salmón fresco y dorado

The best artisan pasta in a creamy citrus sauce with Parmesan cheese, lemon juice, and extra virgin olive oil. Accompanied with fresh seared salmon.

Fetuccini a la Huancaína con Lomo Saltado S/79

Pasta al dente en salsa huancaína acompañado de jugoso lomo saltado criollo.

Pasta cooked al dente in a yellow chili pepper sauce served with Peruvian lomo saltado on top.

Tagliatelle con Champiñones y Gambas al Ajillo S/65

Pasta al dente en salsa a base de ajo con un toque de ají limo, langostinos y champiñones salteados al carbón.

Pasta cooked al dente in a garlic sauce with a touch of ají limo chili pepper, shrimp, and button mushrooms sautéed over charcoal.

Risotto de Espárragos con Langostinos al Ajillo S/65

Langostinos salteados con ajo y aromatizados con vino blanco y perejil, sobre cama de arroz cremoso con espárragos, mantequilla y queso parmesano.

Seared fresh prawns in a garlic and parsley sauce, flavored with white wine, on a creamy asparagus risotto.

Chaufa Amazónico S/63

Arroz salteado al wok, cerdo ahumado, chorizo regional, chalaquita de cocona y plátano verde crujiente.

Wok-fried rice, smoked pork, local sausage, in a cocona chalaquita with crunchy green plantains.

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

Ceviche de Pescado o Mixto S/79

Pesca del día o mixtura de mariscos, marinada en jugo de limón y especias, con cebollas, siguiendo nuestra clásica receta.

Catch of the day or seafood mix, marinated in lemon juice and spices with onions, prepared according to our classic recipe

<p>Pesca Grillé</p> <p>Pesca del día grillada acompañada de vegetales del huerto salteados. <i>Grilled catch of the day with sautéed garden vegetables.</i></p>	S/63
<p>Atún Pepper</p> <p>Fresco medallón de atún a la plancha bañado con salsa a la pimienta acompañado de papas a la francesa salteadas con mantequilla almendrada al perejil. <i>Fresh grilled tuna medallion bathed in pepper sauce served with french fries sautéed with parsley almond butter.</i></p>	S/75
<p>Salmón al Ajo Crocante en Crema de Ajíes</p> <p>Filete de salmón a la plancha en salsa aromática de ajíes, con un perfecto majado de papa amarilla perfumado con sal de maras, tocino crocante y toques de ají limo. <i>Grilled salmon fillet in aromatic chili sauce, with a perfect yellow potato mash, perfumed with Maras salt, crispy bacon and touches of limo chili.</i></p>	S/79

AVES & CARNES / POULTRY & MEATS

<p>Ají de Gallina</p> <p>Clásico de la cocina peruana, con trozos de gallina tierna en salsa a base de ají amarillo, acompañado de papa amarilla, huevo de corral, aceitunas negras y arroz blanco. <i>A classic of Peruvian cuisine, with pieces of tender hen in a yellow chili pepper sauce, served with yellow potato, free-range egg, black olives and white rice.</i></p>	S/53
<p>Milanesa a la Napolitana</p> <p>Filete de pechuga de pollo crujiente bañada en salsa pomodoro, con tomates confitados y arúgula fresca, sobre mozzarella gratinada. Acompañada con choclitos a la crema o ensalada mixta. <i>Crispy chicken breast fillet bathed in pomodoro sauce, with tomato confit and fresh arugula, over mozzarella au gratin, accompanied with baked corn in a creamy white sauce or a fresh salad.</i></p>	S/59
<p>Lomo Saltado</p> <p>Jugosos trozos de lomo fino con cebolla y tomate, salteados a fuego alto y acompañado con crocantes papitas tumbay y arroz con choclo. <i>Juicy pieces of tenderloin with onion, tomato, sautéed over high heat accompanied with crispy Peruvian potato fries and rice with corn.</i></p>	S/79
<p>Ossobuco Alla Milanese</p> <p>Ossobuco cocido a fuego lento con mirepoix de vegetales y vino tinto, sobre cremoso puré de polenta y coronado con zanahorias glaseadas del huerto. Acompañado con gremolata. <i>Slow-cooked ossobuco with vegetable mirepoix and red wine, atop creamy polenta purée and topped with glazed carrots from the garden. Accompanied with gremolata.</i></p>	S/69

PIZZAS

Americana			S/49
Jamón inglés, queso mozzarella y salsa pomodoro. <i>English ham, mozzarella cheese and pomodoro sauce.</i>			
Hawaiana			S/51
Jamón inglés, piña, salsa pomodoro y queso mozzarella. <i>English ham, pineapple, mozzarella cheese and pomodoro sauce.</i>			
Boscaiola			S/57
Chorizo, tocino crujiente, cebolla blanca, champiñones, salsa pomodoro y queso mozzarella. <i>Local sausage, crispy bacon, white onion, mushrooms, pomodoro sauce and mozzarella cheese.</i>			
Speciale			S/59
Jamón, prosciutto, pimiento rojo, cebolla caramelizada, salsa pomodoro, champiñones y queso mozzarella. <i>Ham, prosciutto, red bell pepper, caramelized onion, pomodoro sauce, mushrooms and mozzarella cheese</i>			
Margarita			S/41
Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomates, albahaca fresca y aceite de oliva. <i>Pomodoro sauce, mozzarella cheese, tomatoes, fresh basil and olive oil.</i>			
Vegetariana			S/49
Aceitunas verdes, pimientos rojos, salsa pomodoro, cebolla blanca, champiñones salteados, zucchini y queso mozzarella. <i>Green olives, red peppers, pomodoro sauce, white onion, sautéed mushrooms, zucchini and mozzarella cheese.</i>			
Adicionales:			
Prosciutto	S/ 18	Mozzarella	S/ 10
Tocino	S/ 10	Piña	S/ 8
Jamón	S/ 10	Champiñones	S/ 8
Chorizo	S/ 10	Pimiento	S/ 8

POSTRES / DESSERTS

Merengado de Frutos Rojos			S/32
Mix de frutos del bosque con trozos de merengue, dulce de leche y crema batida. <i>Berries mix with meringue pieces, dulce de leche and whipped cream.</i>			
Brownie en Sartén de Fierro con Helado de Vainilla			S/32
Delicioso brownie de chocolate en sartén de fierro servido con helado de vainilla y butterscotch. <i>Delicious chocolate brownie in an iron skillet served with vanilla ice cream and butterscotch.</i>			
Tarta de queso			S/32
Al horno, con mix de frutos rojos en su salsa, crumble de vainilla y naranja deshidratada. <i>Baked, with a mix of red fruits in their sauce, cherry compote and dehydrated orange.</i>			
Strudell de Manzana con Helado de Vainilla			S/32
Compota de manzana con ron envuelta en masa de hojaldre crocante. Servido con helado de vainilla, bañado con butterscotch, sobre crumble de vainilla. <i>Apple compote with rum wrapped in crispy puff pastry. Served with vanilla ice cream, smothered in butterscotch, over vanilla crumble.</i>			

OPCIONES PARA NIÑOS

Salchipapas

Hot dog y papas fritas.

French fries and hot dogs.

S/29

Spaguetti a lo Alfredo

Spaguetti en salsa bechamel y jamón inglés.

Spaguetti with ham and bechamel sauce.

S/31

Chicken Fingers

Pechuga de pollo empanizada, con papas fritas o spaguetti al pesto.

Breaded fried Chicken breast with French fries or spaghetti with pesto.

S/35