CARTA

CENA

Lun - Dom

7:00 pm a 11:00 pm

CRUDOS,VEGETALES & TAPAS

ENSALADA DE GARBANZOS- pepino, tomates orgánicos, yoghurt griego, menta 28
ENSALADA WEDGE- lechuga con salsa ranch, queso azul y rabanitos 27
COLIFLOR- salsa de yoghurt griego, cashews, culantro, zanahorias encurtidas y aceite picante 30
HUMMUS - garbanzo tahini, yogurt griego, pimientos, aceite de oliva, pan tipo pita 34
CRUDO DE CONCHAS DEL SUR - Aceite de oliva, cítricos, ají limo, culantro 42
LANGOSTINOS AL AJILLO A NUESTRO ESTILO- ajo, oliva 39
TUÉTANO- chimichurri, ají limo, pan de la casa 34

PASTAS & PLATOS

ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA CON STRACIATELLA- pomodoro, ají limo, ajo, oliva 41
TAGLIATELLE AL FUNGHI Y TARTUFO- hongos ostra, champiñón, hongo porcon, parmesano reggiano 52
CAPPELLETTI DE RICOTA- Tomates orgánicos, aceite de oliva, parmesano reggiano, albahaca 40
SPAGUETTI DE ERIZOS - ají limo, limón, culantro 45
CURRY ROJO DE PESCA DEL DÍA - holantao, zanahoria, echalote, culantro, albahaca, arroz blanco 60
BIGOLI CON RAGÚ DE PATO- pato norteño, naranja, parmesano reggiano 55
RIGATONI SARDI CON CERDO DUROC-mantequilla, hongos ostra, parmesano reggiano, tomillo 41
HAMBURGUESAS PSA CON PAPAS FRITAS- asado de tira 41
ASADO 36H- asado de tira, rosti de arracacha, ensaladilla de arúgula 58
PATO MADURADO 15 DÍAS - puré de pituca, duraznos asados 56

PIZZAS

MARGARITA- mozzarella fior di latte , pomodoro casero, albahaca, aceite de oliva 36
STRACIATELLA- pomodoro casero, arugula silvestre, oliva 41
4 QUESOS- mozzarella fior di latte , queso azul, taleggio, parmesano 39
MARINARA- pomodoro casero, ajo, orégano con anchoas 37
FUNGHI- mix de hongos, mozzarella fior di latte, parmesano, perejil 39
TALEGGIO CON PERAS- mozzarella fior di latte, taleggio, peras, miel picante, almendras 41
AMERICANA- mozzarella fior di latte , salsa de tomate, jamón artesanal, oliva 37
PROSCIUTTO CRUDO- mozzarella fior di latte arúgula, parmesano 44
CHORIZO IBÉRICO- mozzarella fior di latte , salsa de tomate 41
CHORIZO CASERO- mozzarella fior di latte , salsa de tomate, cebolla, culantro 37
PULLED PORK- mozzarella fior di latte bondiola de cerdo, salsa de tomate, barbecue, culantro 41

BEBIDAS

SODA SHRUBS DE FRUTOS ROJOS 15
SODA DE MARACUYA Y ALBAHACA 13
SODA DE LIMÓN Y TOMILLO 13
JUGO DE NARANJA, GRANADILLA O MANDARINA 12
TÉ HELADO CON NARANJA 12
AGUA MUNAY con o sin gas 500ml 10- 750ML 13
GREEN PEACH MOCKTAIL (sin alcohol)- albahaca, limón Tahití, mermelada de durazno, soda, jarabe 19
KOMBUCHA - Camú Camú / Fresa y Muña 14

COCTELES

TINTO DE VERANO - Vino tinto, ginger ale, sumo de limón, simple syrup 30
NEW YORK SOUR - Whisky Chivas Regal 12 años, Limón, simple syrup , egg ehite. 31
MEDIA NARANJA - Whisky Chivas Regal 12 Años, Mezcal del Maguey vida, aperol, grapefruit Syrup , sour mix. 33
ISABELLA - Whisky Chivas Regal 13Años, Lillet Blanc, Vino Blanco, grapefruit syrup , sour mix. 33
NEGRONI - Gin Beefeater, Blend De Vermouths, Campari, Mezcal del Maguey vida , grapefruit syrup. 33
MARGARITA PSA - Tequila Altos Reposado, The Glenlivet Founder´s, Cointreau, limón tahití , simple syrup. 40
CLÁSICO VERDUJO - Caña Alta verde, Matacuy, Licor Marraschino, limón, simple syrup. 33

VINOS ORGÁNICOS

BLANCOS
VILLARD EXPRESSION RESERVE (Chardonnay) CASABLANCA, CHILE 181
PUERCOVIN PUERCOESPIN (SEMILLON) ARGENTINA 130
KORTA 42 (SAUVIGNON BLANC) CHILE 89

ROSADOS
LES 3 PETIT COCHONS (Tannat, Cabernet Franc, Marselan) MADIRAN, FRANCIA 181
TRUFFIERE (Syrah) Francia 209

NARANJAS
SOPHIA LÓRANGE (Mollar y Quebranta) MURGA, PERÚ 251

TINTOS
CARA SUCIA RED BLEND (Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barbera, Buonamico) 174
LÓRIGINE (Tannat, Cabernet Franc) MADIRAN, FRANCIA 159
BACÁN (Malbec) MENDOZA, ARGENTINA 152
PETIT CLOCHER ANJOU (Cabernet Franc) VAL DE LOIRE, FRANCIA 189
LE MARMOT (Merlot) BORDEAUX, FRANCIA 217
K-POT (Malbec) CAHORS, FRANCIA 217
ASA, NISI, MASA (Bonarda) ARGENTINA 198
PUERCOVIN PUERCOESPIN (MALBEC) ARGENTINA 121
CERRO CHAPEU (Pinot Noir) URUGUAY 156
KORTA 42 (CABERNET SAUVIGNON) CHILE 89

BURBUJAS
CREMANT DE LOIRE (Chardonnay) VAL DE LOIRE, FRANCIA 261
FRANCIACORTA (100% Chardonnay) Método Champenoise LOMBARDÍA, ITALIA 240

DESCORCHE 70

CARTA REGULAR

Lun - Dom

8:00 am a 7:00 pm

DESAYUNO & BRUNCH (8AM A 12:30PM)

PAN DE LA CASA- con mantequilla y mermelada de la estación 17
HUEVOS DE CORRAL CON TOSTADAS- pídelos como te provoque: fritos, revueltos, duros 7min 21
TOSTADAS DE LA CASA- pídelo con Hummus o Palta 22
HUEVOS BENEDICTOS- huevos de corral, jamón artesanal, salsa holandesa con mantequilla quemada 31
SHAKSHUKA- guiso de tomates especiados, huevos de corral, yogurt griego 32
GRANOLA DE LA CASA- de frutos secos, yogurt griego orgánico, frutas de la estación, miel 22
TOSTADAS FRANCESAS- con salsa de arándanos y frutos rojos 25
WAFFLES DE MASA MADRE CON MANTEQUILLA QUEMADA- Con miel de agave 23/ Con frutos rojos 25
FRUTA DE LA ESTACIÓN 20
AVENA OVERNIGHT- avena orgánica, pecanas, frutos rojos, mantequilla de maní 22

SANGUCHES & QUICHES (8AM A 11PM)

POLLO- pollito de corral, apio, lechuga, mayonesa y mostaza casera, pan brioche de la casa 25
PALTA- palta, arúgula silvestre, tomates asados y frescos, vinagreta de la casa, pan focaccia 24
HUEVO- huevos de corral, cebolla acaramelada, queso cheddar, salsa especial, pan brioche 25
MIXTO- jamón artesanal, queso mantecoso, pan campesino 27
MIXTO COMPLETO- jamón artesanal, queso mantecoso, huevo de corral, mayomostaza, pan campesino 33
PULLED PORK- barbecue casero, pickles, ensalada de col, culantro, pan brioche de la casa 31
ROASTBEEF- picaña, arúgula, tomates frescos, mayomostaza, parmesano, pickles, pan campesino 31
KEBAB PANSA- a elegir entre pollo u hongos ostra, con hummus, zanahoria, beterraga, tzatziki, culantro 31
PAN AL AJO- pan de masa madre con ajos confitados en aceite de oliva, mantequilla, tomillo 17
QUICHES CON ENSALADA DE ARÚGULA- espinaca con hongos ostra 30 / lorraine 30
PROSCIUTTO PANINI PSA - stracciatella, arugula , tomates confitados 35
FUNGHI PANINI PSA - Hongos con espinaca , bechamel , grana padano 33
ROASTBEEF PANINI PSA - arugula, tomate, crema de quesos andinos, tartufo 35

CRUDOS, VEGETALES & TAPAS (12:30PM A 11PM)

ENSALADA DE GARBANZOS- pepino, tomates orgánicos, yoghurt griego, menta 28
ENSALADA WEDGE- lechuga con salsa ranch, queso azul y rabanitos 27
COLIFLOR- salsa de yoghurt griego, cashews, culantro, zanahorias encurtidas y aceite picante 30
HUMMUS - garbanzo tahini, yogurt griego, pimientos, aceite de oliva, pan tipo pita 34
LANGOSTINOS AL AJILLO A NUESTRO ESTILO- ajo, oliva 39
TUÉTANO- chimichurri, ají limo, pan de la casa 34

PASTAS & PLATOS (12:30PM A 11PM)

ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA CON STRACIATELLA- pomodoro, ají limo, ajo, oliva 41
TAGLIATELLE AL FUNGHI Y TARTUFO- hongos ostra, champiñón, hongo porcon, parmesano reggiano 52
CAPPELLETTI DE RICOTA- Tomates orgánicos, aceite de oliva, parmesano reggiano, albahaca 40
RIGATONI SARDI CON CERDO DUROC-mantequilla, hongos ostra, parmesano reggiano, tomillo 41
HAMBURGUESAS PSA CON PAPAS FRITAS- asado de tira 41
ASADO 36H- asado de tira, rosti de arracacha, ensaladilla de arúgula 58
PATO MADURADO 15 DÍAS - puré de pituca, duraznos asados 56

PIZZAS (12:30PM A 11PM)

MARGARITA- mozzarella fior di latte , pomodoro casero, albahaca, aceite de oliva 36
STRACIATELLA- pomodoro casero, arugula silvestre, oliva 41
4 QUESOS- mozzarella fior di latte , queso azul, taleggio, parmesano 39
MARINARA- pomodoro casero, ajo, orégano con anchoas 37
FUNGHI- mix de hongos, mozzarella fior di latte, parmesano, perejil 39
TALEGGIO CON PERAS- mozzarella fior di latte, taleggio, peras, miel picante, almendras 41
AMERICANA- mozzarella fior di latte , salsa de tomate, jamón artesanal, oliva 37
PROSCIUTTO CRUDO- mozzarella fior di latte arúgula, parmesano 44
CHORIZO IBÉRICO- mozzarella fior di latte , salsa de tomate 41
CHORIZO CASERO- mozzarella fior di latte , salsa de tomate, cebolla, culantro 37
PULLED PORK- mozzarella fior di latte bondiola de cerdo, salsa de tomate, barbecue, culantro 41

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE 25
CREME BRULÉ DE HIERBALUISA 25
TIRAMISÚ 26
TARTA DE QUESO 27

BEBIDAS

SODA SHRUBS DE FRUTOS ROJOS 15
SODA DE MARACUYA Y ALBAHACA 13
SODA DE LIMÓN Y TOMILLO 13
JUGO DE NARANJA, GRANADILLA O MANDARINA 12
TÉ HELADO CON NARANJA 12
AGUA MUNAY con o sin gas 500ml 10- 750ML 13
ROSA KIURI MOCKTAIL (sin alcohol)-limón Tahití, pepino kiuri, tónica naranja, jarabe 19
GREEN PEACH MOCKTAIL (sin alcohol)- albahaca, limón Tahití, mermelada de durazno, soda, jarabe 19
KOMBUCHA Betarraga & Borgoña / Camú Camú / Fresa y Muña 14

VINOS ORGÁNICOS

BLANCOS
VILLARD EXPRESSION RESERVE (Chardonnay) CASABLANCA, CHILE 181
PETIT VOYAGE (Tokai, Semillón, Sauvignon Blanc) MENDOZA, ARGENTINA 195
PUERCOVIN PUERCOESPIN (SEMILLON) ARGENTINA 130
KORTA 42 (SAUVIGNON BLANC) CHILE 89
ROSADOS
LES 3 PETIT COCHONS (Tannat, Cabernet Franc, Marselan) MADIRAN, FRANCIA 181
TRUFFIERE (Syrah) Francia 209
NARANJAS
SOPHIA LÓRANGE (Mollar y Quebranta) MURGA, PERÚ 251
TINTOS
CARA SUCIA RED BLEND (Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barbera, Buonamico) 174
LÓRIGINE (Tannat, Cabernet Franc) MADIRAN, FRANCIA 159
BACÁN (Malbec) MENDOZA, ARGENTINA 152
PETIT CLOCHER ANJOU (Cabernet Franc) VAL DE LOIRE, FRANCIA 189
LE MARMOT (Merlot) BORDEAUX, FRANCIA 217
K-POT (Malbec) CAHORS, FRANCIA 217
ASA, NISI, MASA (Bonarda) ARGENTINA 198
PUERCOVIN PUERCOESPIN (MALBEC) ARGENTINA 121
CASTEL PUJOL (Tannat Merlot) URUGUAY 120
CERRO CHAPEU (Pinot Noir) URUGUAY 156
KORTA 42 (CABERNET SAUVIGNON) CHILE 89
BURBUJAS
CREMANT DE LOIRE (Chardonnay) VAL DE LOIRE, FRANCIA 261
FRANCIACORTA (100% Chardonnay) Método Champenoise LOMBARDÍA, ITALIA 240

DINNER MENU

Mon - Sun

7:00 pm a 11:00 pm

VEGETABLES & TAPAS

CHICKPEA SALAD- cucumber, organic tomatoes, greek yogurt, mint 28
WEDGE SALAD- lettuce, cholombert cheese, radishes, home-made ranch dressing 27
CAULIFLOWER- greek yoghurt sauce, cashews, coriander, pickled carrots, spicy oil 29
HUMMUS - chickpea tahini, greek yogurt, peppers, olive oil, pita bread 34
SOUTHERN SHELL CRUDE - Olive oil, citrus, chili slime, cilantro 42
OUR TAKE ON GARLIC PRAWNS- garlic, olive 39
BONE MARROW- chimichurri, chili slime, fresh bread 34

PASTAS & PLATES

ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA WITH STRACIATELLA- pomodoro, aji limo chili, garlic, olive oil 41
TAGLIATELLE AL FUNGHI Y TARTUFO- oyster mushrooms, mushrooms, porcon mushroom, parmesan reggiano 52
CAPPELLETTI OF RICOTA- organic tomatos, olive oil, parmesan cheese, basil 40
SPAGHETTI OF HEDGEHOGS - chili slime, lemon, cilantro 45
RED CURRY FISHING OF THE DAY - snow pea, carrot, echalote, coriander, basil, white rice 60
BIGOLI WITH DUCK RAGÚ- northern duck, orange, parmegiano reggiano 55
RIGATONI SARDI WITH DUROC PORK-butter, oyster mushrooms, parmegiano reggiano, thyme 41
PSA BURGER WITH FRENCH FRIES- beef short rib 41
36H BEEF SHORT RIBS- short ribs, arracacha rosti, arugula salad 58
MATURE DUCK 15 DAYS - pure pituca, roasted peaches 56

PIZZAS

MARGHERITA- mozzarella fior di latte, house-made pomodoro, bassil and olive 36
4 CHEESES- mozzarella fior di latte, blue cheese, taleggio, parmesan 39
STRACIATELLA- stracciatella, house-made pomodoro, wild arugula, olive oil 41
MARINARA- house-made pomodoro, garlic, oregano 26 / with anchovies 37
FUNGHI- mushrooms mix, mozzarella fior di latte, parmesan, parsley 39
TALEGGIO WITH PEARS- mozzarella fior di latte, taleggio, pears, spicy honey, almonds 41
AMERICANA- mozzarella fior di latte, tomato sauce, artisanal ham, olive oil 37
PROSCIUTTO CRUDO- mozzarella fior di latte, wild arugula, parmesan 44
IBERIAN CHORIZO- mozzarella fior di latte, house-made pomodoro Iberian chorizo 41
HOUSE MADE CHORIZO- mozzarella fior di latte, house-made pomodoro, onion, cilantro, house-made chorizo 37
PULLED PORK- mozzarella fior di latte, tomato sauce, cilantro, pulled pork shoulder, barbecue sauce 41

DRINKS

FRESH BERRIES SODA SHRUBS 15
PASSION FRUIT AND BASIL SODA 13
LEMON AND THYME SODA 13
ICED TEA WITH ORANGE 12
ORANGE, GRENADILLA OR TANGERINE JUICE 12
AGUA MUNAY still or sparkling 500ml 10- 750ML 13
GREEN PEACH MOCKTAIL- basil, tahiti lemon, peach jam, soda, syrup 19
KOMBUCHA - Camu camu / Strawberry & muna 14

COCKTAILS

TINTO DE VERANO - Red wine, ginger ale, lemon sumo, simple syrup 30
NEW YORK SOUR - Whisky Chivas Regal 12 años, lemon sumo, simple syrup , egg ehite. 31
MEDIA NARANJA - Whisky Chivas Regal 12 Años, Mezcal del Maguey vida, aperol, grapefruit Syrup , sour mix. 33
ISABELLA - Whisky Chivas Regal 13Años, Lillet Blanc, white wine, grapefruit syrup , sour mix. 33
NEGRONI - Gin Beefeater, Blend De Vermouths, Campari, Mezcal del Maguey vida , grapefruit syrup. 33
MARGARITA PSA - Tequila Altos Reposado, The Glenlivet Founder´s, Cointreau, tahití lemon , simple syrup. 40
CLÁSICO VERDUJO - Caña Alta verde, Matacuy, Licor Marraschino, , lemon sumo, simple syrup. 33

ORGANIC WINES

WHITE
VILLARD EXPRESSION RESERVE (Chardonnay) CASABLANCA, CHILE 181
PUERCOVIN PUERCOESPIN (SEMILLON) ARGENTINA 130
KORTA 42 (SAUVIGNON BLANC) CHILE 89

ROSÉ
LES 3 PETIT COCHONS (Tannat, Cabernet Franc, Marselan) MADIRAN, FRANCIA 181
TRUFFIERE (Syrah) Francia 209

ORANGE
SOPHIA LÓRANGE (Mollar y Quebranta) MURGA, PERÚ 251

RED
CARA SUCIA RED BLEND (Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barbera, Buonamico) 174
LÓRIGINE (Tannat, Cabernet Franc) MADIRAN, FRANCIA 159
BACÁN (Malbec) MENDOZA, ARGENTINA 152
PETIT CLOCHER ANJOU (Cabernet Franc) VAL DE LOIRE, FRANCIA 189
LE MARMOT (Merlot) BORDEAUX, FRANCIA 217
K-POT (Malbec) CAHORS, FRANCIA 217
ASA, NISI, MASA (Bonarda) ARGENTINA 198
PUERCOVIN PUERCOESPIN (MALBEC) ARGENTINA 121
CERRO CHAPEU (Pinot Noir) URUGUAY 156
KORTA 42 (CABERNET SAUVIGNON) CHILE 89

BUBBLES
CREMANT DE LOIRE (Chardonnay) VAL DE LOIRE, FRANCIA 261
FRANCIACORTA (100% Chardonnay) Método Champenoise LOMBARDÍA, ITALIA 240

CORKAGE 70

REGULAR MENU

Mon - Sun

8:00 am a 7:00 pm

BREAKFAST & BRUNCH (8AM TO 12:30PM)

OUR FRESH BREAD- with butter and seasonal marmalade 17
FREE-RANGE EGGS WITH TOAST- choose your style: fried, scrambled, hard-boiled 19
TOASTS- with hummus or. avocado 22
EGGS BENEDICT- free-range eggs, artisanal ham, hollandaise sauce with brown butter 31
SHAKSHUKA- spiced tomato and red pepper sauce, free-range eggs, greek yogurt 32
HOUSE-MADE GRANOLA- dried fruit, organic greek yogurt, banana, fresh berries, honey 22
FRENCH TOAST- served with fresh berries and a blueberry sauce 25
SOURDOUGH WAFFLES WITH NOISETTE BUTTER- With agave honey 23/ With berries 25
SEASONAL FRUITS 20
OVERNIGHT OATS- organic oats, banana, pecans, fresh berries, peanut butter 22

SANDWICHES & QUICHES (8AM TO 11PM)

CHICKEN- free-range chicken, celery, lettuce, house mande mayonnaise and mustard, brioche bread 25
AVOCADO- avocado, arugula, roasted tomatoes, house vinaigrette, focaccia bread 24
EGG- free-range eggs, caramalized onions, cheddar cheese, special sauce, brioche bread 25
HOT PRESSED HAM & CHEESE- artisanal ham, buttery cheese, country bread 27
HOT PRESSED HAM & CHEESE WITH EGG- artisanal ham, buttery cheese, free-range eggs, mayomustard, country bread 33
PULLED PORK- pork tenderloin cooked 12h, house-made barbecue sauce, pickles, coleslaw, coriander, brioche 31
PANSA KEBAB - either chicken or mushroom, hummus, carrots, beets, tzatziki, coriander, kebab pita 31
GARLIC BREAD- sourdough bread with garlic candied in olive oil, butter, thyme 17
HOUSE DIPS- hummus, romesco, assortment of fresh bread 27
QUICHES WITH ARÚGULA SALAD- spinach and oyster mushroom 30 / lorraine 30
PROSCIUTTO PANINI PSA - stracciatella, arugula , confit tomatos 35
FUNGHI PANINI PSA Hongos con espinaca , bechamel , grana padano 33
ROAST BEEF PANINI PSA - arugula, tomate, crema de quesos andinos y tartufo 35

VEGETABLES & TAPAS (12:30PM TO 11PM)

CHICKPEA SALAD- cucumber, organic tomatoes, greek yogurt, mint 28
WEDGE SALAD- lettuce, cholombert cheese, radishes, home-made ranch dressing 27
CAULIFLOWER- greek yoghurt sauce, cashews, coriander, pickled carrots, spicy oil 29
HUMMUS - chickpea tahini, greek yogurt, peppers, olive oil, pita bread 34
OUR TAKE ON GARLIC PRAWNS- garlic, olive 39
BONE MARROW- chimichurri, chili slime, fresh bread 34

PASTAS & PLATES (12:30PM TO 11PM)

ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA WITH STRACIATELLA- pomodoro, aji limo chili, garlic, olive oil 41
TAGLIATELLE AL FUNGHI Y TARTUFO- oyster mushrooms, mushrooms, porcon mushroom, parmesan reggiano 52
CAPPELLETTI OF RICOTA- organic tomatos, olive oil, parmesan cheese, basil 40
RIGATONI SARDI WITH DUROC PORK-butter, oyster mushrooms, parmegiano reggiano, thyme 41
PSA BURGER WITH FRENCH FRIES- beef short rib 41
36H BEEF SHORT RIBS- short ribs, arracacha rosti, arugula salad 58
MATURE DUCK 15 DAYS - pure pituca, roasted peaches 56

PIZZAS (12:30PM TO 11PM)

MARGHERITA- mozzarella fior di latte, house-made pomodoro, bassil and olive 36
4 CHEESES- mozzarella fior di latte, blue cheese, taleggio, parmesan 39
STRACIATELLA- stracciatella, house-made pomodoro, wild arugula, olive oil 41
MARINARA- house-made pomodoro, garlic, oregano 26 / with anchovies 37
FUNGHI- mushrooms mix, mozzarella fior di latte, parmesan, parsley 39
TALEGGIO WITH PEARS- mozzarella fior di latte, taleggio, pears, spicy honey, almonds 41
AMERICANA- mozzarella fior di latte, tomato sauce, artisanal ham, olive oil 37
PROSCIUTTO CRUDO- mozzarella fior di latte, wild arugula, parmesan 44
IBERIAN CHORIZO- mozzarella fior di latte, house-made pomodoro Iberian chorizo 41
HOUSE MADE CHORIZO- mozzarella fior di latte, house-made pomodoro, onion, cilantro, house-made chorizo 37
PULLED PORK- mozzarella fior di latte, tomato sauce, cilantro, pulled pork shoulder, barbecue sauce 41

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE 25
LEMONGRASS CREME BRULÉ 25
TIRAMISÚ 26
CHEESE CAKE 27

DRINKS

FRESH BERRIES SODA SHRUBS 15
PASSION FRUIT AND BASIL SODA 13
LEMON AND THYME SODA 13
ICED TEA WITH ORANGE 12
ORANGE, GRENADILLA OR TANGERINE JUICE 12
AGUA MUNAY still or sparkling 500ml 10- 750ML 13
ROSA KIURI MOCKTAIL- tahiti lemon, kiuri cucumber, orange tonic, syrup 19
GREEN PEACH MOCKTAIL- basil, tahiti lemon, peach jam, soda, syrup 19
KOMBUCHA Beterraga & burgundy / Camu camu/ Strawberry & muna 14

ORGANIC WINES

WHITE
VILLARD EXPRESSION RESERVE (Chardonnay) CASABLANCA, CHILE 181
PUERCOVIN PUERCOESPIN (SEMILLON) ARGENTINA 130
KORTA 42 (SAUVIGNON BLANC) CHILE 89
ROSÉ
LES 3 PETIT COCHONS (Tannat, Cabernet Franc, Marselan) MADIRAN, FRANCIA 181
TRUFFIERE (Syrah) Francia 209
ORANGE
SOPHIA LÓRANGE (Mollar y Quebranta) MURGA, PERÚ 251
RED
CARA SUCIA RED BLEND (Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barbera, Buonamico) 174
LÓRIGINE (Tannat, Cabernet Franc) MADIRAN, FRANCIA 159
BACÁN (Malbec) MENDOZA, ARGENTINA 152
PETIT CLOCHER ANJOU (Cabernet Franc) VAL DE LOIRE, FRANCIA 189
LE MARMOT (Merlot) BORDEAUX, FRANCIA 217
K-POT (Malbec) CAHORS, FRANCIA 217
ASA, NISI, MASA (Bonarda) ARGENTINA 198
PUERCOVIN PUERCOESPIN (MALBEC) ARGENTINA 121
CERRO CHAPEU (Pinot Noir) URUGUAY 156
KORTA 42 (CABERNET SAUVIGNON) CHILE 89
BUBBLES
CREMANT DE LOIRE (Chardonnay) VAL DE LOIRE, FRANCIA 261
FRANCIACORTA (100% Chardonnay) Método Champenoise LOMBARDÍA, ITALIA 240

COCTELERÍA

PSA

Mon - Sun

4:00 pm a 11:00 pm

COCTELERÍA DE AUTOR

NEW YORK SOUR 31

Whisky Chivas Regal 12 años, Limón, Simple Syrup & Egg white.

ISABELLA 33

Whisky Chivas Regal 13Años, Lillet Blanc, Vino Blanco, Grapefruit Syrup & Sour Mix.

MEDIA NARANJA 33

Whisky Chivas Regal 12 Años, Mezcal del Maguey vida, Aperol, Grapefruit Syrup & Sour Mix.

NEGRONI 33

Gin Beefeater, Blend De Vermouths, Campari, Mezcal del Maguey vida & Grapefruit Syrup.

ESPRESSO MARTINI 33

Vodka Absolut, Kahlua, Espresso & Simple Syrup.

MOSCOW MULE 33

Vodka Absolut, Ginger Syrup, Thyme Syrup, Limón Tahití & Ginger Beer.

MATAMULE 33

Caña Alta verde, Matacuy, Ginger Syrup, Tahiti Lemon & Ginger Beer.

CLÁSICO VERDUJO 33

Caña Alta verde, Matacuy, Licor Marraschino, Limón, Simple Syrup.

LUA FRESH 35

Pisco Quebranta, Limón Tahiti, Ginger Syrup, Peppermint & Ginger Ale.

CAÑITA 35

Caña Alta reposada, Blend Vermouth, Mezcal del Maguey vida & Ginger Ale.

MULATA DAIQUIRI 35

Ron Havana Club 7 años, Sour Mix, Grapefruit Syrup & Hierbabuena.

URPI 35

Caña Alta azul, Matacuy, Zumo de toronja rosa, tonica toronja.

MARGARITA PSA 40

Tequila Altos Reposado, The Glenlivet Founder´s, Cointreau, Limón Tahití & Simple Syrup.

Pregunta por nuestra coctelería clásica: Pisco Sour, Chilcano, entre otros.

CAFÉ, INFUSIONES

&

DULCES

Lun - Mon

4:00 pm a 11:00 pm

CAFÉ E INFUSIONES

ESPRESSO 7
AMERICANO 7
CORTADO 8
MACCHIATO 8
LATTE 10
CAPUCCINO 10
MOCHACCINO 11
COLD BREW 13 / CON NARANJA 14
MOCHA HELADO 11
AMERICANO HELADO 9
CHOCOLATE CALIENTE 9
INFUSIÓN DE HIERBAS FRESCAS 10

DULCES MARKET

GALLETA DE CHOCOLATE/ DE AVENA Y PASAS 8
KEKE DE ZANAHORIA, ARÁNDANOS O PLÁTANO 12
BLONDIE/BROWNIE 10
TARTALETA DE MANZANA base de tartaleta de castaña, dulce de manzana, pastelera de vainilla, crocante de manzana 10
TARTALETA DE ARÁNDANOS base de tartaleta de castaña, pastelera de vaina de vainilla, mermelada de arándanos 12
TARTALETA DE CHOCOLATE base de tartaleta de castaña, mousse de chocolate, reducción de fudge 15
con nutella y almendras, crocante de nibs de cacao y almendras 15
CINAMMON ROLL Rollo de canela con frosting de vainilla 14

CARTA DELIVERY

Mon - Sun

9:00 am a 10:00 pm

CARTA DELIVERY PANSALAIRE

PANES FRESCOS

Pan integral con semillas 20
Pan campesino 15
Leñador x 6unidades 10
Brioche 3

SANGUCHES & QUICHES

Huevo 25
Hamburguesa 30
Chicken Kebab 31
Veg Kebab 31
Palta 24
Roast Beef 31
Mixto 27
Pulled Pork 31
Pollo 25
Mixto Completo 33
Quiche de espinaca con ensalada de arugula 30
Quiche lorraine con ensalada de arúgula 30
Pan al ajo 17
Roastbeef panini PSA 40

PIZZAS

Pizza chorizo Iberico 41
Pizza Pullerd Pork 41
Pizza Chorizo casero 37
Pizza de Anchoas 37
Pizza Stracciatella 41
Pizza Margarita 36
Pizza 4 quesos 39
Pizza Americana 37
Pizza Prosciutto Crudo 44
Pizza Marinara con Anchoas 37
Pizza Funghi 39
Pizza de Queso Taleggio 41

SIDES & ENSALADAS

Papas bravas 12
Papas Fritas 10
Ensalada de Tomate 17
Ensalada Verde 27
Ensalada de garbanzos 28
Ensalada Wedge 27

PASTELERÍA

Bolsa de galletas chocolate x8u 20
Bolsa de galletas de Avena y pasas x8u 20
Brownie/Blondie 10
Cinnamon Roll x1 13
Galleta de Avena y Pasas 8
Galleta de chocolate 8
Porción de Keke de Arándanos 12
Porción de keke de Plátano 12
Porción de Keke de Zanahoria 12
Tartaleta de Manzana 10
Tartaleta de arándanos 12
Tartaleta de chocolate 15
Torta de Chocolate 25
Tostadas Francesas 25
Tarta de Queso 27
Tiramisú 26

BEBIDAS DE LA CASA

Té Helado 13
Soda Shrub Frutos Rojos 15
Soda Maracuyá Albahaca 13
Jugo de Granadilla con Mandarina 13
Jugo de Mandarina con Naranja 13
Jugo de Naranja 13
Kombucha Beterraga & Borgoña 14
Kombucha camu camu 14
Kombucha Fresa y Muña 14
Cerveza Apu Veronica 20
Cerveza Be Kind 20
Cerveza Huaranita 24
Cerveza Kincho Red 24

@PANSALAIRE 967 484 509