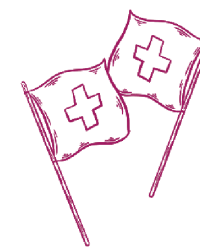


La Tiendecita Blanca

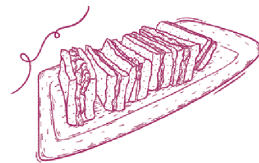


◆ DESAYUNOS ◆

DESAYUNO GERENTE 4 sandwichitos de miga a elección, jugo de frutas frescas, café o infusión	42
DESAYUNO VEGETERIANO Tostones con espinacas salteadas, palta y huevo escalfado, jugo de frutas frescas, café o infusión	48
DESAYUNO LA TIENDECITA BLANCA Huevos fritos, revueltos o a la copa, canasta de pan, mantequilla y mermelada, jugo de frutas frescas, café o infusión	48
◆ ◆ ◆	
HUEVOS REVUELTOS, FRITOS O A LA COPA Con tostadas	23
HUEVOS BENÉDICTINE Con jamón, champiñones, espinaca, cebolla salteada y salsa holandesa	37
OMELETTE TIENDECITA BLANCA Con tocino, jamón y queso roquefort, acompañado de tostadas	41
OMELETTE LIGHT Solo de claras con tomate, champiñones y espinaca, acompañado de tostadas	39
OMELETTE A TU GUSTO Con jamón, queso, tomate, champiñones y espinaca, acompañado de tostadas	40
TOSTADAS FRANCESAS Pan Brioche, arándanos, fresas, miel de maple, crema chantilly	28
ENSALADA DE FRUTAS Ensalada de frutas frescas con Müsli, yoghurt y miel	26
CANASTA DE PAN	15

◆ SANDWICHES ◆

BUTIFARRA RESERVA ESPECIAL Jamón del país y salsa criolla en pan francés	32
LA TIENDECITA BLANCA Jamón inglés, queso, lechuga, tomate y mayonesa a la mostaza dijón	33
TRES CHANCHITOS Jamón inglés, jamón serrano, lomito ahumado, queso Edam, lechuga y mayonesa	39
CLUB SANDWICH Jamón inglés, tomate, lechuga, huevo, pollo, queso edam, tocino y papas fritas	48
TRIPLE Palta, tomate, huevo y mayonesa	27
CROQUE MONSIEUR Pan croissant con Jamón inglés y queso a la plancha, gratinado con queso gruyère y bechamel	31
CROQUE MADAME Jamón inglés, queso y huevo a la plancha y gratinado con queso gruyère	32
PANINI ESPECIAL Lomito ahumado, queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva	29
SANDWICH DON ALBERTO Lomo fino, salsa Café de París y arúgula, acompañado de papas fritas	52
PALTA CON HUEVO En pan croissant	28
LOS CLÁSICOS DE MIGA Nuestros clásicos de siempre: De pollo o queso o jamón o huevo con tomate o huevo con palta o espárragos.	8



◆ NUESTROS SALADOS ◆

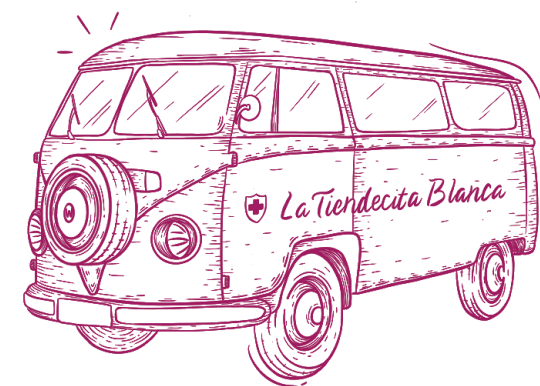
PASTEL DE ACELGA	35	EMPANADA DE CARNE	19
TAMALES (verde/criollo)	35	EMPANADA DE POLLO	18

◆ BEBIDAS FRÍAS ◆

AGUA MUNAY (500 ml)	11
Costo Botella	38
SAN PELLEGRINO CON GAS	22
ACQUA PANNA SIN GAS	22
GASEOSAS	11
CHICHA MORADA	10
LIMONADA CLÁSICA	13
LIMONADA ESPECIAL (Hierba Luisa o Menta)	16
COCO FROZEN	22
JUGO DE FRUTAS (Naranja/Papaya/Piña/Plátano)	15
JUGO DE FRUTAS EXÓTICAS De acuerdo a disponibilidad	19
MILKSHAKE	26
AMERICANO ICE	11
LATTE ICE	13
MOCACCINO ICE	17
TÉ HELADO	14

◆ BEBIDAS CALIENTES ◆

ESPRESSO, RISTRETTO	9
AMERICANO	10
CORTADO	11
CAPPUCCINO	12
LATTE	12
MOCACCINO	15
CHOCOLATE CALIENTE	17
TÉ O INFUSIÓN	12
IRISH COFFEE (opcional: leche de almendras)	34 4



◆ ENTRADAS ◆

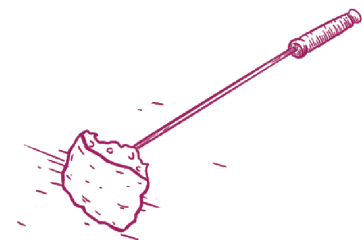
PAPA A LA HUANCAÍNA	35
ENSALADA DEL HUERTO	32
SOPA DE CEBOLLA	35
CHAMPIÑONES AL AJO	38
CARPACCIO DE LOMO	59
CARPACCIO DE SALMÓN	55
LANGOSTINOS A LA DIABLA	52
CONCHITAS A LA PARMESANA	52
COCKTAIL DE LANGOSTINOS	53
LANGOSTINOS AL PANKO (salsa de maracuyá y tártara)	53
PULPO AL OLIVO	61
CEVICHE DE CHAMPIÑONES	38
CEVICHE DE CORVINA TRADICIONAL	72
CEVICHE MIXTO (pulpo, corvina, conchitas, langostinos)	74
TIRADITO DE CORVINA AL AJI AMARILLO	72

◆ BOWLS ◆

CESAR	42
Lechugas romanas, pechuga de pollo, queso parmesano, crutones, tomates, huevo.	
PRIMAVERA	36
Lechuga mixta, col morada, tomate, espárragos, zanahorias, palta, rabanito, huevo, semillas de ajonjolí y girasol.	
POLLO PECADOR	42
Lechugas mixtas, apio, manzana, pecanas, tocino frito y trozos de pollo a la plancha	
NICOISE	45
Atún, selección de lechugas, tomate, cebolla, papa, aceitunas, huevo y anchoas.	

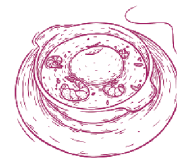
◆ PARA COMPARTIR ◆

PIQUEO CRIOLLO	95
Chicharrón de pollo, tamalitos de la casa y papa a la huancaína	
TABLA SUIZA	120
Variedad de quesos y embutidos.	



◆ FONDOS ◆

CHUPE DE LANGOSTINOS	55
SOPA CRIOLLA	39
GNOCCHI 4 QUESOS	58
Gnocchi con parmesano, gruyère, roquefort y emmental	
FETUCCINI BOLOGNESE	53
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	65
SPAGHETTI CARBONARA	55
PENNE AL PESTO	49
RISOTTO AL POMODORO	49
CORVINA AL AJO CROCANTE	74
Acompañada de vegetales salteados y papas al vapor	
CORVINA TERRA NOSTRA	76
En salsa de tomillo, sobre una cama de risotto al pesto	
PAICHE ORIENTAL	74
A la plancha marinado con salsa de tausi, servido con verduras orientales salteadas y arroz	
SALMÓN PICCATA	74
En salsa de ajos, alcaparras y limón sobre una cama de espinacas salteadas y papas al vapor	
CORDON BLEU	64
Pechuga de pollo enrollada con jamón y queso, empanizada, acompañada con papas fritas	
LOMO SALTADO	76
El tradicional hecho con lomo fino, papas fritas y arroz	
LOMO CAFÉ DE PARÍS	78
Servido con papas fritas y ensalada	
LOMO A LA PIMIENTA NEGRA	76
Servido con puré de papas, choclos rostizados y ensalada fresca	
OSSOBUCO	76
Ossobuco de res en su jugo con risotto al azafrán.	
*OPCIONAL: SPAGHETTI SIN GLUTEN.	



◆ HELADOS ◆

AFFOGATO	33
Helado de vainilla, crema chantilly, shot de cafe expreso y shot de Amaretto	
COPA FRUTOS ROJOS	34
Helado de vainilla, coulis de frambuesas calientes y crema chantilly	
COPA CHOCOLOCO	32
Helado de chocolate, vainilla, fudge y crema chantilly	
POR BOLAS	12

◆ FONDOS SUIZOS ◆

RÖSTI DEL CHEF	62
Con tocino dorado en mantequilla, quesos suizos derretidos y un toque de picante, pídelo con huevo	
SALCHICHA DE TERNERA	69
En salsa de cebolla caliente acompañada con ensalada de papas (Kartoffelsalat) o Rösti	
ÉMINCE SUIZO	79
Lomo de ternera en finos trozos salteados con champiñones a la crema, flambeados al vino blanco, acompañado con Rösti	
FILET GOULASH STROGONOFF	78
Dados de lomo fino cocinado con pimienta, pickles, cebolla, champiñones y páprika en crema al vino tinto acompañado con spätzli	
WIENERSCHNITZEL	79
Milanesa de ternera con papas fritas	
FONDUE DE QUESO (Para dos)	168
FONDUE CHINOISE (Para dos)	198
Dados de lomo fino cocinados en caldo, acompañados con diferentes salsas y papas fritas	



◆ POSTRES ◆

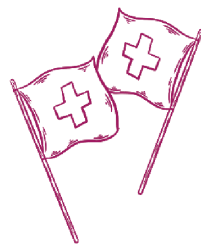
FONDUE DE CHOCOLATE (PARA 2 O 3)	68
MILHOJAS DE FRESA	25
BROWNIE TIENDECITA BLANCA CON HELADO	29
TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE	29
CHEESECAKE DE SAUCO O FRESA	29
KÄSETORTE (TORTA DE QUESO ALEMANA)	29
STRUDEL DE MANZANA CON HELADO	29
CHIRIMOYA ALEGRE	35
CREMA VOLTEADA	22
TORTA SELVA NEGRA	31
RATONCITO	16
ECLAIR DE CHOCOLATE O CARMEL	16
SUSPIRO A LA LIMEÑA	16
CRÊPE SUZETTE	38
TIRAMISÚ	29

La Tiendecita Blanca

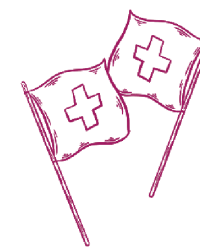
BOLLERÍA

CROISSANT	8
	
CROISSANT DE ALMENDRAS	14
	
PAIN AU CHOCOLAT	13
	
CRUFFIN CON CREMA PASTELERA	15
	
CRUFFIN CON CREMA DE CAFÉ	15
	
CRUFFIN CON GANACHE	15
	
ENROLLADO DE CANELA	12
	
SCONE DE YOGURT	3.5
	
SCONE DE YOGURT CON ARÁNDANOS	3.5

PEDIDOS Y RESERVAS: 998-708-880
AV. LARCO 111 MIRAFLORES, LIMA.



La Tiendecita Blanca



◆ BREAKFASTS ◆

MANAGER 42
4 finger sandwiches, choose from: ham, chicken, cheese, egg with tomato, egg with avocado or asparagus, fresh fruit juice, coffee or tea

VEGETARIAN 48
2 poached eggs on a bed of spinach and avocado served on multigrain toast, fresh fruit juice, coffee or tea

LA TIENDECITA BLANCA 48
Soft boiled eggs, fried or scrambled, assorted bread basket, butter, jam, fresh fruit juice, coffee or tea

SCRAMBLED, FRIED OR SOFT BOILED 23
With toasts

EGGS BENÉDICTINE 37
Poached eggs over mushrooms, spinach, sautéed onions, ham, topped with hollandaise sauce

LA TIENDECITA BLANCA OMELETTE 41
Bacon, ham and roquefort cheese, with toasts

LIGHT OMELETTE (CHOLESTEROL FREE) 39
Eggwhite omelet with tomato, mushrooms and spinach served with toasts

OMELETTE AS YOU WISH 40
Ham, cheese, tomato, mushrooms and spinach, with toasts

FRENCH TOASTS 28
Brioche french toast, strawberries, blueberries, maple syrup and whipped cream

FRUIT SALAD 26
Fresh fruit, yogurt, muesli and honey

BREAD BASKET 15

◆ SANDWICHES ◆

BUTIFARRA ESPECIAL 32
Country ham and creole sauce

LA TIENDECITA BLANCA 38
Ham, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise with Dijon mustard

THREE LITTLE PIGS 39
English ham, serrano ham, smoked ham, edam cheese, organic lettuce and mayonnaise

CLUB SANDWICH 48
Ham, edam cheese, tomato, lettuce, eggs, chicken, bacon, on sliced bread with french fries

TRIPLE 27
Avocado, tomato, eggs and mayonnaise on sliced bread

CROQUE MONSIEUR 31
Croissant grilled ham and cheese sandwich with gruyere and bechamel sauce

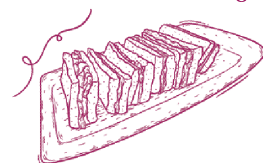
CROQUE MADAME 32
Grilled ham and cheese sandwich served with Gruyere and a fried egg on top

SPECIAL PANINI 29
Smoked ham, mozzarella, tomato, basil and olive oil

SANDWICH DON ALBERTO 52
Sirloin, Café de Paris sauce, arugula, served with french fries

AVOCADO AND FRIED EGG 28
On croissant bread

OUR FINGER SANDWICHES 8
Choose from: cheese, ham, chicken, egg with tomato, egg with avocado or asparagus



◆ OUR PIES AND PASTRY ◆

CHARD PIE 35

GREEN OR CREOLE TAMALES 35

MEAT EMPANADA 19

CHICKEN EMPANADA 18

◆ COLD BEVERAGES ◆

MUNAY WATER (500 ml) 11

COST OF BOTTLE 38

SAN PELLEGRINO (500 ml) 22

ACQUA PANNA

MINERAL WATER (500 ml) 22

SODAS 11

PURPLE CORN REFRESHMENT 10

CLASSIC LEMONADE 13

ORGANIC LEMONADE 16
(LEMON GRASS OR MINT)

COCO FROZEN 22

FRUIT JUICE 15
(ORANGE/PAPAYA/PINEAPPLE/ BANANA)

EXOTIC FRUIT JUICE 19
ACCORDING TO AVAILABILITY

MILKSHAKE 26

ICED AMERICANO 11

ICED LATTE 13

ICED MOCHA 17

◆ HOT BEVERAGES ◆

ESPRESSO, RISTRETTO 9

AMERICANO 10

ESPRESSO WITH MILK 11

CAPPUCCINO 12

LATTE 12

MOCHA 15

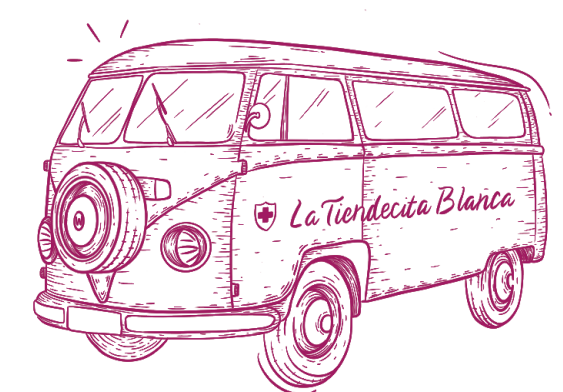
HOT CHOCOLATE 17

TEA SELECTION 12

ASK FOR OUR TEA SPECIALITIES

IRISH COFFEE 34

(OPTIONAL ALMOND MILK) 4



◆ APPETIZERS ◆

PERUVIAN POTATOES WITH A SPICY CREAMY CHEESE SAUCE	35
ENSALADA DEL HUERTO (Orchard salad)	32
ONION SOUP	35
SAUTEED GARLIC MUSHROOMS	38
SIRLOIN CARPACCIO	59
SALMON CARPACCIO	55
DEVEILED SHRIMPS	52
PARMESAN SCALLOPS	52
SHRIMPS WITH COCKTAIL SAUCE	53
PANKO BREADED SHRIMPS WITH PASSIONFRUIT AND TARTAR SAUCE	53
OCTOPUS IN OLIVE SAUCE	61
MUSHROOM CEVICHE	38
SEA BASS CEVICHE	72
SEAFOOD CEVICHE (octopus, sea bass, scallops, shrimps)	74
YELLOW CHILI PEPPER SEA BASS TIRADITO	72

◆ BOWLS ◆

CESAR	42
Grilled chicken breast, romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, tomatoes and eggs	
SPRING	36
Mixed greens, red cabbage, tomatoes, asparagus, carrots, avocado, radish, eggs, sesame and sunflower seeds	
SINFUL CHICKEN SALAD	42
Organic lettuce, celery, apple, pecans, bacon and grilled chicken pieces with french vinaigrette	
NICOISE	45
Tuna, mixed greens, tomatoes, onions, potatoes, black olives, eggs and anchovy	

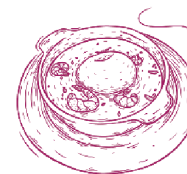
◆ TO SHARE ◆

CREOLE PLATTER	95
Fried chicken with tartar sauce, tamales with creole sauce and peruvian potatoes with Huancaína sauce	
SWISS PLATTER	120
Selection of Swiss ham and cheese board	



◆ MAIN COURSE ◆

“CHUPE” (PERUVIAN SHRIMP CHOWDER)	55
PERUVIAN CREOLE SOUP	39
4 CHEESE GNOCCHI with Parmesan, Gruyere, Emmental, and Roquefort cheese	58
FETUCCINI BOLOGNESE	53
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	65
SPAGHETTI CARBONARA	55
PENNE PESTO	49
TOMATO RISOTTO	49
GARLIC SEA BASS Sea Bass fillet with crispy garlic, accompanied with sauteed vegetables and steamed potatoes	74
TERRA NOSTRA SEA BASS Grilled Sea Bass fillet with thyme sauce on a bed of pesto risotto	76
PAICHE ORIENTAL Grilled amazon rainforest fish with asian style sauce, sauteed vegetables and rice	74
SALMON PICCATA Grilled Salmon on garlic, capers and lemon sauce, on a bed of sauteed spinach, accompanied with steamed potatoes	74
CORDON BLEU Ham and cheese rolled chicken breaded with panko, accompanied with french fries	64
LOMO SALTADO (SAUTEED SIRLOIN)	76
Stir-fried Sirloin, served with rice and french fries	
“CAFÉ DE PARÍS” SIRLOIN with french fries and fresh salad	78
PEPPERED SIRLOIN STEAK Black pepper Sirloin steak with mashed potatoes, baby corn and fresh salad	76
OSSOBUCO Accompanied with saffron risotto	76
*OPTIONAL: GLUTEN FREE SPAGHETTI	



◆ ICE CREAMS ◆

AFFOGATO Vanilla icecream, whipped cream, espresso and a shot of Amaretto	33
BERRIES ICE CREAM CUP 2 scoops of vanilla icecream, raspberries coulis and whipped cream	34
CHOCOLOCO Chocolate and vanilla icecream, with fudge and wipped cream	32
BY SCOOP	12

◆ SWISS DISHES ◆

CHEF’S RÖSTI Swiss style hashbrowns with bacon, covered with melted swiss cheese and a touch of spice, with or without fried egg	62
VEAL SAUSAGE WITH KARTOFFELSALAT Veal sausage with onion sauce and potato salad or Rösti	69
SWISS ÉMINCE WITH RÖSTI Veal tenderloin cut into thin slices, sauteed with creamy mushrooms and flambeed with Cognac, served with Rösti	79
FILET GOULASH STROGONOFF Sirloin cubes cooked with peppers, pickles, onions, paprika in red wine cream sauce, served with Spätzli	78
WIENERSCHNITZEL Breaded veal tenderloin with french fries	79
CHEESE FONDUE (for two) Accompanied by a bread basket cut in cubes	168
FONDUE CHINOISE (for two) Sirloin cubes, beef broth, accompanied with tasty homemade sauces and french fries	198



◆ DESSERTS ◆

CHOCOLATE FONDUE (FOR TWO OR THREE)	68
STRAWBERRY MILLE-FEUILLE	25
TIENDECITA BLANCA BROWNIE 1 scoop of ice cream, warm brownie, fudge and wipped cream	29
MOIST CHOCOLATE CAKE	29
NEW YORK CHEESECAKE (STRAWBERRY OR ELDER)	29
KÄSETORTE (GERMAN CHEESECAKE)	29
APPLE STRUDEL WITH ICE CREAM	29
CHIRIMOYA ALEGRE	35
CARAMEL CUSTARD	22
BLACK FOREST CAKE	31
RATONCITO	16
CHOCOLATE OR CARAMEL ECLAIR	16
SUSPIRO A LA LIMEÑA	16
CRÊPE SUZETTE	38
TIRAMISÚ	29