



LA • MARIP^{SARI}

BUTTERFLY SANCTUARY

ROOFTOP GARDEN
CARTA ALMUERZO



> BIENVENIDOS <

La Mariposario es un centro turístico de conservación natural, restaurante y garden cocktail bar ubicado en Miraflores, el corazón de la Ciudad de Lima - Perú.

En el presente nuestro **Santuario de Mariposas** alberga alrededor de 400 mariposas vivas, representadas entre huevos, larvas, pupas y mariposas de 5 especies distintas; ofreciendo una experiencia integral en nuestro edificio recreativo de 5 pisos "**Morphology**", donde el principal objetivo es la conservación de la biodiversidad y protección de la fauna silvestre. Además, contamos con un Centro de Estudios de Lepidópteros (mariposas) en la selva de Tarapoto, siendo la base principal para la reproducción de estas fascinantes especies.

Asimismo, "**El Huerto de La Mariposario**" es un huerto privado ubicado en Pachacamac al sur de Lima, donde cultivamos de forma orgánica más del 70% de los ingredientes utilizados en nuestra gastronomía y coctelería.

¡Te invitamos a sumergirte en este fascinante mundo natural!

> ENTRADAS <

CARPACCIO DE BETERRAGA

S/ 45.00

Beterraga cocinada a baja temperatura, queso feta, aceite de almendras, tostadas, vinagreta, estragón.

CARPACCIO DEL LOMO

S/ 62.00

Lomo fino sellado a la pimienta verde, alcaparras crocantes, aceite de oliva, palta y tostadas.

CECINA NIKKEI

S/ 45.00

Discos de papacones, cecina, cebolla, tomate, ají amarillo, reducción nikkei.

PATACONES ACEVICHADOS

S/ 50.00

Pesca del día con cocona morroneada, leche de tigre de la casa, cebolla.

CEVICHE PESCA DEL DÍA

S/ 50.00

Cubos de pesca del día, leche de tigre 5 ingredientes, maíz chullpi, camote glaseado.

TARTAR DE SALMÓN

S/ 75.00

Cubos de salmón, apio, pepino, uva verde, furikake, cashews, pimienta, salsa horseradish, wasabi en pasta.

> FONDOS <

SPAGUETTI AL AGLIO OLIO

S/ 38.00

Salteado con tomate, ajo, aceite de oliva extra virgen, mantequilla, aceituna, albahaca, perejil, queso parmesano.

PENNE RIGATE AL PESTO

S/ 40.00

Penne rigate en salsa al pesto con albahaca del huerto, piñones, queso parmesano, aceite de oliva extra virgen.

FETUCCINE EN POMODORO TRUFADO

S/ 45.00

Pomodoro de la casa con pimienta de la vera, tomate cherry confitado del huerto, aceite de trufa.

SMOKE BABY CHICKEN

S/ 52.00

1½ baby chicken ahumado con maderos de olivo, ensalada del huerto, papas fritas.

LOMO SALTADO

S/ 65.00

Lomo fino, cebolla, tomate, ají amarillo, papas fritas, huevo de codorniz, palta, arroz, demiglace.

SIRLOIN STEAK

Con berenjena del huerto, zapallo italiano, espárragos, ensalada fresca del huerto.

S/ 70.00

PEPPERLOIN STEAK

Medallón de lomo de 200gr con salsa a las 3 pimientos, papas fritas, ensalada del huerto.

S/ 75.00

> ENSALADAS <

ENSALADA CAPRESSE

Tomate cherry del huerto, mozzarella fior di late, albahaca morada del huerto, mix de lechugas del huerto.

S/ 48.00

TRÍO DE QUINUAS

Quinuas roja, negra y blanca con pimiento morroneado, alcachofa, palta, reducción de maracuyá.

S/ 35.00

ENSALADA PARRILLERA

Mix de lechugas del huerto, tomate cherry confitado del huerto, zanahoria bebé, rabanito del huerto, col morada, poro a la plancha, chalottes, palta.

S/ 38.00

ENSALADA MONARCA

Mix de lechugas del huerto, zanahoria bebé, tomate cherry, rabanito bebé, tocino crocante, choclo americano, queso fresco, huevo de codorniz, vinagreta balsámica.

S/ 42.00

TATAKI

Mix de lechugas, arúgula silvestre, espinaca, tomate cherry, palta, semilla de amapola.

S/ 30.00

ENSALADA CÉSAR

Mix de lechugas del huerto, crutones, parmesano, vinagreta de anchoas, aceite de oliva extra virgen.

S/ 40.00

PROTEÍNAS AL ESCOGER AL VAPOR O A LA PLANCHA

MEDALLÓN DE LOMO FINO 200GR	S/ 55.00
FILETE DE PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS 200GR	S/ 28.00
SALMÓN A LA MANTEQUILLA	S/ 62.00
FILETE DE PESCA DEL DÍA 150GR	S/ 35.00
LANGOSTINOS SALTEADOS	S/ 35.00

> MENÚ KIDS <

SPAGHETTI EN SALSA BLANCA Y JAMÓN	S/ 35.00
PECHUGA A LA PLANCHA CON ARROZ Y PAPAS FRITAS	S/ 35.00
PIZZA AMERICANA	S/ 45.00

> POSTRES <

TORTA DE CHOCOLATE	S/ 32.00
HELADO	S/ 12.00

PREGUNTAR POR LOS POSTRES DEL DIA

JUGOS NATURALES

JUGO

Maracuyá o piña

S/ 22.00

GASEOSAS

COCA COLA (REGULAR ZERO)

S/ 12.00

INCA KOLA (REGULAR ZERO)

S/ 12.00

AGUAS

AGUA CON Y SIN GAS

S/ 9.00

› BEBIDAS CALIENTES ‹

CAFÉ ESPRESSO	S/ 5.00
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	S/ 8.00
CAFÉ AMERICANO	S/ 10.00
CAPUCCINO	S/ 15.00
CAFÉ LATTE	S/ 15.00
INFUSIÓN DEL HUERTO "ORGÁNICA"	S/ 15.00

› BEBIDAS FRÍAS ‹

LIMONADAS

LIMONADA CLÁSICA	S/ 17.00
LIMONADA DEL HUERTO	S/ 18.00



www.lamariposario.pe

MIRAFLORES

LIMA





LA • MARIP^SSARI

BUTTERFLY SANCTUARY

ROOFTOP GARDEN
**CARTA BAR
& SNACKS**



› BIENVENIDOS ‹

La Mariposario es un centro turístico de conservación natural, restaurante y garden cocktail bar ubicado en Miraflores, el corazón de la Ciudad de Lima – Perú.

En el presente nuestro **Santuario de Mariposas** alberga alrededor de 400 mariposas vivas, representadas entre huevos, larvas, pupas y mariposas de 5 especies distintas; ofreciendo una experiencia integral en nuestro edificio recreativo de 5 pisos "**Morphology**", donde el principal objetivo es la conservación de la biodiversidad y protección de la fauna silvestre. Además, contamos con un Centro de Estudios de Lepidópteros (mariposas) en la selva de Tarapoto, siendo la base principal para la reproducción de estas fascinantes especies.

Asimismo, "**El Huerto de La Mariposario**" es un huerto privado ubicado en Pachacamac al sur de Lima, donde cultivamos de forma orgánica más del 70% de los ingredientes utilizados en nuestra gastronomía y coctelería.

¡Te invitamos a sumergirte en este fascinante mundo natural!



› KITCHEN SNACK ‹

TARTAR DE SALMÓN

S/ 75.00

Cubos de salmón, apio, pepino, uva verde, furikake, cashews, pimienta, salsa horseradish,

CARPACCIO DE LOMO

S/ 62.00

Láminas de lomo fino sellado en sal maras y pimienta, aceite de oliva, palta, parmesano, reducción de vinagre balsámico.

BAO LOMO DE SELVA

S/ 48.00

Mini sandwiches de pan de arroz con lomo salteado al wok, cecina, aioli, chalaquita de cocona.

BAO ORIENTAL

S/ 38.00

Mini sandwiches de pan de arroz con panceta marinada en salsa oriental, hecha a baja temperatura por 12 horas, rabanito del huerto encurtido.

CECINA NIKKEI

S/ 45.00

Canasta de patacones, cecina, tomate, ají amarillo, reducción nikkei.

PATACONES ACEVICHADOS DE CONCHAS

S/ 66.00

Seis patacones con conchas de abanico acevichadas, leche tigre de la casa, cocona morroneada.

BRIOCHE CON SALCHICHA ANGUS

S/ 50.00

Brioche de la casa, salchicha angus XL, relish de cocona, aioli de ajo.

BRIOCHE DE LANGOSTINOS

S/ 55.00

Langostinos salteados en mantequilla de peperoncino, aioli, pan brioche de la casa, palta.

BRIOCHE CON PULPA DE CANGREJO

S/ 65.00

Pulpa de cangrejo, arugula silvestre, palta, col morada, aioli de ajo.

LANGOSTINO THAI

S/ 65.00

Langostinos en mantequilla avellanada infusionada con hierba luisa del huerto, paprika, vino blanco, crema de coco, cashews crocantes.



CONCHITAS AHUMADAS

Ahumadas con mantequilla negra, reducción de aguaymanto, verduras del huerto.

S/ 72.00

CONCHITAS CHARAPAS

Seis conchas de abanico, chalaquita de cocona, leche tigre de la casa.

S/ 68.00

BROCHETAS ANTICUCHERA

Pesca del día con salsa anticuchera de la casa, papas coctel a las finas hierbas, ensalada del huerto.

S/ 48.00

HAMBURGUESA DE LOMO FINO

Lomo fino, tocino, tomate cherry, lechuga del huerto, pickles, cebolla caramelizada.

S/ 60.00

TRÍO DE HUMMUS

Hummus de espinaca y albahaca, hummus de pimiento morroneado, humus de garbanzo acompañado de apio, pepino, zanahoria bebé, rabanito, lechuga del huerto, tostadas.

S/ 48.00

ENSALADA DEL HUERTO

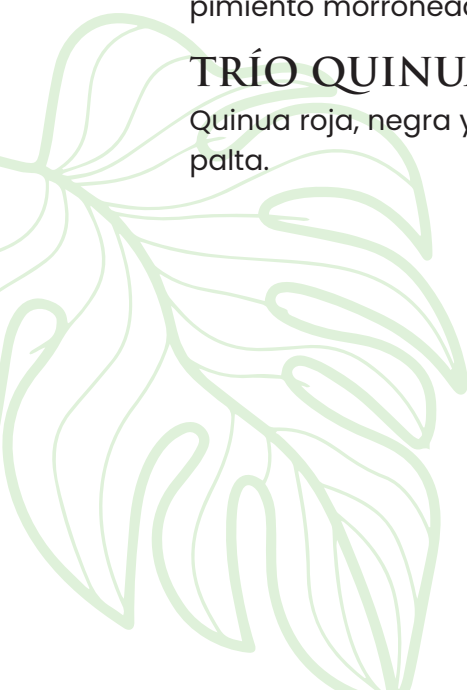
Mix de lechugas, zanahoria bebé, brócoli, rabanito bebé, nabo, pimiento morroneado, echalotes, col morada, champiñones.

S/ 38.00

TRÍO QUINUA

Quinua roja, negra y blanca con pimiento morroneado, alcachofa, palta.

S/ 35.00





> PIZZAS <

DEL HUERTO

Tomate cherry confitado, albahaca morada chalottes, reducción balsámico.

S/ 53.00

AMAZÓNICA

Laminas de cecina, cocona confitada, aruluga del huerto.

S/ 45.00

AMERICANA

Pomarola, lomo ahumado, aceite achiote.

S/ 45.00

CAPRICCIOSA

Con jamón serrano, arugula del huerto y pesto de albahaca morada.

S/ 48.00

PIZZA MARGARITA

Mozzarella, albahaca morada del huerto.

S/ 40.00

> POSTRES <

TORTA DE CHOCOLATE

S/ 32.00

HELADO

S/ 12.00

PREGUNTAR POR LOS POSTRES DEL DÍA



> HOUSE COCKTAILS <

EFECTO MARIPOSA

S/ 47.00

(Refrescante)

Ron rubio 12 años, ron Overproof, licor de mantequilla, crema de pistacho, piña, orgeat de almendras, copoazú, chirimoya.

IMAGO

S/ 48.00

(Afrutado)

Ron añejo, ron dark, licor de melón, zumo de piña, maracuya, crema de coco

MARIPOSA TROPICAL

S/ 49.00

(Refrescante)

Gin, vodka mandarina, vodka limón, mezcal tropical, licor de naranja, aguaymanto, limón, tónica de passion fruit.

MONARCA EXÓTICA

S/ 48.00

(Cítrico)

Pisco moscatel, licor de chinotto, licor de cereza, copoazú, camu camu, jarabe de guava.

MARIPOSA DEL BOSQUE

S/ 48.00

(Afrutado)

Gin, vodka de frambuesa, vodka limón, licor de frambuesas, licor de fresa, zumo de frutos rojos.

MAI TAI

S/ 47.00

(Refrescante)

Ron dark, ron overproof, licor de naranja, orgeat de almendras, zumo de limón, zumo de naranja.

THE REAL ZOMBIE

S/ 49.00

(Cítrico)

Ron overproof, ron carta de oro y blanco, licor de naranja y vainilla, licor de cereza, falernum, zumo de piña, zumo de naranja

AMAZÓNICO

S/ 49.00

(Refrescante)

(Refrescante)

Gin amazónico, licor de durazno, licor de uva, vodka, tumbo, piña, jarabe de eucalipto.



LLUVIA DE ORO

(Aperitivo)

Gin de naranja, licor de mochoero, licor de banana, mandarina clarificada, jarabe de manzana.

S/ 47.00

MÍSTICO

(Afrutado)

Ron rubio 8 años, crema de pistacho, licor de avellana, copoazú, crema de coco y jarabe simple.

S/ 48.00

TANGARA DEL PARAÍSO

(Cítrico)

Gin, vermouth dulce, licor de naranja, lulo, cordial de sachatome, jarabe de manzana, orget de almendra.

S/ 52.00

VALLE ROJO

(Refrescante)

Vodka de limón, licor de tamarindo, licor de naranja, tuna, piña, mandarina, jarabe de piña.

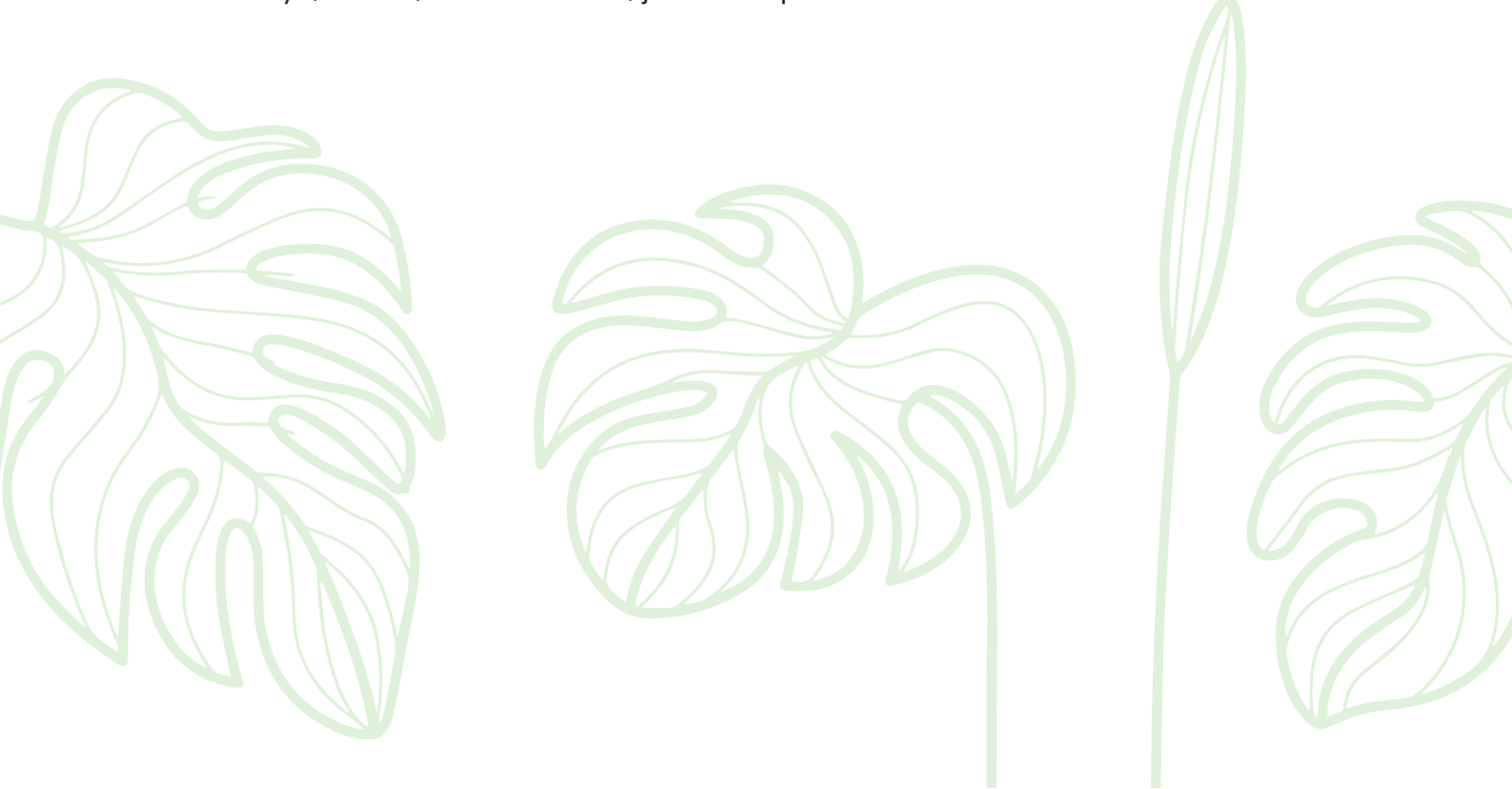
S/ 48.00

AGUARUNA

(Refrescante)

Whisky doble black, ron dark, licor de durazno, licor de avellana, chirimoya, tumbo, zumo de limón, jarabe de pimienta.

S/ 48.00





› CON AROMA A PISCO ‹

COCKTELES BANDERA

PISCO SOUR

Quebranta, limón, jarabe simple.

S/ 35.00

PISCO SOUR BARRA VERDE

Sour doble.

S/ 48.00

PISCO SOUR MORPHO

Sour catedral.

S/ 60.00

PISCO TONIC

Mosto verde torontel, agua tónica, pieles de críticos.

S/ 48.00

PISCO PUNCH

Mosto verde italia, zumo de piña, zumo de naranja, jarabe de piña.

S/ 44.00

CHILCANO

Quebranta, angostura bitter, limón criollo, ginger ale.

S/ 35.00

SOL Y SOMBRA

Macerado guinda, ginger ale, zumo de limón.

S/ 35.00

CAPITÁN

Mosto verde albilla, vermouth, angostura bitter.

S/ 40.00

> CLASSIC COKTAILS <

NEGRONI

Campari, gin, vermouth.

S/ 59.00

MOSCOW MULE

Vodka, hierba buena, jarabe de ki6n, lim6n, ginger beer.

S/ 65.00

DRY MARTINI

Gin, vermouth seco.

S/ 65.00

SPRITZ VENECIANO

Aperol, espumante, zumo de naranja, agua con gas.

S/ 38.00

CAIPIRINHA

Cachaça 51, lim6n en trozos, jarabe simple.

S/ 35.00

OLD FASHION

Whisky, angostura bitter, azúcar.

S/ 54.00

MINT JULEP

Gentleman jack, menta, lim6n, jarabe simple.

S/ 52.00

MARGARITA

Tequila blanco, licor de cáscara de naranja, zumo de lim6n, jarabe de goma.

S/ 43.00

COSMOPOLITAN

Vodka, licor de cáscara de naranja, jugo de cranberry, zumo de lim6n.

S/ 44.00

APPLE MARTINI

Licor de manzana y vodka lim6n.

S/ 43.00

BOULEVARDIER

Single barrel, bitter berto, vermouth.

S/ 69.00

MANHATTAN

Whisky bourbon, vermouth, bitter.

PALOMA

Tequila reposado, mezcal, soda toronja, zumo de limón.

MOJITO

Ron blanco, hierba buena, zumo de limón, jarabe simple, agua con gas.

PIÑA COLADA

Ron blanco, ron carta de oro, licor de coco, zumo de piña, crema de coco.

EXPRESSO MARTINI

Ron especiado de vainilla, vodka, licor de café, jarabe de goma.

TINTO DE VERANO

Vino tinto malbec, mistela, piña, naranja, limón, jarabe de toronjil con muña.

DARK STORMY

Macerado de ron con uña de gato, chuchuhuasi, quina con ginger beer.

S/ 62.00

S/ 45.00

S/ 37.00

S/ 42.00

S/ 45.00

S/ 40.00

S/ 35.00

> MOCKTAILS <

SIN ALCOHOL

SHIRLEY TEMPLE

Zumo de frutos rojos, limón, naranja, ginger ale.

PERLA ROSA

Guava, piña, naranja y limón mandarino.

BASIL SMASH MOCKTAIL

Mango ciruelo, limón, jarabe de albahaca, olio de menta sachá culantro, tónica de toronja.

S/ 30.00

S/ 30.00

S/ 30.00



FURIA CÍTRICA

Camu camu, naranja, té negro, jarabe de hierba luisa.

S/ 28.00

FLORADORA

Flor de Jamaica, naranja, limón, soda.

S/ 28.00

NOPAL

Tuna, aguaymanto, limón, jarabe de goma, lime juice, soda.

S/ 30.00

MULE DEL AMAZONAS

Piña, mandarina, aguamiel, jarabe de goma, ginger beer.

S/ 30.00

FLOR DE LUNA

Pitahaya, limón, jarabe de manzana.

S/ 28.00





CERVEZAS

CUSQUEÑA DORADA

S/ 17.00

CUSQUEÑA MALTA

S/ 17.00

CUSQUEÑA TRIGO

S/ 17.00

PILSEN

S/ 17.00

CERVEZAS IMPORTADAS

AMSTEL

S/ 17.00

STELLA ARTOIS

S/ 20.00

PERONI

S/ 21.00

ERDINGER

S/ 25.00

DUVEL CLÁSICA

S/ 25.00

DELIRIUM TREMENS

S/ 35.00





www.lamariposario.pe

MIRAFLORES

LIMA

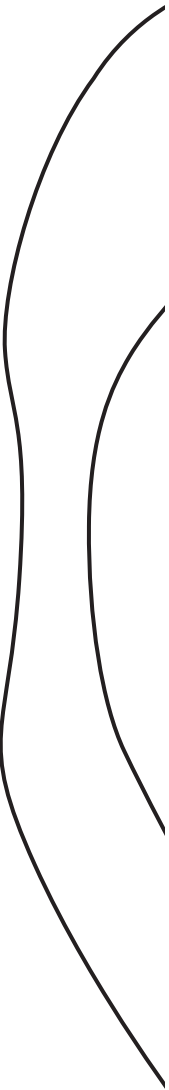




LA • MARIP^{SARI}

BUTTERFLY SANCTUARY

CARTA
SALON MORPHO





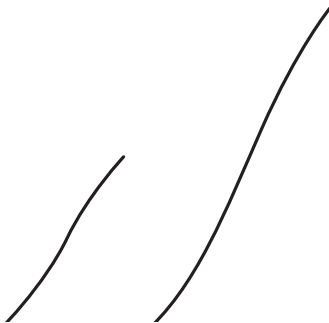
> BIENVENIDOS <

La Mariposario es un centro turístico de conservación natural, restaurante y garden cocktail bar ubicado en Miraflores, el corazón de la Ciudad de Lima – Perú.

En el presente nuestro **Santuario de Mariposas** alberga alrededor de 400 mariposas vivas, representadas entre huevos, larvas, pupas y mariposas de 5 especies distintas; ofreciendo una experiencia integral en nuestro edificio recreativo de 5 pisos "**Morphology**", donde el principal objetivo es la conservación de la biodiversidad y protección de la fauna silvestre. Además, contamos con un Centro de Estudios de Lepidópteros (mariposas) en la selva de Tarapoto, siendo la base principal para la reproducción de estas fascinantes especies.

Asimismo, "**El Huerto de La Mariposario**" es un huerto privado ubicado en Pachacamac al sur de Lima, donde cultivamos de forma orgánica más del 70% de los ingredientes utilizados en nuestra gastronomía y coctelería.

¡Te invitamos a sumergirte en este fascinante mundo natural!



> ENTRADAS <

MADURO GRATINADO

S/ 38.00

Plátano bellaco asado a baja temperatura con mozzarella gratinado, cecina crocante acompañado de una chalaquita de cocona.

CARPACCIO DE LOMO

S/ 62.00

Lomo fino sellado a la pimienta verde, alcaparras crocantes, aceite de oliva, palta, tostadas.

PULPO MEDITERRÁNEO

S/ 73.00

Pulpo, chimichurri de ají limo, garbanzo cocido, palta, aceituna, perejil, pimientos soasados, aceite de oliva.

LANGOSTINOS A LA LIMA

S/ 68.00

Langostinos al vino blanco, mantequilla, ajo, paprika, gajos, ralladura de lima.

TARTAR DE SALMÓN

S/ 75.00

Salmón en cubos, col morada, rabanito y zanahoria del huerto, ostión, alioli de ajo, pimienta timut, papel de arroz.

TARTAR DE LOMO

S/ 64.00

Lomo fino en cubos, alioli de ajo, pickles, palta, aceite de oliva, yema de codorniz, tostadas con hierbas del huerto.



> CEVICHER <

CEVICHE LA MARIPOSARIO

S/ 68.00

Pesca del día en cubos, pulpo, langostinos y leche de tigre 5 ingredientes.

CEVICHE APALTADO

S/ 65.00

Pesca del día en cubos, palta, alcaparras crocantes, pecorino crocante y aceite de oliva.

CEVICHE PESCA DEL DÍA

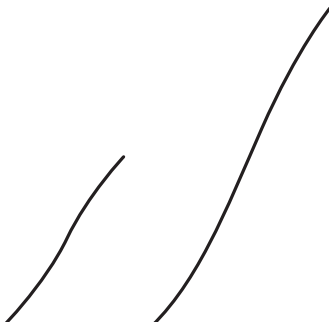
S/ 50.00

Cubos de pesca del día, leche de tigre 5 ingredientes y camote glaseado.

CEVICHE NIKKEI

S/ 68.00

Pesca del día en cubos, pulpo, langostinos, leche de tigre nikkei, cubos de camote glaseado y fansi crocante



> FONDOS <

PECHUGA A LA PAPRIKA

Ensalada del huerto (arugula, albaca morada, espinaca y verduras del huerto), papas fritas.

S/ 48.00

BABY CHICKEN

Ahumado al manzano, ensalada del huerto, vinagreta de la casa y papas fritas.

S/ 52.00

ARROZ AFUANADO

Arroz glaseado cremoso, sachaculantro, aji dulce, pollo enrollado con cecina, achiote, parmesano crocante.

S/ 52.00

PANCETA NIKKEI

Panceta cocida a baja temperatura en salsa nikkei, arroz glaseado a la norteña con loche, chicha de jora.

S/ 58.00

SALTADO MORPHO

Lomo fino, langostinos, cecina, cebolla, tomate cherry y aji amarillo del huerto, tacu tacu de maduro, fansi crocante.

S/ 68.00

SALTADO LA MARIPOSARIO

Cubos de lomo fino, cebolla, tomate cherry y aji amarillo del huerto, palta flameada, papas fritas, arroz.

S/ 65.00

PEPPERLOIN STEAK

Medallón de lomo de 200gr con salsa a las 3 pimientos, papa fritas, ensalada del huerto.

S/ 75.00

PESCADO A LA FLORENTINA

Pesca del día en salsa a la florentina, champiñones, espárragos, brócoli, papa coctel pimiento, arroz con choclo.

S/ 52.00

LANGOSTINOS AL COCO Y MANGO

Arroz a la hierba luisa, holantao, pimiento, frejol chino.

S/ 58.00



> PASTAS <

SPAGUETTI AGLIO OLIO

S/ 38.00

Salteado con tomate, ajo, aceite de oliva extra virgen, mantequilla, aceituna, albahaca, perejil, queso parmesano.

PENNE RIGATE AL PESTO

S/ 40.00

Penne rigate en salsa al pesto con albahaca del huerto, piñones, queso parmesano, aceite de oliva extra virgen.

BUCATINI EN SALSA AHUMADA

S/ 40.00

Bucatini en salsa pomodoro ahumada, con pimienta de la vera, aceite de trufa, tomate cherry confitado.

FUSILLI AL AJÍ AMARILLO Y LOCHE

S/ 65.00

Langostino salteados con vino blanco en salsa de ají amarillo, zapallo loche, ajo crocante, queso parmesano, perejil, tomate.

PASTA A LA HUANCAÍNA CON LOMO

S/ 65.00

Huancaína de ají amarillo del huerto, pimienta morroneado, lomo fino al jugo.



> ENSALADAS <

ENSALADA LA MARIPOSARIO

S/ 38.00

Mix de lechugas del huerto, tomate cherry, huevo de codorniz, zanahoria bebé, rabanito del huerto, nabo, queso feta, almendras crocantes, vinagreta balsámica.

ENSALADA PARRILLERA

S/ 30.00

Arúgula, mix de lechugas del huerto, col morada, pimientos soasados, tomate cherry, palta, choclo bebé, rabanito del huerto, zanahoria bebé, vinagreta de la casa.

ENSALADA EXÓTICA

S/ 32.00

Mango fresco, pimientos soasados, ajonjolí, col morada, pecanas, cherry del huerto, fansi crocante, vinagreta thai.

ENSALADA DEL HUERTO

S/ 32.00

Espinaca del huerto, hojas de albahaca, tomate cherry, rabanito, zanahoria bebé, palta, caigua, cebolla bebé, aceituna, vinagreta dill.

ENSALADA CESAR

S/ 30.00

Mix de lechugas del huerto, crutones, parmesano, vinagreta de anchoas, aceite de oliva extra virgen.

PROTEÍNAS AL ESCOGER AL VAPOR O A LA PLANCHA

MEDALLÓN DE LOMO FINO 200GR

S/ 55.00

FILETE DE PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS 200GR

S/ 28.00

SALMÓN A LA MANTEQUILLA

S/ 62.00

FILETE DE PESCA DEL DÍA 150GR

S/ 35.00

LANGOSTINOS SALTEADOS

S/ 35.00



> MENÚ KIDS <

SPAGHETTI EN SALSA BLANCA Y JAMÓN	S/ 35.00
PECHUGA A LA PLANCHA CON ARROZ Y PAPAS FRITAS	S/ 35.00
PIZZA AMERICANA	S/ 45.00

> POSTRES <

TORTA DE CHOCOLATE	S/ 32.00
HELADO	S/ 12.00

PREGUNTAR POR LOS POSTRES DEL DIA



> CÓCTELES CLÁSICOS <

LLUVIA DE KAORI

Ron rubio, licor de flores de sauco, aguaymanto, naranja, orgeat.

S/ 45.00

CHERRY PASIÓN

Vodka, licor de albaricoque, licor de cereza, zumo de piña, jarabe de hibiscos.

S/ 45.00

PISCO SOUR

Pisco quebranta, jarabe simple, limón.

S/ 35.00

CHILCANO

Pisco quebranta, ginger ale, limón.

S/ 35.00

PISCO PUNCH

Pisco Italia, mix tropical, jarabe de piña.

S/ 45.00

MOJITO

Ron blanco, hierba buena, zumo de limón, jarabe simple, agua con gas.

S/ 37.00

PIÑA COLADA

Ron blanco, ron carta de oro, licor de crema de coco, zumo de piña, crema de coco.

S/ 42.00

MIMOSA

Prosecco, zumo de naranja.

S/ 35.00

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, soda.

S/ 38.00





> MOCKTAILS < SIN ALCOHOL

ORANGE COFFEE

Naranja, limón, jarabe de goma, café espresso.

S/ 28.00

KAORI

Aguaymanto, naranja, orgeat, ginger ale.

S/ 28.00

TROPICAL SPRITZ

Piña, maracuyá, jarabe de piña, agua tónica.

S/ 28.00

PINK BUTTERFLY

Cocona, camu camu, jugo de cranberry, jarabe de hierba buena.

S/ 25.00

LA MARIPOSARIO

Zumo de piña, zumo de maracuyá, crema de coco, bitter de angostura.

S/ 28.00

PIÑA COLADA VIRGEN

Zumo de piña, crema de coco.

S/ 28.00





> BEBIDAS CALIENTES <

CAFÉ ESPRESSO	S/ 5.00
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	S/ 8.00
CAFÉ AMERICANO	S/ 10.00
CAPUCCINO	S/ 15.00
CAFÉ LATTE	S/ 15.00
INFUSIÓN DEL HUERTO "ORGÁNICA"	S/ 15.00

> BEBIDAS FRÍAS <

LIMONADAS

LIMONADA CLÁSICA	S/ 18.00
LIMONADA DEL HUERTO	S/ 20.00

JUGOS NATURALES

JUGO Maracuyá o piña	S/ 22.00
-------------------------	----------



GASEOSAS

COCA COLA (REGULAR ZERO)	S/ 12.00
INCA KOLA (REGULAR ZERO)	S/ 12.00

AGUAS

AGUA CON Y SIN GAS	S/ 9.00
--------------------	---------

CERVEZAS

CUSQUEÑA DORADA	S/ 12.00
CUSQUEÑA MALTA	S/ 17.00
CUSQUEÑA TRIGO	S/ 17.00
PILSEN	S/ 17.00

CERVEZAS IMPORTADAS

AMSTEL	S/ 17.00
STELLA ARTOIS	S/ 20.00
PERONI	S/ 21.00
ERDINGER	S/ 25.00
DUVEL CLÁSICA	S/ 25.00
DELIRIUM TREMENS	S/ 35.00



www.lamariposario.pe

MIRAFLORES

LIMA

