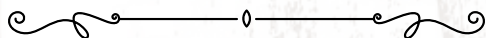


LA FONDUE

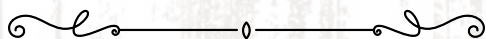


LA FONDUE

En La Fondue Restaurante al pasar su puerta, nos trasladamos a un tradicional "chalet suizo" muy típico de las montañas de Suiza, su decoración, las paredes enchapadas en madera original traída desde Suiza, las banderitas con los escudos de los cantones suizos, incluso en las ventanas hay imágenes que dan la impresión de estar observando un paisaje alpino. En ciertas paredes podrás observar imágenes pintadas a mano del cuento infantil Schellen Ursli (Campana de Ursli), todos estos detalles hacen de tu visita una experiencia al estilo Swiss.

Todo el entorno es perfecto para degustar las especialidades suizas, como la famosa fondue en sus versiones varias, desde la tradicional de queso, la trufada o las incomparables fondues dulces a base de chocolate Nutella o Toblerone.

Sabores cuidadosamente elaborados, ingredientes de excelencia y el placer de compartir buena mesa en la mejor compañía.



ENTRADAS / APPETIZERS

• Antipasto Suizo / Swiss Antipasto

S/ 62

Selección de carne seca, quesos maduros, compota de membrillo artesanal, higos frescos y crisinós. Una combinación perfecta de sabores intensos, dulces y frescos.

Selection of dried meat, aged cheeses, artisanal quince compote, fresh figs, and breadsticks. A perfect combination of intense, sweet, and fresh flavors.

① ②

• Ensalada Cervelat / Cervelat salad

S/ 28

Finas plumas de cebolla blanca combinadas con rodajas de salchicha cervelat artesanal, dados de queso madurado, pepinillos encurtidos, y hierbas frescas de jardín: perejil rizado y ciboulette. Todo delicadamente ligado con una vinagreta francesa clásica, equilibrando acidez y frescura.

Fine slivers of white onion combined with slices of artisanal cervelat sausage, cubes of matured cheese, pickled gherkins, and fresh garden herbs: curly parsley and chives. All delicately bound with a classic french vinaigrette, balancing acidity and freshness.

② ③

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

SOPAS / SOUPS

◆ Sopa de cebolla / Onion soup

S/ 34

Fondo aromático de cebollas blancas caramelizadas a fuego lento, enriquecido con caldo de res y matices de vino blanco seco. Servido con tostada de pan rústico gratinada con selección de quesos madurados. Un clásico refinado, reconfortante y pleno de sabor.

Aromatic base of slowly caramelized white onions, enriched with beef broth and nuances of dry white wine. Served with a rustic bread toast gratinated with a selection of matured cheeses. A refined, comforting, and full - flavored classic.

① ② ③

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

FONDUES DE QUESO - CHEESE FONDUE

Todas las fondues de quesos serán servidas con pan ciabatta blanco de nuestra panadería.

All fondues are served with our homemade ciabatta bread ready for dipping.

● Traditionelles Käsefondue

S/ 110

Selección exclusiva de quesos suizos madurados y armonizados en una mezcla única elaborada por el Chef. Fundidos lentamente para revelar su riqueza aromática y su textura sedosa.

An exclusive selection of matured and harmonized swiss cheeses in a unique blend created by the Chef. Melted slowly to reveal their aromatic richness and silky texture.

① ② ③

● Fondue de ajos y cebollas / Garlic and onion fondue

S/ 110

Refinada combinación de quesos madurados fundidos lentamente, infusionados con cebolla blanca caramelizada a fuego lento y láminas de ajo crocante.

An exclusive blend of matured cheeses, slowly melted and delicately infused with caramelized white onion and fine slices of crispy garlic, elevated by a subtle touch of truffle.

① ② ③

① Gluten ② Lácteos ③ Sulfito ④ Huevo ⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

FONDUES DE QUESO - CHEESE FONDUE

● Fondue Trufado / Truffle Fondue

S/ 115

Delicada mezcla de quesos suizos madurados, fundidos lentamente e infusionados con pasta de trufa y un toque preciso de aceite de trufa.

A delicate blend of matured swiss cheeses, slowly melted and infused with truffle paste and a precise touch of truffle oil.

① ② ③

● Fondue Trufado con champiñones / Truffle Fondue

S/ 120

Fusión de quesos suizos madurados, fundidos lentamente para preservar su textura sedosa y su intensidad aromática, enriquecidos con pasta de trufa. Champiñones frescos, salteados hasta alcanzar un dorado perfecto, aportando notas terrosas y umami.

Fusion of matured swiss cheeses, slowly melted to preserve their silky texture and aromatic intensity, enriched with truffle paste. Fresh mushrooms, sautéed until perfectly golden, add deep earthy and umami notes.

① ② ③

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

FONDUES DE QUESO - CHEESE FONDUE

• Émincé de solomillo de cerdo con Spätzle artesanales

S/ 80

Delicado émincé de solomillo de cerdo, salteado a fuego alto para preservar su jugosidad natural y realzar su sabor. Se acompaña de spätzle artesanales, elaborados a mano, cuya textura tierna y ligeramente elástica complementa la suavidad de la carne.

Delicate émincé of pork tenderloin, seared over high heat to preserve its natural juiciness and enhance its flavor. Served with handcrafted Spätzle, whose tender and slightly elastic texture perfectly complements the meat's softness.

① ② ③ ④

• Bourguignonne

S/ 110

Tiernos dados de res de primera selección, cocidos al gusto en aceite caliente aromatizada con hierbas y especias. Una experiencia cálida, interactiva y llena de sabor. Acompañada de una variedad de salsas y papas cocktails.

Tender cubes of prime beef, cooked to taste in hot oil infused with aromatic herbs and spices. A warm, interactive, and flavor-rich experience, served with a variety of sauces and cocktail potatoes.

① Gluten ② Lácteos ③ Sulfito ④ Huevo ⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

GUARNICIONES / SIDE DISHES

◆ Papa Rösti / Rösti potato

S/ 24

Clásica preparación suiza elaborada con papas tocino y quesos suizos, cocidas lentamente hasta lograr una costra dorada y crujiente en el exterior, manteniendo un interior tierno y jugoso.

Classic swiss preparation made with potatoes, bacon, and swiss cheeses, slowly cooked until achieving a golden, crispy crust on the outside while maintaining a tender and juicy interior.

②

◆ Papas Cocktail a las Finas Hierbas / Cocktail potatoes with Fine Herbs

S/ 34

Pequeñas papas peruanas seleccionadas, salteadas delicadamente con Finas Hierbas frescas, para realzar su sabor natural.

Cocktail potatoes with Fine Herbs selected small peruvian potatoes, delicately sautéed with fresh Fine Herbs to enhance their natural flavor.

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

GUARNICIONES / SIDE DISHES

• Champiñones al ajillo / Garlic mushrooms

S/ 34

Selectos champiñones frescos, cuidadosamente limpiados para preservar su textura firme y su pureza de sabor, salteados a fuego vivo en aceite de oliva extra virgen aromatizado con ajo confitado.

Garlic-Infused sautéed mushrooms selected fresh mushrooms, carefully cleaned to preserve their firm texture and pure flavor, sautéed over high heat in extra virgin olive oil infused with confit garlic.

② ③

• Vegetales de estación a la parrilla / Grilled seasonal vegetables

S/ 28

Vegetales frescos de temporada como zanahorias, calabacines, champiñones, pimientos y berenjenas, cuidadosamente troceados, cocidos en la parrilla y brasas suaves, bañados con aceite de oliva extra virgen y realzados con escamas de sal marina y hierbas aromáticas.

Fresh seasonal vegetables such as carrots, zucchinis, mushrooms, peppers, and eggplants, carefully cut and grilled over gentle embers, drizzled with extra virgin olive oil and enhanced with sea salt flakes and aromatic herbs.

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

POSTRES / DESSERTS

Todos las fondues de chocolate serán servidas con frutas de la estación y marshmallows.

All fondues are served with seasonal fruits and marshmallows.

• Fondue de Toblerone / Toblerone Fondue

S/ 125

Exquisita fondue elaborada a partir del icónico chocolate Toblerone, reconocido por su mezcla armoniosa de cacao de alta calidad, almendras tostadas en finas láminas y miel pura de abeja. dulzura natural y notas de frutos secos en cada bocado.

An exquisite fondue crafted from the iconic Toblerone chocolate, renowned for its harmonious blend of high-quality cocoa, finely sliced toasted almonds, and pure honey, delivering natural sweetness and nutty notes in every bite.

① ② ④ ⑤

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.

POSTRES / DESSERTS

● Fondue de Nutella / Nutella Fondue

S/ 115

Irresistible fondue elaborada a partir de Nutella, la emblemática crema de avellanas y cacao, suavemente fundida para alcanzar una textura aterciopelada y envolvente. Enriquecida con finas láminas de almendras tostadas, que aportan un delicado crujido, y perfumada con miel de abeja, que añade dulzura natural.

An irresistible fondue crafted from Nutella, the iconic hazelnut and cocoa spread, gently melted to achieve a velvety and enveloping texture. Enriched with fine slices of toasted almonds, adding a delicate crunch, and perfumed with honey, bringing natural sweetness.

① ② ④ ⑤

① Gluten

② Lácteos

③ Sulfito

④ Huevo

⑤ Frutos sec.

Precios en soles incluyen IVA y 10% de recargo al consumo. Si Usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de consultar con nuestro Consejero Gastronómico.

Price in soles include VAT and 10% service charge. If you have any dietary restrictions, please advise our server.