

PARA COMPARTIR

TUÉTANO ASADO

Servido con gremolata, encurtidos y pan.

36

HUMMUS CASERO

Servido con hierbas, aove y poori (pan frito especiado)

36

PALOMITAS DE COLIFLOR

Rebozadas en tempura, servidas con dip oriental.

36

NEMS VIETNAMITAS (4 UND)

De papel de arroz, rellenos de champiñones, vegetales y langostinos.

38

TACOS DE LECHUGA (4 UND)

De pollo y langostino, salsa picante, palta, piña y jalapeños.

38

TOSTADA DE CANGREJO (2 UND)

Brioche con palta, salsa "ChilliGarlic" y un toque de limón.

38

STRACCIATELLA

Hecha en casa, con aceite de oliva y pan tostado.

39

VITELLO TONNATO

Asado de pejerrey, salsa tonnata, alcaparrón y panes crujientes.

46



ENTRANTES

ENSALADA DE BURRATA

Lechuga romana, arugula, durazno flameados, fresas, jamon serrano y vinagreta balsamica.

50

TIRADITO DE NAVAJAS O PESCADO

Chalaquita y camote picante en leche de tigre al ají amarillo.

46

ENSALADA CESAR

Aliño cremoso, tocino, Grana Padano y crutones

34

TARTAR DE SALMÓN & REMOULADE

Con cebolla blanca, palta, eneldo fresco y galletas de quinua.

46

ADICIONALES:

-Pollo a la plancha (10)

-Jamón Serrano (15)

-Langostinos (15)

ENSALADA ROAST BEEF

Asado lentamente y laminado fino con Mezclum de hojas, tomate, palta, vinagre de miel y mostaza.

44

LANGOSTINOS AL AJILLO

Con vino blanco y perejil, acompañado de rebanadas de pan.

46

SOPA CRIOLLA

Clásico criollo. Carne, fideos & huevo pochado.

41

TARTAR A LA PARISIENNE

Clásico de lomo fino, yema curada, pickles y mostaza en grano.

49

PULPO AL OLIVO

Laminado y servido con salsa de aceitunas, pesto, alcaparrones y sal de maras.

47

CEBICHE LALÁ

De pescado, con cancha, choclo y camotes crocantes.

52

CONCHAS A LA BRASA (5 UND)

Con mantequilla al balsámico, cecina, ajo y cebollino fresco.

63



• M I R A F L O R E S •

CÓCTELES

PISCO

Pisco Mule	35
Chilcano Clásico	35
Pisco Punch	35
Algarrobina	35
Capitan	36
Pisco Sour Clásico	38
Pisco Sour Maracuyá	38
Pisco Sour Catedral	49

RON

Piña Colada	35
Cuba Libre	35
Daiquiri Limón	35
Mojito	35
Caipirinha	36

GIN

Negroni Sbagliato	39
Gin Tonic	42
Negroni	42
Gin Con Gin	42
Martini	46

VODKA

Vodka Tonic	38
Moscow Mule	38
Cosmopolitan	38
Espresso Martini	38
Screwdriver	38

TEQUILA

Tequila Sunrise	35
Margarita	38
Paloma	38
Long Island Iced Tea	38

WHISKY

Old Fashioned	38
Manhattan	38
Whisky Sour	40

ESPUMANTE

Mimosa	32
Kir Royal	32
Aperol Spritz	36

CÓCTELES DE AUTOR

CATRINA Tequila Jimador reposado, Mezcal, piña, toronja y olivos.	40
BIT - BIT Ron Bacardí añejo, lillet rosé, licor de manzana, espumante y frutos rojos.	40
GREEN DAY Tequila Jimador reposado, maticuy, zumo de limon, kiwi y jarabe de hierba luisa.	40
MADAME Tanqueray sevilla, lillet rosé, lychee, lima, limón y perfume de cítricos.	40
OH LA LA Vodka Smirnoff, piña, maracuyá, Mr. Perkins tonic y jarabe de piña.	42
MANGO FRIENDS Tanqueray dry, Whisky Jack Daniels, Vermouth dry, infusión de mango, albahaca y sour mix.	42
EKEKO Pisco Quebranta, Tanqueray Royale, mandarina, hibiscus y Mr. Perkins Blossom.	44
WI - WI Tanqueray sevilla, frutos rojos, hibiscus y Mr. Perkins tonic.	44
VAN GOGH Whisky Jack Daniels, cinzano rosso, absenta, toronja y limón.	44
LALÁ Tequila Jose Cuervo Blanco, Lillet Blanc, licor de naranja, maracuyá y hibiscus.	44
GIN TONIC AHUMADO Gin JJ Whitley, toronja, enebro, Mr. Perkins tonic y ahumado de manzana.	44
ANDES 701 Gin JJ Whitley, licor de sauco, tentación de los Andes, sal de maras y granada.	44
MOCKTAILS	
ÉCLAT Toronja, mandarina, granada y soda.	22
MAUI Piña, hierba luisa, Lima y jengibre	22
AMORE Frutos rojos, canela, limón y soda.	24
SUZANNE Piña, maracuyá, kiuri y sirope.	24





• MIRAFLORES •

VINO DE LA CASA 35
copa

CAVA POR COPA 40
Perelada Brut

VINO TINTO

VITTORIA RESERVA Malbec / Perú.	100
EPICO Tempranillo Malbec / Argentina.	120
CONTRASTE Malbec / Argentina	120
DOÑA PAULA Malbec / Argentina.	125
FAUSTINO ART COLLECTION Crianza / España.	160
SOMBRERO Malbec / Argentina.	180
ZUCCARDI Malbec / Argentina	200
DONUM CRISTINA VALLARINO Syrah / Chile	220
EL ENEMIGO Malbec / Argentina	240
VITTORIA Gran Reserva Blend	130

VINO ROSE

DOÑA PAULA Rosé / Argentina.	120
FAUSTINO V Rosé / España.	160

CAVA

CAVA PERELADA BRUT RESERVA STARS	160
JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA	180
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ	180
CANTI ASTI	120

VINO BLANCO

VITTORIA TERROIR Chardonnay / Perú.	100
EPICO Sauvignon Blanc / Argentina.	120
DOÑA PAULA Chardonnay / Argentina.	125
CANALLAS Vino Blanco Blend / España	140
PESCADOR Verdejo / España	160
SOMBRERO Sauvignon Blanc / Argentina.	180
RANGUI Sauvignon Blanc / Chile	200
EL ENEMIGO Chardonnay / Argentina.	260

COCTELES DE VERANO

BLANCO DE VERANO Vino Blanco, piña, jarabe de piña y limón.	40
SANGRÍA DE LA CASA Vino Malbec, naranja, almíbar de piña y ginger soda.	40
LALÁ PUNCH Pisco tabernero italia, espumante, Maracuyá, Mandarina y granada.	40
TINTO DE VERANO Vino Malbec, frutos rojos, limón y jamaica.	40
SANGRÍA ESPECIAL Vino Malbec, Cinzano Rosso, Pisco Tabernero, naranja y piña.	44

DESCORCHE 60
vino



• M I R A F L O R E S •

SANDWICHES

TOSTA DE HUMMUS Con paprika, hierbas y aceite de oliva.	24
TOSTADA DE PALTA Con aceite de oliva y sal de maras.	24
BLINDADO De jamón ahumado y queso, en pan de molde.	26
BLT Tocino ahumado y glaseado con miel, lechugas y tomate de temporada; con alioli y AOVE.	26
TOSTADA STRACCIATELLA Con tomate cherry y aceite de oliva.	26

BUTIFARRA CRIOLLA Jamón de país, lechuga fresca y criolla.	28
SANDWICH DE POLLO Pechuga a la plancha con queso y mayonesa casera	28
PAN CON CHICHARRÓN De pancetta, con camote y criolla con hierba buena.	28
TOSTADA ROAST BEEF Pan campesino, mostaza, tomate, palta y cebollitas.	30

SARTENES

SARTÉN HUACHANA Tres huevos fritos con salchicha huachana y papitas rústicas.	30
SARTÉN DE HONGOS 2 huevos rotos montados sobre ragú de champiñones y portobellos a la crema.	32
SARTÉN LOMITO SALTADO Bien jugoso, con papitas rústicas y huevo montado acompañado con pan rústico.	36

DULCES

TOSTADA FRANCESA Con coulis de arándanos.	26
WAFFLES CON HELADO Hechos al momento, servidos con miel y helado artesanal.	26
WAFFLES CON FRUTA Servidos con salsa de frutos rojos, fruta fresca, miel y crema batida.	28

HUEVOS

HUEVOS FRITOS (2 huevos) con tomate asado y pan.	16
HUEVOS REVUELTOS (3 huevos) con espárragos grillados y pan.	18
OMELETTE (3 huevos) de jamón y queso.	24
BENEDICTINO LALÁ Jamón, holandesa tostada y páprika.	30

BOWLS

BOWL DE FRUTAS DE ESTACIÓN Con yogurt griego y miel.	22
AVENA OVERNIGHT Avena & chia, almendras, miel y frutos rojos.	25



• M I R A F L O R E S •

JUGOS

NARANJA	16	PAPAYA	18
PIÑA	18	SURTIDOS	20
FRESA	18	CON LECHE	+2
MELÓN	18		

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	8
MACCHIATO	9
INFUSIONES NATURALES Hierba Luisa, Manzanilla.	9
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14
INFUSIONES LA FIDELIA Nubes de Cacao y Tentación de los andes.	18

BEBIDAS FRIAS

GASEOSA	10
AGUA MUNAY	12
LIMONADA CLÁSICA	14
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	18
LIMONADA DE HIERBA LUISA	16
ICED TEA Nubes de Cacao, Tentación de los Andes.	18
MILKSHAKE Vainilla o Chocolate	21
AMORE	24
MAUI	22
MIMOSA	32

POSTRES

CREME CAMEL

Flan casero, con caramelo
salado.

28

PONDERACIÓN LALÁ

Espirales crujientes, manjar
de olla de yemas & chirimoya,
helado de vainilla natural.

32

NAMELAKA DE FRUTOS ROJOS

Salsa de frutos rojos, crema
fría de frutos rojos, aceite de
albahaca y bizcocho crujiente
de lima y hierba buena.

30

MOUSSE DE CHOCOLATE

Con almendras, nibs y
galleta salada de cacao.

30

TIRAMISÚ DE LÚCUMA

Mascarpone, café de altura
y lúcuma fresca.

30

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con salsa de frutos rojos y
helado de vainilla.

32

NAMELAKA DE MARACUYÁ

Crema de maracuyá, mango
marinado con albahaca y
almendras tostadas.

30

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	8
MACCHIATO	9
INFUSIONES NATURALES Hierba Luisa, Manzanilla.	9
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14
INFUSIONES LA FIDELIA Nubes de Cacao y Tentación de los andes.	18

LICORES

BAILEYS	32
JAGERMAISTER	35
ANÍS DEL MONO ROJO	35
KAHLUA	35
FRANGELICO	35
FERNET BRANCA	38
SAMBUCA	40
DRAMBUIE	40
COINTREAU	40
LIMONCELLO	45
AMARETTO DISORONNO	45
GRAND MARNIER	60
HENNESSY V.S.O.P.	80



COCTEERIA DE INVIERNO

TINTO DE INVIERNO 42

Vino tinto, mix de frutos rojos y jarabe de jamaica.

CALIENTITO 42

Vino tinto, pisco, naranja, limon y jarabe de goma.

HOT PISCO 42

Pisco, infusion de te negro, limon, naranja y miel.

SOROCHE 42

Pisco, caña alta, naranja, limon y jarabe de muña.

EL JAPONES 42

Lychee, infusión de te verde, limon, vodka, jarabe de hierba luisa y laminas de kion.

SON DE CUBA 42

Ron, mandarina, piña, cardamomo, vino blanco y jarabe de piña.

CERVEZAS

STELLA ARTOIS 22

CORONA 22

CUSQUEÑA 18

PILSEN 18

JACK VLED 22

Irish Red

DR. OOL 24

Pale Ale

KANTOR 24

IPA

MACERADOS EN PISCO

CHILCANOS 38

Macerado, limón y ginger ale.

SOUR CLASICO 42

Macerado, limón y jarabe de goma.

SOUR CATEDRAL 48

Macerado, limón y jarabe de goma.

MACERADO DE MAIZ MORADO

MACERADO DE HIERBA LUISA

MACERADO DE FRUTOS ROJOS

MACERADO DE HOJA DE COCA

MACERADO DE CANELA



PAQUETE DE DESAYUNO

(8:30 a.m a 12:00 p.m)

OPCIÓN 1 (una elección)

Entradas

- Waffles con helado
- Tostada Francesa
- Tostada de Palta
- Tostada Stracciatella
- Huevos Revueltos
- Bowl de frutas de estación

Bebidas

- Jugo de Naranja
- Jugo de Fresa
- Infusiones
- Café Americano
- Latte helado
- Iced Tea

s/ 45.00
por persona

OPCIÓN 2 (una elección)

Entradas

- Waffles con helado
- Tostada Francesa
- Tostada de Palta
- Tostada Stracciatella
- Huevos Revueltos
- Pan con Chicharrón
- Sandwich de pollo
- Tostada de Humus
- Bowl de frutas de estación

Bebidas

- Jugo de Naranja
- Jugo de Fresa
- Infusiones
- Café Americano
- Latte helado
- Iced Tea

s/ 60.00
por persona



PASTAS & FONDOS

GNOCCHI CACIO E PEPE	48
De papa amarilla tostados, con Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
TAGLIATELLE AL RAGÚ	48
Pasta casera al huevo, con ragú de cola de buey y Grana Padano.	
RAVIOLI DI LOCHE	47
De loche y cabra, con tomates cherry asados, tomillo e hinojo.	
CONCOLÓN AMAZÓNICO	52
De cecina, con platanito frito, chalaquita de cocona y ají charapita más macambo garrapiñado y castañas amazónicas.	
RISOTTO DE SETAS	54
De portobellos, champiñones y espárragos a la parrilla.	
LANGOSTINOS AL CURRY	56
Curry hecho en casa, arroz especiado y castaña tostada.	
POLLO ASADO	58
Pollito bebé asado con hierbas servido con setas asadas y ensalada.	
PESCADO AL CARBÓN	60
Lomo alto a la parrilla, puré de papas y limón asado.	
LOMO SALTADO	65
Clásico de lomo fino, papas rústicas y arroz blanco.	
FILETE DE LOMO AL STROGONOFF	67
Lomo fino a la brasa, salsa al estragón con cebolla y champiñones acompañado con papas fritas y ensalada.	
MELOSO DE PATO	68
Magret de pato sellado con arroz a la chiclayana y criolla.	
SALMÓN A LA PARRILLA	68
Puré de coliflor, vegetales salteados y ajo tostado.	
PANCETTA CRUJIENTE	60
Piel crujiente, pure de manzana verde ahumada, demiglaze, arracacha, hijono y kiuri.	

CARRILLERA NORTEÑA	69
Suave Carrillera de cocción lenta, salsa de seco a la norteña, milhojas de yuca. Arroz blanco con arvejas salteadas y sarza criolla.	
OSSOBUCO AL OPORTO	69
Ossobuco tierno, salsa de oporto con puré cremoso o fettuccini a la crema a elegir	
LANGOSTA & FETTUCCINE	98
Salsa scarparo, cola de langosta pochada en mantequilla y hierbas.	

PIZZAS

PAN GLOBO	24
Con orégano y aove.	
MARGARITA	52
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.	
PEPPERONI	56
Con salsa de tomate, mozzarella Fior di Latte y pepperoni.	
VEGETAL	56
Zapallito, cebolla, pimiento, tomate, kale tostado y piel de limón.	
LA HUACHANA	56
Cebolla blanca, mozzarella, tocino, salchicha huachana y cebollita china.	
BLEU	59
Peras, gorgonzola, pimienta negra, láminas de castaña y balsámico.	
CACIO E PEPE	60
Mozzarella, Grana Padano, Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
STRACCIATELLA	62
Tomates asados, salsa de tomate y arúgula fresca.	
LA PIÑA	62
Piña asada, jamón crocante, tocino, cebolla, jalapeños y miel.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	64
Champiñones, portobellos salteados, prosciutto y arúgula.	
PISTACHO Y JAMÓN	62
Pistachos, jamón crocante, pecorino romano, DOP, albahaca y piel de lima.	

