

PARA COMPARTIR

TUÉTANO ASADO

Servido con gremolata, encurtidos y pan.

36

HUMMUS CASERO

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

36

PAJOMITAS 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 ECUUGA (4 UND)

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

38

TOSTADA DE CINGREJO (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

CARPACCIO

Lomo fino con vinagreta, vino Rosé, parmesano, alcaparras fritas, arúgula y galleta de quinua.

49

HOJA DE PARPA

Carne de res, arroz y especias árabes

38

ENTRANTES

ENSALADA DE BURRATA

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

50

ENSALADA CESAR

Aliño cremoso, tocino, Grana Padano y crutones

34

ADICIONALES:

- Pollo a la plancha (10)
- Jamón Serrano (15)
- Langostinos (15)

LANGOSTINO MELCOCHADO

Langostino al panko con salsa dulce amelcochada ligeramente picante.

40

SOPA CRIOLLA

Clásico criollo. Carne, fideos & huevo pochado.

41

PULPO AL OLIVO

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

47

TIRADITO NIKKEI

Pesca del día en salsa de soya, ajonjolí, chalaquita y crocante de fideos fansi.

49

TARTAR DE SALMÓN & REMOULADE

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

46

LANGOSTINOS AL AJILLO

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

46

TARTAR A LA PARISIENNE

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

49

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



MASA ARTESANAL



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 pistacho garrañado 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.	
LOMO A LAS 3 PIMIENTAS	67
Pimienta verde, blanca y negra, cremoso acompañado de mil hojas de yuca crujiente.	
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, natilla de pera y puré de papa al stragon.	

CARRILLERA NORTEÑA	69
Suave Carrillera de cocción lenta, salsa de seco a la norteña, pastel de choclo y sarza criolla.	
OSSOBUCO AL OPORTO	69
Ossobuco tierno, salsa de oporto con puré o fettuccini en salsa blanca.	
LANGOSTA & FETTUCCINE	98
Salsa scarpato, 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, pimienta, 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.	



POSTRES

CRÈME CIRAMEL

Flan casero, con caramelo
salado.

28

PONDERACIÓN IALÁ

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

32

NAMEIAKA 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

TRAMISÚ DE LÚCUMA

Mascarpone, café de altura
y lúcuma fresca.

30

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con salsa de frutos rojos y
helado de vainilla.

32

NAMEIAKA DE MARACUYÁ

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

30

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	08
MACCIATO	10
INFUSIONES NATURALES Hierba Luisa, Manzanilla.	09
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	32
ANÍS DEL MONO ROJO	32
KAHLUA	32
FRANGELICO	36
FERNET BRANCA	40
SAMBUCA MOLINARI	38
DRAMBUIE	40
COINTREAU	42
LIMONCELLO	32
AMARETTO DISORONNO	42
GRAND MARNIER	60
HENNESSY V.S.O.P.	80



• MIRA FLORES •

COCTÉES

PISCO

Pisco Mule	36
Chilcano Clásico	36
Pisco Punch	36
Algarrobina	36
Capitan	38
Pisco Sour Clásico	38
Pisco Sour Catedral	48

RON

Piña Colada	36
Cuba Libre	36
Daiquiri	36
Mojito	36
Caipirinha	36
Mai Tai	38

GIN

Negroni	42
Gin Tonic	38
Tom Collins	38
Gin Con Gin	36
Martini Dry	38

VODKA

Vodka Tonic	38
Moscow Mule	38
Cosmopolitan	38
Espresso Martini	42
Bloody Mary	38

TEQUILA

Tequila Sunrise	36
Margarita	36
Paloma	38
Long Island Iced Tea	40

WHISKY

Old Fashioned	38
Manhattan	38
Whisky Sour	38
Padrino	42

EXTRAS

Mimosa	36
Kir Royal	36
Aperol Spritz	38
St. Germain Spritz	44

CÓCTEES DE AUTOR

CATRINA

Tequila Jimador Reposado, Mezcal, Piña, Toronja y Olivos.	44
---	----

OH LA LA

Vodka Absolut, Cordial De Piña y Limón, Zumo de Maracuyá y Agua Tónica.	44
---	----

MANGO FRIENDS

Whisky Jack Daniels, Vermouth Dry, Gin Tanqueray, Infusión De Mango, Albahaca y Sour Mix.	44
---	----

EKEKO

Pisco Tabernero Mosto Verde, Maíz Morado, Sinsonte, Aperol, Limón, Maracuyá y Pink Soda.	44
--	----

WI - WI

Gin Tanqueray Sevilla, Mix de Frutos Rojos, Syrup de Jamaica y Agua Tónica	44
--	----

VAN GOGH

Whisky Jack Daniels, Vermouth Rosso, Absentha, Toronja y Limón.	44
---	----

LALÁ

Tequila Jimador Blanco, Lillet Blanc, Licor de Naranja, Maracuyá y Syrup De Jamaica.	44
--	----

ANDES 701

Ron Barcelo Orgánico, Lillet Rose, Licor de Manzana y Mix Frutos Rojos.	44
---	----

LA RENE DU BIO

Ron Diplomático Mantuano, Cordial De Piña y Limón, Fatwash de Mantequilla y Vainilla	44
--	----

HOATZIN

Vodka Amazonian, Camu Camu, Guayaba Amarilla y Cordial Amazónico.	44
---	----

MADAME

Gin Bombay Sapphire, Pink Soda, Ahumado de Pimienta Negra y Toronja.	44
--	----

DARK SMASH

Gin Tanqueray London Dry, Cordial Cítrico, Albahaca y Vino Tinto.	44
---	----

MOCKTAILS

ÉCLAT

Toronja, Mandarina, Syrup de granada y Soda.	24
--	----

MAUI

Piña, Hierba luisa y Syrup de kion.	24
-------------------------------------	----

AMORE

Frutos rojos, Syrup de canela, Limón y Soda.	24
--	----

SUZANNE

Piña, Mix kiuri y apio, Maracuyá y Sirup simple.	24
--	----



VINO DE LA CASA
copa

35

CAVA POR COPA
Perelada Brut

40

VINO TINTO

VITTORIA RESERVA Malbec / Perú.	100
HORMIGA NEGRA Cabernet Sauvignon / Argentina.	120
CONTRASTE Malbec / Argentina	120
DOÑA PAULA Malbec / Argentina.	120
DOMODO Zinfandel / Italia.	140
VENETO Carmenere / Italia	140
FAUSTINO ART COLLECTION Crianza / España.	160
LEYDA RESERVA Pinot Noir / Chile	160
HUMBERTO CANALE Malbec / Argentina	180
ASTORIA Cabernet Sauvignon / Italia	180

VINO ROSE

VITTORIA TERROIR Rosé / Perú.	100
DOÑA PAULA Rosé / Argentina.	120
FAUSTINO V Rosé / España.	160

CAVA

CAVA PERELADA BRUT	160
JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA	180
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ	180
MOET & CHANDON BRUT	600

VINO BLANCO

VITTORIA TERROIR Chardonnay / Perú.	100
MISIONES DE RENGO Sauvignon Blanc / Chile.	120
DOÑA PAULA Chardonnay / Argentina.	120
DOMODO Chardonnay / Italia.	140
DOMODO Pinot Grigio / Italia.	140
FAUSTINO ART COLLECTION Chardonnay / España.	140
LEYDA RESERVA Sauvignon Blanc / Chile.	160
HUMBERTO CANALE Sauvignon Blanc / Argentina	180
ASTORIA Pinot Grigio / Italia	180

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.	42
TINTO DE VERANO Vino Malbec, frutos rojos, limón y jamaica.	40
SANGRÍA ESPECIAL Vino Malbec, Cinzano Rosso, Pisco Tabernero, naranja y piña.	40

COCTEIERIA DE INVIERNO

TINTO DE INVIERNO 38

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

CALIENTITO 38

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

HOT PISCO 38

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

SOROCHE 38

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

EL JAPONES 38

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

SON DE CUBA 38

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

CERVEZAS

STELLA ARTOIS 22

CORONA 22

CUSQUEÑA 18

PILSEN 18

FLOKI 22

Helles

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 40

Macerado, limón y jarabe de goma.

SOUR CATEDRAL 50

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



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

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

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 encurtidas.	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



JUGOS

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

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	24
ÉCLAT	24
SUZANNE	24



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