

PARA COMPARTIR

TUÉTANO ASADO

Servido con gremolata, encurtidos y pan.

36

HUMMUS CISERO

Cremoso puré de Garbanzos, Tropezones de especias y Naan

36

PAJONMITAS DE COIFFIOR

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

CIRPACCIO

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

49

HOJA DE PARRA

Carne de res, arroz y especias árabes

38

ENTRANTES

SOPA CRIOLLA

Clásico criollo. Carne, fideos & huevo pochado.

41

LANGOSTINO MELCOCHADO

Langostino al panko con salsa dulce amelcochada ligeramente picante.

40

LANGOSTINOS AL AJILLO

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

46

CONCHAS A LA BRASA (5 UND)

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

63

ENSALADA CESAR

Aliño cremoso, tocino, Grana Padano y crutones

34

ADICIONALES:

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

ENSALADA DE BURRATA

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

50

TARTAR DE SALMÓN & REMOULADE

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

46

TIRADITO NIKKEI

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

49

CEBICHE LALÁ

De pescado, con cancha, choclo y camotes crocantes.

52

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

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 RENGÓ 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



SANDWICHES

TOSTADA DE HUMMUS Con paprika, hierbas y aceite de oliva.	24	BUTIFARRA CRIOLLA Jamón de país, lechuga fresca y criolla.	28
TOSTADA DE PALTA Con aceite de oliva y sal de maras.	24	SANDWICH DE POLLO Pechuga a la plancha con queso y mayonesa casera	28
BLINDADO De jamón ahumado y queso, en pan de molde.	26	PAN CON CHICHARRÓN De pancetta, con camote y criolla con hierba buena.	28
BLT Tocino ahumado y glaseado con miel, lechugas y tomate de temporada; con alioli y AOVE.	26	TOSTADA ROAST BEEF Pan campesino, mostaza, tomate, palta y cebollitas encurtidas.	30
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

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 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
DULZURA DE LÚCUMA	18
AURORA DE MENTA	18
DIVINA AMAZONA	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	24
ÈCLAT	24
SUZANNE	24

POSTRES

CRÈME CAMEL

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

TIRAMISÚ 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

LCORES

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

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**



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



MASA ARTESANAL



PASTAS & FONDOS

RAVIOLAZZI DI ZUCCA

Ravioles de Zapallo Loche, tropezones de Queso de cabra en Pomodoro.

47

CACCIO E PEPE

Gnocchis echos a mano uno a uno cocidos en crema de Parmegiano Reggiano y blend de pimientas recién molida

48

RAGGU BOLOGNESE

Tagliatelle hecho en casa, Cola de Buey cocida lentamente por 16 horas y Granna Padano

48

CONCOLÓN AMAZÓNICO

De cecina, con platanito frito, chalaquita de cocona y ají charapita más pistacho garrapiñado y castañas amazónicas.

52

RISOTTO DE SETAS

De portobellos, champiñones y espárragos a la parrilla.

54

POLLO ASADO

Pollito bebé asado con hierbas servido con setas asadas y ensalada.

58

PANCETTA CRUJIENTE

Piel crujiente, natilla de pera y puré de papa al stragon.

60

LOMO SALTADO

Clásico de lomo fino, papas rústicas y arroz blanco.

65

LOMO A LAS 3 PIMIENTAS

Pimienta verde, blanca y negra, cremoso acompañado de mil hojas de yuca crujiente.

67

MELOSO DE PATO

Magret de pato sellado con arroz a la chiclayana y criolla.

68

CARRILLERA NORTEÑA

Suave Carrillera de cocción lenta, salsa de seco a la norteña, pastel de choclo y sarza criolla.

69

OSSOBUCCO AL OPORTO

Ossobuco tierno, salsa de oporto con puré cremoso o fetuccini a la crema a elegir

69

PESCA DEL DÍA

LANGOSTINOS AL CURRY

Curry hecho en casa, arroz especiado y castaña tostada.

56

PESCADO AL CARBÓN

Lomo alto a la parrilla, puré de papas y limón asado.

60

SALMÓN A LA PARRILLA

Puré de coliflor, vegetales salteados y ajo tostado.

68

LANGOSTA & FETTUCCINE

Salsa scarpato, cola de langosta pochada en mantequilla y hierbas.

98

PIZZAS

PAN GLOBO

Con orégano y aove.

24

MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.

52

PEPPERONI

Con salsa de tomate, mozzarella Fior di Latte y pepperoni.

56

VEGETAL

Zapallito, cebolla, pimienta, tomate, kale tostado y piel de limón.

56

LA HUACHANA

Cebolla blanca, mozzarella, tocino, salchicha huachana y cebollita china.

56

BLEU

Peras, gorgonzola, pimienta negra, láminas de castaña y balsámico.

59

CACCIO E PEPE

Mozzarella, Grana Padano, Pecorino Romano DOP y pimienta negra.

60

STRACCIATELLA

Tomates asados, salsa de tomate y arúgula fresca.

62

LA PIÑA

Piña asada, jamón crocante, tocino, cebolla, jalapeños y miel.

62

PROSCIUTTO E FUNGHI

Champiñones, portobellos salteados, prosciutto y arúgula.

64

PISTACHO Y JAMÓN

Pistachos, jamón crocante, pecorino romano, DOP, Albahaca y piel de lima.

62





• MIRAFLORES •

AMUSE BOUCHE

GRILLED BONEMARROW

With gremolata sauce, fresh bread and homemade pickles.

36

HOMEMADE HUMMUS

Creamy Chickpea Puree, Spice Rubs, and Naan

36

CAULIFLOWER POPS

Battered in tempura with Asian dip

36

VIETNAMESE NEMS (X4)

Crispy rolls stuffed with shrimps and veggies

38

LETTUCE TACOS (X4)

Romain with chicken breast and shrimps, avocado, pineapple and jalapeños.

38

CRAB TOAST (X2)

Avocado, "chilligalic" sauce, fresh coriander and lemon juice.

38

STRACCIATELLA

Homemade cheese from fresh mozzarella, with olive oil and fresh sourdough bread.

39

CARPACCIO

Tenderloin with vinaigrette, Rosé wine, parmesan cheese, fried capers, arugula, and quinoa cracker.

49

STUFFED GRAPE LEAVES

Beef, rice, and arabian spices.

38

STARTERS

CRIOLLA SOUP

Peruvian soup, beef, peruvian panka pepper, poached egg, noodles and cream fraiche.

41

TAFFY SHRIMP

Panko shrimp with a sweet, slightly spicy caramelized sauce.

40

"AL AJILLO" SHRIMPS

Sauted in garlicky sauce with white wine, fresh parsley and fresh sourdough bread.

46

GRILLED SCALLOPS (X5)

With buttery sauce with balsamic vinegar, amazonian bacon, garlic crumbs and chives.

63

CAESAR SALAD

Creamy dressing, bacon, grana padano and croutons.

34

ADDITIONALS:

- Grilled Chicken (10)
- Serrano Ham (15)
- Prawns (15)

BURRATA SALAD

Roman lettuce, burrata, balsamic vinaigrette, peaches, strawberries and jamon serrano.

50

SALMON TARTARE & REMOULADE

Dressed with avocado, onion, dill with remoulade sauce and quinoa crackers.

46

NIKKEI - STYLE TIRADITO

Catch of the day in soy sauce, sesame, chalaquita, and crispy fansi noodles.

49

LALÁ CEBICHE

Fish, with cancha, corn, and crispy sweet potatoes.

52

STEAK TARTARE

Our version with cured egg yolk and pickled mustard with fresh salad potatoes.

49

OLIVE OCTOPUS

Thin sliced with creamy black olives sauce, basil pesto, capers and maras salt.

47

CÓCTELES

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

CÓCTELES DE AUTOR

CATRINA

Tequila Jimador Reposado, Mezcal, pineapple, grapefruit and olives. 44

OH LA LA

Absolut Vodka, pineapple and lemon cordial, passion fruit juice and tonic water. 44

MANGO FRIENDS

Jack Daniel's whiskey, dry vermouth, Tanqueray gin, mango infusion, basil and sour mix. 44

EKEKO

Pisco Tabernero Green Must, purple corn, mockingbird, aperol, lemon, passion fruit and pink soda. 44

WI - WI

Tanqueray Seville gin, red berries, hibiscus syrup, and tonic water. 44

VAN GOGH

Jack Daniels whiskey, rosso vermouth, absinthe, grapefruit and lemon. 44

LALÁ

Jimador Blanco tequila, Lillet Blanc, orange liqueur, passion fruit, and hibiscus syrup. 44

ANDES 701

Organic Barceló rum, Lillet Rose, apple liqueur and mixed red fruits. 44

LA RENE DU BIO

Diplomat rum, pineapple and lemon cordial, butter and vanilla fatwash. 44

HOATZIN

Vodka amazonian, camu camu, guayaba amarilla y cordial amazónico. 44

MADAME

Bombay sapphire gin, pink soda, smoked black pepper and grapefruit 44

DARK SMASH

Tankray London dry gin, citrus cordial, basil and red wine. 44

MOCKTAILS

ÉCLAT

Tankray London dry gin, citrus cordial, basil and red wine. 24

MAUI

Pineapple, lemon verbena and ginger syrup. 24

AMORE

Red fruits, cinnamon syrup, lemon and soda. 24

SUZANNE

Pineapple, kiuri and celery mix, passion fruit and simple syrup. 24



HOUSE WINE

35

CAVA BY THE GLASS

40

Perelada Brut

RED WINE

VITTORIA RESERVE 100
Malbec / Perú.

BLACK ANT Cabernet Sauvignon / 120
Argentina.

CONTRASTE 120
Malbec / Argentina

DOÑA PAULA 120
Malbec / Argentina.

DOMODO 140
Zinfandel / Italia.

VENETO 140
Carmenere / Italia

FAUSTINO ART COLLECTION 160
Crianza / España.

LEYDA RESERVA 160
Pinot Noir / Chile

HUMBERTO CANALE 180
Malbec / Argentina

ASTORIA 180
Cabernet Sauvignon / Italia

VINO ROSE

VITTORIA TERROIR 100
Rosé / Perú.

DOÑA PAULA 120
Rosé / Argentina.

FAUSTINO V 160
Rosé / España.

CAVA

CAVA PERELADA BRUT 160

JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA 180

JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ 180

MOET & CHANDON BRUT 600

WHITE WINE

VITTORIA TERROIR 100
Chardonnay / Perú.

RENGO MISSIONS 120
Sauvignon Blanc / Chile.

DOÑA PAULA 120
Chardonnay / Argentina.

DOMODO 140
Chardonnay / Italia.

DOMODO 140
Pinot Grigio / Italia.

FAUSTINO ART COLLECTION 140
Chardonnay / España.

LEYDA RESERVA 160
Sauvignon Blanc / Chile.

HUMBERTO CANALE 180
Sauvignon Blanc / Argentina.

ASTORIA 180
Pinot Grigio / Italia

SUMMER COCKTAILS

SUMMER WHITE 40
White wine, pineapple, pineapple syrup and lemon.

HOUSE SANGRIA 40
Malbec wine, orange, pineapple syrup, and ginger soda.

LALÁ PUNCH 42
Pisco Tabernero Italia, sparkling wine, Passion fruit, mandarin, and pomegranate.

SUMMER RED WINE 40
Malbec wine, red berries, lemon, and hibiscus.

SPECIAL SANGRIA 42
Malbec, Cinzano Rosso, Pisco Tabernero, orange, and pineapple.



SANDWICHES

HUMMUS TOAST With paprika, herbs and olive oil.	24	CREOLE SAUSAGE Country ham, fresh lettuce and Creole.	28
AVOCADO TOAST With olive oil and Maras salt.	24	CHICKEN SANDWICH Grilled chicken breast with cheese and homemade mayonnaise.	28
ARMORED Smoked ham and cheese, on sliced bread.	26	BREAD WITH PORK RIND Pancetta, sweet potato, and Creole with mint.	28
BLT Honey-glazed smoked bacon, seasonal lettuce and tomato, with aioli and EVOO.	26	TOSTADA ROAST BEEF Country bread, mustard, tomato, avocado, and pickled onions.	30
TOSTADA STRACCIATELLA With cherry tomatoes and olive oil.	26		

EGGS

FRIED EGGS (2 eggs) with roasted tomato and bread.	16
SCRAMBLED EGGS (3 eggs) with grilled asparagus and bread.	18
OMELETTE (3 eggs) ham and cheese.	24
BENEDICTINE LALÁ Ham, toasted hollandaise and paprika.	30

BOWLS

SEASONAL FRUIT BOWL With Greek yogurt and honey.	22
OVERNIGHT OATS Oats and chia, almonds, honey, and berries.	25

FRYING PANS

HUACHANA BREAD Three fried eggs with huachana sausage and rustic potatoes.	30
MUSHROOM BREAD 2 scrambled eggs on a mushroom ragù and creamed portobello mushrooms.	32
SAUTEED LOIN PAN Very juicy, with rustic potatoes and a whipped egg, accompanied by rustic bread.	36

SWETS

FRENCH TOAST With blueberry coulis.	26
WAFFLES WITH ICE CREAM Freshly made, served with honey and homemade ice cream.	26
WAFFLES WITH FRUIT Served with berry sauce, fresh fruit, honey, and whipped cream.	28



JUICES

ORANGE	16	PAPAYA	18
PINEAPPLE	18	PASSION FRUIT JUICE	16
STRAWBERRY	18	ASSORTMENTS	20
MELON	18	WITH MILK	+2

HOT DRINKS

ESPRESSO	08
MACCIATO	10
NATURAL INFUSIONS Lemon verbena, Chamomile.	09
AMERICAN	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
DOUBLE ESPRESSO	12
MOCACCINO	14
LA FIDELIA INFUSIONS Cocoa Clouds and Temptation from the Andes.	18
SWEETNESS OF LUCUMA	18
MINT DAWN	18
DIVINE AMAZON	18

COLD DRINKS

SODA	10
MUNAY WATER	12
CLASSIC LEMONADE	14
RED BERRY LEMONADE	18
LEMON VERBENA LEMONADE	16
ICED TEA Cocoa Clouds, Temptation of the Andes.	18
MILKSHAKE Vanilla or Chocolate	21
AMORE	24
MAUI	22
ÉCLAT	24
SUZANNE	24

DESSERTS

CRÈME CARAMEL

Homemade flan with salted
caramel.

28

PONDERACIÓN IALÁ

Crispy spirals, egg yolk and
custard apple delicacy,
natural vanilla ice cream.

32

NAMEIAKA DE FRUTOS ROJOS

Red berry sauce, cold red
berry cream, basil oil, and crispy
lime and mint sponge cake.

30

MOUSSE DE CHOCOLATE

With almonds, nibs, and
a salty cocoa cookie.

30

LUCUMA TIRAMISU

Mascarpone, high-altitude
coffee, and fresh lucuma.

30

VOLCÁN DE CHOCOLATE

With red fruit sauce
and vanilla ice cream.

32

NAMEIAKA DE MARACUYÁ

Passion fruit cream,
marinated mango, basil, and
toasted almonds.

30

HOT DRINKS

ESPRESSO	08
MACCHIATO	10
INFUSIONES NATURALES Hierba Luisa, Manzanilla.	09
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14
INFUSIONES LA FIDELIA Cocoa Clouds and Temptation of the Andes.	18

LIQUORS

BAILEYS	32
JAGERMAISTER	32
RED MONKEY ANISE	32
KAHLUA	32
FRANGELICO	36
FERNET BRANCA	40
SAMBUCA	38
DRAMBUIE	40
COINTREAU	42
LIMONCELLO	32
AMARETTO DISORONNO	42
GRAND MARNIER	60
HENNESSY V.S.O.P.	80



WINTER COCKTAILS

WINTER RED WINE

Red wine, mixed berries, and hibiscus syrup.

38

WARM

Red wine, pisco, orange, lemon, and gum syrup.

38

HOT PISCO

Pisco, black tea infusion, lemon, orange, and honey.

38

SOROCHE

Pisco, caña alta, orange, lemon, and muña syrup.

38

THE JAPANESE

Lychee, green tea infusion, lemon, vodka, lemon verbena syrup, and ginger flakes.

38

SON DE CUBA

Rum, mandarin orange, pineapple, cardamom, white wine, and pineapple syrup.

38

BEERS

STELLA ARTOIS

22

CORONA

22

CUSQUEÑA

18

PILSEN

18

FLOKI

Helles

22

JACK VLED

Irish Red

22

DR. OOUL

Pale Ale

24

KANTOR

Ipa

24

MACERATED IN PISCO

CHILCANOS

Macerated, lemon and ginger ale.

38

SOUR CLASICO

Macerated, lemon and gum syrup.

40

SOUR CATEDRAL

Macerated, lemon and gum syrup.

50

✦ PURPLE CORN MACERATED

✦ LEMON VEGETABLE MACERATED

✦ MACERATED RED BERRIES

✦ COCA LEAF MACERATION

✦ CINNAMON MACERATED



BREAKFAST PACKAGE

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

OPTION 1

(a single choice)

STARTERS

- ✦ Waffles with ice cream
- ✦ French Toast
- ✦ Avocado Toast
- ✦ Stracciatella Toast
- ✦ Scrambled eggs
- ✦ Bowl of seasonal fruits

DRINKS

- ✦ Orange juice
- ✦ Strawberry Juice
- ✦ Herbal teas
- ✦ American Coffee
- ✦ Iced latte
- ✦ Iced Tea

s/ 45.00
per person

OPTION 2

(a single choice)

STARTERS

- ✦ Waffles with ice cream
- ✦ French Toast
- ✦ Avocado Toast
- ✦ Stracciatella Toast
- ✦ Scrambled eggs
- ✦ Bread with Pork Rinds
- ✦ Chicken sandwich
- ✦ Hummus Toast
- ✦ Bowl of seasonal fruits

DRINKS

- ✦ Orange juice
- ✦ Strawberry Juice
- ✦ Herbal teas
- ✦ American Coffee
- ✦ Iced latte
- ✦ Iced Tea

s/ 60.00
per person



MAIN COURSES

RAVIOLAZZI DI ZUCCA Loche Pumpkin Ravioli, Goat Cheese Toppings in Pomodoro.	47
CACCIO E PEPE Hand-tossed gnocchi, cooked one by one in Parmigiano Reggiano cream and a freshly ground pepper blend.	48
TAGLIATELLE AL RAGÚ Homemade Tagliatelle, Oxtail Slow-Cooked for 16 Hours, and Granna Padano	48
AMAZONIAN RICE (PAELLA STYLED) Made with cured meat, fried plantain, cocoa chalaquita, and charapita chili, plus candied pistachios and Amazonian chestnuts.	52
MUSHROOM RISOTTO With champignons and portobello and grilled asparagus.	54
ROASTED BABY CHICKEN Slowly baked with garlic and rosemary, served with grilled oyster mushrooms and greens.	58
PORK BELLY Crispy skin, pear custard, and tarragon mashed potatoes.	60
LOMO SALTADO Classic tenderloin, rustic potatoes, and white rice.	65
STEAK WITH THREE PEPPERS Creamy green, white, and black peppers served with crispy cassava mille-foliage.	67
PERUVIAN RICE WITH DUCK Pan - seared aged duck magret, northern styled rice with criolla salad.	68
BEEF CHEEK A LA NORTEÑA Slow-cooked tender pork cheeks, northern-style dry sauce, corn pie, and Creole sarza.	69
OSSOBUCO AL OPORTO Tender ossobuco, port wine sauce with creamy puree or creamy fettuccine of your choice.	69

GRILLED FISH Fillet grilled over embers, with potato puree and charred lemon.	60
GRILLED SALMON Over cauliflower puree, charred veggies and garlic - bread crumbs.	68
LANGOSTA & FETTUCCINE Scarpato sauce, lobster tail poached in butter and herbs.	98

PIZZAS

AIR BREAD Served with fresh oregano and evoo.	24
MARGHERITA Tomato sauce, fresh mozzarella and basil leaves.	52
PEPPERONI Tomato sauce, fresh mozzarella and pepperoni.	56
VEGGIE Zucchini, onion, red pepper, roasted tomato, kale and lemon zest.	56
LA HUACHANA Onion, mozzarella, bacon, huachana sausage and spring onion.	56
BLEU Pears, blue cheese, black pepper, brazilian nuts and balsamic vinegar.	59
CACCIO E PEPE Fresh mozzarella, grana padano and pecorino cheese, ground black pepper.	60
STRACCIATELLA Roasted tomatoes, tomato sauce and rockets (arugula).	62
LA PIÑA Roasted pineapple, ham, bacon, onion, jalapeños and spiced honey.	62

CATCH OF THE DAY

SHRIMPS CURRY Homemade with coconut milk and spices with stir fried rice and toasted brazilian nuts.	56
---	----

PROSCIUTTO AND FUNGHI Sautéed champignon and portobello, mushrooms, raw prosciutto and rockets (arugula).	64
---	----

