

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 COEFIOR 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 ECUIUGA (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

ENTRANTES

SOPA CRIOLLA Clásico criollo. Carne, fideos & huevo pochado. 41	ENSALADA DE BURRATA Lechuga romana, arugula, durazno flameados, fresas, jamon serrano y vinagreta balsamica. 50
LANGOSTINO MELCOCHADO Langostino al panko con salsa dulce amelcochada ligeramente picante. 40	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	TIRADITO NIKKEI Pesca del día en salsa de soya, ajonjolí, chalaquita y crocante de fideos fansi. 49
CONCHAS A LA BRASA (5 UND) Con mantequilla al balsámico, cecina, ajo y cebollino fresco. 63	CEBICHE LALÁ De pescado, con cancha, choclo y camotes crocantes. 52
ENSALADA CESAR Aliño cremoso, tocino, Grana Padano y crutones ADICIONALES: -Pollo a la plancha (10) -Jamón Serrano (15) -Langostinos (15) 34	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

CÓCTEES CLÁSICO

PISCO

Chilcano Clásico o Macerado	38
Pisco Punch	36
Algarrobina	36
Pisco Sour Clásico (+10 soles vuelvelo Catedral)	40

RON

Piña Colada	36
Cuba Libre	36
Mojito	36

GIN

Negroni	42
Gin Tonic	38
Martini Dry	38

VODKA

Moscow Mule	38
Cosmopolitan	38
Espresso Martini	42

TEQUILA

Tequila Sunrise	36
Margarita	36
Paloma	38

WHISKY

Old Fashioned	38
Manhattan	38
Whisky Sour	38

OTROS

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

CÓCTEES DE AUTOR

LALÁ PUNCH

Pisco tabernero italia, espumante, Maracuyá, Mandarina y granada.

42

ANDES 701

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

44

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

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

MADAME

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

44

WIWI

Gin Tanqueray Sevilla, Mix de Frutos Rojos y Syrup de Jamaica.

44

MOCKTAILS

MAUI

Piña, Hierba luisa y Syrup de kion.

24

AMORE

Frutos rojos, Syrup de canela, Limón y Soda.

24

ÉCLAT

Toronja, Mandarina, Syrup de granada y Soda.

24

SUZANNE

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

24





CONTRASTE
Malbec / Argentina

120

VINO DE LA CASA
copa

35

CAVA POR COPA
Perelada Brut

40

VINO TINTO

ANCIANO CLÁSICO Tempranillo / España	100
VITTORIA RESERVA Malbec / Perú.	100
HORMIGA NEGRA Cabernet Sauvignon / Argentina.	120
DOÑA PAULA Malbec / Argentina.	120
SALVAJE Tinto / España	125
LEYDA RESERVA Pinot Noir / Chile	180
ASTORIA Cabernet Sauvignon / Italia	180

VINO ROSE

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

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

VINO BLANCO

ARANWA Chardonnay / Argentina.	100
VITTORIA TERROIR Chardonnay / Perú.	100
MISIONES DE RENGO Sauvignon Blanc / Chile.	100
DOÑA PAULA Chardonnay / Argentina.	120
SALVAJE S/B Sauvignon Blanc / España.	125
LEYDA RESERVA Sauvignon Blanc / Chile.	160
ASTORIA Pinot Grigio / Italia	180

CAVA

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

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	22
CORONA	22
CUSQUEÑA	18
PILSEN	18
REBELDE	22
TRAVIESA	22
BESO DE JUDAS	22



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 sarza 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	SARTÉN HUACHANA Tres huevos fritos con salchicha huachana y papitas rústicas.	30
HUEVOS REVUELTOS (3 huevos) con espárragos grillados y pan.	18	SARTÉN DE HONGOS 2 huevos rotos montados sobre ragú de champiñones y portobellos a la crema.	32
OMELETTE (3 huevos) de jamón y queso.	24	SARTÉN LOMITO SALTADO Bien jugoso, con papitas rústicas y huevo montado acompañado con pan rústico.	36
BENEDICTINO LALÁ Jamón, holandesa tostada y páprika.	30		

BOWLS

BOWL DE FRUTAS DE ESTACIÓN Con yogurt griego y miel.	22	TOSTADA FRANCESA Con coulis de arándanos.	26
AVENA OVERNIGHT Avena & chia, almendras, miel y frutos rojos.	25	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 -Tentación de los andes. -Dulzura De Lúcumá -Aurora De Menta -Divina Amazona	18
AMORE	24
MAUI	24
ÈCLAT	24
SUZANNE	24

BEBIDAS FRIAS

GASEOSA	10
AGUA MUNAY	12
LIMONADA CLÁSICA	14
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	18
LIMONADA DE HIERBA LUISA	16
ICED TEA Tentación de los Andes.	18
MILKSHAKE Vainilla o Chocolate	21

COFFEE BAR BY LALÁ

COLD BREW	20
ICED MARACUYA LATTE	25
ICED STRAWBERRY LATTE	25
PINEAPPLE ICED LATTE	25
PINK ESPRESSO	30

POSTRES

CRÈME CAMEL

Flan casero, con caramelo
salado.

28

PONDERACIÓN LALÁ

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	18

COCTELERÍA 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.	



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 salsa 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

OSSOBUCO AL OPORTO

Ossobuco tierno, salsa de oporto con puré cremoso o fettuccini 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





• M I R A F L O R E S •

AMUSE BOUCHE

GRILLED BONEMARROW

With gremolata sauce, fresh bread and homemade pickles.

36

HOMEMADE HUMMUS

Creamy Chickpea Puree, Spice Rubs, and Naan

36

CARFLOWER 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

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

Sautéed 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

CLASSIC COCKTAILS

PISCO

Chilcano Clásico o Macerado	38
Pisco Punch	36
Algarrobina	36
Pisco Sour Clásico (+10 soles vuelvelo Catedral)	40

RON

Piña Colada	36
Cuba Libre	36
Mojito	36

GIN

Negroni	42
Gin Tonic	38
Martini Dry	38

VODKA

Moscow Mule	38
Cosmopolitan	38
Espresso Martini	42

TEQUILA

Tequila Sunrise	36
Margarita	36
Paloma	38

WHISKY

Old Fashioned	38
Manhattan	38
Whisky Sour	38

OTHERS

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

SIGNATURE COCKTAILS

LALÁ PUNCH

Tabernero Italia Pisco, sparkling wine, passion fruit, mandarin, and pomegranate

42

ANDES 701

Barceló Organic rum, Lillet Rosé, apple liqueur, and mixed red berries.

44

CATRINA

Jimador Reposado tequila, 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 whisky, dry vermouth, Tanqueray gin, mango infusion, basil, and sour mix.

44

EKEKO

Tabernero Mosto Verde Pisco, Purple Corn, Sinsonte, Aperol, Lemon, Passion Fruit, and Pink Soda.

44

VAN GOGH

Jack Daniel's whisky, rosso vermouth, absinthe, grapefruit, and lemon.

44

LALÁ

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

44

MADAME

Bombay Sapphire gin, pink soda, smoked black pepper, and grapefruit.

44

WIWI

Tanqueray Sevilla gin, mixed red berries, and hibiscus syrup.

44

MOCKTAILS

MAUI

Pineapple, lemon verbena, and ginger syrup.

24

AMORE

Red berries, cinnamon syrup, lemon, and soda.

24

ÉCLAT

Grapefruit, mandarin, pomegranate syrup, and soda.

24

SUZANNE

Pineapple, cucumber and celery mix, passion fruit, and simple syrup.

24





CONTRASTE
Malbec / Argentina

120

HOUSE WINE
Glass

35

CAVA BY THE GLASS **40**
Perelada Brut

RED WINE

ANCIANO CLÁSICO Tempranillo / España	100
VITTORIA RESERVA Malbec / Perú.	100
HORMIGA NEGRA Cabernet Sauvignon / Argentina.	120
DOÑA PAULA Malbec / Argentina.	120
SALVAJE Tinto / España	125
LEYDA RESERVA Pinot Noir / Chile	180
ASTORIA Cabernet Sauvignon / Italia	180

ROSE WINE

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

SUMMER COCKTAILS

SUMMER WHITE White wine, pineapple, pineapple syrup, and lemon.	40
HOUSE SANGRIA Malbec wine, orange, pineapple syrup, and ginger soda.	40
SUMMER RED Malbec wine, red berries, lemon, and hibiscus.	40
SPECIAL SANGRIA Malbec wine, Cinzano Rosso, Tabernero Pisco, orange, and pineapple.	40

WHITE WINE

ARANWA Chardonnay / Argentina.	100
VITTORIA TERROIR Chardonnay / Perú.	100
MISIONES DE RENGO Sauvignon Blanc / Chile.	100
DOÑA PAULA Chardonnay / Argentina.	120
SALVAJE S/B Sauvignon Blanc / España.	125
LEYDA RESERVA Sauvignon Blanc / Chile.	160
ASTORIA Pinot Grigio / Italia	180

CAVA

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

BEERS

STELLA ARTOIS	22
CORONA	22
CUSQUEÑA	18
PILSEN	18
REBELDE	22
TRAVIESA	22
BESO DE JUDAS	22



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	HUACHANA BREAD Three fried eggs with huachana sausage and rustic potatoes.	30
SCRAMBLED EGGS (3 eggs) with grilled asparagus and bread.	18	MUSHROOM BREAD 2 scrambled eggs on a mushroom ragù and creamed portobello mushrooms.	32
OMELETTE (3 eggs) ham and cheese.	24	SAUTEED LOIN PAN Very juicy, with rustic potatoes and a whipped egg, accompanied by rustic bread.	36
BENEDICTINE LALÁ Ham, toasted hollandaise and paprika.	30		

BOWLS

SEASONAL FRUIT BOWL With Greek yogurt and honey.	22	FRENCH TOAST With blueberry coulis.	26
OVERNIGHT OATS Oats and chia, almonds, honey, and berries.	25	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

SWETS



JUICES

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

HOT DRINKS

ESPRESSO	08	SODA	10
MACCIATO	10	MUNAY WATER	12
NATURAL INFUSIONS Lemon verbena, Chamomile.	09	CLASSIC LEMONADE	14
AMERICAN	10	RED BERRY LEMONADE	18
CORTADO	10	LEMON VERBENA LEMONADE	16
CAPUCCINO	12	ICED TEA Temptation of the Andes.	18
LATTE	12	MILKSHAKE Vanilla or Chocolate	21
DOUBLE ESPRESSO	12		
MOCACCINO	14		
LA FIDELIA INFUSIONS -Temptation of the Andes -Lucuma Sweetness -Mint Aurora -Divine Amazon	18		

AMORE	24
MAUI	24
ÈCLAT	24
SUZANNE	24

COLD DRINKS

COFFEE BAR BY LALÁ

COLD BREW	20
ICED MARACUYA LATTE	25
ICED STRAWBERRY LATTE	25
PINEAPPLE ICED LATTE	25
PINK ESPRESSO	30

DESSERTS

CREME 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,
marinate dmango, basil, and
toasted almonds.

30

HOT DRINKS

ESPRESSO	08
MACCIATO	10
HERBAL INFUSIONS	09
Hierba Luisa, Manzanilla.	
AMERICANO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	12
LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	12
MOCACCINO	14
INFUSIONES LA FIDELIA	18

WINTER COCKTAILS

WINTER RED	38
Red wine, mixed red berries, and hibiscus syrup.	
CALIENTITO	38
Red wine, pisco, orange, lemon, and gum syrup.	
HOT PISCO	38
Pisco, black tea infusion, lemon, orange, and honey.	
SOROCHE	38
Pisco, sugarcane spirit, orange, lemon, and mint syrup.	
EL JAPONES	38
Lychee, green tea infusion, lemon, vodka, lemon verbena syrup, and ginger slices.	
SON DE CUBA	38
Rum, mandarin, pineapple, cardamom, white wine, and pineapple syrup.	



BREAKFAST PACKAGE

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



ARTISANAL DOUGH



MAIN COURSES

RAVIOLAZZI DI ZUCCA Loche Pumpkin Ravioli, Goat Cheese Toppings in Pomodoro sauce	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 Scarparo 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
PROSCIUTTO AND FUNGHI Sautéed champignon and portobello, mushrooms, raw prosciutto and rockets (arugula).	64

CATCH OF THE DAY

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

