

Desayunos

HUEVOS REVUELTOS	S/17.00	SÁNDWICH DE BUTIFARRA	S/23.00	SÁNDWICH DE CHICHARRÓN	S/28.00
SÁNDWICH DE POLLO Y APIO	S/20.00	MIXTO CALIENTE	S/24.00	OMELETTE (JAMÓN Y QUESO).....	S/28.00
		TRIPLE CLÁSICO	S/24.00		

Hot expresso bar

EXPRESSO	S/9.00	CORTADO	S/10.00	CAPPUCCHINO	S/13.00
AMERICANO	S/10.00	MACCHIATO	S/10.00	MATCHA LATTE	S/15.00
		LATTE	S/12.00		

Ice expresso bar

ICE LATTE	S/15.00	COLD BREW MELANGE	S/15.00	ORANGE COLD BREW	S/17.00
Expresso - Leche fresca		Cold brew de la casa		Cold brew - Zumo de naranja	
MATCHA ICE LATTE	S/16.00			COLD BREW TONIC	S/20.00
Matcha - Leche fresca				Cold brew - Oleo de cítricos - Mr. Perkins Tónica	

Jugos y extractos

NARANJA	S/15.00
PIÑA	S/16.00
MARACUYÁ	S/15.00
DETOX MELANGE	S/18.00
Piña - Zanahoria - Naranja - Kion - Espinca	

Infusiones

MANZANILLA, MUÑA, HIERBA LUISA, FLOR DE JAMAICA	S/10.00
--	---------

Horario de Coffee
& breakfast:

Disponible de lunes a viernes
de 7:30 am a 12:00 pm.

*Los platos pueden estar sujetos a cambios y variaciones según la disponibilidad de insumos, asegurando siempre la calidad y frescura de cada preparación.

MELANGE

RESTAURANTE

Acto 1 | Tapas

PATACONES CON ACEVICHADO AMAZÓNICO DE COCONA S/25.00

Crujiente plátano, relleno de una chalaquita acevichada de pesca del día con cocona y salsa de ají amarillo.

CROQUETAS TIMBERAS S/29.00

Crujientes por fuera y cremosas por dentro, rellenas de carne mechada y sofrito, acompañadas con alioli y chutney de piña. (4 unidades)

CROQUETAS DE ARROZ A LA CUBANA S/29.00

Nuestra versión con plátano asado, cecina, arroz inflado, alioli carretillero y montado con huevo de codorniz a la inglesa. (4 unidades)

GYOZAS MELANGE S/30.00

Dumplings de pulpo y langostinos, acompañada con una salsa explosiva de maní.

Acto 2 | Entradas

CAUSA DE JALEA DE POLLO S/35.00

Causa cremosa, bañada por acevichado de ají amarillo, tomates, al lado, chicharrón de pollo crujiente y criolla de holantao.

CEVICHE NORTEÑO (MAJI MAJI)..... S/45.00

Pesca del día, bañada en una leche estilo norteña, canchita serrana crujiente, camote al horno y tierno choclo desgranado

CEVICHE CARRETILLERO (MAJI MAJI) S/50.00

Pesca artesanal, leche de tigre, crujiente chicharrón de la casa, acompañada de canchita, camote brasa y choclo tierno.

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO ACEVICHADA S/40.00

Finas láminas de pesca del día, bañadas por una salsa cremosa de ají amarillo acevichada, tropezones de camote al horno, choclo y palta al fuego.

CARPACCIO DE LOMO CON REDUCCIONES DE OPORTO S/48.00

Láminas de lomo fino tendidas en aceite de oliva, alcaparras, arúgula tomates, queso grana padano y reducción de vino y oporto.

LANGOSTINO FURAY S/58.00

Langostinos empanizados al panko, amelcochados en miel cítricas con toques de maracuyá y culantro fresco.

LAMINAS DE PULPO BRASA AL OLIVO S/45.00

Finas láminas de pulpo braseada a 500 ° marinadas con Chimichurri carretillero, emulsión de olivo y frutos secos estilo mediterráneo acompañado de crackers de la casa (sal de maras, tomillo fresco, aceite de oliva).

*Los platos pueden estar sujetos a cambios y variaciones según la disponibilidad de insumos, asegurando siempre la calidad y frescura de cada preparación.

Acto 3 Fondos

LOMO SALTADO S/60.00

Nuestro lomo saltado, el de siempre, dados de lomo fino, papa huamantanga frita, tomates cherry, cebolla, ají amarillo y culantro acompañado de arroz y choclo bebé.

MEDALLÓN DE LOMO EN SALSA MALBEC
CON PURÉ DE PAPAS NATIVAS S/78.00

Lomo fino sellado a 300° bañado en salsa malbec, camita de espinaca del huerto, punto de sal de maras y un cremoso puré de papas andinas.

ARROZ MAR Y TIERRA S/69.00

Arroz meloso con sabores nortños, malaya frita laqueada en salsa anticuchera, anillos de calamar al fuego y su recutecu (limo, frejol verde y culantro).

PESCA A LA MEUNIÈRE CON
VEGETALES BRASA S/68.00

Pesca artesanal a punto, bañada en mantequilla de alcaparra, limon y perejil acompañado de vegetales brasa.

PULPO BRASA CON PAPAS
CONFITADAS S/65.00

Tentáculo de pulpo brasa y chimichurri en nuestros fogones, papitas confitadas, arúgula silvestre. Acevichado de ají amarillo, leche de tigre y billas de olivo.

ARROZ NORTEÑO CON PIERNA
DE PATO CONFIT..... S/85.00

Un viaje hacia lo profundo del norte con una escala en Francia, base profunda de un arroz melcocho abundancia de loche y jora para el arroz. Jugosa pierna de pato

TAGLIATELLE AL PESTO CON SUPREMA
DE POLLO AL PANKO S/60.00

Fina pasta artesanal al huevo, pesto rustico de la casa acompañado de una sábana de filete de pierna de pollo empanizada al panko acompañado con tomates cherrys reventados y queso grana padano.

TERRINA DE COCHINILLO CROCANTE
CON PURÉ DE MANZANA Y PERA S/85.00

Terrina de cochinillo (cocción de 14 horas en sus jugos) acompañado de puré de manzana y pera a la brasa con vegetales de estación.

Acto 4 Postres

CREMA VOLTEADA S/20.00

Cremosa, con mucho caramelo, coronada con manjar de olla y frutos rojos.

PICARONES CON MIEL DE FRUTA S/20.00

Receta de la abuela el tradicional, masa equilibrada con nuestros sabores crujiente, bañadas con una miel de frutas, hoja de higo, chancaca artesanal y helado de vainilla.

VOLCÁN DE CHOCOLATE S/25.00

Biscocho de sabor intenso con un centro de chocolate fundido acompañado de frutos de estación y un cremoso helado de vainilla.

TIRAMISÚ S/32.00

Interpretación del clásico italiano. Mousse de mascarpone y chocolate blanco, almibar de café y amaretto, galletas de café, cake de chocolate al sifón.

Menú kids

SUPREMA DE POLLO CON
PAPAS FRITAS S/33.00

ESPAGUETI AL PESTO CON SUPREMA S/40.00

ESPAGUETI AL POMODORO
CON SUPREMA S/40.00

*Los platos pueden estar sujetos a cambios y variaciones según la disponibilidad de insumos, asegurando siempre la calidad y frescura de cada preparación.

Cócteles confort signature

DIRTY COLLINS

Martini dry - matakuy - gin tanqueray London dry
salmuera - oleo de cítricos - sachaculantro.

S/45

PARADISE NEGRONI

Gin tanqueray London dry con aceite de coco luxardo bianco infusionado en
piña deshidratada vermouh bianco.

S/49

PERFUMISTA

Vino blanco chardonnay infusionado en cítricos y hierbas - vodka - oleo de
cítricos - tónica.

S/46

BALSAMIC SMASH

Gin tanqueray londo dry - syrope frutos rojo - reducción de vinagre
balsámico - tónica.
Perfil: refrescante / herbal

S/39

CAPITAN DE GALA

Pisco suyo quebranta - matakuy - martini bianco
Perfil: semiseco / herbal

S/45

BOURBON Y CACAO

Jim beam bourbon - cacao - amaro montenegro - amaro lucano cafe - orange
bitter.
Perfil: aperitivo / semi seco

S/48

COCONA

Cocona infusionada en vermouh - uña de gato - aqara plateado - pisco
quebranta.
Perfil: cítrico / ahumado

S/44

PACHAMAMA

Matakuy - avelino - pikcha coca.
Perfil: aperitivo / herbal

S/48

FLOR DE LA CAÑA

Flor de caña 12 - amaro montenegro - cherry morlaco.
Perfil: aperitivo / semiseco

S/45

SIRENA AMAZÓNICA

Gin yakuruna - Licor 43 infusionado en palo santo y uña de gato - Camu
Camu - Zumo de limón mandarino - Jarabe de vainilla - Orange bitters -
Solución salina.
Perfil: refrescante / cítrico

S/40

GENOVA CANESSA

Flor de caña 12 infusionado en piña y toronjil - crema de coco - mix de
cítricos - zumo de piña.
Perfil: refrescante / tropical

S/45

SELVA BAJA

Old parr - copoazu - baileys - pisco.
Perfil: dulce / afrutado

S/44

Scotch

- OLD PARR 12 AÑOS S/40
- SWING S/55
- JW BLACK LABEL S/45
- JW DOUBLE BLACK S/55
- JW GOLD RESERVE S/65
- JW BLUE LABEL S/180

Single malt

- SINGLETON 12 S/55
- TOMATIN 12 S/80

Gines

- TANQUERAY N-TEN S/45
- HENDRICKS S/55
- OPIHR S/55
- GIN'CA S/40
- BULLDOG S/40
- LA REPÚBLICA S/45

* Algunas bebidas están sujetas a disponibilidad. Nuestro equipo estará encantado de ofrecerte opciones alternativas si fuera necesario.

Cócteles confort signature

TE HELADO JAMAICA | S/16

Mix de cítricos - jarabe simple - infusión de Jamaica.

LIMONADA CAIPIRIÑA | S/14

Zumo limón - Jarabe simple - Limón taithi.

TULIMA | S/28

Zumo de tumbo - Zumo de lima - Zumo maracuyá - Zumo limón - Jarabe simple - Ginger beer.

MINT PANCH | S/23

Zumo de piña - Zumo de naranja - Zumo de limón - Jarabe de cardamo.

SHRUB TUNA Y NARANJA | S/26

Tuna - Naranja - agua con gas - vinagre de manzana.

SHRUB FRESA Y ROMERO | S/26

Romero - fresa - Agua con gas - vinagre de manzana.

CAMUPOLITAN | S/25

Jugo cranberry - camu camu - oleo de cítricos - zumo de limón.

BOULEVARDIER | S/50

Black whisky - avelino - bitter rojo luxardo - limoncello luxardo.
Perfil: aperitivo / semidulce

TE HELADO JAMAICA | S/16

Mix de cítricos - jarabe simple - infusión de Jamaica.

TE HELADO JAMAICA | S/16

Mix de cítricos - jarabe simple - infusión de Jamaica.

SOL Y SOMBRA | S/39

Pisco sarcay quebranta - guindones y pasas infusionado en vermouth - espuma de guinda - ginger ale.
Perfil: refrescante / vinico

CLOVER CLUB | S/38

Gin tanqueray london dry - syrope frutos rojos - limón.
Perfil: refrescante / dulce

WHITE MOJITO | S/45

Cihuatan jade infusionado en toronjil y hierbabuena - sour mix - edelflower tonic.
Perfil: refrescante / cítrico

PALOMA | S/45

JW double black - blend aqara plateado/rito - tónica - cordial de toronja - jarabe simple.
Perfil: refrescante / cítrico

CHILCANO MELANGE | S/39

Blend de pisco Italia / quebranta infusionado en Jamaica - vermouth cinzano - ginger ale.

PISCO PUNCH | S/39

Pisco sarcay quebranta - zumo de piña - mix de cítricos - ginger ale.
Perfil: refrescante

MELANGÉ

RESTAURANTE

Pisco

PISCO SUYO QUEBRANTA VALLE ESPERANZA	S/36
PISCO SUYO QUEBRANTA FUNDO VIEJO	S/36
PISCO SARCAJ HOMENAJE	S/37
PISCO SARCAJ RESERVA FUNDADORES 6 SEPAS	S/38
1615 PURO ITALIA	S/37
1615 PURO QUEBRANTA	S/36

Rones

FLOR DE CAÑA 12	S/45
FLOR DE CAÑA 18	S/55
FLOR DE CAÑA ECO	S/55
BOTRAN 8 AÑOS	S/38
BOTRAN 12 AÑOS	S/40
SANTA TERESA AÑEJO ABUELO 12	S/40
HAVANA CLUB SELECCIÓN MAESTROS	S/56

Americanos

JACK DANIELS	S/38
JIM BEAN WHITE	S/38
BUFFALO TRACE	S/45

* Algunas bebidas están sujetas a disponibilidad. Nuestro equipo estará encantado de ofrecerte opciones alternativas si fuera necesario.

after
OFFICE

2 cócteles x

S/ **49**.00

Disfrúta esta promoción los
MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES
de 5:00 pm a 7:00 pm