

Hot espresso bar

ESPRESSO/RISTRETTO.....	S/9.00
AMERICANO.....	S/10.00
CORTADO.....	S/11.00
MACCHIATO.....	S/11.00
LATTE.....	S/14.00
CAPPUCCINO.....	S/14.00
MOCACCINO.....	S/15.00
MATCHA LATTE.....	S/14.00
CHOCOLATE CALIENTE	S/11.00

**Adicional leche de almendras + s/. 3*

Infusiones calientes

MANZANILLA.....	S/10.00
MUÑA.....	S/11.00
HIERBA LUISA.....	S/10.00
FLOR DE JAMAICA.....	S/11.00
HOJA DE COCA.....	S/11.00
TÉ NEGRO.....	S/12.00

Coffee cocktails

CARAJILLO BRAVO.....	S/45.00
Olmea Altos Reposado – Licor 43 – Espresso doble – Ralladura de almendra	

ESPRESSO MARTINI.....	S/40.00
Vodka de Cajón – De Kuyper Butterscotch – Espresso – Angostura Cacao Bitters	

NEGRONI DEL BARISTA.....	S/46.00
Flor de Caña 12 – Cinzano Rosso – Campari – Pomelo – Cold Brew	

Ice espresso bar

ICED LATTE.....	S/15.00	COLD BREW TONIC.....	S/25.00
MATCHA ICED LATTE.....	S/14.00	Cold Brew Melange – Oleo de cítricos – Mr Perkins Tónica Blossom	
ICED MOCACCINO.....	S/16.00	SUNSET COLD BREW.....	S/20.00
AFFOGATO.....	S/17.00	Cold Brew Melange – Cordial de mandarina – Maracuyá	
Espresso Doble – Helado de vainilla			
ORANGE COLD BREW.....	S/17.00		
Cold Brew Melange – Zumo de naranja – Jarabe simple			

Postres

CREMA VOLTEADA	S/20.00	CRÈME BRÛLÉE	S/22.00
Clásica y cremosa, con mucho caramelo, acompañada de manjar de olla y frutos de estación.		Crema clásica con costra de caramelo flameado, acompañada de frutos de estación.	
VOLCÁN DE CHOCOLATE	S/25.00	TIRAMISÚ DE BAILEYS	S/29.00
Bizcocho de sabor intenso con centro de chocolate fundido, acompañado de frutos de estación y un cremoso helado de vainilla.		Mousse de mascarpone de chocolate blanco, almíbar de café y Baileys, coronado con teja de caramelo.	

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

Acto 1 | Tapas

**PATACONES CON ACEVICHADO
AMAZÓNICO DE COCONA** S/26.00
Canastilla de plátano relleno de pesca del día,
cocona y salsa acevichada. (4 unidades)

CROQUETAS TIMBERAS S/30.00
Crujientes por fuera y cremosas por dentro,
rellenas de carne mechada, acompañadas con
chutney de piña. (4 unidades)

**CROQUETAS DE ARROZ
A LA CUBANA** S/29.00
Nuestra versión con plátano frito, cecina, arroz
inflado, mayonesa carretillera y montado con
huevo de codorniz. (4 unidades)

GYOZAS MELANGE S/30.00
Dumplings de pulpo y langostinos, acompañados
con una salsa explosiva de maní. (5 unidades)

Acto 2 | Entradas

BBQ BONELESS S/35.00
Crujientes piezas de pollo en doble fritura,
bañadas en salsa BBQ de la casa, servido con
papas andinas fritas.

CEVICHE NORTEÑO S/47.00
Pesca del día en leche de tigre al estilo norteño,
cancha, chullpi, camote al horno y choclo tierno.

CEVICHE MIXTO CARRETILLERO S/58.00
Pesca artesanal, mariscos frescos, leche de tigre,
crujiente chicharrón de la casa, acompañado de
canchita, camote a la brasa y choclo tierno.

**CAUSA DE LANGOSTINOS
EN SALSA CÓCTEL** S/39.00
Causa cremosa coronada con langostinos,
marinados en cítricos y aceite de oliva, sobre
palta fresca, bañados en salsa cóctel.

**CARPACCIO DE LOMO CON
REDUCCIÓN DE OPORTO** S/48.00
Láminas de lomo fino tendidas en aceite de
oliva, alcaparras, arúgula, tomates, queso Grana
Padano y reducción de vino Oporto.

LANGOSTINO AL AJILLO S/45.00
Langostinos salteados al fuego, flameados con
vino blanco, mantequilla y ajo confitado, servido
con tostadas de la casa.

*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

Dados de lomo fino, con papa huamantanga frita, tomates cherry, cebolla, ají amarillo y culantro acompañado de arroz y choclo.

LINGUINE ALLE VONGOLE S/37.00

Vongoles frescos salteados al fuego y desglasados en vino blanco, en mezcla con fina pasta, emulsionados en mantequilla y aromatizados con perejil fresco.

LASAGNA CON VEGETALES DE ESTACIÓN S/30.00

Láminas de berenjena grillada, zucchini y tomates frescos en capas, bañadas en pomodoro de la casa, coronadas con hojas del huerto y aceite de oliva.

ARROZ MAR Y TIERRA S/69.00

Arroz meloso con sabores nortños, malaya frita laqueada en salsa anticuchera, anillos de calamar al fuego.

PESCA A LA MEUNIERE CON VEGETALES S/68.00

Pesca artesanal, bañada en mantequilla de alcaparra, limón y perejil, acompañada de vegetales a la brasa.

LASAGNA DE CARRILLERA MELANGE S/38.00

Pasta artesanal en finas capas, con carrillera de res trabajada a baja temperatura, bañada en salsa bechamel aromatizada y coronada con arúgula y balsámico.

PULPO AL FUEGO S/80.00

Pulpo braseado con chimichurri en nuestros fogones, papitas confitadas, arúgula silvestre y acevichado de ají amarillo.

ARROZ NORTEÑO CON PIERNA DE PATO CONFIT S/70.00

Arroz melcochado estilo nortño, coronado con jugosa pierna de pato confitada en finas hierbas.

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

Medallón de lomo sellado, bañado en salsa Malbec, sobre camita de espinaca del huerto al punto de sal de Maras y un cremoso puré de papas andinas.

Menú kids

SUPREMA DE POLLO CON PAPAS FRITAS S/33.00

ESPAGUETI AL POMODORO CON SUPREMA S/33.00

ESPAGUETI AL PESTO CON SUPREMA S/33.00

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

Clásicos al estilo Melange

TANGERINE SMASH

Bombay Sapphire infusionado en albahaca – Lillet Blanc – Cordial de mandarina – Aceite de muña
Perfil: fresco / cítrico

S/42

PUNCH CON NORTE

Demonio de los Andes Acholado – Pikcha Coca – Cold Brew – Piña – Mix de cítricos
Perfil: afrutado / ligero bitter

S/39

BLACK MANHATTAN

Black Whiskey – Moonshine – Cointreau – Luxardo Cherry – Avelino Rojo al higo – Angostura bitters de cacao – Bitters de maíz morado
Perfil: semiseco / ligero bitter

S/52

CHARAPOLITAN

Gin De Cajón – Luxardo Maraschino – Eliseo Limoncello – Camu Camu – Tintura salina de cecina
Perfil: cítrico / afrutado

S/43

PALOMA CAMINANTE

El Jimador Blanco – Aqará Rito – JW Double Black – Cordial de toronja – Mr Perkins Pink Soda – Sal de ajíes
Perfil: ahumado / refrescante

S/49

PARADISE NEGRONI

Espia del Inka al coco – Luxardo Bitter Bianco – Blend de vermouths infusionado en piña – Angostura bitters de naranja
Perfil: semiseco / tropical / bitter

S/50

Cocktails de autor

FOLLOW ME NOW

Botran 12 al toronjil – Sinsonte – Reducción de cacao – Lúcumá – Maracuyá
Perfil: afrutado / ligero picante

S/46

CAPTAN OLIVAR

Monte Luna Negra Criolla al olivo – Cinzano Extra Dry – Luxardo Bitter Bianco – Lychee – Salmuera de alcaparras
Perfil: salino / herbal / seco

S/49

FLIP AL PORCÓN

Chivas Regal 12 al hongo porcón y tomillo – Martini Bianco – Licor 43 – Gancia Bitter – Leche de almendras (Clarificado)
Perfil: avainillado / dulce / licoroso

S/46

TOURISTA

Salqa Verde – Arkano 5 – Cynar – Disaronno Amaretto – Oleo de cítricos – Caviar andino
Perfil: herbal / semiseco

S/43

Clásicos de temporada

HUGO SPRITZ

De Kuyper Elderflower – Muña – Toronjil – Espumante dry
Perfil: fresco / floral

S/43

PENICILLIN

Earl Settler – Lucano Amaro – Limón – Miel de jengibre – Ahumado de romero
Perfil: cítrico / especiado / ahumado

S/46

PAINKILLER

Santa Teresa Gran Reserva – Angostura Tamboo – Fernet Branca – Piña – Mix de cítricos – Coco – Nuez moscada
Perfil: tropical / dulce

S/42

TINTO DE VERANO

Lorca Malbec – Cinzano Rosso – Flor de jamaica – Cordial de frutos rojos – Mr Perkins Pink Soda
Perfil: refrescante / vínico / afrutado

S/42

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

Cocktails bajos en alcohol

ADONIS TONIC

Tio Pepe Palomino Fino – Cinzano 1757 Rosso – Jack Daniel's Old N°7 – Mr Perkins Tónica
Perfil: vinico / refrescante

S/46

LATTERAPIA

Alba Coffee Caramel – Hennessy V.S. – Cold Brew – Bitters de lavanda
Perfil: dulce / especiado / floral

S/42

EL PERFUMISTA

Vodka De Cajón – Lorca Chardonnay infusionado en manzanilla – Oleo de cítricos – Mr Perkins Tónica Blossom
Perfil: refrescante / floral

S/45

Cocktails sin alcohol

TÉ HELADO DE JAMAICA

Reducción de jamaica especiada – Mix de cítricos – Jarabe simple

S/20

TULIMA

Maracuyá – Tumbo – Cordial de lima – Mr Perkins Ginger Beer

S/30

SHRUB DE TUNA Y ALBAHACA

Tuna roja – Albahaca – Vinagre de manzana – Soda – Caviar andino

S/23

NOT AMARETTO SOUR

Artisan Amaretto Zero Alcohol – Naranja – Limón – Bitters de hierbas

S/29

ANDEAN PUNCH

Artisan Gin Zero Alcohol – Piña – Mix de cítricos – Jarabe andino

S/26

Embotellados

MUNAY 500ML.....S/12

SOCOSANI 750ML.....S/24

GASEOSAS.....S/10

CERVEZAS.....S/18

Gin Tonics

TANQUERAY SEVILLA.....S/54

TANQUERAY N° TEN.....S/65

BOMBAY SAPPHIRE.....S/44

GREENALL'S WILD BERRY.....S/44

HENDRICK'S.....S/64

CITADELLE.....S/55

BULLDOG.....S/50

LA REPUBLICA: AMAZÓNICO.....S/44

AMAZONIAN.....S/56

GIN DE CAJÓN.....S/42

Vodka Tonics

GREY GOOSE.....S/69

CIROC.....S/65

14 INKAS.....S/48

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

Chilcanos

SUYO: QUEBRANTA – ITALIA.....	S/50
MONTE LUNA: MOSCATEL – NEGRA CRIOLLA.....	S/42
1615: QUEBRANTA – ITALIA – ACHOLADO.....	S/39
GRAN DEMONIO: MV ALBILLA.....	S/48
DEMONIO DE LOS ANDES LEYENDA: ACHOLADO.....	S/50
FERREYROS: ACHOLADO.....	S/49
SARCAY: 6 CEPAS ACHOLADO.....	S/50

Destilados del mundo

WHISKY/WHISKEY

JW Double Black.....	S/42
JW Gold Label Reserve.....	S/60
JW Blue Label.....	S/290
Swing.....	S/62
Chivas Regal 18 años.....	S/66
The Singleton 12 años.....	S/54
Glenfiddich 12 años.....	S/55
Monkey Shoulder.....	S/38
Tomatin 12 años.....	S/82
Kilchoman Machir Bay.....	S/83
Arlett Tourbe.....	S/56
Jack Daniel's Old N° 7.....	S/32
Jack Daniel's Gentleman.....	S/58
Buffalo Trace.....	S/56
Black Whiskey.....	S/54

RON

Flor de Caña 12 años.....	S/36
Flor de Caña 18 años.....	S/64
Botran 12 años.....	S/28
Botran 15 años.....	S/35
Zacapa 23 años.....	S/62
Santa Teresa Gran Reserva.....	S/26
Angostura Tamboo.....	S/35
Abuelo 12 años.....	S/52
Havana Club Selección de Maestros.....	S/52
Mandatario XO.....	S/54

AGAVES

El Jimador: Blanco – Reposado.....	S/26
Olmeca Altos: Reposado.....	S/39
Don Julio: Blanco.....	S/46
Don Julio: Reposado.....	S/59
Ojo de Tigre: Joven.....	S/42
Los Danzantes: Reposado.....	S/76
Aqará: Plateado.....	S/42
Aqará: Rito.....	S/54

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