

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
Olmeca 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	

Postres

CREMA VOLTEADA	S/22.00
----------------------	---------

Cremosa con mucho caramelo, acompañada con manjar de olla y frutos de estación.

VOLCÁN DE CHOCOLATE	S/28.00
---------------------------	---------

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

CHEESECAKE DE VAINILLA	S/34.00
------------------------------	---------

Creroso pastel de queso crema con una base de galleta y mantequilla, acompañada de coulis de frutos rojos de estación y merengue.

5 LECHEs MELANGE	S/34.00
------------------------	---------

Bizcocho húmedo por una infusión a base de 5 leches y ron blanco, decorada con un merengue de oporto y ralladura de coco tostado.

Ice espresso bar

ICED LATTE.....	S/15.00
-----------------	---------

MATCHA ICED LATTE.....	S/14.00
------------------------	---------

ICED MOCACCINO.....	S/16.00
---------------------	---------

AFFOGATO.....	S/17.00
---------------	---------

Espresso Doble – Helado de vainilla

ORANGE COLD BREW.....	S/17.00
-----------------------	---------

Cold Brew Melange – Zumo de naranja – Jarabe simple

COLD BREW TONIC.....	S/25.00
----------------------	---------

Cold Brew Melange – Oleo de cítricos – Mr Perkins Tónica Blossom

SUNSET COLD BREW.....	S/20.00
-----------------------	---------

Cold Brew Melange – Cordial de mandarina – Maracuyá

*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/28.00
Canastilla de plátano relleno de pesca del día,
cocona y salsa acevichada. (4 unidades)

CROQUETAS TIMBERAS S/32.00
Crujientes por fuera y cremosa por dentro,
reellenas de carne mechada y sofrito, acompañada
con alioli y chutney de piña. (4 unidades)

**CROQUETAS DE ARROZ
A LA CUBANA** S/32.00
Nuestra versión con plátano asado, cecina, arroz
inflado, aioli carrillero y montado con huevo de
codorniz a la inglesa. (4 unidades)

GYOZAS MELANGE S/34.00
Dumplings de pulpo, langostinos y shitakes,
acompañada de salsa explosiva de maní.(5 unidades)

Acto 2 | Entradas

TARTAR DE BONITO S/39.00
Pesca del día, marinada con salsa de soya,
aceite de ajonjolí, perfumada en especias
acompañada de palta cremosa y decorada con
un crocante de arroz.

VITELLO TONNATO S/62.00
Láminas de asado de res a baja temperatura,
sobre salsa cremosa de anchoas, alcaparra,
aceite de oliva y reducción de jugos decorado
con arúgula y Grana Padano.

LANGOSTINO AL AJILLO S/50.00
Langostinos salteados al fuego, flameados
al vino blanco, mantequilla y jugos de
cocción, perfumados con hierbas y especias
acompañadas de tostadas de la casa.

**CAUSA DE LANGOSTINOS
EN SALSA CÓCTEL** S/44.00
Causa cremosa coronada con langostinos,
marinados en cítricos y aceite de oliva, sobre
palta fresca, bañados en salsa cóctel.

**CEVICHE MIXTOCARRETIILLERO
(MAJI MAJI)** S/65.00
Pesca artesanal, mariscos frescos, leche de tigre,
crujiente chicharrón de la casa, acompañada de
canchita, camote brasa y choclo tierno.

**COLIFLOR ASADA EN
SALSA VERMOUTH** S/43.00
Fresca hortaliza cocida al vapor y asada en horno sobre
una reducción de vermouth y cítricos aromatizada con
romero, decorada con almendras tostadas laminadas.

MUCHAME DE BONITO S/39.00
Pesca curada en especias, sal, azúcar, servido
en un marinado de aceite de oliva, ajo
confitado y orégano fresco, acompañada de
palta, tomate fresco y galletas de tomillo.

*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/67.00

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

RAVIOLES DE ZAPALLOS EN REDUCCIÓN DE LECHE DE ALMENDRAS S/67.00

Pasta fresca con un suave relleno de zapallos confitados sobre una emulsión de leche de almendras con un toque de trufa, zanahoria bebé grilladas y amaretti.

LASAGNA CON VEGETALES DE ESTACIÓN S/34.00

Láminas de berenjena grilladas, zucchini y tomates frescos en capas, bañadas de pomodoro de la casa coronada de hojas del huerto y oliva.

ARROZ MAR Y TIERRA S/77.00

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

FILET MIGNON EN SALSAS 3 PIMIENTAS Y PAPAS ANDINAS CROCANTES S/80.00

Medallón de lomo albardar en tocino ahumado, sobre una salsa 3 pimientos de tinto y crema de leche acompañada de papas nativas asadas y espárragos grillados.

LASAGNA DE CARRILLERA MECHADA MELANGE S/43.00

Pasta artesanal finamente colocadas en sobre capas, con carrillera de res trabajada a baja temperatura en sus jugos, bañadas de una salsa bechamel aromatizada y emulsión de cocción, coronado de arúgula bebé y balsámico.

LINGUINE ALLE VONGOLE..... S/41.00

Moluscos frescos salteados al fuego y desglasados en vino blanco, en una mezcla conjunta de fina pasta, emulsionados en jugos de cocción, mantequilla y aromatizado con perejil fresco.

PESCA EN SALSAS DE MANTEQUILLA NEGRA Y VEGETALES BRASA S/70.00

Pesca artesanal al fuego, bañada en mantequilla clarificada, reducida y oscurecida con jugos de cocción, alcaparra, acompañada de vegetales de estación brasa.

TORTELLINI DE TERNERA EN REDUCCIÓN DE JUGOS S/59.00

Pasta de la casa con un relleno de cola de ternera mechada en jugos queso crema, servido en una emulsión de jugos de cocción, tinto y mantequilla, decorado con queso grana padano.

Menú kids

SUPREMA DE POLLO CON PAPAS FRITAS S/37.00

ESPAGUETI AL POMODORO CON SUPREMA S/37.00

ESPAGUETI AL PESTO CON SUPREMA S/37.00

*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

CAPITAN 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

FLOWER SPRITZ

De Kuyper Elderflower – Espumante dry – Bitters de cardamomo
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/43

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 – Torres 10 Reserva Imperial – Cold Brew – Bitters de lavanda
Perfil: dulce / especiado / floral

S/42

EL PERFUMISTA

Vodka De Cajón – Lorca Chardonnay infundado 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/13

ACQUA PANNA – SAN PELLEGRINO 505ML.....S/22

GASEOSAS.....S/10

CERVEZAS: PILSEN – CUSQUEÑA TRIGO.....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/49
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 7 años.....	S/29
Havana Club Selección de Maestros.....	S/52
Mandatarario XO.....	S/54

AGAVES

El Jimador: Blanco – Reposado.....	S/26
Olmecca 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.