

local525

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA VERDE Mezclum, mix de lechugas, palta, alcachofa, cebolla blanca, pera, pangrattato y praliné de almendras con vinagreta de limón y miel.	30
TABOULE DE QUINUA Mix de quinua, quinua crocante, tomate Cherry, kiuri, cebolla blanca, palta, choclo, rabanito menta, ricotta, aceituna, aliño de honey mustard.	30
ENSALADA CAESAR Lechuga, pollo, tocino, croutones, parmesano y vinagreta de parmesano.	36
CREMA DE ZAPALLO ASADO Crema de zapallo asado al horno de barro, mix de semillas, ricotta y pan tostado.	28
CREMA DE TOMATE Crema de tomates asados al horno de barro, ricotta, aceite de albahaca y pan tostado.	28
SOPITA DE POLLO Ligera sopa de pollo con papita, zanahoria y cabello de ángel.	30



ENTRADAS & PLATITOS

TAPENADE MEDITERRÁNEO Tomate y ajo confitado, albahaca, pistachos, aceite de oliva, aceto balsámico, queso parmesano y tostadas.	22
BOLITAS DE QUESO Bolitas crocantes a los cuatro quesos y salsa de rocoto.	22
EMPANADITAS DE QUESO ANDINO Y CHOCLO 4 empanaditas fritas de queso andino y choclo, con salsa de ají al horno.	24
CREMOSO DE RICOTA Ricota cremosita, tomates confitados, pepperonata, pesto y tostadas de masa madre.	28
EMPANADITAS DE ASADO DE TIRA 4 empanaditas fritas de asado de tira, con salsa de ají horneado y chimichurri.	28
ESPARRAGOS Y ALCACHOFAS Espárragos y alcachofas grilladas, salsa de alcachofas, cenizas de cebolla, cushuro y aceite de perejil.	28
CARPACCIO CON LECHE DE TIGRE DE PARMESANO Trucha, leche de tigre de parmesano, alcaparras, aceite de albahaca, palta y ajo crocante.	36
TIRADITO DE TRUCHA Trucha, leche de tigre de ají amarillo, chalaquita, palta y quinoa pop.	36

FONDOS

SMASH BURGER	42
Hamburguesa de bife ancho, queso cheddar, pepinillos, tocino, cebolla caramelizada, salsa secreta, lechuga y tomate. Con papas fritas.	
ARROZ MELOSO DE HONGOS	44
Arroz ameloado de hongos silvestres, champiñones, hongo ostra, aceite de trufa, queso parmesano, quinoa crocante y chives.	
CEVICHE LOCAL	48
De trucha, leche de tigre de ají amarillo, palta, choclo, camote, alcaparras y un punto de aceite de oliva. Acompañado de chicharrón de trucha.	
POLLO AL ESTRAGÓN	48
Muslos de pollo confitados, en salsa cremosa de estragón, con champiñones, tocino, echalotes glaseados, servido con arroz aromatizado con hierba luisa.	
TRUCHA A LA PLANCHA	48
Filete de trucha a la plancha con hongos ostra y cebolla china grilladas, servido con puré de zapallo, ajo crocante y alcaparras crocantes.	
BIFE ANGOSTO A LA PIMIENTA	58
Tierno bife angosto de res en salsa de pimienta, acompañado con papas fritas al perejil y queso parmesano.	
LOMO SALTADO	58
Clásico lomo saltado jugoso, con papas fritas y arroz.	
ASADO DETIRA	106
Un clásico desde nuestros inicios. Asado de tira cocido lentamente, en salsa demiglace, con puré de papa y ensalada. Para 2 personas.	

PASTAS

RIGATONI SALSICCIA, CACIO E PEPE	42
Chorizo artesanal a las finas hierbas, pimienta molida y queso parmesano.	
SPAGUETTI CARBONARA	42
Tocino artesanal, parmesano, yema orgánica de huevo y pimienta.	
PAPARDELLE EN RAGOUT DE HONGOS	42
Papardelle hecho en casa, en ragout de hongos silvestres cocidos lentamente con vino tinto y salsa de tomate.	
RAVIOLES DE ZAPALLO Y QUESO AZUL	44
Ravioles rellenos de zapallo asado al horno de barro con pecanas y queso azul, en salsa de mantequilla y salvia.	
PIZZAS	
18:00 - 22:00	
PIZZA MARGARITA	40
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.	
PIZZA PESTO	44
Pesto genovés, alcachofas, pistachos, mozzarella y albahaca.	
PIZZA PEPPERONI	44
Salsa de tomate, pepperoni y mozzarella.	
PIZZA PERAY QUESO AZUL	46
Pera, queso azul, ricotta, mozzarella y miel.	
PIZZA PROCIUTTO	48
Salsa de tomate, mozzarella, prociutto, arugula, parmesano y reducción de balsámico.	

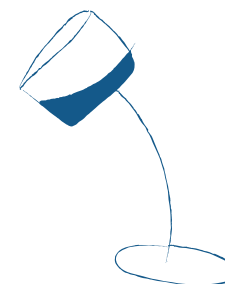


POSTRES

HELADO DE CARAMELO SALADO	16
Helado de caramelo salado con butterscotch y nibs de cacao.	
SARTÉN DE PLÁTANOS	26
Plátanos salteados con azúcar y ron, helado de caramelo salado, butterscotch, quinua pop y praliné de almendras.	
TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS	26
Crema de queso servida con couli de frutos rojos.	
BOMBA DE CHOCOLATE	28
Brownie, mousse, crocante y salsa de chocolate. Con helado de vainilla.	
SUSPIRO A LA LIMEÑA	28
Tradicional postre peruano de manjar de yemas, merengue italiano aromatizado con oporto.	

COCTELES DE AUTOR

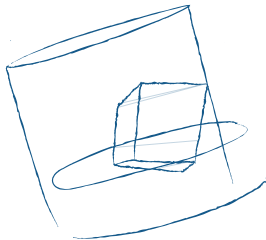
ATI QUE CHICHA	32
Salqa cosecha, mezcal, orgeat de jora, limón, cacao bitters, panca de maíz.	
COFFEE & SPICED	32
Gin espía del inka, cardamomo, piña, leche de coco, castaña, cacao, café.	
FORZA CAMPARI	32
Campari, Absolut vodka, naranja y limón.	
PUNCH DEL VALLE	32
Salqa azul, matacuy, piña golden, limón tahiti y menta.	
MANGO 420	34
Tequila Espolón, Aqara Rito, sriracha, mango, naranja y ají limo.	
LOCAL PENICILLIN	34
Salqa añejo, JW black label genjibre, limón y miel de abeja.	
PALOMA ANDINA	34
Tequila Espolón, salqa verde, toronja rosada, limón, pink soda y sal de maras.	
THE BLOODY	36
Vodka Absolut, jugo de tomate, sriracha, salsa inglesa, ají limo, sal de maras y leche de tigre.	
LOCAL NEGRONI	36
Gin espía del inca, blend de vermouth rosso Campari, mistela Barsol y cacao bitters.	



COCTELES CLÁSICOS

CHILCANO CLÁSICO	32
Pisco Barsol Quebranta, ginger ale, limón y angostura.	
PISCO SOUR CLÁSICO O DE MARACUYÁ	34
Clásico cóctel peruano, con Pisco Barsol Quebranta.	
CAPITÁN	34
Aperitivo con Pisco Acholado Barsol, vermouth rosso 1757, angostura y aceituna verde.	
PISCO PUNCH	34
Cóctel creado en san francisco con Pisco Italia Barsol, piña, naranja, limón y soda.	
VINO CALIENTE	32
Vino Malbec, pisco, naranja, jarabe simple, canela.	
TINTO DE VERANO	32
Vino Mabec, vermuth rosso, sandía, limón y ginger ale.	
GIN TONIC	32
Gin MG, agua tónica Britvic, piel de toronja rosada y cardamomo.	
DARK & STORMY	32
Ron flor de caña 5 años, limón, ginger beer.	
ESPRESSO MARTINI	32
Vodka Absolut, licor de café y espresso.	
MOSCOW MULE	32
Vodka Absolut, jarabe de kión, limón, ginger beer.	
CARAJILLO	32
Licor 43, Aqara rito, espresso.	
NEGRONI	34
Gin MG, vermouth rosso Cinzano 1757, Campari.	

PREGUNTA POR OTROS COCTELES CLÁSICOS



CERVEZAS Y CIDRA

CUSQUEÑA DORADA	14	INTI PUNKU-INDIAN PALE ALE	24
		ABV 6.7% / IBU 65	
PILSEN	14	BE KIND-AMERICAN PALE ALE	24
		ABV 5.5% / IBU 44	
CUSQUEÑA TRIGO CERO	14	APU VERONICA-DOBLE IPA	24
ABV 0%		ABV 9.6% / IBU 95	
THE GOOD CIDER	24		

REFRESCOS Y SODAS

LIMONADA CLÁSICA O DE HIERBA BUENA	10
CHICHA MORADA	12
MULITA	12
Kión, maracuyá, limón y soda	
SODA HIBISCUS	12
Hibiscus, kión, macacuyá y soda.	
SODA DE PIÑA Y LIMÓN	12
Piña, limón, hierba buena y soda.	
TE HELADO	12
Te, naranja, jarabe simple, limón.	
REFRESCO HERBAL	12
Mix de hierbas andinas, piña, naranja, maracuyá.	

AGUAS Y GASEOSAS

MUNAY sin gas 500 ml	12	Coca Cola Regular o Zero	8
MUNAY con gas 500 ml	12	Inca Kola regular o zero	8

CAFÉ Y CHOCOLATE

ESPRESSO	8
AMERICANO	8
CAPUCCINO	10
COLD BREW	12
LATTE	11
MOKA	12
CHOCOLATE CALIENTE	14
MATCHA LATTE	14
Extra leche de almendra + 3 soles.	

INFUSIONES

CLÁSICOS	8
Manzanilla, muña, coca, té negro, té verde.	
CHAI	10
Té negro, cardamomo, kión, canela, clavo y anís. Pídelo también en latte + 2 soles.	
BRISA ANDINA	10
Muña, toronjil, Manzanilla, hierbabuena manzana, piña, naranja.	
TÉ DE ALTURA	10
Hojas de coca , te verde, salvia muña y mango.	
FRUTOS ROJOS	10
Airampo, fresas, arándanos, piña pétalos de rosa, y anís de estrella.	



SAN BLAS
525