

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA VERDE	28
Mezclum, mix de lechugas, palta, alcachofa, cebolla blanca, pera, pangrattato y praliné de almendras con vinagreta de limón y miel.	
TABOULE DE QUINUA	28
Mix de quinua, quinua crocante, tomate Cherry, kiuri, cebolla blanca, palta, choclo, rabanito menta, ricotta, aceituna, aliño de honey mustard.	
ENSALADA CAESAR	34
Lechuga, pollo, tocino, croutones, parmesano y vinagreta de parmesano.	
ENSALADA DE PROSCIUTTO	36
Arúgula, hojas, prosciutto, queso azul, duraznos, pecanas, aceto balsámico y aceite de oliva.	
CREMA DE ZAPALLO ASADO	26
Crema de zapallo asado al horno de barro, mix de semillas, ricotta y tostadas.	
CREMA DE TOMATE	26
Crema de tomates asados al horno de barro y tostadas.	
SOPITA DE POLLO	28
Ligera sopa de pollo con papita, zanahoria y cabello de ángel.	



ENTRADAS & PLATITOS

TAPENADE MEDITERRÁNEO	20
Tomate y ajo confitado, albahaca, pistachos, aceite de oliva, aceto balsámico, queso parmesano y tostadas.	
PATÉ DE HIGADO DE POLLO	20
Paté de hígado de pollo, duraznos, miel de abeja y pistachos. Con tostadas.	
BOLITAS DE QUESO	20
Bolitas crocantes a los cuatro quesos y salsa de rocoto.	
EMPANADITAS DE QUESO	22
4 empanaditas fritas de queso frito con salsa de ají.	
CREMOSO DE RICOTA	22
Ricota cremosita, tomates confitados, pepperonata, pesto y tostadas de masa madre.	
EMPANADITAS DE CARNE	24
4 empanaditas fritas de carne, con salsa de ají horneado y chimichurri.	
ESPARRAGOS Y ALCACHOFAS	26
Espárragos y alcachofas grilladas, salsa de alcachofas, cenizas de cebolla, cushuro y aceite de perejil.	
CARPACCIO CON LECHE DE TIGRE DE PARMESANO	32
Trucha, leche de tigre de parmesano, alcaparras, aceite de albahaca, palta y ajo crocante.	
TARTAR DE TRUCHA	32
Tartar de trucha clásico con palta y tostadas.	

FONDOS

SMASH BURGER	38
Hamburguesa de bife ancho, queso cheddar, pepinillos, tocino, cebolla caramelizada, salsa secreta, lechuga y tomate. Con papas fritas	
ARROZ MELOSO DE HONGOS	42
Arroz amelcochado de hongos silvestres, champiñones, hongo ostra, queso parmesano, quinua crocante y chives.	
CEVICHE LOCAL	46
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	46
Muslos de pollo confitado en salsa de estragón a la crema, 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	52
Tierno bife angosto de res en salsa de pimienta, acompañado con papas fritas al perejil y queso parmesano.	
LOMO SALTADO	52
Clásico lomo saltado bien jugoso, servido con papas fritas y arroz.	
ASADO DE TIRA PARA COMPARTIR	90
Un clásico desde nuestros inicios. 400 gramos de asado de tira cocido lentamente, en salsa demiglace, con puré de papa.	

PASTAS Y PIZZAS

Pizzas 18:00 - 22:00

RIGATONI SALSICCIA, CACIO E PEPE	36
Chorizo artesanal a las finas hierbas, pimienta molida y queso parmesano.	
SPAGUETTI CARBONARA	36
Tocino artesanal, parmesano, yema orgánica de huevo y pimienta.	
PAPARDELLE EN RAGOUT DE HONGOS	36
Papardelle hecho en casa, en ragout de hongos silvestres cocidos lentamente con vino tinto y salsa de tomate.	
RAVIOLES DE ZAPALLO Y QUESO AZUL	42
Ravioles rellenos de zapallo asado al horno de barro con pecanas y queso azul, en salsa de mantequilla y salvia	
PIZZA MARGARITA	32
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.	
PIZZA PESTO	36
Pesto genovés, alcachofas, pistachos, mozzarella y albahaca.	
PIZZA PEPPERONI	36
Salsa de tomate, pepperoni y mozzarella.	
PIZZA PERA Y QUESO AZUL	36
Peras, queso azul, ricotta, mozzarella y miel.	
PIZZA CUATRO QUESOS	36
Mozarella, parmesano, gouda y queso azul.	
PIZZA PROCIUTTO	40
Salsa de tomate, mozzarella, prociutto, arúgula, parmesano y reducción de balsámico.	

POSTRES

HELADO DE CARAMELO SALADO 14
Helado de caramelo salado con butterscotch y nibs de cacao.

PANNACOTA DE CAFÉ 22
Panacotta de café, crema inglesa de cardamomo, crocante de chocolate 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
Cremosa tarta de queso servido con couli de frutos rojos.

BOMBA DE CHOCOLATE 28
Brownie, mousse, crocante y salsa de chocolate. Con helado de vainilla.

BEBIDAS

PISCO BAR

Chilcano clásico: refrescante cóctel peruano con pisco, ginger ale, limón y amargo.

Pisco Sour clásico o de maracuyá: Clásico coctel peruano.

Pisco Punch: cóctel creado en San Francisco, hecho con pisco Italia, piña, naranja y limón y agua con gas.

Capitán: aperitivo elaborado con pisco quebranta, vermuth rosso y arómas de naranja.

PEIRANO 26
Quebranta

HUAMANI - PISCO ARTESANAL 32
Quebranta, Italia y Torontel

CAMPO DE INCANTO - PISCO ARTESANAL 34
Quebranta, Acholado y Moscatel

BARSOL - PISCO ARTESANAL 34
Quebranta / Acholado

SANTOBRIO // SUYO - SMALL BATCH PISCO 38
Quebranta

CÓCTELES CLÁSICOS

TINTO DE VERANO 24
Vino tinto, pisco, naranja y ginger ale.

VINO CALIENTE 24
Vino, pisco, naranja, piña y canela.

VERMUT 24
Vermut Rosso servido en las rocas y rodaja de naranja.

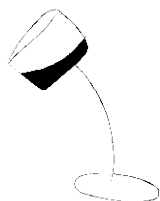
APEROL SPRITZ 26
Aperol, brut, naranja y soda.

MARTINI 26
Gin Gordon's, vermut dry, y aceituna verde.

MARGARITA 26
Tequila, triple sec, limon y sal.

NEGRONI 28
Gin Gordon's, Cinzano Rosso y Campari.

GIN TONIC 28
Gin Gordon's, agua tónica Britvic y botánicos a elección.



CÓCTELES LOCAL

MANGO 420 Pisco quebranta, mango, maracuyá, ají limo.	26
LA MULA Vodka, maracuyá, limón y ginger beer.	26
PUNCH DEL VALLE Mata cuy, piña y naranja.	28
LOCAL PENICILLIN Caña Alta Reposado, scotch, agua miel de kión, limón y humo de canela.	28
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello Eliseo, Lillet, proseco, limón y hojas de albahaca.	28
LOCAL NEGRONI Vermut Rosso Avelino, gin Intira, Campari, Luxardo Maraschino y cereza infusionada en negroni.	28

CERVEZA Y CIDRA

CUZQUEÑA	12
PILSEN	12
CERVECERÍA DEL VALLE	20
THE GOOD CIDER Dry apple, sin gluten.	20

AGUA

MUNAY SIN GAS Botella de 500 ml.	12
MUNAY CON GAS Botella de 500 ml.	12

REFRESCOS

LIMONADA CLÁSICA	8
LIMONADA DE HIERBA BUENA Limón y hierba buena.	10
CHICHA MORADA Refresco de maíz morado y limón.	10
TÉ HELADO Té negro, piña y naranja	10
REFRESCO HERBAL Mix de hierbas andinas, maracuyá, naranja y piña.	10

SODAS

MULITA Maracuyá, kión, limón y agua con gas.	10
HIBISCUS Flor de jamaica, kión, maracuyá y agua con gas.	10
PIÑA Piña, limón, hierba buena y agua con gas.	10
PASIONARIA Hierba luisa, maracuyá y agua con gas.	10

CAFÉ Y CHOCOLATE

ESPRESSO	7
AMERICANO	7
CAPUCCINO	9
COLD BREW	10
LATTE	10
MOKA	12
CHOCOLATE CALIENTE	12
MATCHA LATTE	12
Extra leche de almendra + 3 soles.	

INFUSIONES

CLÁSICOS	8
Manzanilla, muña, coca, té negro, té verde.	
CHAI	8
Té negro, cardamomo, kión, canela, clavo y anís. Pídelo también en latte + 2 soles.	
DELIRIO HERBAL	8
Hierba buena, muña, cardamomo, menta, hierba luisa y limón.	
JAZMÍN DE LAS DELICIAS	8
Jazmín, té verde, fresa, cramberry y jamaica.	
TROPICAL MOOD	8
Hierba luisa, piña, mango y jamaica.	
FRUTOS ROJOS	8
Hibiscus, arándanos, cramberry y fresas.	
AMOR AMARILLO	8
Cedrón, cúrcuma y naranja.	

SAN BLAS
525

SALADS AND SOUPS

GREEN SALAD	28
Mezclum, lettuce mix, avocado, artichoke, white onion, pear, pangrattato and almond praline with lemon and honey vinaigrette.	
QUINOA TABOULE	28
Quinoa mix, crispy quinoa, cherry tomato, kiuri, white onion, avocado, corn, mint, radish, ricotta olives, honey mustard dressing.	
CAESAR SALAD	34
Lettuce, chicken, bacon, croutons, parmesan cheese and parmesan vinaigrette.	
PROSCIUTTO SALAD	36
Rucula, greens, prosciutto, blue cheese, peaches, pecans, balsamic vinegar and olive oil.	
ROASTED PUMPKIN CREAM	26
Pumpkin cream roasted in a clay oven, seed mix, ricotta sourdough toast.	
TOMATO CREAM	26
Cream of tomatoes roasted in a clay oven and sourdough toast.	
CHICKEN SOUP	28
Light chicken soup with potato, carrot and thin spaghetti.	

STARTERS & SNACKS

MEDITERRANEAN TAPENADE	20
Tomato and garlic confit, basil, pistachios, olive oil, balsamic vinegar, parmesan cheese and sourdough toast.	
FOIE GRAS	20
Chicken foie gras, peaches, honey bee and pistachios. With toast.	
CHEESE BALLS	20
Crispy four cheese balls and rocoto sauce.	
CHEESE EMPANADITAS	22
4 fried cheese empanadas with chili sauce	
CREAMY RICOTTA	22
Creamy ricotta, confit tomatoes, peperonata, pesto and sourdough toast.	
MEAT EMPANADITAS	24
4 fried meat empanadas, with baked chili sauce and chimichurri.	
ASPARAGUS & ARTICHOKE	26
Grilled asparagus and artichokes, artichoke sauce, onion ashes, cushuro and parsley oil.	
CARPACCIO WITH PARMESAN TIGER MILK	32
Trout, parmesan tiger's milk, capers, basil oil, avocado and crispy garlic.	
TARTAR DE TRUCHA	32
Classic trout tartare with avocado and toast.	



FONDOS

SMASH BURGER	38
Smash burger, cheddar cheese, pickles, bacon, caramelized onion, secret sauce, lettuce and tomato. With fries	
MUSHROOM STICKY RICE	42
Sticky rice with wild mushrooms, oyster mushroom, parmesan cheese, crispy quinoa and chives.	
CEVICHE LOCAL	46
Trout, yellow chili tiger's milk, avocado, corn, sweet potato, capers and a touch of olive oil. Accompanied by trout crackling.	
CHICKEN WITH TARRAGON	46
Confit chicken thighs in creamed tarragon sauce, with mushrooms, bacon, glazed shallots, served with rice flavored with lemon verbena.	
GRILLED TROUT	48
Grilled trout fillet with oyster mushrooms and grilled Chinese onion, served with pumpkin puree, crispy garlic and crispy capers.	
PEPPER STRIP LOIN STEAK	52
Tender narrow beef steak in pepper sauce, accompanied with fries with parsley and parmesan cheese.	
LOMO SALTADO	52
Classic juicy lomo saltado, served with french fries and rice.	
SHORT RIBS	90
A classic from our beginnings. 400 grams of slow cooked strip roast, in demiglace sauce, with mashed potatoes.	

PASTAS AND PIZZAS

Pizzas 18:00 - 22:00

RIGATONI SALSICCIA, CACIO E PEPE	36
Craft chorizo with fine herbs, ground pepper and parmesan cheese.	
SPAGUETTI CARBONARA	36
Craft bacon, parmesan, organic egg yolk and pepper.	
PAPARDELLE IN MUSHROOM RAGOUT	36
Homemade papardelle, in a slow-cooked wild mushroom ragout with red wine and tomato sauce.	
PUMPKIN AND BLUE CHEESE RAVIOLES	42
Ravioli stuffed with pumpkin roasted in a clay oven with pecans and blue cheese, in a butter and sage sauce.	
PIZZA MARGARITA	32
Tomato sauce, mozzarella and basil.	
PIZZA PEPPERONI	36
Tomato sauce, pepperoni and mozzarella.	
PIZZA PESTO	36
Genoese pesto, artichokes, pistachios, mozzarella and basil.	
PIZZA PEAR AND BLUE CHEESE	36
Pears, blue cheese, ricotta, mozzarella and honey.	
PIZZA 4 CHEESES	36
Mozarella, parmesan, gouda and blue cheese.	
PIZZA PROCIUTTO	40
Tomato sauce, mozzarella, prociutto, rucula, parmesan cheese and balsamic reduction.	

DESSERTS

SALTED CARAMEL ICE CREAM 14
Salted caramel ice cream with butterscotch and cacao nibs.

COFFEE PANNA COTTA 22
Coffee panna cotta, cardamom creme anglaise, crunchy chocolate and cacao nibs.

BANANA PAN 26
Bananas sautéed with sugar and rum, salted caramel ice cream, butterscotch, quinoa pop and almond praline.

CHEESE AND RED FRUITS CAKE 26
Creamy cheesecake served with red fruit couli.

CHOCOLATE BOMB 28
Brownie, mousse, crunchy and chocolate sauce. With vanilla ice cream.

DRINKS

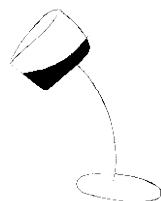
PISCO BAR

Classic Chilcano: refreshing peruvian cocktail with pisco and ginger ale, lime and bitter.

Classic or passion fruit Pisco Sour: classic Peruvian cocktail

Pisco Punch: cocktail created in San Francisco, made with pisco Italia, pineapple, orange, lemon and soda.

Capitán: aperitif made with pisco quebranta, rosso vermuth and orange aromas.



PEIRANO 26
Quebranta

HUAMANI - ARTISAN PISCO 32
Quebranta, Italia y Torontel

CAMPO DE INCANTO - ARTISAN PISCO 34
Quebranta, Acholado y Moscatel

BARSOL - ARTISAN PISCO 34
Quebranta / Acholado

SANTOBRIO // SUYO - SMALL BATCH PISCO 38
Quebranta

CLASSIC COCKTAILS

TINTO DE VERANO 24
Red wine, pisco, orange and ginger ale.

HOT WINE 24
Wine, pisco, orange, pineapple and cinnamon.

VERMUT 24
Vermouth rosso served on the rocks and orange slice.

APEROL SPRITZ 26
Aperol, prosecco, orange and soda.

MARTINI 26
Gordon's Gin, dry vermuth, and green olive.

MARGARITA 26
Tequila, triple sec, lemon and salt.

NEGRONI 28
Gordon's Gin, Cinzano Rosso and Campari.

GIN TONIC 28
Gordon's Gin, Britvic tonic water and botanicals of your choice.

LOCAL COCKTAILS

MANGO 420 Pisco quebranta, mango, passion fruit, ají limo.	26
LA MULA Vodka, passion fruit, lemon and ginger beer.	26
PUNCH DEL VALLE Kill guinea pig, pineapple and orange.	28
LOCAL PENICILLIN Caña Alta Reposado, scotch, ginger honey water, lemon and cinnamon smoke.	28
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello Eliseo, Lillet, proseco, lemon and basil leaves.	28
LOCAL NEGRONI Vermouth rosso Avelino , Intira gin, Campari, Luxardo Maraschino and cherry infused in negroni.	28

BEER AND CIDER

CUZQUEÑA	12
PILSEN	12
SACRED VALLEY BREWING CO.	20
THE GOOD CIDER Dry apple, sin gluten.	20

WATER

MUNAY STILL 500 ml. bottle	12
MUNAY SPARKLING 500 ml. bottle	12

SOFT DRINKS

CLASSIC LEMONADE	8
CLASSIC LEMONADE Lemon and mint.	10
CHICHA MORADA Purple corn and lemon soda.	10
ICED TEA Black tea, pineapple, lime and Orange.	10
REFRESCO HERBAL Mix of Andean herbs, passion fruit, orange and pineapple.	10
<u>SODAS</u>	
MULITA Ginger, goldenberry, lemon and soda.	10
HIBISCUS SODA, PASSION FRUIT AND KION	10
PINEAPPLE SODA, LEMON AND MINT	10
LEMON GRASS AND PASSION FRUIT SODA	10

