

local525

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
Arégula, hojas, prosciutto, queso azul, duraznos, pecanas, aceto balsámico y aceite de oliva.	
CREMA DE ZAPALLO ASADO	28
Crema de zapallo asado al horno de barro, mix de semillas, ricotta y tostadas.	
CREMA DE TOMATE	28
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	22
Tomate y ajo confitado, albahaca, pistachos, aceite de oliva, aceto balsámico, queso parmesano y tostadas.	
PATÉ DE HIGADO DE POLLO	22
Paté de hígado de pollo, duraznos, miel de abeja y pistachos. Con tostadas.	
BOLITAS DE QUESO	22
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	26
Ricota cremosita, tomates confitados, pepperonata, pesto y tostadas de masa madre.	
EMPANADITAS DE CARNE	26
4 empanaditas fritas de carne, con salsa de ají horneado y chimichurri.	
ESPARRAGOS Y ALCACHOFAS	28
Espárragos y alcachofas grilladas, salsa de alcachofas, cenizas de cebolla, cushuro y aceite de perejil.	
CARPACCIO CON LECHE DE TIGRE DE PARMESANO	34
Trucha, leche de tigre de parmesano, alcaparras, aceite de albahaca, palta y ajo crocante.	
TARTAR DE TRUCHA	34
Tartar de trucha clásico con palta y tostadas.	

FONDOS

SMASH BURGER	40
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	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 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 DETIRA PARA COMPARTIR	90
Un clásico desde nuestros inicios. 400 gramos de asado de tira cocido lentamente, en salsa demiglase, con puré de papa y esnasala	

PASTAS Y PIZZAS

Pizzas 18:00 - 22:00

RIGATONI SALSICCIA, CACIO E PEPE	38
Chorizo artesanal a las finas hierbas, pimienta molida y queso parmesano.	
SPAGUETTI CARBONARA	38
Tocino artesanal, parmesano, yema orgánica de huevo y pimienta.	
PAPARDELLE EN RAGOUT DE HONGOS	38
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	
PIZZA MARGARITA	34
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.	
PIZZA PESTO	38
Pesto genovés, alcachofas, pistachos, mozzarella y albahaca.	
PIZZA PEPPERONI	38
Salsa de tomate, pepperoni y mozzarella.	
PIZZA PERAY QUESO AZUL	40
Peras, queso azul, ricotta, mozzarella y miel.	
PIZZA CUATRO QUESOS	40
Mozzarella, parmesano, gouda y queso azul.	
PIZZA PROCIUTTO	42
Salsa de tomate, mozzarella, prociutto, arúgula, parmesano y reducción de balsámico.	

POSTRES

- HELADO DE CARAMELO SALADO** 16
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.

PISCO BAR

- CHILCANO CLÁSICO**
Refrescante cóctel peruano con pisco, ginger ale, limón y angostura.
- PISCO SOUR CLÁSICO O DE MARACUYÁ**
Clásico cóctel peruano.
- ALGARROBINA**
A base de pisco, algarrobina y leche. Influencia española durante el siglo xvii.
- CAPITÁN**
Aperitivo con pisco, vermouth rosso 1757, angostura y aceituna verde.
- CHIRULÍN**
Elaborado con pisco, zumo de toronja rosada y jarabe de canela.
- PISCO PUNCH**
Cóctel creado en san francisco con pisco italia, piña, limón y soda.

PISCOS DE LA CASA

PEIRANO - QUEBRANTA	30	GRAN CRUZ - ACHOLADO	34
HUAMANI - TORONTEL	34	CAMPO DE ENCANTO MOSCADEL	34
BIONDI - ITALIA	34	VIÑAS DE ORO - ALBILLA	34

VERMOUTHS & AMAROS

CINZANO - ITALIA	28	ROSSO ANTICO - ITALIA	36
MARTINI - ITALIA	28	NOLLY PRAT - FRANCIA	36
CARPANO - ITALIA	32	LEONCE - ITALIA	36
AVELINO- PERÚ	32	AMARO AVERNA - ITALIA	36
CINZANO 1757 - ITALIA	32	AMARO LUCANO - ITALIA	36
GUARDIANES DEL CERRO - ARGENTINA	32	AGUA TÓNICA BRITVIC	8
PUNT E MES - ITALIA	32		

COCTELES DE AUTOR

MANGO 420	32
Pisco quebranta, Sinsonte, mango, maracuyá y ají limo.	
SACHA INTIRA	32
Gin Intira, Salqa añejo, sachatomate, tumbo, piña y soda.	
PUNCH DEL VALLE	32
Matacuy, pisco torontel, piña, naranja, limón y soda.	
TABACALERO	34
Flor de caña 5 años, Frangelico, miel de tabaco natural y zumo de toronja.	

PALOMA DE ALTURA 34
Tequila, Salqa verde, toronja rosada, limón, pink soda y sal.

COCTELES CLÁSICOS

VINO CALIENTE 28
Vino tinto, pisco, naranja, jarabe simple, canela

TINTO DE VERANO 28
Vino tinto, pisco, naranja, limón, ginger ale.

APEROL SPRITZ 28
Aperol, prosecco, soda.

MAITAI 30
Flor de caña 5 años, triple sec, lima, orchata, limón.

DARK & STORMY 32
Ron flor de caña 5 años, limón, ginger beer.

OLD PAL 32
Wild turkey, vermout dry, Campari.

ESPRESSO MARTINI 32
Stolichnaya, licor de café y espresso.

NEWYORK SOUR 32
Wild Turkey, vino tinto, limón

MOSCOW MULE 32
Vodka Stolichnaya, jarabe de kión, limón, ginger beer.

OLD FASHIONED 32
Wild turkey, azúcar, angostura, soda)

NEGRONI 34
Gin Beefeater, vermouth rosso Cinzano 1757, Campari.

HANKY PANKY 34
Gin Beefeater, vermouth rosso Cinzano 1757, fernet.

RUSTY NAIL 34
Old Parr, Drambui, textura de cacao y especias.

CERVEZAS Y CIDRA

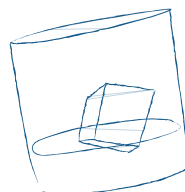
CUSQUEÑA DORADA	12	BORN TO PILS - PILSNER	22
PILSEN	12	LA HUARANITA - IPA 330ML	22
APU VERONICA-DOBLE IPA	22	KINCHO RED - RED ALE 330ML	22
INTI PUNKU-INDIAN PALE ALE	22	THE GOOD CIDER	22
BE KIND-AMERICAN PALE ALE	22		

REFRESCOS Y SODAS

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

AGUAS GASEOSAS

MUNAY sin gas 500 ml	12
MUNAY con gas 500 ml	12



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

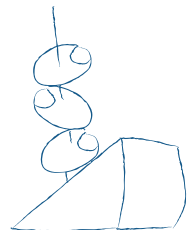
CLÁSICOS	8
Manzanilla, muña, coca, té negro, té verde.	
CHAI	8
Té negro, cardamomo, kión, canela, clavo y anís. Pídelo también en latte + 2 soles.	
DELIRIO HERBAL	8
Hierba buena, muña, cardamomo, menta, hierba luisa y limón.	
JAZMÍN DE LAS DELICIAS	8
Jazmín, té verde, fresa, cramberry y jamaica.	
TROPICAL 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

local525

SALAD AND SOUPS

GREEN SALAD	28
Mezclum, lettuce mix, avocado, artichoke, white onion, pear, pangrattato and almond praline with lemon and honey vinaigrette.	
QUINUA TABOULE	28
Quinoa mix, crispy quinoa, cherry tomato, kiuri, white onion, avocado, corn, mint, radish and lemon 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.	
CREMA DE ZAPALLO ASADO	28
Pumpkin cream roasted in a clay oven, seed mix, ricotta sourdough toast.	
CREMA DETOMATE	28
Cream of tomatoes roasted in a clay oven and sourdough toast.	
SOPITA DE POLLO	28
Light chicken soup with potato, carrot and thin spaghetti.	



STARTERS & SNACKS

MEDITERRANEAN TAPENADE	22
Tomato and garlic confit, basil, pistachios, olive oil, balsamic vinegar, parmesan cheese and sourdough toast.	
PÂTÉ	22
Chicken foie gras, peaches, honey bee and pistachios. With toast.	
CHEESE BALLS	22
Crispy four cheese balls and rocoto sauce.	
CHEESE EMPANADITAS	22
4 fried cheese empanadas with chili sauce	
CREAMY RICOTTA	26
Creamy ricotta, confit tomatoes, pepperonata, pesto and sourdough toast.	
MEAT EMPANADITAS	26
4 fried meat empanadas, with baked chili sauce and chimichurri.	
ASPARAGUS & ARTICHOKE	
Grilled asparagus and artichokes, artichoke sauce, onion ashes, cushuro and parsley oil.	28
CARPACCIO WITH PARMESAN TIGER MILK	34
Trout, parmesan tiger's milk, capers, basil oil, avocado and crispy garlic.	
TROUT TARTERE	34
Classic trout tartare with avocado and toast.	

MAIN COURSES

SMASH BURGER	40
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	48
Trout, yellow chili tiger's milk, avocado, corn, sweet potato, capers and a touch of olive oil. Accompanied by trout crackling.	
CHICKEN WITH TARRAGON	48
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 FOR TWO	90
A classic from our beginnings. 400 grams of slow cooked strip roast, in demiglace sauce, with mashed potatoes and salad.	

PASTAS AND PIZZAS

Pizzas 18:00 - 22:00

RIGATONI SALSICCIA, CACIO E PEPE	38
Craft chorizo with fine herbs, ground pepper and parmesan cheese.	
SPAGUETTI CARBONARA	38
Craft bacon, parmesan, organic egg yolk and pepper.	
PAPARDELLE IN MUSHROOM RAGOUT	38
Homemade papardelle, in a slow-cooked wild mushroom ragout with red wine and tomato sauce.	
PUMPKIN AND BLUE CHEESE RAVIOLES	44
Ravioli stuffed with pumpkin roasted in a clay oven with pecans and blue cheese, in a butter and sage sauce.	
PIZZA MARGARITA	34
Tomato sauce, mozzarella and basil.	
PIZZA PEPPERONI	38
Tomato sauce, pepperoni and mozzarella.	
PIZZA PESTO	38
Genoese pesto, artichokes, pistachios, mozzarella and basil.	
PIZZA PEAR AND BLUE CHEESE	40
Pears, blue cheese, ricotta, mozzarella and honey.	
PIZZA 4 CHEESES	40
Mozarella, parmesan, gouda and blue cheese.	
PIZZA PROCIUTTO	42
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.	

PISCO BAR

CLASSIC CHILCANO	
Refreshing Peruvian cocktail with pisco, ginger ale, lemon and angostura.	
CLASSIC OR PASSION FRUIT PISCO SOUR	
Classic Peruvian cocktail.	
ALGARROBINA	
Based on pisco, carob and milk. Spanish influence during the 17th century.	
CAPTAIN	
Appetizer with pisco, vermouth rosso 1757, angostura and green olives.	
PISCO PUNCH	
Cocktail created in San Francisco with pisco, pineapple, lemon and soda.	
CHIRULÍN	
Made with pisco, pink grapefruit juice and cinnamon syrup.	

PISCOS OF THE HOUSE

PEIRANO - QUEBRANTA	30	GRAN CRUZ - ACHOLADO	34
HUAMANI - TORONTEL	34	CAMPO DE ENCANTO - MOSCATEL	34
BIONDI - ITALIA	34	VIÑAS DE ORO - ALBILLA	34

VERMOUTHS & AMAROS

All served with ice and slice of orange

CINZANO - ITALY	28	PUNT E MES - ITALY	32
MARTINI - ITALY	28	ROSSO ANTICO - ITALY	36
CARPANO - ITALY	32	NOLLY PRAT - FRANCE	36
AVELINO- PERU	32	LEONCE - ITALY	36
CINZANO 1757 - ITALY	32	AMARO AVERNA - ITALY	36
GUARDIANES DEL CERRO - ARGENTINA	32	AMARO LUCANO - ITALY	36
		BRITVIC TONIC WATER	8

SIGNATURE COCKTAILS

MANGO 420

Pisco, Sinsonte, mango, passion fruit and red hot chilli pepper. 30

SACHA INTIRA

Intira Gin, aged Salqa, sachatomate, tumbo, pineapple and soda. 32

PUNCH DEL VALLE

Matacuy, pisco, pineapple, orange, lemon and soda 32

TABACALERO

Flor de Caña rum, Frangelico, natural tobacco honey and grapefruit juice. 34

PALOMA DE ALTURA

Tequila, Salqa Verde, pink grapefruit soda, lemon and salt. 34

TAXES INCLUDED

CLASSIC COCKTAILS

HOT WINE	28
Red wine, pisco, orange, and cinnamon.	
TINTO DE VERANO	28
Red wine, pisco, orange, lemon, and ginger ale.	
APEROL SPRITZ	28
Aperol, prosecco, and soda.	
MAITAI	30
Flor de caña rum, triple sec, lime, orchata, lemon.	
DARK & STORMY	32
Flor de caña rum, lemon, and ginger beer.	
OLD Pal	32
Wild turkey bourbon, vermouth dry, and Campari.	
ESPRESSO MARTINI	32
Vodka Stolichnaya vodka, coffee liquor, and espresso.	
NEW YORK SOUR	32
Wild Turkey bourbon, red wine, and lemon.	
MOSCOW MULE	32
Vodka Stolichnaya Vodka, lemon, and ginger beer.	
OLD FASHIONED	32
Wild turkey, sugar, bitter, and soda.	
NEGRONI	34
Beefeater gin, vermouth rosso Cinzano 1757, and Campari.	
HANKY PANKY	34
Beefeater gin, vermouth rosso Cinzano 1757, and fernet.	
RUSTY NAIL	34
Old Parr whisky, Drambui, cocoa Crunch, and clove.	

BEER AND CIDER

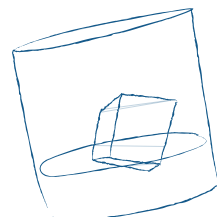
CUSQUEÑA - LAGER	12	BORN TO PILS - PILSNER	22
PILSEN - PILSNER	12	LA HUARANITA - IPA 330ML	22
APU VERONICA - DOBLE IPA	22	KINCHO RED - RED ALE 330ML	22
INTI PUNKU - IPA	22	THE GOOD CIDER	22
BE KIND - AMERICAN PALE ALE	22		

WATER

MUNAY - Still Water gas	500 ml	12
MUNAY - Sparkling Water	500 ml	12

SODAS AND SOFT DRINKS

CLASSIC OR MINT LEMONADE	10
CHICHA MORADA	12
MULITA	12
Ginger, passion fruit, lemon and soda.	
SODA HIBISCUS	12
Hibiscus, ginger, passion fruit, and soda.	
PINEAPPLE AND LEMON SODA	12
Pineapple, lemon, mint, and soda.	
ICED TEA	12
Tea, orange, pineapple, and lemon.	
REFRESCO HERBAL	12
Mix of Andean herbs, pineapple, orange, passion fruit.	



COFFEE & CHOCOLATE

ESPRESSO	7
AMERICANO	7
CAPUCCINO	9
COLD BREW	10
LATTE	10
MOKA	12
HOT CHOCOLATE	12
MATCHA LATTE	12
Almond milk + 3 soles.	

INFUSIONS

CLASSICS	8
Chamomile, muña, coca, black tea, green tea.	
CHAI	8
Black tea, cardamom, ginger, cinnamon, cloves and anise. Also order it in latte + 2 soles.	
HERBAL DELIRIUM	8
Mint, muña, cardamom, mint, lemon verbena and lemon.	
JASMINE OF DELIGHTS	8
Jasmine, green tea, strawberry, cranberry and hibiscus.	
TROPICAL MOOD	8
Lemon verbena, pineapple, mango and hibiscu	
RED FRUITS	8
Hibiscus, arándanos, cranberry y fresas.	
YELLOW LOVE	8
Lemon verbena, turmeric and orange.	

SAN BLAS
525