

### ---- DESAYUNOS -------

Jugos de estación: Naranja, papaya o piña Café al gusto: Americano, espresso, cortado o ristretto

#### **MANGOS**

Café al gusto, jugo de estación, panini de prosciutto o caprese, ensalada de frutas con granola y miel. S/34

#### **AMERICANO**

Café al gusto, jugo de estación, huevos a la orden, tostadas y mermelada. S/32

#### **CRIOLLO**

Café al gusto, jugo de estación, sándwich de chicharrón, tamal y salsa criolla. S/ 34

### --- HUEVOS -

(Usamos huevos de corral)

#### A TU ESTILO

Fritos, revueltos, pasados. Omelette vegetariano o clásico. Acompañados de una canasta de panes artesanales. Tres toppings: cebolla, tomate, champiñones, zucchini, jamón o queso. S/ 22

#### BENEDICTINOS

La especialidad de la casa. Huevos escalfados sobre jamón grillado bañados en salsa holandesa gratinada sobre pan muffin. **S/23** 

#### CRIOLLO

Huevos fritos sobre un salteado de cebolla, pimiento, culantro y ají sobre rebanada de pan casero tostada. S/ 20

#### CLÁSICO

Huevos fritos sobre salteado de papas nativas, cebolla y perejil con toques de mantequilla de ajo. S/18

# • — DELICIAS MAÑANERAS — •

#### AL YOGURT

Frutas mixtas, yogurt al gusto y müesli con miel de abejas. S/ 20

### HOME MADE WAFFLES

Waffles con frutos rojos, miel de maple y Nutella. S/ 22

#### **CANASTA DE PANES**

Combinación de nuestros panes caseros, acompañados de mermelada y mantequilla. S/10

### BEBIDAS CALIENTES —

Chocolate caliente peruano S/ 10 Capuccino S/ 8

Americano S/6
Espresso S/6
Ristretto S/6
Cortado S/8

Infusiones naturales: Manzanilla, muña, cedrón, toronjil, anís estrella, hierbaluisa y hierbabuena S/5

### • — JUGOS Y MILKSHAKES — •

### Jugos de estación:

Fresa, papaya, piña, mango, durazno o naranja **S/ 12** Aguaymanto, granadilla o camu camu **S/ 14** 

#### Nuestras combinaciones: S/ 14

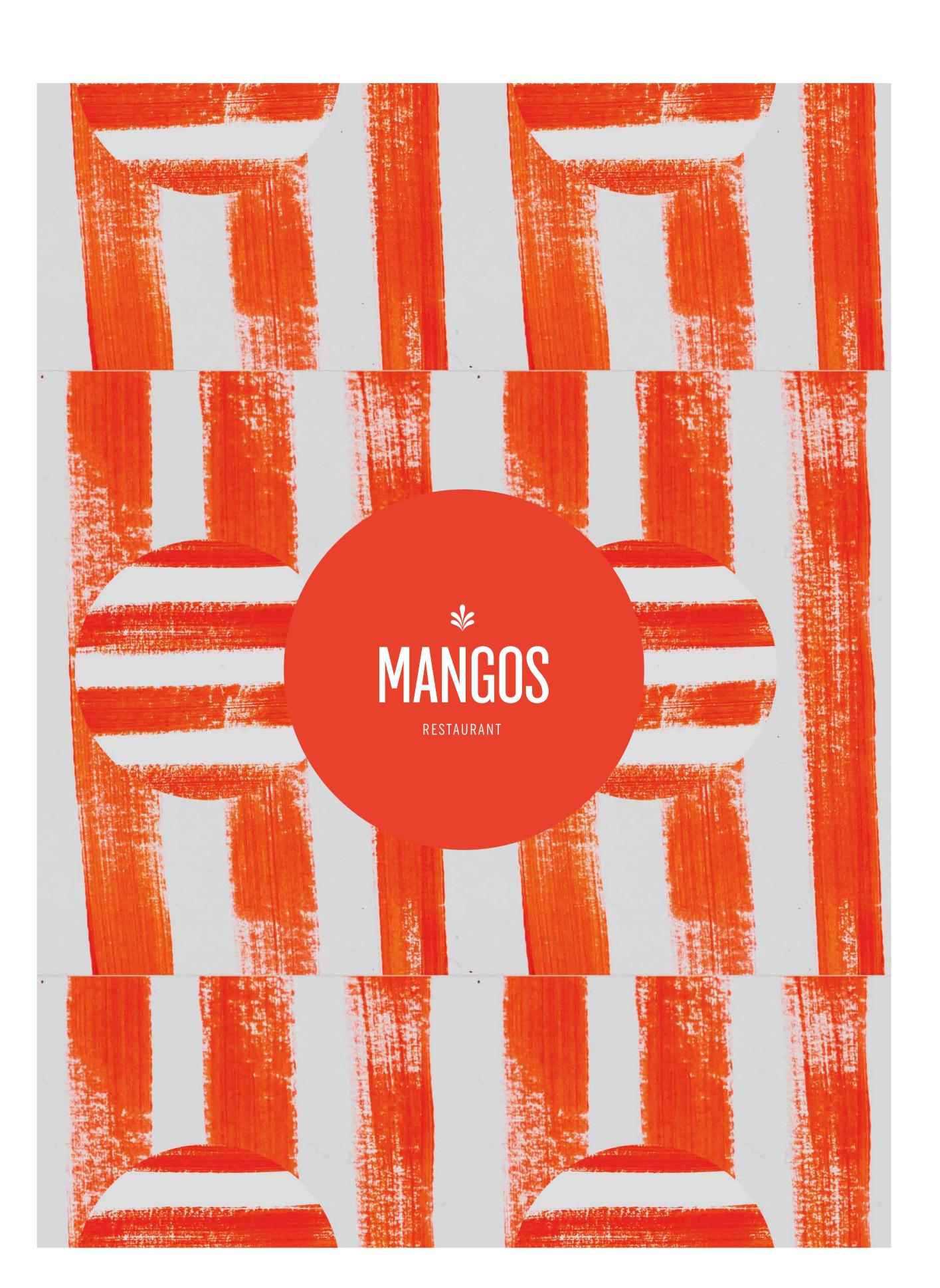
Papaya, piña y fresa Mango, fresa y maracuyá Piña, maracuyá y naranja Camu camu, maracuyá y limón Durazno, mango y aguaymanto

Milkshake a base de helados artesanales: Vainilla, canela, café, chocolate, lúcuma S/.21.00





TIRA



### **PIQUEOS**

- ➤ EL CRIOLLO: Anticuchos de corazón, tequeños de ají de gallina, yuquitas rellenas de queso, causa limeña y tamalito. Servido con salsa criolla y huancaína cremosa. S/52
- ➤ DEL MAR: Ceviche mixto, tiradito al rocoto, chicharrón de pescado con salsa tártara, pulpo al olivo y causa de cangrejo. S/ 70

ANTICUCHO DE POLLO Y LOMO: Brochetas marinadas en panca y chicha, papas con choclo al grill. Servido con chimichurri y salsa huancaína. S/ 44

CONCHITAS MANGOS: A estilo parmesano, con leche de tigre y salsa inglesa. S/ 43

QUESADILLAS VEGGIE: Trío de tortillas: caprese, vegetales grillados, espinaca con queso de cabra y pecanas. Servidas con sour cream, chalaquita y guacamole. S/34

TEQUEÑOS DE QUESO Y OSSOBUCO: Acompañados de salsas caseras como ocopa, huancaína y crema de rocoto. S/32

PERUVIAN HOT WINGS: En salsa de anticucho, servidas con ensalada de col, espárragos y papas nativas grilladas. S/32

**ANTIPASTO:** Prosciutto, salame, quesos variados, aceitunas y verduras grilladas. Acompañado de nuestro Balde del panadero. **S/80** 

### **ENSALADAS** -

✓ DEL HUERTO: Trío de quinuas apaltado, vegetales a la parrilla, tomate asado y brotes en vinagreta ligera de yogurt. S/30

ENSALADA OXAPAMPINA CON QUESO BRIE CROCANTE: Una mistura de lechugas, espárragos, alcachofa, palmito y tomate, en vinagreta de maracuyá y coco. S/34

ENSALADA CÉSAR: Lechuga romana con pollo grillado, croutones, tocino y queso parmesano. S/30

# CEVICHES Y MÁS — •

CEVICHE MANGOS: Pesca del día y mariscos frescos en crema de ají amarillo. S/42

CEVICHE DE PESCADO: Pesca del día con ají limo, culantro, choclo y camote. S/40

TIRADITO: Láminas de pescado en leche de tigre al ají

TRILOGÍA DE CAUSAS: Amarilla, con pulpo a la mediterránea; acevichada y crocante, con langostino al ajillo, y al culantro, con escabechado de pescado. S/ 32

amarillo, camote, choclo y chalaquita criolla. S/ 34

# ENTRADAS CALIENTES — •

- CREMA DEL DÍA: De los más frescos insumos, inspiración del día. Consultar. S/24
- ★ CHUPE CASERO DE PESCADO: Pescado de la costa en aderezo criollo. Habas, choclo, queso y huevo escalfado. S/ 44

TORTILLA DE PAPAS: De la mejor cosecha, rellena de salchicha huachana y salsa criolla. S/ 26

### PESCADOS Y CARNES — •

- → PESCA A LA BRASA: Sobre estofado de lentejas bebé, con trozos de chorizo artesanal, queso de granja y salsa de ají amarillo. S/60
- PESCADO AL AJO ORIENTAL: Filete con vegetales orientales y arroz tipo chaufa con choclo. S/58
- ★ PESCADO MANGOS: Filete sobre risotto al azafrán, salsa ligera de ají al Pisco, chimichurri y langostinos ahumados. S/62
- ★ LOMO SALTADO MANGOS: Jugoso y ahumado con cebolla, ají, tomates y Pisco. Servido con arroz blanco y papas amarillas. S/ 46
- → PATO GUISADO: Guisado por ocho horas en chicha y especias, jugoso arroz al culantro, chips de loche y salsa criolla. S/54

POLLITO PACHAMANQUERO: Horneado en hierbas andinas, tubérculos de chacra, platanito, habas y ensalada. S/48

BIFE ANCHO ANGUS (300 Gr) Generosa carne servida con papas crocantes, tomates cherry, salteado de cebollas, espárragos con toques de mantequilla de ajo y ensalada verde. S/78

OSSOBUCO AL AJÍ: En larga cocción al vino tinto, risotto a la huancaína y tomates ahumados. S/54

## ARROCES Y PASTAS — •

- \* ARROZ CON MARISCOS: Con queso parmesano y acompañado de salsa criolla. S/ 52
- RISOTTO SALTADO A LA CRIOLLA: Risotto a la parmesana con lomo saltado. S/ 48

SPAGUETTI ACHUPADO: Crema de coral, ají amarillo, langostinos ahumados, parmesano y ajo tostado. S/ 40

PICANTE DE LANGOSTINOS: Sobre tacu tacu de pallares,

LASAGNA DE CASA (carne de res) S/34

crema de ají al Pisco y salsa criolla. S/46

RISOTTO FUNGHI: Acompañado con tomate confitado y prosciutto. S/38

MEDITERRANEA: Pasta penne, zucchini, berenjena, pimiento, alcaparras. S/32

# SÁNDWICHES

(Todos nuestros sándwiches son servidos con papas nativas crocantes)

CLUB SÁNDWICH: En pan pullman blanco, pollo deshilachado con tocino, jamón, queso Edam, lechuga, tomate y huevo. S/36

- CAMPECCIANO: Una pechuga de pollo al grill en pan ciabatta, con palta, tomate, espárragos y vinagreta casera.
- ★ HAMBURGUESA MANGOS: 220 grs. de carne emparrillada sobre lechuga y tomates, con queso fundido y cebollas a la parrilla. Servido con chimichurri y ensalada de col. S/32

PARRILLERO: Lomo a la parrilla en pan ciabatta clásico, con sal de Maras, palta, tomate, cebollas confitadas y arugula. S/36

- VEGETARIANO: Vegetales grillados y crema de palta agria en pan pita integral, con queso feta y tomate confitado. S/ 32
- HAMBURGUESAS DE LENTEJAS AL PLATO: Suculentas lentejas hechas hamburguesa y servidas con cebollas guisadas, tomate, crema agria de palta, ensalada y brotes. S/30

## KIDS

MINI HAMBURGUESA: Con queso Edam, lechuga, tomate y papas fritas. S/ 22

PASTA AL GUSTO: Boloñesa, napolitana, alfredo, pesto. S/22

MILANESA DE POLLO: Servida con papas fritas, puré de papa o arroz. S/22

Nuestras Especialidades

Vegetariano

\* En caso de ser alérgico a algún ingrediente, por favor háganoslo saber.

### **POSTRES** –

**CREPE SUZETTE:** Crepes calientes con salsa de naranja al Grand Marnier, acompañados de helado de vainilla artesanal. **S/26** 

**TIRAMISU:** El clásico dulce italiano, una crema de queso mascarpone y bizcocho de chocolate en almíbar de licor de café. **S/22** 

VOLCÁN DE CHOCOLATE: Tibio bizcocho de chocolate belga con centro líquido, acompañado de una fresca ensalada de frutos rojos y helado artesanal. S/ 24

CREME BRULEE: Crema dulce hecha a base de crema de leche y yemas, cubierta por una fina capa de azúcar tostada. S/ 20

CROCANTE DE MANZANAS: Salteado de manzanas con aromas de canela y crujiente crumble, con helado de canela artesanal. S/ 22

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS:
Cheesecake horneado, cubierto de frutos rojos en salsa de fresas y frambuesas. S/ 22

SUSPIRO A LA LIMEÑA: Manjar de yemas coronado con merengue de oporto. Un clásico

BARRITA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS: Acompañada de helado artesanal de mango y salsa de vainilla al Baileys. S/ 24

Mangos. S/20

TRIFLE MANGOS: Trocitos de brownie, mango, crema de caramelo salado y salsa de chocolate puro. S/ 20

Copón de helados y sorbetes artesanales (consultar sabores): S/ 20

BALDE DEL PANADERO

Grisines de tomate y albahaca, focaccia al ajo, hojuelas con sal de Maras y aceitunas. Acompañado de mantequilla de la casa, sour cream de palta y chimichurri de ají ahumado. S/ 10

# BUFFET

DESAYUNO BUFFET 08:00 a 11:30 Hrs. Sab - Dom

ALMUERZO BUFFET 12:30 a 16:00 Hrs. Lun a Sab

LONCHE BUFFET
17:00 a 20:00 Hrs. Lun a Sab

ALMUERZO BUFFET CRIOLLO

\_\_\_\_\_ • • • <u>\_\_\_\_</u>

12:30 a 16:00 Hrs. **Dom y Feriados** 

PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE DESAYUNOS — •

**MANGOS** 

