

Desayuno  
Canastita de Tostadas Surtidas  
Acompañada de mantequilla y mermelada.  
10.00

Omelet de Espinaca  
Con cebolla blanca, champiñones y tomate. Acompañado de pan blanco  
grillado.  
22.00

Omelet Protéico  
Claros de huevo orgánico, pollito sancochado y mix de vegetales salteados  
(espárragos, cebolla blanca, pimientos, champiñones y zucchini).  
Acompañado de pan integral grillado.  
24.00

Platón de Frutas  
Con yogurt natural, miel de abejas y granola  
24.00

Tostadas Francesas  
Con miel de maple, fresas frescas y crema.  
22.00

Yogurt Parfait  
Yogurt griego con fresas frescas, granola y miel.  
24.00

Waffle Nutella Plátano  
Con nuestra salsa Nutella, plátano flambeado y helado de vainilla con  
praliné.  
25.00

Waffle Moulin Rouge  
Waffle de chocolate y vainilla con fresas en almibar, helado de vainilla,  
crema y manjar de yemas.  
25.00

Huevos Revueltos  
14.00

Huevos Pasados  
14.00

Omelet de Pavo light  
Jamón de pavo, tomate, albahaca y cebolla blanca. Acompañado de pan  
integral grillado.  
26.00

Huevos Fritos  
14.00

Derrumbados de Huevos revueltos  
Huevos revueltos con champiñones, cebolla china. Acompañado de dos  
sanguchitos con lomito ahumado, pesto de tomate, salsa dijonaise y queso  
gratinado en english muffin.  
33.00

Tostones con palta en pan Multigrano

Acompañados con palta, queso fresco, tomate bb, germinado, huevo frito \*  
y ensalada verde.  
27.00

Wafle Tradicional  
Con mantequilla y miel de maple.  
18.00

Piqueo

Yuquitas a la Huancaína  
Deliciosas yuquitas rellenas de queso y tocino ahumado, acompañadas de  
salsa huancaína y salsa de rocoto.  
20.00

Ceviche de Champiñones.  
Delicioso ceviche de champiñones frescos.  
30.00

Cocotte de Champiñones  
Cacerola de champiñones a fuego alto, deglasado con brandy, ajos y  
hierbas del huerto. Acompañado de tostaditas.  
34.00

Tequeños a los 3 Quesos  
Mozzarella, Brie y Edam acompañados de guacamole y suave salsa de rocoto.  
28.00

Tequeños de Ají de Gallina  
Con suave salsa de rocoto y guacamole.  
26.00

Quiche Lorraine  
Con queso y tocino, todo un clásico francés.  
20.00

Quiche Caprese  
Con queso mozzarella, pesto y tomates confitados.  
20.00

Tortilla Española  
Con toques de chorizo español y pimientos morroneados.  
25.00

Tequeños de Lomo Saltado  
Con suave salsa de rocoto y huacamole.  
30.00

Tartare de Trucha  
Con palta, tomate, ajonjolí, cebolla blanca y salsa oriental. Acompañado  
con tostaditas.  
39.00

Quiche de Espinaca  
Con champignones.  
20.00

Ensaladas

AMELIE

Pollo a la parrilla, lechugas orgánicas, espinaca, apio, manzana verde, germinado y praliné de pecanas con vinagreta de miel y Dijon.  
30.00

Ensalada Caprese  
Mozzarella, tommate y albahaca con aceite de oliva y salsa de Pesto.  
Acompañada de mix de lechugas con vinagreta balsámica.  
22.00

Del César  
Lechuga romana, láminas de queso parmesano, tocino y croutons al ajo en vinagreta del César.  
24.00

Del César con Pollo  
Lechuga romana, láminas de queso parmesano, tocino, pollo y croutons al ajo en vinagreta del César.  
34.00

Jardinera  
Pollo desmenuzado, choclo, palta, zanahoria, queso fresco, tomate bb, aros de cebolla y huevo duro sobre cama de espiaca y mix de lechugas orgánicas, ¡Con vinagreta de mi gorda!  
30.00

Lita Lita Olientalita  
Pollo al ajojolí, mix de lechugas orgánicas, col morada, holantao, cebollita, frejolito chino, pimienta, cashew y tiras de wantán crujientes, servidas con vinagreta Thai.  
30.00

Trucha Ahumada  
Láminas de trucha ahumada, lechugas mixtas, espinacas, champignones, naranjas en gajos, brotes de alfalfa con vinagreta mi gorda.  
35.00

Ensalada de Quinoa  
Quinoa perlada y roja, pimienta morrón, queso fresco, palta, tomate, choclo, tomate bb y germiado, sobre cama de lechuga orgánica.  
34.00

Sopas y Cremas  
Crema de Espárragos  
20.00

Crema de Zapallo  
20.00

Dieta de Pollo  
20.00

Sopa a la Minuta  
20.00

Aves, Carnes y Pescados

Escalopines de pollo agrillados (240gr)  
Pechuga de pollo ( 240 gr) grillada con papas fritas y ensalada de la casa.  
38.00

Lomo Saltado Catedral

Jugoso lomo saltado con huevo montado a la inglesa.

45.00

Milanesa de Pollo a la Napoliana

Cubiera de Pomodoro y Mozzarella gratinada, acompañada de ensalada de la casa y papitas fritas amarillas.

42.00

Pechuga de Pollo con Salsa de Champiñones

Pechuga a la parrilla en salsa de champiñones, acompañado de arroz con choclo.

40.00

Ají de Gallina

Un clásico de nuestra cocina.

33.00

Pollo Saltado

Con papitas fritas amarillas y arroz con choclo.

37.00

Salmón a la parrilla con Alcaparras

Acompañado de risotto al Azafrán y espárragos grillados.

65.00

Chicharrón de Pollo Achaufado

Acompañado de arroz chaufa, quinua y verduras al wok.

42.00

Lomo a la parrilla con Quinoto

Lomo fino a la parrilla acompañado con quinoto aromatizado con vino blanco.

60.00

Pastas

Dados de Lomo al Jugo con Fettuccini a la Huancaína

49.00

Fettuccini a la Stroganoff

Con cremosa salsa de Lomo y champiñones.

39.00

Fettuccini a lo Alfredo

32.00

Fettuccini al Pesto con Pollo

Pollo a la parrilla con Fettuccini de espiaca al pesto, tomates confitados y huevo frito a la inglesa montado.

40.00

Fettuccini Andrea

Con pollo a la crema, tocino y cebolla caramelizada.

37.00

Fettuccini Bolognesa

38.00

Pasta Primavera

Con zucchini, champiñones salteados, tomate y albahaca (lleva un toque de crema)  
32.00

Sábana de Lomo Fino con Huevo Montado  
Fetuccini de espinaca al pesto con tomates confitados y huevo frito montado.  
49.00

Spaguetti Parisien  
Con tocino, champiñones y albahaca (lleva crema).  
32.00

Spaguetti Peruvien  
Con pollo saltado, vegetales al wok, salsa bechamel.  
32.00

Spaguetti a la Huancaína con Pollo  
Con deliciosas verduras al wok.  
36.00

Ravioles Caprese  
Rellenos de queso mozzarella, tomate concasse, tiras de abahaca y aceite de oliva.  
35.00

Sánguches

Butifarra  
Jamón del país artesanal, lechuga orgánica, salsa criolla y dijonaise en crocante pan ciabatta  
25.00

S. Caprese  
Queso crema, tomate, albahaca y queso mozzarella en pan pita.  
24.00

Croissant de Pollo  
Pollo deshilachado, apio picado, pecanas y mayonesa a las finas hierbas, sobre cama de lechuga.  
20.00

Hamburguesa La Folie  
Lomito a la parrilla con cebolla caramelizada, hongos salteados, queso derretido y un toque de mayonesa en crocante pan ciabatta.  
32.00

Pollo y Palta  
Filete de pollo, palta, queso, lechuga y mayonesa a las finas hierbas en crocante pan ciabatta. Pídelo también en pan pita o multigrano.  
25.00

Sánguche Vegetariano  
Berenjenas, pimientos, mixtura de hongos silvestres, queso mozzarella a la parrilla con aceite de oliva, hummus y albahaca. En crocante pan multigrano.  
25.00

Hamburguesa Clásica

(200 gr. de Carne) Con tomate cebolla, lechuga, quesí derretido, mayonesa a las finas hierbas acompañadas de papitas fritas amarillas.  
30.00

#### Mixto Gourmet

Láminas de lomito ahumado, queso Edam derretido, pesto de tomate confitado, salsa dijon con mayonesa.  
25.00

#### Sanguche Bistrot

Lomitos a la parrilla con cebolla caramelizada, hongos salteados, queso derretido y un toque de mayonesa en crocante pan cianatta  
39.00

#### Wraps

##### Wrap de Pavo Light

Láminas delgadas de jamón de pavo con queso fresco, palta, lechuga, tomate y mayonesa con ensaladita verde.  
26.00

##### Wrap de Pollo Saltado

El pollo saltado en su esplendor, con papitas fritas amarillas crocantes.  
28.00

##### Wrap de Lomo Saltado

El clásico con papitas amarillas crocantes.  
39.00

#### Postres

##### Brownie

Brownie de la casa con salsa de fresas.  
18.00

##### Cheesecake de Cookies y Cream

De galleta Oreo  
24.00

##### Cheesecake de Toblerone

24.00

##### Divinidad de Chirimoya

Chirimoya, chocolate, crema, merengue y manjar de yemas  
26.00

##### Crocante de Manzana

Con manjar de yemas y praliné  
18.00

##### Mousse de Maracuyá y Brownie

Perfecta combinación.  
15.00

##### Semifredo de Limón

Con crumble de vainilla y manjar de yemas  
16.00

##### Torta de Chocolate Trufada

18.00

Wafle tradicional  
18.00

Wafle Nutella y Plátano  
25.00

Enrollado de Chirimoya  
Con manjar y praliné de pecanas.  
18.00

Wafle Moulin Rouge  
25.00

Cheesecake de Blondie  
24.00

Bebidas y Jugos

Chicha Morada  
10.00

Chicha Morada Frozen  
13.00

Chirimoya  
17.00

J. Fresa  
14.00

Gaseosas y Aguas  
8.00

J. Granadilla  
17.00

Jugo de Granadilla con Naranja  
16.00

Limonada de la Casa con Hierba Luisa  
Un clásico de la Folie!!  
13.00

Limonada Tradicional  
11.00

Limonada de la casa Frozen  
Con hierba luisa  
15.00

Jugo de Mango  
15.00

Maracuyá Frappé  
11.00

Jugo de Papaya  
12.00

J. Granadilla con Hierba Luisa  
Un clásico de la casa.  
18.00

Jugo de Piña  
12.00

Juego de Plátano  
11.00

J. Naranja con Cedrón  
16.00

Jugo Surtido  
13.00

J. Piña con Menta  
15.00

Jugo de Naranja  
15.00

Cafés y Tés

Café Americano  
10.00

Café Espresso  
8.00

Capuccino Clásicos  
10.00

Capuccino con Crema  
11.00

Moka  
Con crema batida y fudge.  
11.00

Frozen Toffee Caramel  
Café con leche, salsa de toffee, praliné, canela y crema  
14.00

Frozen Brownieccino  
Con trozos de brownie y fudge  
14.00

Frozen Clásico  
12.00

Chocolate Caliente de la Abuela  
16.00

Andino  
Digestiva combinación de hierba luisa, cedrón, manzanilla y menta (sin cafeína)  
10.00

Anís



8.00

Manzanilla

8.00

Hierba Luisa

8.00

Milkshake

M. Galleta oreo y fudge

18.00

M. Brownie

18.00

M. Blondie de vainilla

18.00

M. Vainilla

18.00

M. Chocolate

18.00

M. Fresa

18.00

Extractos 100% Naturales

Piña, manzana y menta

16.00

Naranja, piña, apio, pepino, lechuga y espinaca

16.00

Zanahoria, piña yacon, maracuyá y grass de trigo

16.00

Beterraga, piña, pepino, zanahoria, manzana y kion

16.00