



La Casita Chaupin

Cafetería Ancestral

Armoniza sus ambientes de Cafetería, Eco tienda Orgánica, Sala de Arte, Bed & Breakfast y Ceremonias con la energía Místico, Espiritual Ancestral.

*Los Insumos **BASE**, utilizados para la elaboración de nuestros alimentos son el aceite de Oliva, aceite de Coco, sal de maras o del Himalaya.*

¡Cada instante de tu vida es Única y Absoluta!

Amala

Desayunos / q'uñi yaku

Añalau: S/. 16.00

Café o mix de Hierbitas, huevo frito, acompañado de papa, palta, pan andino y jugo de estación.

Kusikui: S/. 20.00

Café o mix de Hierbitas, huevos fritos, acompañado de papa, palta, delicia de panqueque de quinua con frutas, pancito andino, mermelada de la casa y mantequilla.

Qhali: S/. 23.00

Café o mix de Hierbitas, Omelette de vegetales con champiñones, jugo de estación acompañado de nuestro pancito andino, mermelada y mantequilla.

Jack's favorite breakfast: S/.25.00

Strong Coffée, three fried eggs (over easy) mounted in a combination of sweet potato, onion, rocoto and potato. Accompanied by avocado and Andean bread. Delicious.

Jugos de frutas & batidos / hilli rurukuna

Elije tu jugo de pura fruta: Naranja (o) Papaya- Piña- Plátano- Fresas- Mango- Arándanos, etc. S/.7.00

Surtido Chaupin. S/.8.00

Especial es: plátano de la isla, papaya, leche, huevo, algarrobina. S/.10.00

Verde te quiero birdi: Batido energizante de proteína y grasas saludables S/.12.00

(espinaca, maca, cacao, almendras, plátano, chía y harina de coca).

Ensalada de frutas viene con yogurt, granola y algarrobina S/.15.00

Aprendamos un poco más de nuestra lengua Madre: Runasimi: Chhalla: ligero, Añalau: sabroso, Kusikui: Disfrutar, Llaq: vegetales, Qhali: Saludable hilli: jugos, rurukuna: frutas, birdi: verde, miski: dulce, tanta: pan Chaupin: centro.

Batidos: Elije tu fruta: Fresa (o) Arándanos- Plátano-Mango.

Café, Infusiones & Cacao/ cafi, mati, QaQau

<i># Café Chaupin</i>	<i>S/5.00</i>
<i># Café con leche</i>	<i>S/7.00</i>
<i># Chocolate caliente</i>	<i>S/10.00</i>
<i># Chai tea Chaupin</i>	<i>S/10.00</i>
<i># Hierbitas Naturales pueden ser: Muña- Cedrón-Manzanilla-hierba luisa-Te negro- Anís, etc.</i>	<i>S/ 5.00</i>
<i>#Mate de Coca</i>	<i>S/ 6.00</i>

Pociones Mágicas de Curación / uatuq hampicui

Te de Cúrcuma y kion: *S/7.00*

Acción anti-inflamatoria, anti-oxidante y anti-cancerígena y alivia tu campo físico y energético.

La Sacerdotisa: *S/7.00*

Usa la hierba luisa, cedrón, manzanilla y canela para relajarte, reanimarte y fortalecer el sistema inmunológico.

Postres/Miski

El placer de llevarse algo dulce al paladar es Mágico.

Yana Patay: *S/10.00*

torta de chocolate orgánico con un mix de choco fresas.

Tanta Chaupin: *S/16.00*

Panqueque de Quinua contundente, acompañado de frutas de estación, salsa de choco cacao y más delicia.

Los Postres del Día estarán en el mostrador o estará impreso en su mesa

A&C / mikhui

Come rico y sano con estos potajes que solo te brinda ¡La Casita Chaupin!

Ají de Quinoa: S/. 25.00

Delicioso potaje Andino acompañado de papas nativas, huevo, aceituna y hojas verdes.

Llaq al curry: S/. 25.00

Vegetales salteados al Curry peruano bañado en leche de coco, acompañado de arroz blanco o quinoa y papas andinas.

Fidiyukuna Chaupin: S/. 30.00

Pasta de Arroz bañada en Salsa Pesto, acompañado de Champiñones grillados y queso andino.

Chaupin Bowls/ Súper Alimentos

El menú perfecto para saciarse de forma saludable

De Quinoa, Champiñones y Menestra: S/.18.00

Quinoa, Champiñones al grill, Palta, Cebolla roja, Coliflor, Pimentón, Garbanzos o Lentejas y Camote.

De Berenjenas, Zucchini y Hojas verdes: S/.20.00

Hojas verdes, Quinoa, Frejol chino, Papa, Quinoa, Berenjenas asadas, Palta, Brócoli, zanahoria y pepino.

Sopas /supa, + acompañado de pancito andino S/.15.00

Sopitas Ancestrales que armonizan su estado, físico, espiritual y energético.

Quinoa: *La receta de la abuela con una variedad de verduras, huevo y quesito andino.*

Crema de verduras: *Es Depurativa y diurética, por lo que nos ayuda a eliminar toxinas y al exceso de líquidos que podamos acumular.*

Crema de espinaca con kion: *Es la Campeona en vitaminas y minerales.*

Caldo de Habas: *habitas sancochadas, hierba buena y pimentón.*

Pizzas /tanta urnu

Chaupin: S/. 35.00

Champiñones, Berenjena, Espinaca, Tomate, Aceitunas, Zucchini y Queso andino.

Sacerdotisa: S/. 45.00

Albahaca, Tomate, Aceitunas, Zucchini, Champiñones, Pimentón, Cebolla, Piña, Queso andino y Tomate Cherry.

Nuestras pizzas masa delgada de quinua y hechas con un mix de salsa de tomate y fresas.

Sándwiches Chaupin de pancito andino

Triple: S/.12.00

Huevo, Palta, Queso, acompañado de Espinaca y Tomate

Veggie: S/.14.00

Champiñones, Palta, Aceitunas, acompañado de Tomate y Espinaca

Chaupin: S/.16.00

Champiñones, Berenjena, Queso, acompañado de Palta, Espinaca, Tomate y papas doradas.

Se me antoja para picar:

Tequeños de la Casita Chaupin, con salsa huacamole S/.20.00

Champiñones salteados a la mantequilla c/papas nativas y rocoto. S/.20.00

Omelette de vegetales y champiñones con camote o papa dorada. S/.18.00

Aprendamos un poco más nuestro lengua Madre: Runasimi:, sonqo: corazón.

Fidiyukuna: fideos, Atallpa: pollo o gallina, Llaq: vegetales, Chucllu: choclo, akshu: papa,

kachilluc: pastel, mikhui: almuerzo, cena, uaua: bebe, Kachilluc Akshu: pastel de papa.