



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

¡Cada instante de tu vida es Única y Absoluta!

Amala

Desayunos / q'uñi yaku

Tanta miski: S/. 14.00

Café o Hierbita, panqueque de plátano con arándanos y jalea Chaupin.

Añalau: S/. 16.00

Café o Hierbita, huevo frito con palta acompañado de pan andino y jugo de estación.

Kusikui: S/. 20.00

Café o Hierbita, jugo de estación, huevos fritos, papas doradas, panqueques de frutas, miel y pancito andino.

Qhali: S/. 23.00

Café o hierbita, Omelette de vegetales y champiñones, jugo de estación acompañado de nuestro pancito andino.

Jack's favorite breakfast: S/.27.00

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 fruta: mango, naranja, papaya, piña, plátano, fresas, etc. (o) S/.6.00

Surtido es: papaya, fresas, piña, plátano, beterraga y miel de abeja. S/.8.00

Especial es: plátano de la isla, papaya, leche, huevos, algarrobina y miel. S/.10.00

Verde te quiero birdi: batido energizante de proteína y grasas saludables S/.14.00

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

Ensalada de frutas viene con yogurt, granola, miel y algarrobina S/.18.00

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.

Café, Infusiones & Cacao/ cafi, mati, QaQau

<i># Café Chaupin</i>	<i>S/5.00</i>
<i># Café con leche</i>	<i>S/8.00</i>
<i># Chocolate caliente Chaupin orgánico</i>	<i>S/12.00</i>
<i># Chai tea Chaupin</i>	<i>S/10.00</i>
<i># Muña, Cedrón, Manzanilla, hierba luisa, Te negro. C/u</i>	<i>S/5.00</i>

Pociones Mágicas de cura/ uatua hampicui

<i># Te de Cúrcuma y kion:</i>	<i>S/10.00</i>
--------------------------------	----------------

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

<i># La Sacerdotisa:</i>	<i>S/10.00</i>
--------------------------	----------------

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.

<i># Yana Patay: torta de chocolate orgánico con un mix de choco fresas.</i>	<i>S/12.00</i>
<i># Tanta Chaupin: panqueque de frutas con manjar y salsa de chocolate.</i>	<i>S/18.00</i>
<i># Postres en el mostrador (preguntarlas variedades)</i>	

A&C / mikhui

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

<i># Ají de Quinoa:</i>	<i>S/ 20.00</i>
-------------------------	-----------------

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

<i># Llaq al curry:</i>	<i>S/ 22.00</i>
-------------------------	-----------------

Vegetales al curry bañado en leche de coco y acompañado de arroz blanco con chuqllu.

Kachilluc Akshu di Ilbi & Mariu:

S/21.00

*Delicioso pastel de papa, receta de nuestros Maestros del **Oráculo Chaupin** y acompañan a este manjar una salsa picante de tomates, rocoto y cebolla, tal como le gustaba a nuestro Mariu ¡El Gran Amauta de Chaupin!*

Fidiyukuna Chaupin:

S/. 23.00

Pasta de arroz bañada en una salsa al pesto con nueces, piñones, parmesano y Champiñones grillados.

Atallpa al curry:

S/. 28.00

Pollo de corral al curry con leche de coco, acompañado de arroz blanco y chuqllu.

Langostinos Chaupin, papas doradas y palta Deli

S/.35.00

Menú para los Uauas:

Déjalos escoger su variedad favorita

- Macarrones con Queso **S/. 9.00**
- Arroz con huevo y plátano frito **S/.9.00**
- Crema de verduritas suave **S/.7.00**
- Sandwichito de palta, huevo y queso **S/. 9.00**

Chaupin Bowls/ Súper Alimentos

El menú perfecto para saciarse de forma saludable

De Camote, Champiñones, Quinoa y Tahini:

S/.15.00

Quinoa, champiñones al grill, palta, cebolla roja, coliflor, pimentón, garbanzos y camote.

De Hummus, Quinoa y Betarraga:

S/.18.00

Hojas verdes, quinoa, frejol chino, papa, berenjenas asadas, palta, choclo y habas.

De Tofu y Quinoa:

S/.21.00

Quinoa, pimentón, col roja, pepino, culantro, palta, tofu, rabanito, frejoles y ají al gusto.

De Atún con Hojas Verdes:

S/.23.00

Espinaca, lechuga, arúgula, atún, arroz integral, pepino, zanahoria, tomate, palta y su aliño de la casa.

Sopas / supa + Canasta de pancito andino S/. 13.00

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

Quinua:

La receta de la abuela con verduras, huevos 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.

Pizzas /tanta urnu

Chaupin: S/. 25.00

Champiñones, berenjena, espinaca, tomate, aceitunas, y queso andino.

Sacerdotisa: S/. 30.00

Albahaca, tomate, aceitunas, zucchini, champiñones, pimentón, cebolla y queso andino.

Sonqo: S/. 35.00

Salsa de tomate, aceitunas, cebolla y tomate cherry al grill, rocoto, champiñones, piña, palta y queso andino.

Pan pizza: S/. 15.00

Champiñones, berenjena, aceituna, espinaca y queso andino. (4 tapas)

Sándwiches de la casa, acompañado de Chips

Triple: huevo, palta, queso, tomate S/.12.00

Veggie: palta, tomate, aceitunas y champiñones. S/.16.00

Chaupin: champiñones, palta, espinaca, tomate, queso y papas fritas. S/.18.00

Se me antoja para picar:

<i># Canasta de Papas nativas fritas las salsas Chaupin: rukutu, tumati y Ocopa.</i>	<i>S/.13.00</i>
<i># Camotes en bastones fritos acompañados de las salsas Chaupin</i>	<i>S/.13.00</i>
<i># Tequeños Chaupin home</i>	<i>S/.18.00</i>
<i># Tacos Chaupin wasi</i>	<i>S/.18.00</i>
<i># Champiñones salteados a la mantequilla w/papas nativas y chuqllu.</i>	<i>S/.22.00</i>
<i># Omelette de vegetales y champiñones grillados con camote dorado.</i>	<i>S/.20.00</i>

Aprendamos un poco más nuestra 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.