

**PARA
PICAR**
SNACKING

Empanadas limeñas De lomo saltado, cuadril o de tamalito con queso.	S/.12	Anticuchos de corazón De corazón de res. Con choclo, papas doradas y salsas de rocoto y ají amarillo.	S/.28
Lima style empanadas <i>Made with stir-fried beef, rump, and cheese tamale.</i>		Beef heart anticuchos <i>Corn, golden brown potatoes and rocoto and ají amarillo sauces.</i>	
Pastel de choclo y carne Hecho con puro choclo tierno, relleno de carne.	S/.16	Quinoa burger De quinoa orgánica. Con chutney de mango, dip de paltas, yogurt, brotes, lechuga y tomate.	S/.28
Corn and beef pie <i>Made with soft pure corn and stuffed with beef.</i>		<i>With organic quinoa and tomato, rocoto, onion, cucumber and herbs.</i>	
Papas rellenas Rellenas de guisito de ossobuco y acompañadas de cremas peruanas.	S/.24	Tabulé de quinoa De quinoa orgánica. Tomate, rocoto, cebolla, pepino y hierbas.	S/.29
Stuffed potatoes <i>Stuffed with ossobucco stew. Served with Peruvian creams.</i>		Quinoa tabbouleh <i>With organic quinoa and tomato, rocoto, onion, cucumber and herbs.</i>	
Sánguche de pavo a la criolla Pechuga de pavo, lechuga y criolla en pan roseta. Acompañado de papas fritas o ensaladita fresca.	S/.25	Ensalada de pollo Pollo, lechugas, manzana delicia, huevo, palmitos orgánicos, pasas, palta y vinagreta de curry.	S/.32
Creole turkey sandwich <i>Turkey breast, lettuce, and criolla sauce on a bun, and your choice of French fries or a fresh salad.</i>		Chicken salad <i>Chicken, lettuce, delicia apple, egg, organic hearts of palm, raisins, curry vinaigrette.</i>	
Crema de zapallos peruanos De zapallos loche y macre, acompañado de pan al ajo para mojar.	S/.26	Tiradito con cremas de ají amarillo y rocoto Cortes de pesca del día marinados con cremas de ají amarillo y rocoto.	S/.36
Peruvian pumpkin cream <i>Made with loche and macre pumpkin, with garlic bread for dipping.</i>		Tiradito with ají amarillo and rocoto creams <i>Cuts of the catch of the day marinated with ají amarillo</i>	
Papas a la huancaína Una receta de la abuela. Con choclo y queso frito.	S/.28	Hamburguesa papacha De ternera, sauco ketchup, cebolla crocante, lechuga, tomate, salsa de queso azul.	S/.36
Potato with huancaína sauce <i>Grandmother's recipe. With corn and fried cheese.</i>		Papacha burger <i>Elderberries, ketchup, crispy onion, lettuce, tomato, blue cheese sauce.</i>	
Causa limeña Causa de papas. Pollo, palta, huevo, tomate, y salsas ocopa y huancaína.	S/.28	Cebiche clásico Hecho al instante. De pesca del día.	S/.39
<i>Made with potato, chicken, avocado, egg, tomato, and ocopa and huancaína suaces.</i>		Classic cebiche <i>Made on the spot with the catch of the day.</i>	
Tequeños de lomito saltado Seis tequeños rellenos de lomo, acompañados de crema de rocoto.	S/.28		
Stir-fried beef tequeños <i>Six "tequeños" stuffed with beef and served with a rocoto cream.</i>			

**PARA
COM-
PARTIR
FOR
SHARING**

Quinua airport S/.39
Chaufa de quinua orgánica con pollo y verduras; cubierta de jugosa tortilla y salsa al ajo picante.
Organic quinoa chaufa with chicken and vegetables; covered with a juicy tortilla and a spicy garlic sauce.

Pollito parrillero S/.44
Medio pollo parrillero con chimichurri, vegetales salteados y papas fritas.
Barbecue chicken
Half a barbecue chicken with chimichurri sauce, sautéed vegetables and French fries.

Lomo saltado a la criolla S/.46
Lomo jugoso con tomate y cebolla, acompañado de papas fritas y arroz con choclo.
Creole stir-fried beef
Juicy beef with tomato and onion. Served with French fries and rice with corn.

Asado estofado a la limeña S/.46
Asado de res con puré de papa amarilla, arroz con choclo y salsa criolla.
Lima style stewed roast
Beef roast with mashed yellow potato, rice with corn, and criolla sauce.

Tacu tacu con apanado a lo pobre S/.46
Milanesa de lomo, tacu tacu, huevo frito, plátano frito y escabeche.
A flat bread covered beef fillet, served with a fried mix of rice and beans, plantains, fried egg and a escabeche like onion sauce on top.

Churrasco de atún bonito sostenible S/.49
Atún bonito en salsa verde con ensalada fresca de pallares, tomate, palta, aceituna, cebolla y ají amarillo.
Sustainable bonito tuna fish steak
Bonito tuna fish in green sauce with a fresh lima bean salad, tomato, avocado, olives, onion, and aji amarillo.

Pescado a la chorrillana S/.49
Pesca del día con majado de yuca en salsa chorrillana de tamarindo.
Chorrillana style fish
Catch of the day with rustic manioc mash in a tamarind Chorrillana sauce.

Arroz con mariscos a la criolla S/.49
El clásico de clásicos: arrocito con langostinos, pulpo, almejas, conchas de abanico y salsa criolla.
Creole rice with seafood
The classic of classics: rice with prawns, octopus, clams, scallops, and criolla sauce.

**POSTRES
DESSERTS**

Pasteles y copas de nuestro carro. S/.12
Cakes and dessert cups from our trolley.

**BEBIDAS
BEVERAGES**

Bebidas calientes S/.6.5
Espresso, ristretto y cortado
Espresso, ristretto and coffee with milk

Doble y americano S/.7.5
Double espresso and american

Cappuccino S/.10

Infusiones naturales S/.6.5
Té jazmín, té verde, té aromático, hierba luisa, manzanilla, menta, muña, anís, toronjil, cedrón y mate de coca.

Natural brews
Jasmine tea, green tea, aromatic tea, lemongrass, chamomile, mint, muña, anise, lemon balm, lemon verbena, and coca tea.

**BEBI-
DAS
BEVE-
RAGES**

Jugos de Frutas Naturales Norteño: mango, piña y naranja.	S/.14
<i>Norteño: mango, pineapple, and orange</i>	
Travieso: fresa, maracuyá y limón.	S/.14
<i>Travieso: strawberry, passion fruit, and lemon.</i>	
Fogoso: plátano, mango y maracuyá.	S/.14
<i>Fogoso: banana, mango, and passion fruit.</i>	
Agilito: piña, naranja y limón.	S/.14
<i>Agilito: pineapple, orange, and lemon.</i>	
Cariñoso: fresa, chirimoya y mandarina.	S/.14
<i>Cariñoso: strawberry, custard apple, and tangerine.</i>	
Pintona: naranja, tumbo y mandarina.	S/.14
<i>Pintona: orange, tumbo and tangerine.</i>	
Otras bebidas frías Chicha morada / Limonada.	S/.9
<i>Other cold beverages Chicha morada (sweet Peruvian beverage made from purple corn) / Lemonade.</i>	
Gaseosas y aguas Inca kola / light Coca cola / zero Sprite / zero Agua mineral <i>Water</i>	S/.7.5

Tradicionales, diferente
innovadores y refrescantes...
*Traditional, different, innovative
and refreshing ones.....*

Chilcanos Clásico <i>Classic</i>	S/.22
Hierba luisa <i>Lemon verbena</i>	
Camu camu <i>Camu camu</i>	

Y nuestros **macerados** con... S/.22
*And our **macerates**...*

Fresa, hierba buena y limón.
*Strawberry, lemon verbena, and
lemon.*

Fresa, albahaca y limón.
Strawberry, basil, and lemon.

Muña, mandarina y piña
Muña, tangerine, and pineapple.

Cardamomo, kion y lima.
Cardamom, ginger, and lime.

El de siempre, con limón y
pisco o en nuestras variaciones
con frutas...

*The traditional one, with lemon
and pisco or one of our
variations with fruit.....*

Sours S/.22

Pisco Sour Clásico
Classic Pisco Sour.

Aguaymanto.
Aguaymanto.

Camu Camu.
Camu Camu.

Maracuyá.
Passion fruit.

Maíz morado.
Purple Corn.

**CERVEZAS
BEERS**

Tradicionales: Cuzqueña,
Cristal, Pilsen. S/.14

**Artesanales
Craft Beer**
Magdalena
(Magdalena) S/.28
Porter (5.9%)

Barbarian
(Huachipa) S/.24
IPA 174 (8%)

Abraxas (7%) S/.42

Grolsch (5%) S/.24

**BEBIDAS
ALCO-
HOLICAS
ALCO-
HOLIC
BEVERAGES**

VINOS
WINES

Espumantes
Sparkling wine

Chandon Brut rose S/.139 🍷 S/.29 🍷
(Argentina)

Colet Tradicional extra brut S/.159 🍷 S/.34 🍷
(España)

Vino rosado
Rosé wine

Montes Cherub S/.129 🍷 S/.22 🍷
(Chile)

Vino blanco
White wine

Kaiken Torrontes S/.109 🍷 S/.19 🍷
(Argentina)

Lapostolle Sauvignon Blanc S/.129 🍷 S/.22 🍷
(Chile)

Zuccardi Serie A Chardonnay S/.149 🍷 S/.32 🍷
Viognier (Argentina)

Vino tinto
Red wine

Alambrado Malbec S/.139 🍷 S/.29 🍷
(Argentina)

Pulenta Malbec S/.139 🍷 S/.29 🍷
(Argentina)

Santa Helena Carmenere S/.109 🍷 S/.22 🍷
(Chile)

*Taxes are included.
Let's give tips!*

Los precios incluyen IGV.
¡Que vivan las propinas!