

Hasta las 12pm

BRUNCH

Dulces.

- French Toasts XXL** 28
Tostada francesa XXL, cubierta con azúcar glass y butterscoth, coronada con frutos rojos de estación.
- Panqueques Clásicos** 28
Cocidos en sartén de hierro, súper esponjosos, espolvoreados de azúcar glass y helado de vainilla.
Acompañado de mantequilla derretida y miel de maple.
- Pancakes de Camote** 30
Panqueques a base de puré de camote acompañados con miel de naranja, yogurt griego con canela y frutas de estación.
- Waffles Belgas** 28
Waffles de masa tradicional, cubiertos con azúcar glass y frutos rojos de estación, acompañados de mantequilla derretida y miel de maple.
- Sweet Chicken Crispy Waffles** 35
Waffle de masa tradicional coronado con pechuga broaster de la casa, bacon bits, espolvoreado de azúcar glass y acompañados de mantequilla derretida y miel de maple.
- Avena con Plátano y Canela** 26
Avena integral cocida a punto, suave y caliente, cubierta con rodajas de plátano fresco espolvoreadas en azúcar rubia y canela.
- Parfait** 26
Copa de yogurt griego con miel de abeja, granola y frutos rojos de estación.
- Ensalada de Frutas** 26
Variedad de frutas de estación, acompañadas con salsa de naranja, canela, limón y miel.
Yogurt griego +4

Tostones.

- Tostón de Palta** 26
Tostadas de pan multigrano, palta en láminas, semillas secas.
*Extra huevo pochado +5
*Extra trucha ahumada +8
- Tostón de Queso Cottage y Palta** 28
Tostón de pan campesino con base de queso cottage, palta en laminas, salsa sweet chilly, tomates cherry y brotes de arúgula.
- Tostón de Straciatella con Durazno** 28
Tostón de Pan campesino con base de straciatella, duraznos frescos en almíbar, prosciutto, arúgula fresca y tomate.

Sandwiches.

- Grill Caprese** 32
Pan campesino emparrillado relleno con pesto fresco de la casa, tomates secos confitados y queso. Acompañado de chips de papa.
- Butifarra Paralelo** 30
Jamón del país de la casa en pan campesino, acompañado de salsa criolla, mostaza y lechuga fresca.
- Sandwich de Pavo** 32
Pavo horneado de la casa estilo criollo, acompañado de palta, salsa de mostaza a la antigua, tomate, lechuga y queso danbo derretido.
Acompañado de chips de papa.
- Pan con Chicharrón** 30
Panceta cocida a fuego lento, frita y crocante, acompañada de camote frito y salsa criolla.
- Pan con Huevo** 26
Pan de camote, huevos revueltos cremosos, queso cheddar, queso parmesano, tocino, cebolla caramelizada, brotes de beterraga y mayomiel. Acompañado de chips de papa.
- Melt Burger** 42
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan de camote.
Acompañada con papas fritas.
- BBQ Burger** 44
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, crispy onion, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan de camote.
Acompañada con papas fritas.
- VeggieBurger** 40
Hamburguesa de garbanzos aromatizada con tahini, palta, col, kiuri y mayomiel en pan de camote. Acompañada de camotes fritos.
- Chicken Crispy Sandwich** 42
Pollo crispy, queso mozzarella, tocino crocante, coleslaw y mayonesa con mostaza y miel. Acompañada de papas fritas.
- Sandwich de Asadito** 35
Panini, asado en su salsa, cebolla caramelizada y palta.
Acompañado de chips de papa.
- Pan con Lomito** 35
Panini, lomito salteado, cebolla y salsa de lomo.
Acompañado de chips de papa.

Huevos.

Croissant Benedictino

Fresco croissant del día relleno con palta, prosciutto, huevo pochado y salsa holandesa, coronados con brotes de arúgula y paprika.

Unidad 32
Dos unidades 45

Desayuno Clásico

Huevos al gusto (fritos o revueltos), tostadas de pan campesino y tocino.

28

Desayuno Inglés

Huevos fritos al término deseado, tomate emparrillado, salchicha blanca alemana, queso fresco frito, tocino y tostadas de pan campesino.

36

Desayuno Ranchero

Huevos ensalzados en tomate, con cebolla y pimientos, cocidos en sartén de hierro, coronados con trozos de parmesano y acompañados de pan campesino.

34

Steak & Egg Breakfast

New York Steak a termino, acompañado de papas cóctel, 2 huevos fritos espolvoreados con paprika, salsa gravy, tomates cherry y pan campesino fresco a la plancha.

42

ALMUERZO & CENA

Entradas.

- Ceviche Caliente** 46
Charela empanizada y frita. Leche de tigre de ají amarillo, camote glaseado a la parrilla y aros de echalote e hilos de ají limo.
- Ceviche Paralelo** 46
Charela, leche de tigre con base de ají amarillo y camote glaseado en reducción de naranja empanizado en quinua pop.
- Causitas Fritas** 38
Causitas al panko, pollo, mayonesa de palta, mayonesa acevichada, tomate cherry y espárragos al grill.
- Tartar de Carne** 46
Lomo, cebolla, alcázaras, mostaza dijón, salsa inglesa, sal y yema de huevo curada. Acompañado de tostadas de pan brioche.
- Empanaditas Fritas: Lomo ó Asadito** 38
· De Lomo acompañadas con salsa de perejil
· De Asadito acompañadas con guacamole
- Pizzeta La Martina** 38
Salsa pomodoro, jamón serrano, arúgula, tomate confitado, queso mozzarella, queso parmesano y reducción balsámico.
- Pizzeta Stracciatella e Higos** 38
Stracciatella, compota de higos, higos deshidratados, arúgula y aceite de oliva.
- Tequeños** 38
Rellenos de queso danbo. Acompañados de guacamole.
- Brocheta de Langostinos** 38
2 Brochetas de langostinos y naranjita china marinados en aceite de oliva con miel de maracuyá. Servidas en palta laminada sopleteada.

Sandwiches.

- Melt Burger** 42
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan brioche. Acompañada con papas fritas.
- BBQ Burger** 44
Hamburguesa de asado de tira aromatizada con cebolla caramelizada, crispy onion, queso cheddar, vegetales y salsa secreta en pan brioche. Acompañada con papas fritas.
- VeggieBurger** 40
Hamburguesa de portobellos, palta, chucrut de col morada, arúgula y mayomiel en pan brioche. Acompañada de camotes fritos.
- Chicken Crispy Sandwich** 42
Pollo crispy, queso mozzarella, tocino crocante, coleslaw y mayonesa con mostaza y miel. Acompañada de papas fritas.
- Sandwich de Asadito** 35
Panini, asado en su salsa, cebolla caramelizada y palta. Acompañado de chips de papa.
- Pan con Lomito** 35
Panini, lomito salteado, cebolla y salsa de lomo. Acompañado de chips de papa.
- Langostinos al Grill** 35
Ciabatta con langostinos al grill y mayonesa de mariscos. Acompañado de chips de papa.
- Grill Caprese** 32
Pan campesino emparrillado relleno con pesto fresco de la casa, tomates secos confitados y queso. Acompañado de chips.

Ensaladas.

- César con Pollo** 35
Pechuga de pollo a la parrilla, tocino crocante, croutones, queso parmesano en lascas, mix de lechugas y vinagreta César.
- Cobb Paralelo** 38
Pechuga de pollo a la parrilla, pecanas caramelizadas, higos frescos, queso azul, castañas laminadas, mix de lechugas y ranch.
- Ensalada de Peras** 38
Peras, nueces caramelizadas, queso parmesano en lascas, mix de lechugas y aliño dulce de mostaza y miel.
- Ensalada Cítrica con Trucha Ahumada** 42
Trucha ahumada, mix de lechugas con gajos de cítricos, moras, acompañado con vinagreta de mora e hinojo.
- Ensalada de Verduras al Grill** 30
Zucchini, berenjena, pimiento morroneado a la parrilla, mix de lechugas acompañada de tostadas de pan campesino y reducción de balsámico.
- Bowl de Quinua** 35
Pollo al ajonjolí, mix de quinuas, choclo, tomate, palta, huevo duro, zanahorita y aliño mayomiel.

 Opción Vegetariana



ALMUERZO & CENA

Especiales.

Entraña

Entraña a la parrilla acompañada de quinua crocante y papitas amarillas cóctel fritas.

Bife Angosto con Pasta a la Crema

Bife angosto a la parrilla con mantequilla de la casa acompañado con pasta fresca a la crema.

Risotto al Ají Amarillo con Lomo Saltado

Lomo saltado acompañado de risotto en pasta de ají amarillo, brotes de culantro e hilos de ají amarillo.

Trucha Asalmonada a la Parrilla

Con puré de camote a la naranja, chips de ajo y arúgula.

Pastas.

Lasagna de Carne

Lasagna de carne con pomodoro de la casa, arúgula y tomate cherry.

Chicken Alfredo

Pechuga de pollo a la parrilla con pasta fresca en salsa blanca y jamón ahumado.

Spaghetti Aglio Olio con Langostinos

Pasta fresca al ajo con langostinos al grill, ajos crocantes, ají limo, limón y brotes de culantro.

Pasta Rosada con Langostinos al Grill

Pasta fresca en salsa rosada con langostinos al grill.

Pesto de la casa

Spaghetti fresco con pesto a base de albahaca, perejil y muña.

Ravioles de Ricotta y Espinaca

Pasta rellena de espinaca, miel de naranja y queso ricotta servido con salsa blanca y mantequilla de la salvia.

Fondos.

Milanesa Crocante

Pechuga de pollo empanizado con panko y mostaza, acompañada de papas fritas y mix de lechugas.

Lomo a la Pimienta

Medallón de lomo fino a la parrilla con salsa a la pimienta cebolla caramelizada y papas fritas.

Lomo Saltado

Acompañado de papas fritas amarillas, arroz y huevo de codorniz.

Lomo con Chimichurri

Lomo con salsa de chimichurri acompañado de puré de papa rústico con sour cream y tocino y berros.

Costillas BBQ (1/2 porción)

Costillas en salsa BBQ acompañadas con camotes fritos.

Costillas BBQ (1 porción)

Costillas en salsa BBQ acompañadas con camotes fritos.

Asado de la Casa con Puré

Asado de la casa acompañado con puré y mix de lechugas.

Menú Kids.

Milanesa Kids

28

Con papas fritas.

Pasta Kids

28

Pomodoro, Bolognesa o Alfredo.

* Hasta 12 años de edad.

Guarniciones.

Arroz Ghee

Cocido con mantequilla.

16

Puré de Papa

16

Puré de Papa Rústico

Sour Cream y Tocino

20

Papas o Camotes Fritos

12

Ensalada Fresca

18

Chips de Papa

12

 Opción Vegetariana



POSTRES

Postres.

Torta de Chocolate 26

Rellena de manjar blanco, bañada en salsa de chocolate y praliné de castañas.
Acompañada de una bola de helado de vainilla.

Maracumango 26

Mousse de maracuyá y mango, gelée de maracuyá con menta y crumble de canela.

Pie de Limón Rústico 26

Curd de limón, con una base de galleta horneada encimado con un disco de merengue horneado.

Tiramisú 32


Galletas de café embebidas en syrup y licor de café, crema de queso mascarpone y nibs de cacao.

New York Cheesecake 28

Cheesecake de la casa con base de galletas acompañado de salsa de frutos rojos.

Carrot Cake 26

Cake de zanahoria con pecanas, embebido en syrup de la casa cubierto con frosting clásico y pecanas trozadas.

 Ideal para cumpleaños y celebraciones especiales.

Para compartir.

Chocolate Surprise 38

Brownie tibio de la casa acompañado con una bola de helado de vainilla, cubierto con un domo de chocolate.

38

Apple Grill Crumble

Base de compota de manzanas, bizcocho genovés embebido en syrup de fresas con romero cubierto de crumble de la casa.

34

Churritos

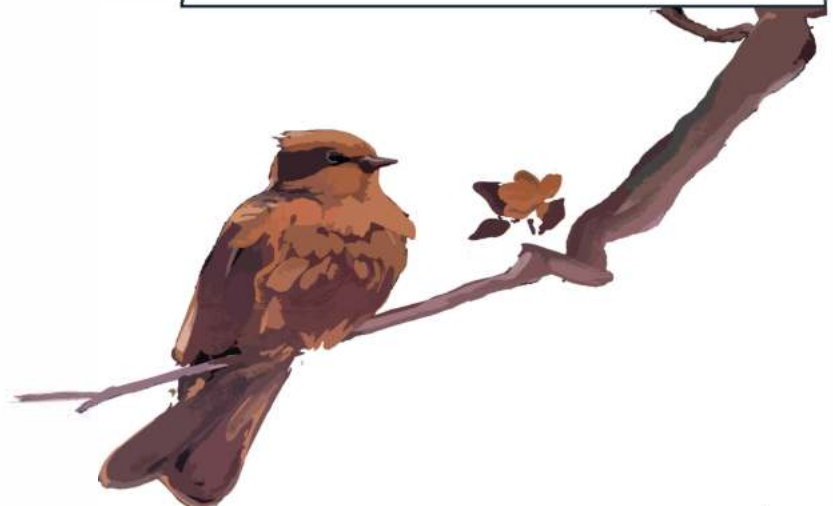
6 churritos cubiertos de azúcar y canela, acompañados de salsa de chocolate.

26

Hot Chocolate Chip Cookie

Galleta chocochip, helado de vainilla, fresas, butterscotch y praliné de castañas.

34



Pisco.

Tropical

Brujas de cayango acholado, zumo de maracuyá, piña golden y crema de coco.

Pisco Thai

Sarcay 6 cepas, toronja pomelo, sirope de almendras, raspberry liquor y mix frutos del bosque.

Lucu Pisco

Claudine Torontel, pulpa de lúcuma, aguaymanto, sirope de canela y aceite de lima.

El Moradito

Macerado de chicha morada, 1615 Mv. Italia, zumo de lima, limón criollo, sirope de chicha morada, helado artesanal y aperol.

Skeleton Cocktail

Macerado de chicha morada, cordial cítrico, sirope de albahaca, Cynar, Campari, bitter orange, limón y tónica Fentimans.

Pisquera

Sarcay Albilla, Amaro Lucano, toronja blanca, naranja zumo, real guayaba, terrón de piña y lima.

Pisco Punch

Intipalka mosto verde Italia, almíbar de piña, zumo de limón criollo, agua con gas Munay.

Pisco Sour

1615 quebranta, sirope simple, zumo de limón, clara de huevo, amargo de angostura

- Clásico - Canela
- Fresa - Maracuyá

Chilcano

1615 quebranta, zumo de limón, ginger ale.

- Clásico - Canela - Maracuyá
- Chicha Morada - Arándanos - Frutos del Bosque

Ron.

Piña Colada House

Botran 8, piña Golden, crema de coco artesanal y helado de vainilla.

Mai Tai

Botran 12, Centenario 4, sirope de almendras, extracto de piña, naranja y licor de naranja.

Diplomático

Planas, Rosso antico, toronja blanca, almíbar de piña y maracuyá.

Tiki Jungle

Plantation pineapple, botran 12, sirope de canela y cardamomo, maracuyá, extracto de piña y lima.

Jager Ron

Centenario 4, White mint liqueur, Jagermeister, almíbar de maracumango.

Mojito

Flor de caña 4, hojas de hierba buena, limón, azúcar y soda.

- Clásico - Maracuyá - Frutos del Bosque

Vodka.

36

Moscow Mule

Vodka, zumo de limón, jengibre y ginger beer.

38

Paralelo Passion

Vodka, Aperol, extracto de maracuyá y sirope de fresas y frambuesas. Acompañado de una trufa de chocolate.

38

Bloody Mary

Vodka, sal, tabasco, salsa inglesa, pimienta negra, limón y puré de tomate.

40

Lima La Gris

De cajón infusionado con naranja, Aperol, lima, sirope de fresa y maracuyá.

40

40

Tequila.

40

Paloma

1800 silver, frambuesas, sirope de piña, romero, toronja pomelo y pink soda.

40

40

El Charro

1800 silver, maracumango, extracto de piña y sirope de frutos del bosque.

40

36

Mariachi

1800 Silver, Aperol, maracuyá, toronja blanca, naranja, sirope de frutos del bosque y dados de piña con tabasco.

40

35

El Guey

1800 Silver infusionado con flor de Jamaica, Guey, toronja blanca, zumo de limón, sirope simple y piña.

40

Almendra Colada

1800 silver, grand marnier, crema de coco y almendras y gajos de naranja.

40

35

Gin.

Gin Tonic

Beefeater, piel de naranja y agua tónica Fentimans.

- Citadelle s/38 - Tanqueray Ten s/45 - Bulldog s/45
- Hendrick's s/45 - Amazonian s/40 - Gin'ca s/40
- Elephant s/50

38

Negroni

Beefeater, Campari y vermouth rosso.

38

Cocktail Ten

Tanqueray ten, maracuyá, almíbar de piña y hojas de menta con romero

45

Gin Berry

De cajón, frambuesas, limón criollo, sirope de fresa, vermouth dry, clara de huevo y burbuja aromática.

40

Rose Cocktail

De cajón, toronja blanca, sirope de frutos del bosque, limón, hojas de menta, shrubs de fresa y romero y piña Golden.

40

Amazonian Punch

Amazonian, zumo de toronja blanca, extracto de piña, zumo de naranja, aguaymanto y shrubs de piña y hierba luisa.

40

Vino.

Tinto de Verano Bodega privada Cabernet Sauvignon, moras, zumo de naranja, sirope de jamaica y ginger ale Mr. Perkins.	38
Blanco de Verano Laderas chardonnay, aguaymanto, almíbar de piña y ginger ale Mr. Perkins.	38
Rose de Verano Prado rey tempranillo rosé, camu camu, sirope de fresa y Pink Soda.	38
Blue de Verano Casal Méndez, arándanos, sirope blue, naranja y ginger ale Mr. Perkins.	38

Coffee Cocktails.

Baileys Espresso Baileys, espresso y canela.	38
Carajillo House Licor 43, Baileys, Guey, Frangelico y espresso.	40
Negroni Espresso Gin'ca, Campari, licor de café, espresso, Licor 43, Rosso Antico.	40
Espresso Martini Ron centenario 12 años, Myers, maracuyá, piña golden, Cynar, espresso, sirope simple y centenario café.	40

Clásicos.

Aperol Prosecco, naranja y Aperol.	38
Manhattan Jack Daniels, Vermouth Rosso y angostura.	40
Old Fashioned Jhonnie Walker black, terrón de azúcar y angostura bitter orange.	42
Garibaldi Campari y zumo de naranja.	38
Old Cuban Ron de cuba, hojas de menta, azúcar, limón y prosecco.	40

Mimosas de la casa.

Mimosa Salvaje Prosecco, macerado de arándanos, zumo de naranja, sirope de Jamaica y hierba buena	35
Strawberry Mimosa Prosecco, shrubs de fresa con romero, lima y puré de fresa.	35
Sweet Summer Prosecco, cordial citrico, toronja blanca y aguaymanto.	35

Limonadas. 16

- Clásica - Mango - Fresa - Lúcumá - Árabe - Hierba Luisa - Frutos del Bosque

Milkshake. 20

- Lúcumá - Chococacao - Fresa

Iced Artesanal. 20

- Hierba Luisa, Piña y Jengibre
- Hierba Luisa y Granadilla
- Hierba Luisa y Frutos del Bosque

Limonada Iced. 16

- Coco - Black Cherry - Guayaba

Soda. 22

- Pineapple Fresh - Strawberry Fresh

Jugos Verdes. 20

Digestivo

Espinaca, perejil, piña, jengibre, limón criollo y chíá.

Apple

Manzana verde, kiuri, perejil y naranja..

Digestivo Rojo

Tuna roja, kiuri, flor de Jamaica, mora, jengibre y limón.

Coffee.

Americano	8	Mocaccino	16
Espresso	8	Ice Coffee	16
Espresso Cortado	12	Ice Latte	22
Chocolate Caliente	16	Cold Brew Orange	22
Capuccino	16	Cold Brew Ice	18