

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:** 20

- ♦ Desayuno Americano
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Viernes:**♦ **Entrada:**

- Sopa de Casa
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20
- Ají de Pollo 20
- Mondonguito a la Italiana 20

♦ **Bebida:**

- Agua de Manzana

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fetuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Platano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio 10 minutos
 Salón Medio 15 minutos
 Salón Lleno 20 minutos

COCINA Salón Inicio 15 minutos
 Salón Medio 20 minutos
 Salón Lleno 30 minutos

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:** 20

- ♦ Desayuno Americano
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Martes:**♦ **Entrada:**

- Sopa de Morón
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20
- Ají de Pollo 20
- Adobo de Chancho 20

♦ **Bebida:**

- Agua de Cedrón

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fettuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Plátano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio 10 minutos
 Salón Medio 15 minutos
 Salón Lleno 20 minutos

COCINA Salón Inicio 15 minutos
 Salón Medio 20 minutos
 Salón Lleno 30 minutos

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:** 20

- ♦ Desayuno Americano
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Miercoles:**♦ **Entrada:**

- Aguadito de Pollo
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20
- Rocoto Relleno 20
- Tallarines Rojos con Pollo 20

♦ **Bebida:**

- Agua de Piña

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fetuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Platano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio 10 minutos
 Salón Medio 15 minutos
 Salón Lleno 20 minutos

COCINA Salón Inicio 15 minutos
 Salón Medio 20 minutos
 Salón Lleno 30 minutos

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:** 20

- ♦ Desayuno Americano
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Jueves:**♦ **Entrada:**

- Sanchochado
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20
- Arroz con Pollo 20
- Arroz Tapado 20

♦ **Bebida:**

- Agua de Canela y Clavo

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fetuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Platano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio 10 minutos
 Salón Medio 15 minutos
 Salón Lleno 20 minutos

COCINA Salón Inicio 15 minutos
 Salón Medio 20 minutos
 Salón Lleno 30 minutos

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:** 20

- ♦ Desayuno Americano
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Lunes:**♦ **Entrada:**

- Menestrón
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20
- Arroz con Pollo 20
- Arroz con Chancho 20

♦ **Bebida:**

- Agua de Piña

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fetuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Platano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio 10 minutos
 Salón Medio 15 minutos
 Salón Lleno 20 minutos

COCINA Salón Inicio 15 minutos
 Salón Medio 20 minutos
 Salón Lleno 30 minutos

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:** 20

- ♦ Desayuno Americano
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Sábado:**♦ **Entrada:**

- Menestrón
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Chanco a la Caja China 25
- Chicharrón Colorado 25
- Asado de Lengua con Puré 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20

♦ **Bebida:**

- Refresco de Jamaica

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fetuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Platano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio **10 minutos**
 Salón Medio **15 minutos**
 Salón Lleno **20 minutos**

COCINA Salón Inicio **15 minutos**
 Salón Medio **20 minutos**
 Salón Lleno **30 minutos**

DESAYUNOS

(8:00am - 12:00m)

❖ **Desayuno de la Casa:**

- ♦ Lomito Saltado de Casa (Café o Infusión) 20
- ♦ Seco a la Huachana 15
- ♦ Pollo al Horno con Puré 15

❖ **Desayunos Clásicos:**

- ♦ Desayuno Americano 20
(Huevos fritos, Tocino, Tostadas y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Criollo
(Chicharrón, Tamal, Sarsa criolla y Café o Infusión)
- ♦ Desayuno Selvático
(Huevos revueltos con Cecina, Yuca frita, Plátano y Café o Infusión)

ALMUERZOS

(12:00m - 4:00pm)

❖ **Menu Ejecutivo - Domingo:**♦ **Entrada:**

- Sopa Verde
- Papa a la Huancaína

♦ **Platos de Fondo:**

- Lomito Saltado de Casa 25
- Chanco a la Caja China 25
- Chicharrón Colorado 25
- Asado de Lengua con Puré 25
- Seco a la Huachana 20
- Pollo al Horno con Puré 20

♦ **Bebida:**

- Agua de Manzana

A LA CARTA

(Todo el día)

❖ **Pollo:**

- ♦ Filete de Pollo a la Plancha 20
- ♦ Pierna de Pollo Broaster 20
- ♦ Pollo Saltado 25

❖ **Chancho:**

- ♦ Chicharrón Clásico 15
- ♦ Chuleta de Chancho a la Plancha 20

❖ **Res (Lomo Fino):**

- ♦ Filete de Lomo Fino a la Plancha 30
- ♦ Lomo Saltado 35

❖ **Trucha:**

- ♦ Trucha Broaster 25
- ♦ Chicharrón de Trucha 30

GUARNICIONES A ELEGIR:

- Arroz y Papas Fritas - **CLÁSICO**
- Fetuccini a la: Huancaína, Pesto o Alfredo - **PASTAS**
- Yuca, Platano y Huevo, Todo Frito - **SELVÁTICO**
- Papa, Huevo y Ensalada, Todo Cocido al Vapor - **SALUDABLE**

❖ **Guarniciones Extras:**

- ♦ Porción de Papas: Fritas o Nativas al Vapor 5
- ♦ Porción de Yucas Fritas 5
- ♦ Porción de Arroz Blanco 5
- ♦ 2 huevos Fritos o Sancochados 5
- ♦ Ensalada Cocida al Vapor 10

**Tiempo de Atención Mínimo**

BARRA Salón Inicio 10 minutos
 Salón Medio 15 minutos
 Salón Lleno 20 minutos

COCINA Salón Inicio 15 minutos
 Salón Medio 20 minutos
 Salón Lleno 30 minutos

PASTELERÍA - HELADERÍA

✦ Pastelería:

♦ Torta de Chocolate:.....	10
— Clásica, Choco - Fresa o Choco - Lúcuma	
♦ Selva Negra.....	10
♦ Pastel de Acelga.....	10
♦ Tarta de Manzana.....	10
♦ Chessecake:.....	15
— Frutos del Bosque, Capuccino o Maracumango	
♦ Tiramisú (Clásico).....	15
♦ Torta de Tres Leches.....	15

✦ Frappes y Milkshakes:

♦ Frappes Gourmet en Copa.....	15
— Cacao 70%, Capuccino, Oreo o Vainilla	
— Frutas: Fresa, Coco, Lúcuma o Maracuyá	
♦ Milkshake Gourmet en Copa.....	15
— Cacao 70%, Capuccino, Oreo o Vainilla	
— Frutas: Fresa, Coco, Lúcuma o Maracuyá	

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

✦ Sandwiches:

♦ Sándwich de Jamón y Queso.....	10
♦ Sándwich de Pollo Deshilachado (Pan Ciabatta).....	10
♦ Sándwich de Filete de Pollo (Pan Ciabatta).....	15
♦ Sándwich Triple (Club Sándwich).....	15
— (Pollo Deshilachado con Mayonesa, Tomate, Queso, Palta, Durazno)	
♦ Pan con Chicharrón.....	15

✦ Hamburguesas:

♦ Hamburguesa de Carne Clásica.....	15
— (Pan, Carne, Queso, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillo)	
♦ Hamburguesa de Carne Doble.....	25
— (Pan, Doble Carne, Doble Queso, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillo)	
♦ Hamburguesa de Pollo Crispy.....	15
— (Pan, Pollo Crispy, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillo)	
♦ Bacon Burger.....	20
— (Pan, Carne, Tocino, Queso, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillo)	

PIQUEOS

✦ Salchipapas:

	Mediano	Grande
♦ Clásica (Papas y Salchicha).....	20	35
♦ Salchi Broaster (Papas y Salchicha, Pollo Crispy).....	25	45
♦ Salchi Chancho (Papas, Salchicha, Chicharrón en Cubos).....	25	45

✦ Alitas y Muslitos

	8 unid.	16 unid.
♦ BBQ (Barbecue).....	25	45
♦ Buffalo Wings.....	25	45
♦ Ají Limo.....	25	45
♦ Acevichada.....	25	45

✦ Tequeños:

	8 unid.	16 unid.
♦ Mixto de Jamón y Queso.....	20	35
♦ Ají de Gallina.....	20	35
♦ Lomo Saltado.....	25	45

✦ Pizzas

	4 porc.	8 porc.
♦ Americana.....	20	35
♦ Hawaiana.....	20	35
♦ Pepperoni.....	20	35



Tiempo de Atención Mínimo

BARRA	Salón Inicio	10 minutos
	Salón Medio	15 minutos
	Salón Lleno	20 minutos

COCINA	Salón Inicio	15 minutos
	Salón Medio	20 minutos
	Salón Lleno	30 minutos

BEBIDAS CON ALCOHOL

❖ Cócteles Calientes

	Personal	Comp. 1lt
♦ Naranjita con Pisco		
— Pisco Caravedo - <i>Fuerte</i>	10	30
— Pisco 4 Gallos - <i>Suave</i>	15	45
— Pisco Biondi - <i>Suave</i>	20	60
♦ Hierbas & Frutos con Ron		
— Ron Bacardí - <i>Suave</i>	10	30
— Ron Havana Especial - <i>Fuerte</i>	15	45
— Ron Flor de Caña - <i>Suave</i>	20	50
♦ Canelazo con Whisky o Wiskey		
— Whisky Johnnie Walker Red Label	20	50
— Whiskey Jack Daniels N°7	25	60
♦ Antigripal con Pisco		
— Pisco Caravedo	15	50
♦ Especias con Vino		
— Vino de la Casa	20	60

❖ Cócteles Fríos

	Personal	Comp. 1lt
♦ Mojito:	15	50
— Clásico, Maracuyá o Fresa		
♦ Chilcano:	15	50
— Clásico, Maracuyá o Flor de Jamaica		
♦ Cuba libre (Ron Havana Club Especial)	15	50
♦ Sangría	20	60
♦ Tinto de Verano	20	60
♦ Pisco Sour:	15	
— Clásico, Maracuyá o Aguaymanto		
♦ Caipirinha:	15	
— Clásico (Limón), Maracuyá o Fresa		
♦ Amor en llamas	25	
♦ Piña Colada	20	
♦ Negroni	25	
♦ Apple Martini	20	
♦ Martini	20	
♦ Gin Tonic	25	
♦ Margarita Blue	20	
♦ Mai Tai	20	
♦ Moscow Mule	25	
♦ Orgasmo Clásico	20	

❖ Vinos en Copa

♦ Nacionales	
— Santiago Queirolo	10
— Tacama	15
— Intipalka	20
♦ Internacionales	
— Casillero del Diablo (Chileno)	20
— Navarro Correas (Argentino)	25
— Marqués de Riscal (Español)	30

❖ Cervezas

♦ Nacionales	
— Pilsen 305ml	10
— Cusqueña Trigo 310ml	12
— Cusqueña Dorada 310ml	12
♦ Internacionales	
— Heineken 330ml	12
— Corona 330ml	12
— Stella Artoise 330ml	15



Tiempo de Atención Mínimo

BARRA	Salón Inicio	10 minutos	COCINA	Salón Inicio	15 minutos
	Salón Medio	15 minutos		Salón Medio	20 minutos
	Salón Lleno	20 minutos		Salón Lleno	30 minutos

BEBIDAS SIN ALCOHOL

☛ Cafés:

♦ Café Pasado.....	5
♦ Café Expreso.....	8
♦ Café Americano Caliente o Helado.....	10
♦ Café Cappuccino Caliente o Helado.....	15
♦ Café Latte Caliente o Helado.....	15
♦ Café Moka Caliente o Helado.....	15

☛ Té e Infusiones:

♦ Calientes:

— Coctel de Té Negro (Canela, Clavo y Naranja Deshidrata).....	10
— Coctel de Manzanilla (Hojas de menta y Kion).....	10
— Coctel de Muña (cascara de naranja, hierbabuena y mejorana) ..	10
— Coctel de Cedrón (Palo santo y Limón deshidratado).....	10

Helados:

— Iced Tea Clasico.....	10
— Té de frutos del bosque.....	10
— Té Matcha.....	15

☛ Jugos Naturales:

♦ Clásicos:

— Naranja.....	5
— Papaya, Piña o Mango.....	12
— Fresa con Leche.....	15

♦ Combinaciones:

	Personal	Comp. 1lt
— Arandanos con Piña y Naranja.....	15	30
— Guanabana con Mango.....	15	30
— Maracucoco.....	15	30

☛ Limonada y Refrescos

	Personal	Comp. 1lt
♦ Limonada: Clásica, Menta o Hierba Luisa.....	10	25
♦ Chicha Morada.....	10	25
♦ Maracuya.....	10	25

☛ Mocktail (Cocteles sin Alcohol)

♦ Mojito de Coco.....	15
— Hierba buena, Limon, Crema de Coco	
♦ Piña Colada.....	15
— Piña, Crema de Coco	
♦ Colonial Punch.....	15
— Naranja, Piña, Jarabe Especiado, Zumo de Limón	
♦ Red Sweet.....	15
— Piña, hibiscus, sandía y Hielo	
♦ Mango Mule.....	20
— Mango, Limon, Jarabe de Kion, Ginger beer	
♦ San Francisco.....	20
— Naranja, Piña, Melocoton, Jarabe de Fresa	
♦ Festival Andino.....	20
— Chirimoya, Piña, Maracuya, Crema de Coco,	

☛ Aguas y Gaseosas:

♦ Coca Cola o Inca Kola 296ml (Bot. Vidrio).....	5
♦ Coca Cola o Inca Kola 600ml.....	10
♦ Agua San Mateo con o sin gas 600ml.....	5



Tiempo de Atención Mínimo

BARRA	Salón Inicio	10 minutos
	Salón Medio	15 minutos
	Salón Lleno	20 minutos

COCINA	Salón Inicio	15 minutos
	Salón Medio	20 minutos
	Salón Lleno	30 minutos