



**CAFÉ
DE LIMA**

BUENOS DÍAS, LIMA

DESAYUNOS

Disponibles hasta el mediodía

LOS DE LA CASA

AMERICANO 37

Huevos revueltos u omelette con tres toppings a escoger (espinaca, cebolla, tomate, champiñones, jamón, queso o tocino). Canasta de panes, mermelada, mantequilla, jugo de 1 fruta + café o infusión.

FIT 39

Huevos revueltos con espinaca, champiñones y queso. Yogurt con granola, frutas, jugo detox + café. Acompañado de tostadas con mantequilla y mermelada.

CRIOLLO 43

Chicharrón de panceta de cerdo, tamal, camote frito, sarsa criolla, pan francés, jugo de 1 fruta + café o infusión.

LOS FAVORITOS

Incluyen jugo de 1 o 2 frutas + café o infusión

LIMA 52

Elige entre pan con palta, triple clásico, pan con chicharrón o sanguche de pejerrey.

DOMINGUERO 52

Omelettes o revueltos: veggie, champiñones o tocino. Acompañados de tostadas multigrano.

HUEVOS DE CORRAL

DUROS, PASADOS O FRITOS 18

2 huevos de corral acompañados de tostadas multigrano.

REVUELTOS U OMELETTE

3 huevos de corral acompañados de tostadas multigrano.

Disfrútalos de las siguientes maneras:

SIMPLE 20

Creemos y de receta tradicional.

HUACHANA 27

Salchicha huachana y cebolla china.

MUSHROOM 27

Champiñones, cebolla blanca a la plancha y mozzarella Fior di Latte.

JAMÓN 26

Jamón artesanal y mozzarella Fior di Latte

BACON 29

Tocino ahumado cebolla blanca y mozzarella Fior di Latte.

VEGGIE 29

Espárragos, champiñones y espinaca.

LIMADICTINOS 35

Huevos escalfados y jamón ahumado sobre muffin inglés, bañado en salsa bearnesa, pimentón de la Vera y brotes.

BOWLS Y MÁS

BOWL DE AVENA 27

Frutos rojos, plátano, granola casera.

BOWL DE FRUTAS FRESCAS 27

Macedonia de frutas de estación con miel de maple, granola casera y yogurt cremoso.

TOSTADAS FRANCESAS 30

Pan brioche, canela, fresas, arándanos y miel de maple.

WAFLES O PANQUEQUES 24

Frutos rojos, mantequilla casera y miel de maple.

LOS PANES DE LIMA

CROISSANT MIXTO 27

Jamón inglés artesanal y queso edam.

TRIPLE 27

Pan de molde blanco, palta, tomate, huevo duro y mayonesa.

PAN CON POLLO 24

Pan brioche, pollo con mayonesa, pecanas y apio.

SÁNGUCHE DE PEJERREY 29

Pan francés, pejerrey crocante, tomate, aceite de oliva y tártara de la casa.

PAN CON CHICHARRÓN 29

Pan francés, panceta de cerdo horneada, sarsa criolla y camote frito.

PAN CON HUEVO 28

Pan brioche, huevos revueltos cremosos, queso cheddar, tocino crocante y cebolla caramelizada.

BUTIFARRA 28

Pan francés, jamón del país hecho en casa y sarsa criolla con rocoto.

SÁNGUCHE DE ASADO 36

Pan ciabatta, asado criollo, palta y sarsa criolla.

PAN CON PALTA 22

Tostón multigrano con huevos de codorniz, rabanitos, tomates cherry, togarashi y ajonjolí negro.

SÁNGUCHE DE PULPO 44

Pan ciabatta, pulpo salteado al wok, alioli de ajos confitados, chimichurri y sarsa criolla con aceitunas y ají amarillo.

CLUB LIMA 55

Pan hogaza blanco, pollo a la plancha, jamón inglés, tocino, queso edam, huevo frito, lechuga, tomate, palta y mayonesa. Acompañado de papas fritas.

SANGUCHITO DE MARISCOS 49

2 mini baos con croqueta de langostinos y calamar, mayonesa de togarashi y sarsa criolla oriental.

SMASH BURGER 57

Pan brioche, doble hamburguesa de carne premium (180 g), con tocino ahumado, doble queso cheddar, cebolla caramelizada, alioli de ajos confitados y nuestra salsa secreta. Acompañado de papas fritas.

CRISPY CHICKEN 47

Pan brioche, pechuga jugosa y crujiente, coleslaw rosa, miel picante y alioli de ajos confitados. Acompañado de papas fritas.



Lácteos



Vegetariano



Libre de gluten



Mariscos

Todos los precios que aparecen en este menú incluyen el 18% de IGV y el 10% de servicio. Los precios están expresados en soles.

BUENAS TARDES, LIMA

EMPANADAS Y MÁS

EMPANADA ROAST BEEF 17

Relleno tradicional de carne picada.

EMPANADA DE ALCACHOFA Y CHAMPIÑONES 18

Salsa bechamel.

EMPANADA DE POLLO CRIOLLO 17

Relleno tradicional.

PASTEL DE ACELGAS 17

Queso DO Grana Padano y huevo.

QUICHE DE ALCACHOFAS 19

Masa frola y queso DO Grana Padano.

*Acompañados de una ensalada de lechugas y tomates cherry.

SOPAS

DIETA DE POLLO 34

Trozos de pollo, apio, poro, zanahoria y espinaca.

SOPA CRIOLLA 39

Aderezo criollo, lomo de res cortado a cuchillo, leche, cabello de angel y huevo pochado.

CHUPE DE LANGOSTINOS 45

Cremoso chupe de langostinos frescos, elaborado con un delicado fondo de mar, leche y especias tradicionales.

CREMA DE ZAPALLO 33

Zapallo macre y loche, crema de leche y crutones de pan campesino.

ENTRADAS Y ENSALADAS

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA 54

Finas láminas de pescado en crema de ají amarillo, chalaquita, camote y aceite verde.

CEVICHE CARRETIILLERO 64

Trozos de pesca del día, crema de rocoto, yuca crocante y chicharrón de calamar.

CEVICHE CLÁSICO 58

Trozos de pesca del día bañados en leche de tigre, camote glaseado, chochito y maíz chulpi.

CAUSA DE LIMA CLÁSICA 35

Papa amarilla, pollo con mayonesa, apio, perejil y palta, coronada con huevo y tomate cherry.

CÉSAR DE LIMA 40

Pechuga de pollo, lechuga romana, arúgula, crutones, tomates cherry, queso DO Grana Padano y vinagreta César.

QUINUA CAPRESE 36

Quinua negra y perlada, tomates italianos, tomates cherry asados, albahaca, espinaca, arúgula, castañas, bocconcini y vinagreta de albahaca.

LULÚ 42

Mix de lechugas, palta, queso azul, tomates cherry, huevos de codorniz, tocino crocante, chalotas encurtidas, ají limo y tomates confitados, choclo, crutones y vinagreta de la casa.

GRIEGA 42

Pollo a la plancha, lechuga romana, tomate italiano, pimientos, kiuri, chalotas encurtidas, queso feta, y aceitunas verdes.

PRINCIPALES

LOMO SALTADO 69

Cortes de lomo fino salteados con cebolla, ají amarillo, tomate, culantro, salsa de soya, huevo frito, papas fritas y arroz con choclo.

JORGE CHÁVEZ 48

Contundente arroz chaufa tipo aeropuerto, langostinos, fideos y frijolitos chinos. Acompañado de pollo Chi Jau Kay.

ARROZ CON POLLO 42

Muslo de pollo confitado a la plancha, suave y de piel crocante, con arroz meloso y salsa criolla.

AJÍ DE GALLINA 49

Pechuga de pollo deshilachado en cremosa salsa de ají amarillo, huevo de codorniz, queso, aceitunas, pecanas, pastel de papa y arroz con choclo.

PASTA DE LANGOSTINOS AL AJILLO 50

Fetuccini con langostinos en salsa de ajo y vino blanco, con rocoto y perejil.

LASAÑA BOLOÑESA 42

Ragú de carne, queso mozzarella y queso DO Grana Padano.

LASAÑA DE VEGETALES 41

Zucchini, berenjena, champiñones, salsa pomodoro, bechamel, mozzarella y queso DO Grana Padano.

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA 53

Filete de pollo crocante con queso al graten, acompañada de papas fritas.

CREA TU PASTA 39

LINGUINI, PENNE RIGATE O FETUCCINI

Escoge una salsa: pesto, boloñesa o pomodoro.



Lácteos



Vegetariano



Libre de gluten



Mariscos

Todos los precios que aparecen en este menú incluyen el 18% de IGV y el 10% de servicio. Los precios están expresados en soles.

POSTRES Y HELADOS

KEKE DE PLÁTANO 11

Pan de plátano amoldado tipo budín.

KEKE DE LIMÓN 11

Keke de limón con relleno de pie de limón confitado.

TORTA DE CHOCOLATE 23

Fudge casero, ganache de chocolate y manjar blanco.

TORTA DE ZANAHORIA 23

Pecanas, frosting de queso crema y praliné de almendras.

PIE DE LIMÓN 22

Crema de limón, base de galleta de mantequilla y merengue suizo.

CREMA VOLTEADA 23

Con frutos rojos.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 24

New York cheesecake, fresa, arándanos, frambuesa y coulis de fresa.

TIRAMISÚ 24

Bizcotelas caseras, mascarpone, café y chocolate amargo.

ALFAJOR DE NUEZ 11

Con manjar blanco.

SUSPIRO DE LIMEÑA 15

Suspiro clásico hecho a base de manjar de yemas, canela y merengue de oporto.

HELADOS 27

Vainilla, lúcuma, fresa o chocolate.

BEBIDAS

CALIENTES

ESPRESSO	10
CORTADO	10
CAPUCCINO	15
AMERICANO	13
LATTE	15
FLAT WHITE	16
MACCHIATO	11
MOCCACINO	16
CHOCOLATE CALIENTE	15
Shot adicional de café (10gr) o jarrita de leche	+ 3
Shot adicional de leche de almendras o avena	+ 3

FRÍOS

ICED LATTE DE LIMA	16
COLD BREW	22
LA PÓCIMA	20
Kión, infusión de té negro, jarabe de especias, limón y naranja.	
TROPICALÍSIMA	18
Cold brew, infusión de jamaica, jarabe de especias y piña.	

INFUSIONES

MANZANILLA ADORADA	15
HIERBA LUISA RADIANTE	15
TENTACIÓN DE LOS ANDES	15
DULZURA DE LÚCUMA	15

SODAS DE LIMA

FRUTAS TROPICALES Y ALBAHACA	18
FRUTOS ROJOS Y HIERBABUENA	18

JUGOS DE FRUTAS

NARANJA, PIÑA, PAPAYA, MELÓN, FRESA Y MANGO	18
SURTIDO DE FRUTAS	20
*Combina hasta 3 frutas	
LIMONADA CLÁSICA	14
*También pídelo Frozen	
LIMONADA DE HIERBA LUISA	16

OTROS

AGUA	12
AGUA CON GAS	12
PANNA 500 ML.	24
PELLEGRINO 500 ML.	24

GASEOSAS

INCA KOLA	12
INCA KOLA ZERO	12
COCA COLA	12
COCA COLA ZERO	12

CERVEZAS

CLÁSICAS

PILSEN	18
CUSQUEÑA DORADA	18
CORONA	21
STELLA ARTOIS	21

ARTESANALES

APU VERÓNICA	27
DARK CHARLIE	27
BE KIND	27
DOÑA ELSA	27



Lácteos



Vegetariano



Libre de gluten



Mariscos

Todos los precios que aparecen en este menú incluyen el 18% de IGV y el 10% de servicio. Los precios están expresados en soles.