

SODAS ARTESANALES

$12.9k

Medio

ACÉNDRIA
¡Sabor divino! Brebaje celestial de limón, sandía y uva.

SOLSTICIO
Como un atardecer, mezcla los sabores cálidos del durazno y la naranja

RENACIDO
Las notas cítricas y dulces, te hacen sentir en una playa donde el sol besa el mar.

CÁUSTICO
Explosión de sabor de jengibre, hierbabuena y limón, como un baile armonioso en tu boca.



CÓCTELES #DeAutor

$27.5k

UVA PRENSADA
El gin se une al vino rosa, mientras la ciruela invita al alma a deleitarse.

FALSO MELÓN
Tequila, sandía, miel y limón ¡Un sutil éxtasis de frescura y dulzura!

FLORECIDO
Tequila y vino blanco se funden, mientras la ciruela y el limón despiertan los sentidos.

PAZ Y FLORA
Ron, miel, passifloras y espumado de cerveza, lluvia que embriaga el alma.

ORO FUÉ
El fuego del ron, se une a la intensidad del cacao en un amor apasionado.

GUABA COLADA
Ron Jamaiquino, limón, vermouth y guayaba: Cóctel tropical de arte.

POPURRÍ $32k
Monkey Shoulder, limón y salpicón en deleite, y Drambuie en canto de libertad.

CÓCTELES #Clásicos

MOJITO $22.9k
Ron blanco, limón, hierbabuena.

MOSCOW MULE $24.9k
Vodka, limón, Ginger beer.

JARRA SANGRÍA
Limón, Vino tinto soda y fruta.

$75.9k

NEGRONI $24.9k
Vermouth rosso, campari y Gin.

MARGARITA
Triple Sec, limón y Tequila. $24.9k

GIN & TONIC
Ginebra y tónica. $24.9k

TINTO DE VERANO
Limón, Vino tinto, Soda.

$21.9k



CERVEZAS

- Smirnoff $15k
- Corona $12k
- Stella $10.9k
- Club Dorada $7.9k
- Vaso Chelado +$2.9k

FRAPPÉS

- Café
- Mora
- Maracuyá
- Mango Dulce

Agua $7.5K

Leche $8.5K

Pruébalo con crema batida. $3.9K

LIMONADAS

- Natural $7.9K
- Sandía $8.9K
- Mango biche $8.9K
- Hierbabuena $8.9K



ENTRADAS

PAPAS SKY $17.5k
Casquitos de papa, cubiertas de salsa de quesos y crocantes de tocineta.

EL MAR Y SUS RITOS $26.9k
Fundido de camarones y huevos de codorniz, napados en salsa de langostinos y vino blanco con crocantes de arracacha.

POLPETINAS $19.9k
Albóndigas de carne de res y cerdo, bañadas en salsa napolitana, con visos picantes de pepperoncino.

Si no las deseas picantes, puedes informar al mesero.

PLATOS FUERTES

220gr Aprox.

Pescados

• Incluye: Ensalada + Acompañamiento (Papa casco o tostones)



Robalo Caribeño $52.9k
Suave y jugoso filete de róbalo sellado al sartén y cocido en sus jugos, sobre un cremoso de leche de coco y reducción de vino blanco, realzado con hoga'o, pimentón y terminado con queso crema.

Salmón Cremoso del mar $54.9k
Salmón sellado, servido sobre una cremosa fusión de quesos, vino blanco y fondo marino, con notas frescas de albahaca y espinaca.

250gr Aprox.

Magret DE POLLO

• Ensalada + Acompañamiento (Papa casco o tostones)

Quesos & Tocineta. $42k
Jugosa pechuga cocida al vacio, al ajillo, sobre cremoso maridaje de quesos, tocineta, cebolla salteada y vino blanco.

Florentina Dulce. $42k
Jugosa pechuga cocida al vacio, sobre cremoso de quesos y espinaca, con tomates cherry salteados, cebolla caramelizada y sutiles notas de naranja, miel y mostaza.

Mediterránea. $42k
Jugosa pechuga cocida al vacio, sobre cremoso de pimientos frescos, queso crema, cebolla, aromatizada con cilantro y pesto.

Aguas Profundas $47.5k
Jugosa pechuga cocida al vacio, sobre cremoso elaborado con fumet de mariscos, camarones, pimientos asados, vino blanco y quesos.



Ensaladas

María $35.9k
Mix de lechugas, tomate cherry, parmesano, camarones al ajillo, queso, aderezo de la casa y croutones.

Juana $31.9k
Mix de lechugas, tomate, aguacate, cebolla roja, lomitos de pollo con champiñones, miel mostaza, acompañada de croutones.

220gr Aprox.

Carnes

Incluye: Ensalada + Acompañamiento
(Papa casco, tostones o arroz)

Lomo Stroganoff $54.9k
Medallones de Lomo de res sobre salsa de champiñones, fondo de res y vino blanco, realzada con mostaza dijon y crema de leche. Contiene un toque de pimienta

Lomo Pimienta $52k
Medallones de Lomo de res sobre un suave velouté de vino tinto y fondo de res, pimienta y terminado en queso crema.

Lomo dulce caribe de Maracuyá $49.5k
Medallones de Lomo de res sobre cremosa reducción de queso crema y fondo de res, maracuyá y panela. Perfumada con vino blanco y soya

Lomo Saltado $49.5k
Clásico Peruano, Jugosos cortes de lomo de res salteado con vegetales; acompañado de plátano confitado.

Lomo & fetuccini en salsa de quesos $49.5k
Medallones de lomo de res al sartén acompañados de Fetuccini en una deliciosa salsa de quesos y especias.
★ Incluye como acompañamiento solo la ensalada.



Pastas

Fetuccini acompañado de Pan Ciabatta con mantequilla de ajo.

Frutos del Mar $42.9k
Exquisita selección de frutos del mar en salsa de camarones, pimentón y parmesano.

Altar de Brasa $39.5k
Rinde homenaje a los sabores de la cocina hecha al fuego. Albóndigas de res y cerdo, en una mezcla cremosa de salsa napolitana artesanal, rúgula y queso, terminado con tocineta crocante y espinaca salteada.

Valle de Bruma $39.5k
Mistico, donde los aromas cremosos flotan sobre los vegetales. Lomitos de pechuga, rúgula, vegetales y queso parmesano.



Otros

Menú Infantil $24.9k
Lomitos de pechuga apanados, con un delicado toque de salsa miel mostaza, acompañados con papitas en casco a las finas hierbas.

Incluye una porción de helado de vainilla.

Crondwich de Quesos $29.9k
Lomitos de pechuga salteados, cebolla caramelizada, tocineta, aguacate, bañado en salsa de quesos. Acompañado de papas chips.

Wrap Criollo $29.9k
Lomitos de Pechuga salteada, carne molida, hoga'o, tocineta, plátano maduro, queso, lechuga, aguacate, aderezado con salsa alioli y tostones de acompañamiento.

OBLEAS



FRUTELLA $18.9K

Nutella, crema de leche, queso, banano, kiwi, fresa, durazno, mora en almíbar y cerezas.

FRUTAL $15.5K

Crema de leche, queso, banano, kiwi, fresa, durazno, mora en almíbar y cerezas.

FRUTIQUIPE $17.5K

Arequipe, crema de leche, queso, banano, kiwi, fresa, durazno, mora en almíbar y cerezas.

Almíbares 100% artesanales.



NUTELLA $13.9K

Nutella, crema de leche y banano o fresa natural.

DE LA CASA

CRONCH AREQUIPE

Arequipe, crema de leche, queso y una fruta. $13.9K

CRONCH NUTELLA

Nutella, crema de leche, queso y una fruta. $15.9K

FRUTELLA CON HELADO $20.9K

Nutella, crema de leche, queso, banano, kiwi, fresa, durazno, helado de vainilla, mora en almíbar y cerezas.

FRUTAL CON HELADO $17.9K

Crema de leche, queso, banano, kiwi, fresa, durazno, helado de vainilla, mora en almíbar y cerezas.

FRUTIQUIPE CON HELADO $19.9K

Arequipe, crema de leche, queso, banano, kiwi, fresa, durazno, helado de vainilla, mora en almíbar y cerezas.



FRUTOS ROJOS CHEESE $14.9K

Arequipe, crema de leche, queso y frutos rojos.

FRUTOS ROJOS CON HELADO $17.5K

Arequipe, crema de leche, queso, frutos rojos y helado de vainilla.

FRUTOS AMARILLOS CON HELADO

Arequipe, crema de leche, queso,banano, durazno, almíbar de maracuyá y helado de vainilla. $17.5K

POSTRE $11.9K

Arequipe, queso y mora en almíbar.

TRADICIONAL

Arequipe Cronch. $5.9K

MANJAR $9.5K

Arequipe y queso.

CLÁSICA$8.5K

Arequipe y mora en almíbar.



Crutöncitas 12CM $12.600

Nutella & Fresa

Nutella, Helado de vainilla, fresa natural y grageas de colores

Chocolores & Mora

Syrup Hershey's, Helado de vainilla, chocolores y mora en almíbar.

Nutella, Oreo & Banano

Nutella, Helado de vainilla, oreo y banano

MALTEADAS



• PREMIUM •

BAILEYS (18+)

Baileys, syrup Hershey's de chocolate, crema batida, canela en polvo, lluvia de chocolate, barquillo y fresa.

Michelada con Nutella y nueces. $26.9K

BIRTHDAY $24.9K

Pulpa de mora, mora en almíbar, crema batida, lluvia de chocolate, barra Kinder Bueno, barquillo y una vela.

Michelada con Nutella y grageas.



Hechas a base de helado de vainilla, acompañada de crema batida, lluvia de chocolate, barquillo y una fresa.

BASIC

IBIZA $19.5K
Pulpa de Maracuyá y Kiwi

VAINILLA $18.9K
Michelado con syrup de chocolate

AREQUIPE
Michelado con arequipe Cruton $19.5K

CREMA DE LIMÓN
Crema de limón de la casa. $19.5K

FRUTOS ROJOS
Mix de frutos de temporada. $19.5K

FRUTAL
Elige la fruta de tu preferencia. $19.5K

Con syrup Hershey's Chocolate: $19.5K

- OREO
- MINICHIPS
- NUTELLA
- CAFÉ EXPRESS
- CHOCOLORES
- HERSHEY'S BLANCA
- BROWNIE (Puede contener nueces o trozos de maní)



SMOOTHIES

Batido de fruta natural Incluye porción de frutos secos y almíbar artesanal.

MARACUBANO
Mango, banano, maracuyá.

Leche $11.9k
Yogurt $13.5k

FRUTOS ROJOS
Mix de frutos rojos de temporada.

Leche $12.9k
Yogurt $14.5k

FRESAS CON CREMA $13.9K

Trozos de fresa, almíbar artesanal y crema batida hecha en casa.

OTROS

- AGUA NATURAL O CON GAS. $3.9k
- AROMÁTICA DE FRUTAS $7.9k
- CAPUCCINO $6.9k
- CAFÉ PREMIUM $5.9k

  Filtrado en prensa francesa.

  1 Taza

Kit Cruton

Kit de Obleas X10 und. y un arequipe de 280 GR. $32..9k

¡Pregunta por la adición de almíbar artesanal!

• COMBO •

ARTESANAL

Deliciosa oblea tradicional acompañada de una buena taza de café. $10..9k

