

DESAYUNOS

Croissant de Pollo con Durazno 24.00

Croissant de Jamón y Queso 25.00

Tostones de Palta y Huevos Pochados 28.00

Tostones Benedictinos 36.00

Tostones con jamón inglés artesanal montados con huevos pochados bañados en salsa holandesa.

American Waffle 30.00

Pan con Chicharrón 30.00

Costillar de cerdo, camote frito y sarsa criolla, servido en pan ciabatta.



Tostones de Palta y Huevos Pochados

Tostado Sofá 36.00

Crujiente sándwich de pan artesanal a la plancha relleno de jamón inglés artesanal, queso emmental, tocino y cebolla caramelizada con un sutil toque de mostaza dijon.

Huevos Revueltos

Con cesta de panes o tostadas

Con salchicha huachana 27.00

Con tocino 25.00

Con queso 25.00

Con jamón 23.00

Omelettes

Con cesta de panes o tostadas

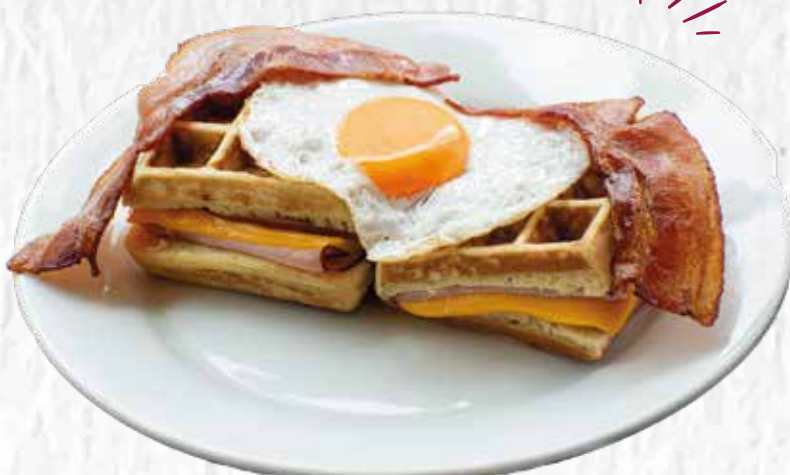
De jamón o queso o de champiñones o de espinaca 29.00

Cesta de Minipanes o Tostadas 12.00

Con mantequilla y mermelada.



Tostones Benedictinos



American Waffle

SÁNDWICHES

Incluyen papas fritas

Capresse Divano

29.00

Queso mozzarella, tomate horneado, hojas de albahaca y salsa de albahaca, servido en pan pita integral.

Kum Lee

29.00

Filete de pollo con láminas de palta, aceite de ajonjolí y brotes de alfalfa, servido en pan ciabatta.

Pita con Pollo y Palta

30.00

Filete de pollo deshilachado, mayonesa y láminas de palta, servido en pan pita integral.

Lomazo

38.00

Delicioso sándwich de lomo fino con cebollas salteadas y queso mozzarella fundido, servido en pan ciabatta.

Súper Club Sofá

46.00

Pollo deshilachado, queso mozzarella y emmental, champiñones a la crema, mayonesa, tomate horneado y lechuga, servido en pan pullman.

Súper Club Sándwich

50.00

Pollo deshilachado, mayonesa, queso emmental, tocino, huevo frito, jamón artesanal, tomate y lechuga, servido en pan pullman.

Súper Club Sandwich



No incluyen papas fritas

Pan con Chicharrón

30.00

Costillar de cerdo, camote frito y sarsa criolla, servido en pan ciabatta.

Tostado Sofá

36.00

Crujiente sándwich de pan artesanal a la plancha relleno de jamón inglés artesanal, queso emmental, tocino y cebolla caramelizada con un sutil toque de mostaza dijon.

Papas fritas 300gr...s/14



Tostado Sofá



Kum Lee

SMASH BURGERS



La Sofá Doble Carne

Pídelas con doble carne + s/8

La Champi 36.00

Servida con champiñones y cebolla salteados, y queso mozzarella fundido.

La Sofá 36.00

Servida con tocino, pickles, cebolla blanca, queso cheddar fundido y nuestra deliciosa salsa especial.

Sweet and Grill 36.00

Servida con cebolla caramelizada con tocino bits, queso cheddar fundido y toques de mostaza dijon.



Quesadillas

PIQUEOS

Alitas 46.00

A elección: Buffalo, anticucheras, acevichadas u orientales

Combo Alitas 78.00

6 de cada una: Buffalo, anticucheras, acevichadas y orientales.



Combo Alitas

Quesadillas

- Pollo 36.00
- Mixta 37.00
- Carne 38.00

Rollitos de Lomo 42.00

Crocantes rollitos rellenos de lomo tipo saltado, acompañados de salsa huancaína.

Langostinos Criollos 42.00

Langostinos marinados en salsa de ají amarillo, flambeados con vino blanco, ajos confitados acompañados de tostadas.

Tartar de Atún 38.00

Trozos de atún en aderezo de la casa, montados en dados de mango y palta, acompañados por tortillas de maíz fritas.

Langostinos al Panko 46.00

Servidos con salsa de maracuyá.

ENTRADAS



Quiche Ratatouille con Pollo

Pastel de Choclo

28.00

Relleno de carne, pasas y aceitunas.
Acompañado de side de ensalada de la casa.

Quiche Ratatouille con Pollo 28.00

Delicioso soufflé relleno de zucchini al pimiento, tomate, berenjena y dados de pollo.
Acompañado con ensalada de la casa.

Sopa Criolla Sofá

32.00

Papa amarilla rallada, carne de res, leche evaporada, ají panca, fideos cabello de ángel, huevo pochado y tostada.

Dieta de Pollo

30.00

Trozos de pechuga de pollo, vegetales, fideos cabello de ángel y orégano.



Pastel de Choclo

ENSALADAS



Bali

Caesar con Pollo

32.00

Con lechuga romana, croutones, tocino bits y queso parmesano. Aderezo Caesar.

Caprichosa

36.00

Mix de lechugas, espinacas, alcachofas marinadas, champiñones frescos, tomate, palta, queso parmesano, tiras de filete de pollo a la plancha. Vinagreta de la casa.

Bali

38.00

Mix de lechugas, arúgula, langostinos salteados, mango, tomate cherry, cebolla salteada, palta, ajonjolí negro. Aderezo Vinagreta de miel y mostaza.



Ensalada Cobb

Poke bowl de Atún

38.00

Quinoa montada con dados de atún, pepino chino, mango, palta y láminas de rabanito. Servida con salsa acevichada.

Ensalada Cobb

40.00

Mix de lechugas montado con pollo, tocino bits, palta, tomate cherry, queso azul, huevo duro, queso cheddar. Pídelo con vinagreta de miel y mostaza o aliño azul.

Si tiene alguna alergia es muy importante alertar a su mesero. Podemos recomendarle alternativas.

PLATOS DE FONDO

Milanesa Napolitana

40.00

Con deliciosa salsa napolitana hecha en casa. Acompañada de papas fritas.

Pollo Victoria

45.00

Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso, envuelta en tocino, bañada en salsa bechamel al romero. Acompañado por dos guarniciones a elección: Puré de papa, vegetales salteados con salvia y eneldo, papas tumbay, papas fritas o arroz.

Salmón Laura

56.00

Filete de salmón a la plancha cubierto de mantequilla al dill sobre una cama de fondue de poro acompañado por dos guarniciones a elección: Puré de papa, vegetales salteados con salvia y eneldo, papas tumbay, papas fritas o arroz



Salmón Laura

Si tiene alguna alergia es muy importante alertar a su mesero. Podemos recomendarle alternativas.



Lomo al Funghi

Tacu Tacu con Lomo Saltado a lo Pobre 54.00

Lomo al Funghi 60.00

Filete de lomo de 240gr. salsa de hongos acompañado con puré de papas y vegetales salteados en salvia y eneldo.

Lomo a las 5 Pimientas 60.00

Filete de lomo de 240gr. de lomo con salsa 5 pimientos, acompañado por dos guarniciones a elección: Puré de papa, vegetales salteados con salvia y eneldo, papas tumbay, papas fritas o arroz

Lomo Saltado 62.00

Acompañado de arroz con choclo



Tacu Tacu con Lomo Saltado a lo Pobre

Lasaña Boloñesa 38.00

Salsa boloñesa, bechamel, queso mozzarella y queso parmesano.

Fetuccini a lo Alfredo 34.00

Spaguetti a la Boloñesa 36.00

Fetuccini al Pesto con Bistec 45.00

Fetuccini a la Huancaína con Lomo Saltado 54.00

Acompaña tus pastas con

Pan al ajo

14.00

Pan al ajo especial

17.00



Chanchito Oriental

Spaguetti Mar y Tierra

60.00

Spaguetti salteado con trozos de lomo y langostinos, huevos de codorniz, holantao, cebolla y tomate con toques de aceite de ajonjolí y salsa de ostión.

Chaufa Selvático

46.00

Fusión de arroz chaufa con carne y cecina, acompañado de plátano frito.

Chanchito Oriental

52.00

Panceta bañada en salsa oriental montada sobre chaufa de langostinos.



Fetuccini a la Huancaína con Lomo Saltado

Si tiene alguna alergia es muy importante alertar a su mesero. Podemos recomendarle alternativas.



Spaguetti Mar y Tierra

POSTRES

Carrot Cake

Cake de zanahoria con castañas y nueces relleno de nuestro delicioso frosting de queso crema.

19.00

Pie de Limón

21.00

Torta de Chocolate

¡Irresistible!

21.00

Crocante de Manzana con Helado

Manzanas horneadas con canela, pasas y pecanas encima de una capa crujiente de crumble.

20.00



Cheesecake de Brownie

Brownie Caliente con Helado

20.00

Delicioso brownie con pecanas y fudge de la casa.

Cheesecake de Fresa, Sauco o Maracuyá

25.00

Cheesecake de Brownie

25.00

Cheesecake con trozos de brownie y fudge de la casa.



Pie de Limón



Carrot Cake

WAFFLES

1/2 Porc. 1 Porc.

Natural

20.00 24.00

Servido con miel de maple o de abeja o manjar blanco. Acompañado de mantequilla y helado.

Clásico

21.00 26.00

Servido con fudge de la casa, pecanas y almendras acarameladas (praliné), barquillo, fresas y helado.

Apple

22.00 28.00

Compota de manzanas, butterscoth, miel de canela y helado.

Chocolate

22.00 28.00

Waffles de chocolate, frambuesas, fresas, pecanas, almendras y helado.

Cheesecake Bites

28.00 34.00

Waffle natural con pequeños trozos de cheesecake, con fresas y coulis de fresa.

Brownie Bites

20.00 24.00

Waffle natural con pequeños trozos de brownie y fudge de la casa.

Kids

24.00

Acompañado con lentejitas dulces, una bola de helado y fudge.

Del Bosque

34.00

Waffle natural y de chocolate, fresas, frambuesas, blueberries, salsa de sauco, fudge de la casa y helado.



Waffle del Bosque



Cheesecake Bites



Brownie Bites

BEBIDAS

SPARKLINGS

Fresa Tropical Fresas, albahaca, agua con gas y limón	16.00
Flor de Pasión Flor de jamaica, maracuyá y agua con gas	16.00
Limonada Silvestre Hierba buena con limón y agua con gas	16.00
Maracumango Maracuyá, mango y agua con gas	16.00
Hawaii Piña, hierba luisa y agua con gas	16.00

REFRESCOS

Hierba Luisa Helada	11.00
Limonada	10.00
Chicha Morada	10.00

GASEOSAS - AGUAS

Coca Cola	7.00
Inka Cola	7.00
Sprite	7.00
Agua con Gas	7.00
Agua sin Gas	7.00

JUGOS

Pídelo Frozen + S/ 2

Surtido Papaya, piña, fresa	14.00
Fresa con Mango	14.00
Mango	14.00
Naranja	14.00
Fresa	14.00
Maracuyá	14.00
Papaya	14.00
Piña	14.00

FROZENS

Limonada Frozen	13.00
Hierba Luisa Frozen	13.00
Chicha Frozen	13.00



Sparkling Hawaii

CAFÉS

Capuccino con Leche de Almendras	15.00
Mokaccino Sofá	14.00
Capuccino Sofá	14.00
Capuccino	12.00
Espresso Doble	12.00
Espresso	9.00
Americano Sofá	12.00
Americano Latte	12.00
Americano	9.00
Cortado Doble	13.00
Cortado	10.00
Latte	12.00
Taza de Leche de Almendras	12.00

CAFÉS HELADOS

Iced Mokaccino*	15.00
Iced Caramel*	15.00
Iced Latte	13.00
Iced Americano	11.00

*Estas bebidas ya vienen endulzadas

INFUSIONES

Naturales	8.00
Té / Manzanilla / Anís / Hierba Luisa / Té de jamaica	

CHOCOLATE

Chocolate Caliente Sofá	18.00
--------------------------------	-------



Iced Latte



Iced Mokaccino

CÓCTELES

DE AUTOR

Diva

26.00

Pisco Finca Rotondo, jarabe y esencia de flor de jamaica, coulis de piña y zumo de limón. Femenino y tropical.

Trópico

28.00

Vodka «Sky», Pisco, zumo de maracuyá y limón, arándanos, fresas y hierba buena.

Mamut

30.00

Fernet, vino, licor de Cassis, jarabe de flor de jamaica, clara de huevo y zumo de limón. Sofisticado y elegante.

Tinto de Verano

28.00

Vino con una atrevida mezcla de frutas.

Golden

26.00

Vodka «Sky», Fernet, coulis de piña y zumo de maracuyá.

VINOS

Finca Rotondo Chardonnay

- Botella 750 ML
- Copa

85.00
18.00

Finca Rotondo Sauvignon Blanc

- Botella 750 ML
- Copa

85.00
18.00

Finca Rotondo Reserva Cabernet Sauvignon

- Botella 750 ML
- Copa

90.00
20.00

Finca Rotondo Gran Reserva Isabel

- Botella 750 ML
- Copa

100.00
22.00



Diva



Trópico



Mamut



Golden

CLÁSICOS

Pisco Sour Catedral 34.00

Pisco Sour 30.00
Tradicional 28.00
Maracuyá / Maracumango

Pisco Punch 28.00

Chilcanos 28.00
Tradicional / Maracuyá / Maracumango

Mojitos 26.00
Tradicional / Maracuyá

Piña Colada 28.00

Aperol Spritz 29.00

Negroni 34.00

Cuba Libre 26.00

Gin Tonic 34.00

CERVEZAS

Pilsen Callao 14.00

Stella Artois 16.00

Cusqueña Dorada 14.00

ON THE ROCKS

J.W. Etiqueta negra 30.00

APERITIVO

Vermouth Rosso 18.00

Campari 20.00



Pisco Punch



Pisco Sour de Maracumango

Promociones Desayuno

TODOS LOS DÍAS DE 8AM A 12PM

Café: Americano, espresso o cortado ☐
Infusión: Té negro, manzanilla, anís o hierba luisa
Jugo de frutas: Naranja, piña o papaya

Cambia la bebida caliente por capuccino,
latte / mokaccino + **s/ 3**

Opción 1 20.00

Croissant, acompañado con mantequilla y mermelada + Café o infusión a elección

Opción 2 34.00

2 tostones (De palta con huevos revueltos) + Café o infusión a elección + Jugo a elección

Opción 3 36.00

Huevos (Revueltos, fritos o pasados), con: Tocino o queso o jamón o champiñones. Cesta de mini panes o tostadas + Café o infusión a elección + Jugo a elección

Combo para 2 70.00

Chicharrón, camote, sarsa criolla, 2 panes, 1 tamal + 2 cafés o infusiones a elección + 2 jugos a elección



ALMUERZO Ejecutivo

LUNES A VIERNES DE 12PM A 4PM

Entrada + Fondo + Bebida

Entradas: Pan al ajo / Papa a la Huancaína / Ocopa / Ensalada de la casa

+ **s/ 3** Chicha o limonada adicional
+ **s/ 14** Copa de vino de la casa
+ **s/ 10** Postre del día

Ají de Gallina 26.90

Arroz Norteño 26.90

Spaguetti Saltado Criollo con Pollo 28.90

Arroz con Chanco 31.90

Pollo con Champiñones y Legumbre 31.90



Fotos referenciales.

No apto para cambios de insumos o contenido de platos y/o bebidas. Promoción sujeta a cambios sin previo aviso. No acumulable a otras promociones.
Desayuno válido para todos los días del año, lonche y almuerzo ejecutivo no válido para feriados ni días festivos.
Todos los precios están expresados en soles, incluyen impuestos y cargos de ley (Decreto Ley N°25988)

≡ Lonches ≡

LUNES A VIERNES DE 4PM A 7PM
VÁLIDO TODOS LOS DÍAS EN PATIO PANORAMA

Café: Americano, espresso o cortado
Infusión: Té negro, manzanilla, anís o hierba luisa

Opción 1

35.00

Croissant de pollo con durazno + Café o infusión a elección + Brownie

Opción 2

36.00

Pita con pollo y palta + Café o infusión a elección + Brownie

Opción 3

40.00

Ronda petit: 2 mini capresses, 2 mini pollo con durazno, 2 mini croissant de huevo y tocino + Café o infusión a elección + Brownie

***s/ 14 Pisco Sour**

***s/ 3 cambia la bebida caliente por Capuccino, Latte o Mokaccino**



≡ Happy Hour ≡

TODOS LOS DÍAS DE 12PM AL CIERRE

Desde 2 x S/32

Mojito

Tradicional

32.00

Maracuyá

34.00

Piña Colada

34.00

Pisco Sour

Tradicional / Maracuyá / Maracumango

34.00

Chilcano

Tradicional / Maracuyá / Maracumango

36.00

Aperol Spritz

38.00

Tinto de Verano

42.00



Fotos referenciales.

No apto para cambios de insumos o contenido de platos y/o bebidas. Promoción sujeta a cambios sin previo aviso. No acumulable a otras promociones.

Happy Hour: No válido para feriados ni días festivos. Ambas bebidas son del mismo sabor. Válido para consumo en el local.

Todos los precios están expresados en soles, incluyen impuestos y cargos de ley (Decreto Ley N°25988)