



¡Pregunta por nuestros talleres de café!



CAFÉ

Pidelofrió o caliente

Ristretto S/ 8.00

1/2 oz de café de máquina espresso.

Espresso S/ 8.00

1 oz de café extraído de máquina espresso.

Lungo S/ 8.00

Café espresso largo.

Cortado S/ 10.00

Espresso con un ligero toque de leche vaporizada.

Macciato S/ 10.00

Espresso con agregado de leche emulsionada.

Flat White S/ 10.00

Espresso y leche emulsionada en igual proporción.

Americano S/ 8.00

Espresso doble con adición de agua caliente.

Capuccino S/ 10.00

Espresso complementado con 2/3 de taza de leche emulsionada.

Latte S/ 10.00

Espresso acompañado de leche texturizada.

Mocaccino S/ 10.00

Espresso con 2/3 de taza de leche emulsionada y chocolate.

Frappé S/ 15.00

Bebida fría a base de hielo picado, leche y café, en sabores de: Capuccino, Mocaccino, Chocolate blanco y Caramelo.

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

Aeropress S/ 20.00

Café de buen cuerpo, sabor dulce y libre de aceites.

CleverDripper S/ 20.00

Café con cuerpo medio, limpio de sedimentos y aceites, niveles moderados de cafeína y acidez.

Moka Express S/ 20.00

Café de gran cuerpo, cremoso y con aroma chocolatoso, similar al espresso.

Prensa Francesa S/ 20.00

Café de buen cuerpo, medianamente dulce, rico en aceites y con alta concentración de cafeína.

Sifón Japonés S/ 20.00

Café de cuerpo medio, sabor dulce, gran aroma y acidez media.

V60 S/ 20.00

Café limpio en taza de cuerpo medio, atributos frutales y acidez moderada.

Chemex S/ 20.00

Café muy limpio en aceites y sedimentos, translúcido, de cuerpo medio y sabor dulce.

PARA COMPARTIR

Tabla de quesos S/ 35.00

Queso azul, queso paria, queso fundido, queso con hierbas, queso crema, chutney de tomate, chutney de sauco, chutney de sachatomate y aceitunas marinadas.

Las Bruschettas S/ 30.00

Montaditos de lomo fino al grill, pechuga de pollo y panceta de cerdo con verduras al wok y chutney de sauco.

Falafel S/ 20.00

Croquetas de pasta de garbanzo sazonadas y servidas en pan pita de la casa.

Chanchito andino S/ 24.00

Puré de camote, chicharrón de chanco y chutney de aguaymanto, acompañado de chips de camote y hierba buena.

Brochetas de alpaca S/ 30.00

Trozos de alpaca marinados y verduras frescas, acompañado de papas andinas salteadas con especias y mantequilla.

Tabla andina S/ 35.00

Alpaca y trucha a la plancha montadas sobre zucchini en tempura y tabulé de quinua.

Canasta de chips de camotes S/ 7.00

Canasta de papas andinas S/ 7.00

DESAYUNOS TODO EL DÍA

Todos los desayunos incluyen café (americano, espresso) o infusión y jugo de frutas (naranja, piña, fresa, papaya).

Desayuno del museo S/ 28.00

Huevo de corral pochado, champiñones y espinacas salteadas con ajo, mantequilla y perejil, queso crema, chutney de tomate y aceite de oliva. Yogurt natural, miel de abeja y granola casera. Servido con una canasta de panes variados, mantequilla y mermelada.

Desayuno del valle S/ 28.00

Omelet con jamón ahumado y queso mozzarella acompañados con verduras salteadas al wok. Servido con una canasta de panes variados, mantequilla y mermelada.

Desayuno veggie S/ 26.00

Omelet con champiñones, espinacas, pimientos y zanahorias salteadas. Servido con una canasta de panes variados, mantequilla y mermelada.

Desayuno Clint Eastwood S/ 32.00

Chorizo parrillero, tocino ahumado, frejol negro cremoso, huevo de corral frito a la inglesa y tortilla española. Servido con guacamole, chutney de tomate y canasta de panes variados.

Desayuno cusqueño S/ 30.00

Sánguche de chicharrón de panceta de cerdo y zarza criolla, acompañado con chips de camotes, humita de la casa rellena de queso paria y uchucuta.

Desayuno light S/ 22.00

Frutas de estación acompañadas con yogurt natural, miel de abeja y granola casera.

Adicionales

Panqueques S/ 10.00

Panqueques con crema chantillí, manjar blanco, miel de abeja y frutas de estación.

Canasta de panes S/ 4.00

SÁNDWICHES

Chanchito del museo S/ 30.00

Panceta de cerdo laqueada con chutney de sauco, lechuga orgánica, tomate, mayonesa de hierba buena y verduras salteadas al wok. Servido con papas fritas.

Lomo parrillero S/ 30.00

Lomo fino al grill con chimichurri, sal de Maras, lechuga orgánica, tomate, palta y tocino ahumado. Servido con papas fritas.

Veggie burger S/ 28.00

Hamburguesa de quinoa con palta o de lentejas con huevo frito, lechuga orgánica, verduras salteadas al wok, palta, chutney de tomate y vinagreta. Servido en pan integral y acompañado con papas fritas.

Tropical de pollo S/ 29.00

Pechuga de pollo al grill, mango laqueado, lechuga orgánica, tomate, mesclum de hojas verdes y chutney de piña. Servido con papas fritas.

Alpaca grill S/ 30.00

Lomo de alpaca al grill, zucchini, pimentón, romero y chutney de aguaymanto. Servido con chips de camote.

Caprese S/ 23.00

Queso andino al grill, tomate, albahaca y aceite de oliva. Acompañado con ensalada fresca.

ESPECIALES DE LA CASA

Ensalada del museo S/ 30.00

Mix de lechugas orgánicas, verduras salteadas, palta, choclo dulce, tomates cherry y huevo de corral poche. Acompañado con pechuga de pollo al grill o filete de trucha.

Quinoa wok S/ 28.00

Quinoa orgánica salteada, champiñones, tempura de verduras y sachatmate en almíbar.

Trucha de lago S/ 36.00

Filete de trucha a la plancha con mayonesa de hierba buena, chutney de zucchini y gajos de limón. Acompañado con guarnición de vainitas, espárragos, papitas huayro salteadas y ajo crocante.

El Lomazo S/ 38.00

Res o alpaca al grill con chimichurri, acompañado con guarnición de puré rustico, tocino y reducción de café. Servido con ensalada de lechuga orgánica, tomate, palta, choclo y vinagreta.

Pollito de corral S/ 34.00

Enrollado de pollo relleno de espinaca y queso azul, acompañado de una cremosa salsa de champiñones y ensalada de arroz integral.

Los Gnocchis S/ 28.00

Gnocchis caseros con salsa de tomates orgánicos, albahaca fresca, salvia y trozos de queso crema.

CREPES

MASAS

Trigo
Integral

Sin gluten S/ 3.00
Sin lactosa S/ 3.00

CREPES CLÁSICOS

Quesero (queso andino) S/ 14.00
Popeye (espinaca, queso andino) S/ 16.00
Popaso (pollo, palta, queso andino) S/ 20.00
Jaque (jamón, queso andino) S/ 16.00
Jaquepa (jamón, queso andino, palta) S/ 20.00
Bretaña (jamón, queso andino, huevo) S/ 20.00
Hawaii (jamón, queso andino, piña) S/ 19.00
Jazz (jamón, espinaca, queso andino) S/ 20.00

CREPES DEL MUSEO

Ají de gallina (pollo en salsa de ají amarillo) S/ 24.00
Granjero (pollo, champiñones con crema, queso andino) S/ 25.00
Francesa (res, mantequilla especiada, champiñones con crema) S/ 29.00
Lomo saltado (res, tomate, cebolla) S/ 27.00
India (pollo, curry con crema) S/ 24.00
Indiana (pollo, curry con crema, piña) S/ 26.00
Titicaca (trucha fresca andina con crema) S/ 28.00
Alpaca andina (alpaca con mantequilla de hierbas andinas y crema) S/ 27.00

CREPES DULCES

Dulce amor (mantequilla, azúcar, limón, canela) S/ 14.00
Monte blanco (manjar blanco) S/ 13.00
Museo del Café (manjar blanco de café, licor de café flambeado) S/ 16.00
Choco (salsa de puro chocolate) S/ 16.00
Escalofrío (con una bola de helado) S/ 14.00
Macaón (puré de manzana, canela, limón) S/ 16.00
Mono manzo (plátano, manjar blanco) S/ 17.00
Mono loco (plátano, chocolate) S/ 18.00
Mazo (mango, azúcar, limón) S/ 21.00
Costeño (frutas de estación, miel de caña, jugo de naranja) S/ 19.00
Nutella (chocolate con avellanas) S/ 22.00
Princesa (fresas, leche condensada) S/ 17.00
Príncipe (fresas, chocolate) S/ 20.00
Del Rey (plátano, chocolate, chantillí) S/ 21.00
De la Reyna (fresas, manjar, chantillí) S/ 21.00
Belle-Hélène (helado, durazno, chocolate, almendras, chantillí) S/ 23.00

ADICIONALES

Nutella S/ 8.00
Bola de helado S/ 5.00
Salsa de chocolate S/ 6.00

POSTRES

Cheesecake de mocaccino S/ 16.00

Deliciosa mezcla de queso crema con café espresso sobre una base de galletas de chocolate y cubierto con fudge de la casa, acompañado con helado artesanal.

Crocante de manzana S/ 15.00

Masa suave rellena con dos variedades de manzanas especiadas con canela, cubierta con crumble de avena y castañas, acompañado con helado artesanal.

Torta de chocolate S/ 15.00

Húmedo biscocho de chocolate, relleno de manjar de chocolate y cubierto con fudge casero, acompañado con helado artesanal.

Brownie de chocolate S/ 14.00

Amelcochado, lleno de castañas, pecanas troceadas y fudge, acompañado con helado artesanal.

Torta de plátano S/ 14.00

Esponjoso biscocho de plátano y castañas, bañado con crema de plátano flambeada y acompañado con helado artesanal.

Cheesecake de quinua S/ 16.00

Mezcla de queso crema, quinua roja y leche condensada sobre una base de galletas de chocolate. Acompañado de helado artesanal y reducción de maracuyá.

Alfajor de maicena S/ 4.00

Suavecito, relleno de abundante dulce de leche y espolvoreado con azúcar fina.

BEBIDAS DE LA CASA

Limonada S/ 8.00
Jugos naturales S/ 10.00
Jugos naturales con leche S/ 12.00
Tehelado S/ 8.00
Milkshake S/ 12.00
Milkshake con Frutas S/ 14.00

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate Caliente S/ 11.00
Infusiones S/ 5.00
Anís, Coca, Hierba buena, Hierba Luisa, Kion,
Manzanilla, Menta, Muña.
Te Negro S/ 5.00
Te Verde S/ 5.00

CERVEZA

Cusqueña S/ 8.00
Stella Artois S/ 12.00
Corona S/ 12.00
Budweiser S/ 9.00
Heineken S/ 12.00

VINO

COPA S/ 16.00 BOTELLA S/ 80.00

TINTO

Intipalka Cabernet Sauvignon (Perú)
Intipalka Malbec (Perú)
Navarro Correas Malbec (Arg.)
Navarro Correas Cabernet Sauvignon (Arg.)
Concha y Toro Malbec (Chile)

DESCORCHE S/ 20.00

BEBIDAS EN BOTELLA

Agua S/ 5.00
Coca Cola S/ 5.00
Inka Cola S/ 5.00
Fanta S/ 5.00
Sprite S/ 5.00
Ginger Ale S/ 6.00
Agua Tónica S/ 7.00

BEBIDAS CALIENTES CON ALCOHOL

Te Piteado S/ 16.00
Pisco, té negro, miel, zumo de limón.
Irish Coffee S/ 20.00
Whisky Irlandés, espresso, leche vaporizada.
Vino caliente S/ 16.00
Vino tinto, pisco, jugo de naranja, zumo de limón,
canela, clavo de olor

CERVEZA ARTESANAL

Cumbres S/ 17.00
Sierra Andina S/ 15.00

BLANCO

Intipalka Chardonnay (Perú)
Intipalka Sauvignon Blanc (Perú)
Navarro Correas Sauvignon Blanc (Arg.)

Espumante Riccadonna Botella

CÓCTELES NACIONALES

Algarrobina S/19.00

Pisco, crema de cacao, algarrobina, jarabe de goma, leche.

ChilcanoS/ 19.00

Pisco (clásico, café, hierba luisa, canela y kión), zumo de limón, jarabe de goma, bitter de angostura, ginger ale.

Capitán S/19.00

Pisco, Vermouth Rosso, bitter de angostura.

Machupicchu / Huaynapicchu S/20.00

Pisco, licor de menta, jugo de naranja, granadina.
Pisco, Blue Curacao, jugo de piña, granadina.

Pisco Sour S/19.00

Pisco, zumo de limón, jarabe de goma, bitter de angostura.

CÓCTELES DE LA CASA

Martini de Café S/20.00

Espresso, vodka de vainilla, licor de cacao, jarabe de goma, leche.

Pisco Sour del Museo S/20.00

Espresso, pisco, zumo de limón, jarabe de goma, bitter de angostura.

Chilcano de Café S/20.00

Pisco, zumo de limón, jarabe de goma, bitter de angostura.

Trufa S/ 20.00

Espresso, Frangélico, vodka, jarabe de goma.

Samba S/20.00

Lungo, helado de chocolate, ron dorado, licor de café, salsa de chocolate.

CoffeeJoy S/20.00

Americano, salsa de caramelo, licor de amendras.

CÓCTELES CLÁSICOS

Gin Tonic S/ 18.00

Gin, limón, agua tónica.

Mojito S/ 18.00

Ron, hierba buena, limón, azúcar.

Screwdriver S/ 18.00

Vodka, jugo de naranja.

Margarita S/ 18.00

Tequila, triple sec, zumo de limón.

Caipirinha S/ 18.00

Cachaça, limón, azúcar. También puede solicitarla a base de: pisco, vodka o ron.

CÓCTELES CLÁSICOS DE CAFÉ

Black Russian S/ 20.00

Vodka, licor de café.

White Russian S/ 20.00

Vodka, licor de café, nata de leche.

B52 S/ 20.00

Licor de café, Baileys, triple sec.

Espresso Martini S/ 20.00

Vodka, espresso, licor de café, jarabe de goma.

Orgasmo S/ 20.00

Licor de café, Baileys, licor de almendras.

IrishCoffee S/ 20.00

Whisky Irlandes, espresso, jarabe de goma, leche.

PISCO

Cuatro Gallos Quebranta S/ 20.00
Cuatro Gallos Italia S/ 20.00
Cuatro Gallos Acholado S/ 20.00
Cuatro Gallos Puro Quebranta S/ 19.00
Ocucaje Puro Quebranta S/19.00
Biondi Italia S/ 22.00

WHISKY

Jack Daniels S/ 24.00
Jameson S/ 14.00
Jim Beam Bourbon S/ 20.00
Johnnie Walker Black Label S/ 24.00
Old Parr S/ 24.00

VODKA

Absolut Clasic S/16.00
Absolut Vanilla S/ 16.00
Grey Goose S/ 28.00

TEQUILA

Cazadores Blanco S/ 16.00
Tequila 1800 Reposado S/ 20.00
Tequila 1800 Silver S/ 18.00

RON

Havana Club 3 años S/ 16.00
Havana Club 7 años S/ 20.00
Cartavio Blanco S/ 14.00
Cartavio XO S/ 40.00
Zacapa Solera S/ 35.00

GINEBRA

Beefeater S/ 20.00
Bombay S/ 26.00
Hendricks S/ 30.00

LICORES

Amaretto Disaronno S/ 20.00
Anís Del Mono S/ 16.00
Baileys S/ 19.00
Campari S/ 16.00
Fernet Branca S/ 16.00
Frangelico S/ 16.00
Jägermeister S/ 18.00
Sambuca Molinari S/ 16.00