

ENTRADAS - APPETIZERS

PAN FOCACCIA

FOCACCIA BREAD

MEDIA \$/10 COMPLETA \$/20

HALF \$/10 WHOLE \$/20

Pan focaccia horneado diariamente, perfecto para compartir. Servido con vinagreta de aceto balsámico, aceite de oliva & hojas de betarraga. Focaccia flat oven-baked bread, perfect to share. Served with balsamic vinegar dressing, olive oil & beetroot leaves.



FUGAZETTA

Masa clásica, cebolla blanca, mozzarella, pimienta negra & orégano. Classic dough, onions, mozzarella, black pepper & oregano.

TABLA DE QUESOS ANDINA

ANDEAN CHEESE PLATTER

\$/22



Panes frescos artesanales del día, (focaccia e integral), quesos andinos, aceitunas, pecanas, mermelada de tuna casera, pesto & vinagreta de aceto balsámico *Prosciutto opcional + \$/4 Daily baked artisanal bread (focaccia & whole grain) accompanied with andean cheeses, olives, pecans, cactus fruit marmalade, pesto & balsamic vinegar dressing. *Optional: Prosciutto + \$/4

CROQUETAS DE QUINUA

QUINOA CROQUETTES

\$/16

Rellenas de quinoa, mozzarella, pesto, tocino artesanal ahumado apanadas en panko. Servidas con mix de hojas verdes & chutney de tomates.

Filled with quinoa, mozzarella, pesto & artisanal bacon. Fried on panko chili and served with mixed greens & tomato chutney.



CHORIPAN

\$/14



Pan ciabatta, chorizo artesanal, aioli, chimichurri de huacatay, salsa criolla, acompañado de ensalada de lechugas. Ciabatta bread, artisanal chorizo, aioli, black mint chimichurri, criolla sauce & served with mixed greens.

RAMEN PERUANO

\$/14

Caldo de verduras, espinaca, choclo, rabanito fresco, zanahoria, hongos, huevo poché, alga nori & pasta artesanal. (Cerdo o pollo opcional + \$/3). *Pídelo Vegano sin el huevo poché y sin pasta. Vegetable broth, spinach, raddish, carrots, nori seaweed, poached egg, corn & artisanal pasta. *Add chicken or pork + \$/3. **Vegan option available.



LAS GRINGAS

FRESH · ORGANIC · LOCAL

PIZZAS CLASICAS
CLASSIC PIZZAS

TAMBIEN PUEDES PEDIRLA EN CALZONE
YOU CAN ALSO ORDER IT AS A CALZONE

ROASTED MARGARITA

\$/25

Masa clásica, salsa de tomate, mozzarella, tomates cherry ahumados, albahaca & aceite de oliva. Classic base, tomato sauce, mozzarella, roasted cherry tomatoes, basil & olive oil.

CALABRESSA

\$/32

Masa clásica, salsa de tomate, mozzarella, chorizo artesanal, rocoto encurtido & hojas de betarraga Classic base, tomato sauce, mozzarella, artisanal chorizo, Arequipa chili & beetroot leaves.

PERRONCHO

\$/32

Masa clásica, salsa de tomate, mozzarella, prosciutto, rúcula & aceite de oliva. Classic base, tomato sauce, mozzarella, prosciutto, arugula & olive oil.

Puedes elegir tu masa

Canihua, quinoa o maíz morado \$/3
Opción GLUTEN FREE \$/4

You can choose your base

Canihua, quinoa or purple corn \$/3
GLUTEN FREE option \$/4

DE INSPIRACIÓN
PERUANA

PIZZAS

PERUVIAN
INSPIRED SIGNATURE

Hazla vegana cambiando el queso por queso de palta y parmesano por rawmesan + \$/3. Masa Gluten Free + \$/4. Make it vegan by changing the cheese for avocado cheese and rawmesan instead of parmesan + \$/3. Gluten Free base +\$/4.

PASTAS

FETUCCINI CARBONARA

\$/16

Clásica salsa carbonara con tocino artesanal & parmesano. Classic carbonara, artisanal bacon & parmesan. * GLUTEN FREE option + \$/4

FETUCCINI CHERRY TOMATO

\$/16

Salsa de tomates frescos con tomate cherry ahumado, albahaca fresca & parmesano. Fresh tomato sauce, smoked cherry tomato sauce, fresh basil & beetroot leaves. * GLUTEN FREE option + \$/4

GNOCCI DE PAPA

\$/22

Con salsa de queso azul, parmesano & hojas de betarraga. Served with blue cheese sauce, parmesan & beetroot leaves.

LASAGNA VEGETARIANA

\$/17

Con berenjena, zucchini, albahaca salsa bechamel, salsa pomodoro & mozzarella gratinada. With eggplant, zucchinis, basil, bechamel, pomodoro & grated mozzarella



ENSALADAS - SALADS

AMARU

\$/13

Base de hojas verdes, manzana, pecanas, apio, aguaymanto, brotes de quinoa & aliño de la casa. Mixed greens, apple, pecans, celery, inka berries & quinoa sprouts. Served with our house dressing.

PERA PEPERA

\$/16

Mix de hojas verdes, pera laminada, nueces, pecanas, queso azul, aderezado con vinagreta de mostaza & miel de maple. Mixed greens, pear, walnuts, pecans and blue cheese. Served with mustard & maple syrup.

DELICIOUS
COFFEE & DESSERTS
MENU by



QUINUA PIZZA

\$/30

Masa de quinoa, salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry fresco, mix de brotes (quinoa negra, blanca y roja; alfalfa, rabanito y cilantro), piña & parmesano. Quinoa base, tomato sauce, mozzarella, fresh cherry tomatoes, mix of sprouts (white, red and black quinoa, alfalfa, radish and coriander) pineapple & parmesan.

LA PORK & BERRIES MORADA

\$/32

Masa de maíz morado, salsa de tomate, mozzarella, tocino ahumado en maple syrup, cranberries & romero. Purple corn base, tomato sauce, mozzarella, maple syrup bacon, cranberries & rosemary.

5 QUESOS ANDINOS

5 ANDEAN CHEESES

\$/30

Masa de Canihua, salsa de tomates, mix de quesos arequipenos (paria, tilsicy andino), mozzarella & parmesano. Canihua base, tomatoes sauce, mix of Arequipa's cheeses (paria, tilsic and andean), mozzarella and parmesan cheese.

DEL HUERTO

VEGGIE PATCH

\$/28

Masa clásica, salsa de tomate, mozzarella, aguaymanto fresco, tomate cherry, pecanas, albahaca & semillas de ajonjolí. Classic base, tomato sauce, mozzarella, fresh golden berries, cherry tomatoes, pecans, basil & sesame seeds.

AZUL CON PROSCIUTTO

BLUE PROSCIUTTO

\$/30

Masa clásica, salsa de tomates, arándanos, tocino & prosciutto. Classic base, tomato sauce, blueberries, bacon & prosciutto.

PUCHA TRUCHA

\$/30

Masa clásica, queso crema, trucha ahumada, alcapparras, rabanito & eneldo fresco. Servida con rodaja de limón. Classic base, cream cheese, trout, capers, raddish and fresh eneldo. Served with a slice of lime.

GIVE PEARS A CHANCE

\$/30

Masa clásica , salsa de tomate, mozzarella, láminas de pera, queso azul, nueces & rúcula. Classic base, tomato sauce, mozzarella, pear, blue cheese, walnuts & arugula.

FRIJOLERO

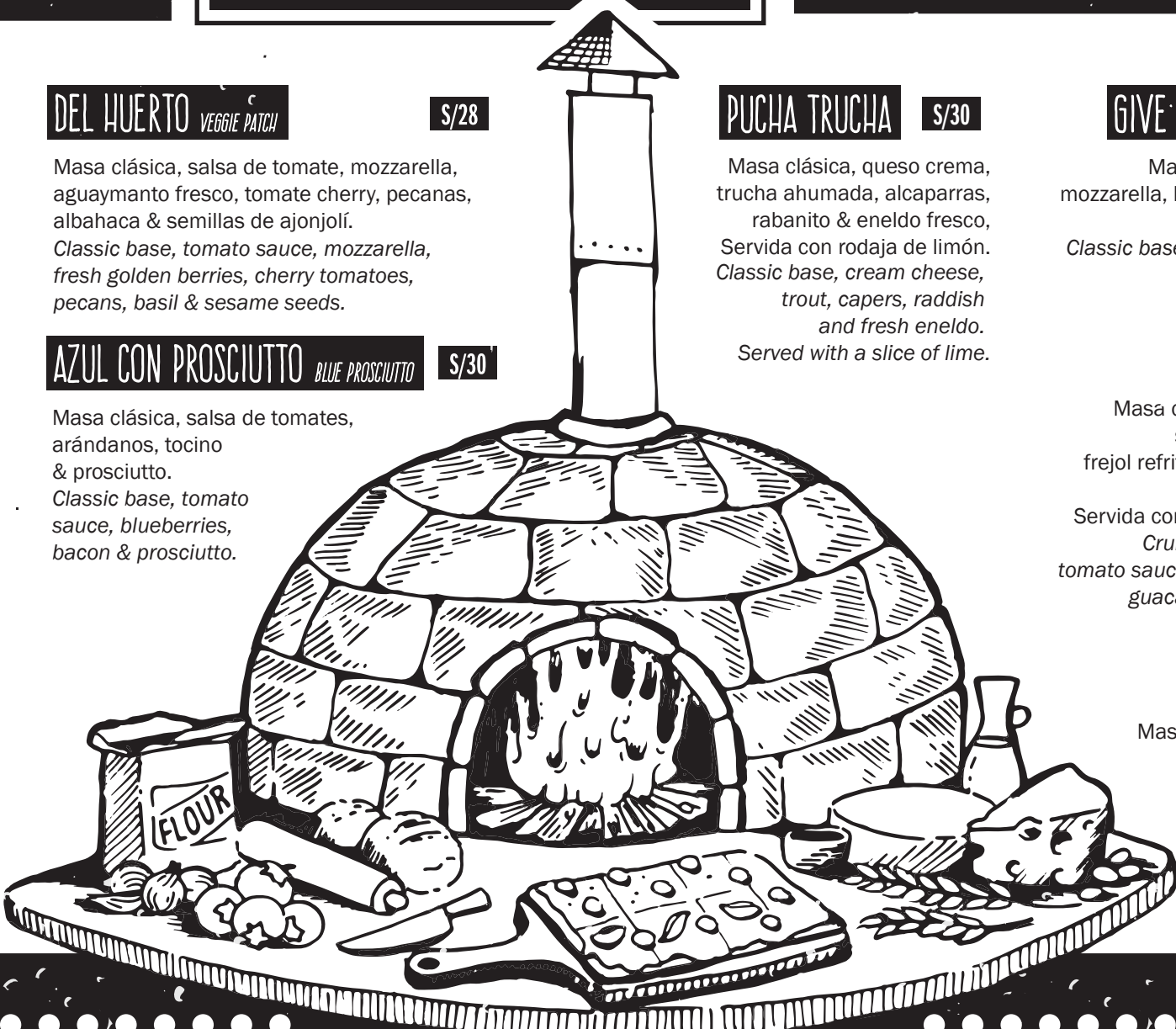
\$/30

Masa crujiente con harina de maíz, salsa de tomate, mozzarella, frejol refrito, guacamole, pico de gallo, totopos & cilantro fresco. Servida con tabasco & rodaja de limón. Crunchy base made out of corn, tomato sauce, mozzarella, refried beans, guacamole, pico de gallo, nachos & fresh cilantro.

POPEYE

\$/32

Masa clásica, pesto, mozzarella, espinaca fresca, parmesano & nueces. Classic base, pesto sauce, mozzarella, fresh spinach, parmesan & walnuts.



THE BEST LOCAL AND IMPORTED CRAFT BEERS ON TAP!

DELIVERY 234572