



DESAYUNO



Ensalada de frutas de estación (Con granola, yogurt y miel) - S/ 27

Waffles (Miel de maple, compota de frutos rojos, arándanos y fresas) - S/27

Huevos rancheros - S/34

(Zucchini, berenjena, cebolla blanca y pimiento salteados con aceite de oliva, salsa de tomate, tabasco y concassé de tomate, dos huevos fritos y tostadas)

Huevos a la orden - S/32

A escoger: revueltos, fritos o pasados | Toppings a escoger: tocino, salchicha o jamón

Desayuno saludable (Omelette o revueltos de claras con vegetales) - S/ 32

Desayuno ligero - S/ 29

 $\frac{1}{2}$ sándwich (incluye triple artesanal, 3 jamones o sándwich de jamón de pavo)

* Todos nuestros desayunos incluyen 1 bebida caliente entre café americano o infusión, 1 jugo de fruta entre naranja, papaya o piña.

TOSTONES



Prosciutto y tomate confitado - S/ 37

Palta y germinado - S/37

Roast beef, mermelada de cebolla, pepinillo, mostaza Dijon en pan de semillas - S/ 37

Capresse, tomate confitado, queso mozzarella, albahaca, en pan de avena - S/ 37



ENSALADAS

Ensalada de quinua roja, blanca y negra, choclo, tomate y espárragos con dados de pollo a la plancha en vinagreta de limón - S/37

Crispy chicken salad con arúgula, palta, tomates cherry, mix de lechugas y alcachofas en vinagreta de la casa - S/37

Ensalada de salmón con espinaca y mix de lechuga, huevo duro, zanahoria, tomate y ají en vinagreta nipona - S/37

Ensalada verde con praliné de pecanas, prosciutto crocante, choclo y dados de pollo en vinagreta de balsámico - S/37

Ensalada Caesar con tiras de pollo a la plancha, tocino crocante, lechuga romana, salsa de ajos - S/ 37

Ensalada fresca con melón y prosciutto, mix de hojas, queso fresco y reducción de balsámico - S/39

Ensalada mediterránea con pasta, tiras de pechuga de pavo a las finas hierbas, lechuga Green ice, arúgula, tomate cherry, aceituna negra, pimiento piquillo, alcachofa, vinagreta de aceite de oliva y limón - S/ 37

Ensalada de hojas con pollo BBQ, tomate cherry, palta y vinagreta de orégano - S/37





SÁNDWICHES

Croissant con jamón y queso - S/ 19

<40000E

Croissant con pollo deshilachado y mayonesa - S/23

Triple artesanal con tomate confitado, mayonesa, palta y huevo en pan de cebolla y romero - S/ 19

4

Ciabatta con pollo y mayonesa - S/ 21

Butifarra; Jamón del país, lechuga, zarza criolla y mayonesa de rocoto en pan francés - S/26

Tres jamones, mayonesa, mostaza en grano y arúgula en pan de miel y nueces - S/28

Jamón de pavo, palta, tomate confitado y mostaza Dijon en pan de ajonjolí - S/28

Caprese con mozzarella, albahaca y tomate confitado en pan de ajonjolí - S/ 28

Sándwich de pollo deshilachado, mozzarella gratinada y jamón en pan de cebolla - S/28

Sándwich de jamón ahumado, lechuga, tomate, queso mozzarella, pepinillo y mayonesa de maracuyá en pan baguetino - S/ 28

Roast beef y cebolla caramelizada en pan de ajonjolí - S/28

Prosciutto, salame, tomate confitado, arúgula y mostaza dulce en pan de ajonjolí - S/28

Sándwich de pechuga de pavo, lechuga, tomate zarza criolla en pan roseta - S/29

Prosciutto, mozzarella y tomate confitado en pan de cebolla y romero - S/29

Lomo, champiñones, mozzarella y mostaza Dijon en pan ciabatta - S/ 39

Club Sándwich con tocino, tomate fresco, pollo deshilachado y mayonesa, jamón, queso y papas fritas - S/39

Hamburguesa con tomate confitado, arúgula y mostaza Dijon en pan brioche con papas fritas - S/ 39

Hamburguesa parrillera de lomo fino, tomate, lechuga, salchicha blanca y chimichurri clásico en pan brioche - S/ 39

Cheesse Burger, lomo fino, lechuga, tomate, queso emmental en pan Brioche - S/ 39

Vegetariano





POKEBOWLS

Poke de atún con base de mix de lechugas - S/37

Poke de salmón con base de arroz - S/37

* Ambos poke bowls incluyen alcachofa, croutones, huevo duro, queso fresco, aceitunas, tomate cherry, choclo, palta, salsas: oriental dulce o salsa acevichada.

SOPAS

Crema de tomate con crema de leche - S/28

Crema de zapallo con dados de queso fresco y crema de leche - S/28

Crema de papa con prosciutto crocante y crema de leche - S/ 28

Menestrone con frejol, apio, poro, zanahoria, choclo, yuca, carne y leche - S/28

Sopa Criolla, carne, ají panca, fideos, papa amarilla, orégano, huevo y leche - S/ 28

Crema de espárragos con cebolla blanca, crema de leche, ajo y tomillo - S/ 28

Crema de poro con papa blanca, crema de leche y ajo - S/28



PASTAS

Espagueti pomodoro o bolognesa - S/39

Fetuccini con verduras grillé y tiras de pollo - S/39

Fetuccini con ragú de asado de tira - S/39

Penne 4 quesos con prosciutto crocante - S/39

Penne con zucchini, berenjena, pimiento y espárragos - S/39

Espagueti Carbonara, yema de huevo, tocino, parmesano, crema de leche y perejil - S/ 39

Gnocchi al pesto con dados de lomo fino, albahaca, espinaca, ajos, queso fresco, crema de leche, cebolla blanca, aceite oliva - S/ 39

Ravioles de asado de tira en salsa de champiñones con crema de leche y queso parmesano - S/ 39

Fetuccini en salsa rose y milanesa de pollo, salsa napolitana, crema de leche y parmesano - S/ 39

Espagueti a la huancaína con pollo a la plancha, ají amarrillo, ajo, cebolla, crema de leche - S/ 39

* Cambia tu pasta por pasta gluten free por S/ 5 (tiempo aproximado 20 minutos).



PIZZAS

Margarita con tomate y mozzarella - S/ 39

Americana con jamón, mozzarella y tomate confitado - S/39

Prosciutto crocante, mozzarella, tomate confitado y arúgula - S/43

- Veggie con alcachofa, champiñones, olivas negras, espárragos y pimiento piquillo - S/ 43
- Blue cheese con cebolla caramelizada S/ 43

WRAPS

Wrap vegetariano con queso crema, tomate, lechuga, cebolla blanca, pimiento, zucchini y berenjena - S/26

Wrap hawaiano con piña y durazno con queso crema, lechuga, palta, tomate y pollo crispy - S/26

Wrap de roast beef con pickles, lechuga, queso crema y tomate - S/28

* Incluye porción de papas fritas.





POSTRES

Eclair - S/15

41114 × 411144

Pie de limón - S/ 15

Pie de maracuyá - S/ 12

Crocante de manzana - S/ 16

Suspiro Limeño - S/ 16

Suspiro de chirimoya - S/ 16

Verriné chocolatísimo - S/ 16

Alfajor clásico o lúcuma - S/ 10

Alfajor de manjar o lúcuma bañado de chocolate - S/ 12

Milhojas de crema de vainilla con arándanos y fresa - S/ 16

Torta de chocolatísimo - S/ 19

Tartaleta de fresa o arándanos - S/ 12

Galletón - S/ 12

Tocino del cielo con frutos rojos - S/ 16

Tarta de plátano y caramelo salado - S/ 16

Cannoli con crema de pistacho, crema de manjar o queso dulce con damasco - S/ 8

Torta trufada con profiteroles - S/ 19

Country carrot cake - S/ 19

Flan parisién de café - S/ 19

Choco manía - S/ 19

Locura de pistacho y frambuesa - S/ 19

Cannelé de limón, naranja, red velvet o vainilla - S/ 1



POSTRES ENTEROS

Cake de chocolate, frambuesa, red velvet, moka o carrot cake - S/ 59

Soufflé de chirimoya - S/35

Cheesecake de frutos rojos - S/35

Tarta de limón o maracuyá - S/35

Torta trufada con profiteroles - S/35

QUICHE

Quiche lorraine - S/69

Quiche de poro - S/59

Porción de pastel de acelga o de choclo - S/ 15

Porción de quiche Lorraine o de poro - S/ 15

EMPANADAS

Carne - S/ 12

Lomo saltado o asado de tira - S/ 15



PIDE TU FAST MEAL!





SELECCIÓN DE SOPAS

- Crema de tomate
- Crema de zapallo con cubos de queso fresco
 - Crema de papa con prosciutto crocante

SELECCIÓN DE SÁNDWICHES

- Caprese con mozzarella, albahaca y tomate en pan de ajonjolí
 - Roast beef y cebolla caramelizada en pan de ajonjolí
- Jamón de pavo, tomate confitado, palta y mostaza Dijon en pan de ajonjolí

SELECCIÓN DE ENSALADAS

- Ensalada verde con pecanas acarameladas, prosciutto crocante, choclo y dados de pollo en vinagreta de balsámico
- Crispy chicken salad, arúgula, palta, tomates cherry, mix de lechugas y alcachofas en vinagreta de la casa
 - Ensalada de hojas con pollo BBQ, tomates cherry, palta y vinagreta de orégano

SELECCIÓN DE WRAPS

- Wrap vegetariano con queso crema, tomate, lechuga, cebolla blanca, pimiento, zucchini y berenjena
- Wrap hawaiano con piña y durazno con queso crema, lechuga, palta, tomate y pollo crispy
 - Wrap de roast beef con pickles, lechuga, queso crema y tomate

SELECCIÓN DE BEBIDAS

- Limonada Tradicional ó - Iced Tea



PANES

Pan de miel y nueces - S/ 20

Pan de cebolla caramelizada y romero - S/20

Pan intregral de avena - S/20

Pan multigrano de ajonjolí - S/ 20

Pan de aceitunas - S/20

Pan de semillas - S/ 20

Pan de pimiento - S/20

Pan de camote - S/20

Pan de coca - S/20

Focaccia a las finas hierbas - S/20

Pan Brioche - S/ 25

Pan brioche para hamburguesa x4 - S/ 16

Pan campesino - S/ 16

Pan Baguette - S/9

Pan Ciabatta - S/ 0.90

Pan Ciabatta Integral - S/ 0.90

Pan Francés - S/ 0.70



BOLLERÍA

Croissant - S/7

Pan de chocolate - S/ 7.50

Pan danés de frutos rojos - S/ 7.50

Enrollado de canela - S/ 7.50

Pan suizo - S/ 9.50

Twist de manjar - S/29

Delicia de manzana - S/ 9.50

Coco y chocolate en crocante - S/ 9.50

KEKES Y MUFFINS

Plum cake de chocolate y frutos rojos - S/ 9.50

Muffin de manzana - S/ 9.50

Muffin de plátano - S/ 9.50

Muffin red velvet - S/ 9.50

Muffin de chocolate - S/ 9.50

Muffin de arándanos - S/ 9.50

Muffin de frambuesa - S/ 9.50

Keke de zanahoria - S/ 42

Keke de chocolate y ganache - S/ 42

Keke de manzana - S/ 42

Keke integral de higo - S/ 42

Keke de arándanos - S/42

Keke de frambuesa - S/42



JUGOS

Naranja, papaya o piña - S/ 16

Fresa, surtido o con leche - S/ 18

Limonada clásica, de hierba luisa o de frutos rojos - S/ 18

Detox de naranja, espinaca, pepino y manzana verde - S/20

Detox de zanahoria, piña y naranja - S/20

BEBIDAS

Americano, espresso o ristretto - S/9

Latte, capuccino o mokaccino - S/ 13

Cortado o espresso doble - S/ 12

Flat white o macchiato - S/ 14

Infusiones - S/9

Iced Coffee, iced tea, latte helado - S/ 15

Caramel Latte Helado o mocha helado - S/ 15

Gaseosas - S/ 6.50

Agua Andea con o sin gas - S/ 10

Agua de la casa con o sin gas - S/ 10

Chocolate caliente - S/ 16

Acqua Panna 250 ml - S/ 16

San Pellegrino 250 ml - S/ 18

Cerveza nacional - S/ 15

Cerveza importada - S/20

Cerveza artesanal IPA 174 - S/33

Cerveza artesanal Golden Ale - S/33

Cerveza artesanal Pale Ale - S/ 33



VINOS

VINO TINTO

Portillo Malbec de Salentein 375ml, Valle de Uco - Argentina - S/80

Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon 375ml, Colchagua - Chile - S/80

Sangre de Toro Original Garnacha y Cariñena 375ml, Cataluña - España - S/ 92

Occidente Malbec de Bodega Puna, Valle de Calchaquíes - Argentina - S/ 155

Le Revole Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. - Italia - S/ 165

Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon, Agrelo - Argentina - S/ 170

Tarapacá Gran Reserva Carmenere, Valle del Maipo - Chile - S/ 195

Catena Malbec, Mendoza - Argentina - S/ 215

Serie A Malbec de Zuccardi, Valle de Uco - Argentina - S/ 235

Zapa Special Blend, Mendoza - Argentina - S/295

VINO ROSÉ

Calvet, A.O.P. D'Anjou, Valle de Loire - Francia - S/ 165

Cote des Roses de bodegas Gérard Bertrand, A.O.P. Languedoc - Francia - S/ 215

VINO BLANCO

Petirrojo Reserva Sauvignon Blanc 375ml,

Colchagua - Chile - S/80

Herencia Trabajo Chardonnay de Bodega y Viñedos Polo, Valle de Uco - Argentina - S/ 170

> Fantini Pinot Grigio de Farnese, Sicilia I.G.T. - Italia - S/ 185

Catena Chardonnay, Mendoza - Argentina - S/215

Cinco Sentidos Reserva Sauvignon Blanc, Mendoza - Argentina - S/ 215

Salentein Reserva Blend de Blancas, Valle de Uco - Argentina - S/ 250

VINO POR COPA

Cava Jaume Serra Brut Nature 200 ml, Cataluña - España - S/48

Copa de vino blanco (7 Colores Sauvignon Blanc 187 ml, Valle Casa Blanca - Chile) - S/30

Copa de vino tinto (7 Colores Cabernet Sauvignon 187 ml, Valle del Maipo - Chile) - S/30

Copa de vino tinto (Barton y Guestier Cabernet Sauvignon 187 ml, Languedoc - Rosellón - Francia) - S/43

VINO ESPUMOSO

Juve & Camps Essential Púrpura Reserva Brut, D.O.C. Cava - España - S/ 185

Descorche por cada botella de vino o espumante S/50

Encuéntranos en **f @** @lapanaderiadelcountry