

PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

• DESAYUNO •

WAFFLES DE LA CASA

MIEL DE ABEJA O SALSA DE CHOCOLATE, FRESAS, AGUAYMANTO Y ARÁNDANOS

28.00

TOSTADAS FRANCESAS CLÁSICAS

MIEL DE ABEJA, FRESAS, AGUAYMANTO Y ARÁNDANOS

28.00

TOSTADAS FRANCESAS PARALELO

MERMELADA DE FRESA, FRUTOS ROJOS, AGUAYMANTO, SOUR CREAM Y TOCINO CROCANTE

30.00

PANQUEQUES DE AVENA

MIEL DE ABEJA, MANTEQUILLA, FRESAS Y ARÁNDANOS

27.00

BANANA PANCAKES

MIEL DE NARANJA Y MARACUYÁ, PLATANO BRULEE, MORAS Y FRAMBUESAS

28.00

ENSALADA DE FRUTAS

PAPAYA, PIÑA, FRESAS, ARÁNDANOS, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA

25.00

BACON-EGG

BUNS DE LA CASA (2), HUEVO POCHADO O REVUELTO, QUESO CHEDDAR Y TOCINO CROCANTE

28.00

PAN CON HUEVO

PAN DE CAMOTE, HUEVOS REVUELTOS CREMOSOS, QUESO CHEDDAR, TOCINO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CHIVES Y SALSA PICANTE HONEY SRI RACHA

26.00

HUEVOS BENEDICTINOS APALTADOS

DOS HUEVOS POCHADOS, PALTA, JAMÓN AHUMADO, SALSA HOLANDESA Y REDUCCIÓN BALSÁMICA

32.00

TOSTON DE PALTA

PAN CAMPESINO, QUESO FRESCO, TOMATE CHERRY Y REDUCCIÓN BALSÁMICA
*EXTRA HUEVO POCHADO + 5 soles

25.00

DESAYUNO CLÁSICO

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS, TOCINO Y TOSTADAS

26.00

SARTÉN HUACHANA

SARTÉN DE HUEVOS, SALCHICHA HUACHANA, QUESO MANTECOSO Y CHIVES

28.00

• SANDWICHES •

MELT BURGER

HAMBURGUESA DE ASADO DE TIRA, QUESO CHEDDAR, TOMATE, LECHUGA Y SALSA SECRETA SALTY. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

38.00

BBQ BURGER

HAMBURGUESA DE ASADO DE TIRA, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, CRISPY ONION Y SALSA BBQ. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

40.00

BLACKBURGER

PAN NEGRO, HAMBURGUESA DE ASADO DE TIRA, JAMÓN AHUMADO, QUESO DANBO, SALSA DE TOMATE PICANTE Y HUEVO FRITO ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA

42.00

VEGGIEBURGER

HAMBURGUESA DE GARBANZOS, PALTA, MIX DE VERDES, COL MORADA, KIURI Y SALSA PICANTE HONEY SRI RACHA. ACOMPAÑADO DE CAMOTES FRITOS

36.00

CHICKEN CRISPY SANDWICH

POLLO CRISPY, QUESO MOZARELLA, TOCINO CROCANTE, COLE SLAW Y MAYONESA CON MOSTAZA Y MIEL. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

36.00

PHILLY CRIOLLO

PANINI, LOMO SALTADO, PIMIENTO Y QUESO MANTECOSO. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA

36.00

ASADITO

PANINI, ASADO EN SU SALSA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PALTA. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA

34.00

CROQUE MADAME

PAN DE MOLDE GRATINADO, HUEVO, TOCINO CROCANTE JAMÓN AHUMADO, QUESO EDAM, MOZARELLA Y PARMESANO Y SALSA BECHAMEL. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA

35.00

MEATBALLS SANDWICH

PANINI, ALBONDIGAS, POMODORO ARRABBIATA, QUESO CHEDDAR, QUESO PARMESANO, CHIVES Y ARUGULA. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA

38.00

PULLED PORK

BONDIOLA DESMECHADA EN SU JUGO, COLESLAW, PEPINILLOS Y AJÍ LIMO ACOMPAÑADO CON CHIPS DE CAMOTE

35.00

PAN CON CHICHARRÓN

CHICHARRÓN DE PANCETA, CAMOTE FRITO Y SARZA CRIOLLA. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE CAMOTE

28.00

• ENTRADAS •

CEVICHE DE LA CASA

PESCA DEL DÍA, AJÍ AMARILLO, CHOCLO, CEBOLLA, CAMOTE Y CANCHITA CRIOLLA

40.00

TARTAR

DE BONITO, GUACAMOLE, VERDURITAS CHINAS Y CHIPS DE PAN

40.00

LANGOSTINOS AL PANKO

MIEL DE MARACUYÁ Y CANELA, AJÍ LIMO Y CHIVES

40.00

SPRING ROLLS DE LOMO SALTADO

DE LOMO SALTADO, SALSA DE LOMO, CULANTRO Y SALSA PICANTE HONEY SRI RACHA

36.00

CAUSITA NIKKEI

CAUSITAS AL PANKO, POLLO, MAYONESA DE PALTA, MAYONESA ACEVICHADA, TOMATE CHERRY, HUEVO DE CODORNIZ, ALGA NORI Y TOGARASHI.

38.00

BUFFALO WINGS

SALSA DE ROCOTO O SALSA BBQ, BASTONES DE APIO Y ZANAHORIA CON DIP DE QUESO AZUL

34.00

PASTEL DE CHOCLO

QUESO MOZARELLA, ARÚGULA Y REDUCCIÓN BALSÁMICA

32.00

CHICKEN BAO

BAO BUNS (2), POLLO EMPANIZADO AL PANKO, MIEL DE MARACUYÁ, ZANAHORIA Y KIURI

32.00

SALTADO BAO

BAO BUNS (2), LOMITO SALTADO, PIMIENTO, SALSA DE LOMO, CHIPS DE PAPA Y SALSA PICANTE HONEY SRI RACHA

34.00

PIZZETA LA MARTINA

POMODORO, QUESO MOZARELLA, JAMÓN SERRANO, ARÚGULA Y REDUCCIÓN BALSÁMICA

35.00

PIZZETA KAHUNA

POMODORO, QUESO MOZARELLA, PEPPERONI, PIÑA Y JALAPEÑO

35.00

PIZZETA ORIENTAL

POMODORO, QUESO MOZARELLA, PIMIENTO, HOLANTAO, FREJOLITO CHINO, CHIVES Y AJONJOLÍ

35.00

TEQUEÑOS

RELLENOS DE QUESO PARIA ACOMPAÑADOS CON GUACAMOLE

26.00

SLIDERS

BUNS DE LA CASA (2), MINI HAMBURGUESAS DE ASADO DE TIRA, KETCHUP PICANTE, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, ARÚGULA Y REDUCCIÓN BALSÁMICA

36.00

EMPANADITAS FRITAS DE ASADO

34.00

CHEESE FINGERS DE YUCA

RELLENOS DE QUESO DANBO ACOMPAÑADAS CON SALSA HUANCAÍÑA

32.00

CHIPS DE TOSTADAS ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE

22.00

PIQUEO CRIOLLO

PASTEL DE CHOCLO, PAPA A LA HUANCAÍÑA, SPRING ROLLS DE LOMO SALTADO, CHICHARRÓN DE PANCETA, CAMOTE Y SARZA CRIOLLA

89.00

• ENSALADAS •

CÉSAR CON POLLO

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, TOCINO CROCANTE, LECHUGA ROMANA, CROUTONES, QUESO PARMESANO Y ALIÑO CÉSAR

35.00

COBB

POLLO, TOCINO CROCANTE, HUEVO DURO, QUESO AZUL, TOMATE, PALTA, MIX DE VERDES Y ALIÑO RANCH

35.00

PALTA FURAI

PALTA AL PANKO, RELLENA DE HUEVO POCHADO, TOCINO, MÉZCLUM, CHOCLO AHUMADO, QUESO CHEDDAR, TOMATE, TOSTADAS DE PAN CAMPESINO Y VINAGRETA ACEVICHADA

39.00

THAI THAI

POLLO AL AJONJOLÍ, PIMIENTO, CEBOLLA ROJA, ZANAHORIA, HOLANTAO, FREJOL CHINO, TIRAS DE WANTÁN CRUJIENTE Y ALIÑO ORIENTAL

35.00

BOWL DE QUINUA

POLLO AL AJONJOLÍ, MIX DE QUINUAS, CHOCLO, TOMATE, PALTA, HUEVO DURO, ZANAHORIA Y ALIÑO MAYO SRI RACHA

35.00

• FONDOS •



AVES

MILANESA CROCANTE

MILANESA DE POLLO, PAPAS FRITAS Y MIX DE ARÚGULA CON TOMATE CHERRY

42.00

CORDON BLEU DE POLLO

ARROZ CON CHOCLO

45.00

FAJITAS DE POLLO SALTEADO

CEBOLLA, PIMIENTO, SOUR CREAM, QUESO CHEDDAR, GUACAMOLE Y TORTILLAS

50.00



CARNES

LOMO A LAS 3 PIMIENTAS

ÑOQUIS DE PAPA AMARILLA GRATINADOS, MICROMIX Y ACEITE VERDE

70.00

LOMO CON CHIMICHURRI

PURE DE PAPA RÚSTICO, SOUR CREAM, TOCINO, CHAMPIÑÓN Y ESPARRAGOS

65.00

LOMO SALTADO

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y ARROZ CON CHOCLO

58.00

RISOTTO AL AJÍ AMARILLO CON LOMO SALTADO

65.00

RISOTTO A LA PARMESANA CON LOMO AL VINO

MEDALLÓN DE LOMO, SALSA DE VINO TINTO Y CEBOLLITAS ENCURTIDAS

65.00

MELOSO DE LOMO

ARROZ MELOSO A LA SARTÉN, LOMITO SALTEADO, VERDURITAS, HUEVO POCHADO, CEBOLLA CRISPY Y TOMATE

60.00



PASTAS

SPAGHETTI CON MEATBALLS

CON SALSA POMODORO DE LA CASA

48.00

LASAGNA DE CARNE

A LA BOLOGNESE

46.00

FETUCCINI Y ASADITO

A LA CREMA CON ASADO

52.00

CHICKEN ALFREDO

FETUCCINI, POLLO A LA PLANCHA, BECHAMEL, NUEZ MOSCADA, JAMÓN AHUMADO Y QUESO PARMESANO

40.00

ÑOQUI DE PAPA AMARILLA

A LOS 4 QUESOS

40.00

PASTA PRIMAVERA

TOMATE, ZAPALLITO ITALIANO, CHIPS DE AJO, ALBAHACA, PIMIENTO, CEBOLLA, CHAMPIÑONES Y ACEITE DE OLIVA.

38.00

SPAGHETTI AGLIO OLIO CON LANGOSTINOS

AJOS CROCANTES, AJÍ LIMO, LIMÓN Y BROTES DE CULANTRO

55.00

MAC AND CHEESE

CRÉMA DE QUESO CHEDDAR, POLLO CRISPY Y MIEL PICANTE

48.00



ESPECIALES

ASADO DE LA CASA

PURÉ DE PAPA Y ARROZ CON CHOCLO

55.00

1/2 PORCIÓN COSTILLA BBQ O SPICY

COSTILLAS EN SALSA BBQ Ó SPICY ACOMPAÑADO CON CAMOTES FRITOS

60.00

1 PORCIÓN COSTILLAS BBQ O SPICY

COSTILLAS EN SALSA BBQ Ó SPICY ACOMPAÑADO CON CAMOTES FRITOS

75.00

CHAUFA DE PANCETA

CHICHARRÓN DE PANCETA, FREJOLITO CHINO, NABO ENCURTIDO Y WANTÁN FRITO

55.00

CHANCHITO NIKKEI

PANCETA LAQUEADA EN TERIYAKI CON MANZANA VERDE, COUS-COUS DE 3 QUINUAS Y CAMOTE GLASEADO

65.00

CHARELA BATAYAKI

PURÉ RÚSTICO, TOCINO, ALGA NORI, VEGETALES SALTEADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA DE MANTEQUILLA AL AJO

60.00

SUDADO DE PESCADO

CHARELA, CHICHA DE JORA, TOMATE Y KION, CEBOLLA ROJA, AJÍ AMARILLO, ACOMPAÑADO CON ARROZ DE CHOCLO Y CHEESE FINGERS DE YUCA

58.00

• MENÚ KIDS •

MILANESA CON PAPAS

26.00

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE

26.00

PASTA PRIMAVERA

26.00

LIMONADA DE LA CASA *SÓLO PARA NIÑOS

10.00

• GUARNICIONES •

PURÉ DE PAPA RÚSTICO

16.00

PURÉ DE PAPA

15.00

BERENGENA ASADA

12.00

PAPA O CAMOTES FRITOS

10.00

ARROZ CON CHOCLO

10.00

CHIPS DE PAPA O CAMOTE

9.00

ENSALADA FRESCA

12.00



@paralelorestaurante

POSTRES

PERSONALES

TORTA DE CHOCOLATE

22

HELADO DE VAINILLA, FRESAS, ARÁNDANOS, PRALINÉ Y SALSA DE CHOCOLATE

CINNAMON ROLL

16

FROSTING DE QUESO CREMA, BUTTERSCOTCH Y PRALINE DE CASTAÑAS

RELÁMPAGO

22

CUBIERTO DE CHOCOLATE, RELLENO DE CREMA PASTELERA Y ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA

MARACUMANGO

25

MOUSSE DE MANGO, CREMOSO DE MARACUYÁ, GLASEADO ESPEJO Y CRUMBLE DE AVENA Y CANELA

TARTA DE FRUTOS ROJOS

26

CREMA PASTELERA, SABLÉE DE ALMENDRAS Y CREMOSO DE FRUTOS ROJOS

SEMIFREDDO TRIPLE CHOCOLATE

25

MOUSSE DE CHOCOLATE DE LECHE, BLANCO Y BITTER, BIZCOCHO DE CACAO Y ALMENDRAS Y SEMI-ESFERAS DE CREMOSO DE CHOCOLATE

PROFITEROL

22

MASA CHOUX, CRAQUELIN, HELADO DE VAINILLA, SALSA DE CHOCOLATE, FRESAS Y ARÁNDANOS

PIE DE LIMÓN

22

BASE DE GALLETA, CREMA DE LIMÓN Y MERENGUE SUIZO

4 LECHE

20

BIZCOCHO GENOVÉS, MERENGUE SUIZO Y FRUTOS ROJOS

CREME BRULÉE

22

CREMA INGLESA AL HORNO, AZÚCAR CROCANTE Y FRUTOS DEL BOSQUE

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

25

AL HORNO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

CARROT CAKE PARALELO

25

DECONSTRUIDO, BIZCOCHO DE ZANAHORIA, CREMOSO DE QUESO, PECANAS, ZANAHORIAS BABY GLASEADAS Y MIEL DE NARANJA Y CANELA

PARA COMPARTIR



CHOCOLATE SURPRISE

32

ESFERA DE CHOCOLATE, BROWNIE TIBIO Y HELADO DE VAINILLA



TSUNAMI DE CHOCOLATE

28

CAKE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE FRUTOS ROJOS Y SALSA DE CHOCOLATE

S'MORES MOLTEN LAVA CAKE

32

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CENTRO LÍQUIDO, MARSHMALLOWS FLAMBEADOS Y GALLETA DE ALMENDRAS

CARAJILLO

30

SABLÉE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE CAFÉ ÓRGANICO, BIZCOCHO DE NATA EMBEBIDO EN LICOR 43 Y GLASEADO ESPEJO

HOT CHOCOLATE CHIP COOKIE

32

GALLETA CHOCCHIP, HELADO DE VAINILLA, FRESAS, BUTTERSCOTCH Y PRALINÉ DE CASTAÑAS

CHURRITOS

25

6 CHURRITOS CUBIERTOS DE AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADOS DE SALSA DE CHOCOLATE

APPLE CRUMBLE

32

MANZANAS HORNEADAS CON PISCO, CRUMBLE DE AVENA Y CANELA, HELADO DE VAINILLA Y BUTTERSCOTCH



IDEAL PARA CUMPLEAÑOS Y CELEBRACIONES ESPECIALES



@paralelorestaurante



PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

APERITIVO

APEROL SPRITZ	35
Aperol, Prosecco, rodaja de naranja y soda.	
NEGRONI	35
Vermut Rosso, Gin, Cinzano Rosso, Campari y piel de naranja.	
NEGRONI PARALELO	50
Gin Bulldog, Campari, Aperol, licor de violeta, Cynar y lima deshidratada con fresa.	
MANHATTAN	40
Vermut Rosso, Jack Daniels, Cinzano Rosso, aceite de naranja y amargo de angostura.	

CAPITÁN COCA	36
Matacuy, destilado de hoja de coca, Vermut Rosso, piel de naranja.	
BOULEVARDIER	45
Bourbon, Campari, Cynar, bitter orange ahumado.	
DRY MARTINI	40
Gin London Dry, Vermut Extra Dry, aceitunas verdes.	
SPRITZ ORANGE	38
Jack Daniels, Aperol, almibar de piña, Prosecco.	

MIMOSAS

BELLINI	32
Prosecco, jugo de durazno y frutas.	
MIMOSA	32
Prosecco, jugo de naranja tangelo y frutas.	
MIMOSA SALVAJE	32
Prosecco, macerado de arándanos, hierba buena, jugo de naranja tangelo.	

TEQUILA

MARGARITA	40
Tequila 1800, Cointreau, zumo de limón y sal.	
PALOMA	40
Tequila 1800, jugo de toronja, sirope de piña con romero ahumado y pink soda.	
EL CHARRO	40
Tequila 1800, piña golden, maracumango, sirope de flor de jamaica y frutos del bosque.	

PISCO

TROPICAL	35
Pisco acholado, zumo de maracuyá, extracto de piña golden, crema de coco y hierba buena.	
PISCO PUNCH	35
Intipalka Mosto Verde Italia, almibar de piña, zumo de limón criollo y soda.	
PISCO THAI	36
Pisco Sarcay, licor de strawberry, sirope de almendras, bayas de frutos del bosque y hojas de menta.	
LUCU-PISCO	36
Claudine Torontel, extracto de lúcumá, aguaymanto, sirope de canela y angostura orange.	
PISCO SOUR	32
•Clásico •Maracuyá •Canela •Fresa •Aguaymanto	

CHILCANO	32
•Clásico •Maracuyá •Canela •Fresa •Frutos del bosque	
SKELETON COCKTAIL	45
Destilado de hoja de coca, sirope de frutos del bosque, chiripiña, limón criollo, mix tropical, soda.	
SUMMER MULE	38
Matacuy, Pisco quebranta, maracumango, jengibre, canela, limón, ginger beer.	
PINK SPRING	40
Macerado de arándanos, licor de violeta, lima limón, ginger ale.	

RON

PIÑA COLADA HOUSE	36
Ron añejo 8 años, licor de avellanas, extracto de piña golden, crema de coco y helado de vainilla.	
JAGER-RON	40
Ron añejo 8 años, Jagermeister, sour de maracumango y menta blanca.	
MAI TAI	32
Blend de rones, licor de naranja, jugo de piña golden, naranja tangelo y sirope de almendras.	

MOJITO	32
•Clásico •Afrutado frutos del bosque •Afrutado maracuyá	
PINK PANTHER	40
Ron Malibu, chiripiña, Aperol, leche.	

GIN

BEEFEATER 24	42
Gin BEEFEATER 24 macerado, tónica, rodaja de naranja y frutos del bosque.	
COCKTAIL TEN	42
Gin TANQUERAY TEN, miel de piña, extracto de piña, maracuyá, hojas de menta y burbuja ahumada.	
GIN BERRY	40
Gin, limón tahiti, sirope de frambuesas, vermuth Dry, clara y burbuja ahumada.	
GIN TONIC	35
Ginc, tónica y piel de cítricos.	

VODKA

MOSCOW MULE	35
Vodka, ginger beer, zumo de limón y hierba buena.	
PARALELO PASSION	36
Vodka, Aperol, extracto de maracuyá y sirope de fresas y frambuesas, acompañado de una trufa de chocolate.	
BANANA SPICY	38
Baileys, maracumango y vodka.	
SURPRISE COCKTAIL	40
Paleta en esfera edificada con frutas tropicales, vodka, jugo de limón y Prosecco.	

PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

VINO COCKTAIL

TINTO DE VERANO	35
Laderas de los Andes Cabernet Sauvignon, ginger ale, naranja tangelo, moras y sirope de hibiscus.	
BLANCO DE VERANO	35
Laderas de los Andes Chardonnay, ginger ale, aguaymanto y miel de piña.	

ROSA DE VERANO	35
Viña Vilano Tempranillo, ginger ale, camu camu y miel de frambuesas.	
BLUE DE VERANO	35
Vino azul, ginger ale, arándanos, naranja tangelo y sirope blue.	

CERVEZAS

NACIONAL	15
IMPORTADA	18
ARTESANAL	22

COFFEE COCKTAILS

BAILEYS ESPRESSO	32
Baileys, café espresso y cacao en polvo.	
BAILEYS MACCHIATO	32
Baileys, café espresso, leche fresca y canela en polvo.	

LIMONADAS

CLÁSICA	16
Limón criollo y sirope.	
HIERBA BUENA - ÁRABE	16
Limón criollo, hierba buena y sirope.	
HIERBA LUISA	16
Limón criollo, hierba luisa y sirope.	
FRUTOS DEL BOSQUE	16
Limón criollo y sirope de hibiscus.	

MANGO	16
Limón criollo, extracto de mango y sirope.	
FRESA	16
Limón criollo, extracto de fresa y sirope.	
LÚCUMA	16
Limón criollo, extracto de lúcuma y sirope.	
JUGOS DE ESTACIÓN	16
JUGO SURTIDO	18

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	8
ESPRESSO	8
CORTADO	10
S'MORES CHOCOLATE CALIENTE	16

CAPUCCINO	14
MOCACCINO	14
ICED COFFEE	16
ICED LATTE	22

ICED ARTESANAL

CEDRÓN CON MARACUYÁ	16
HIERBA LUISA CON GRANADILLA	16

HIERBA LUISA CON FRUTOS DEL BOSQUE	16
---	----

MILKSHAKE

FRESA	20
Helado de fresa, sirope de fresa, pulpa de fresa, leche fresca y crema de chantilly.	
CHOCOCACAO	20
Leche fresca, cacao en polvo, salsa de chocolate y crema chantilly.	
LÚCUMA	20
Pulpa de lúcuma, helado de vainilla, leche fresca, sirope y crema de chantilly.	

JUGOS VERDES

CITRICO	20
Kiwi, hojas de menta, espinaca, chía y jengibre.	
DIGESTIVO	20
Piña, perejil, chía, jengibre, espinaca y limón.	
ROJO	20
Tuna roja, mora, limón, flor de jamaica, kiuri.	

INFUSIONES - FIDELIA

MANZANILLA Flores de manzanilla y flores.	• ANÍS Anís estrella y flores.	• ETERNO DESEO Té negro, fresas y sauco y hibisus.
HIERBA LUISA Cáscara de naranja y botón oro.	• CEDRÓN Flor blanca y rosas.	• MENTA Flor blanca y altea.

16

AGUA Y GASEOSA

- AGUA MUNAY CON GAS
- AGUA MUNAY SIN GAS
- GASEOSA

8