

BRUNCH

DULCES

French Toasts Bites a la Creme Brûlée 32

French Toast Bites en pan Brioche, rellenos de frosting de queso crema y cubiertos con una ligera capa de azúcar caramelizada al estilo Creme Brûlée. Espolvoreados de azúcar glass, cobre zigzag de Butterscotch y coronado con frutos rojos

Waffles Belgas 28

Waffles de masa tradicional, cubiertos con azúcar glass y frutos rojos de estación, acompañados de mantequilla derretida y miel de maple

Ensalada de Frutas 26

Variedad de frutas de estación, acompañadas con salsa de naranja, canela, limón y miel.

Panqueques Clásicos 28

Cocidos en sartén de hierro, súper esponjosos, espolvoreados de azúcar glass y helado de vainilla. Acompañado de mantequilla derretida y miel de maple.

Sweet Chicken Crispy Waffles 35

Waffle de masa tradicional coronado con pechuga broaster de la casa, bacon bits, espolvoreado de azúcar glass y acompañados de mantequilla derretida y miel de maple

Bollería

Croissant Relleno

*CHOCOLATE 23

*PISTACHO 23

*FRUTOS ROJOS Y CREAM CHEESE 21

SALADOS

Tostón de Palta 26

Tostadas de pan multigrano, palta en láminas, semillas secas.

*Extra huevo pochado +5

*Extra trucha ahumada +8

Tostón de Queso Cottage y Palta 28

Tostón de pan campesino con base de queso cottage, palta en laminas, salsa sweet chilly, tomates cherry y brotes de arúgula.

Tostón de Straciatella con Durazno 28

Tostón de Pan campesino con base de straciatella, duraznos frescos en almíbar, prosciutto, arúgula fresca y tomate.

Breakfast Muffin Burger 32

English Muffin, hamburguesa slider, jamón ahumado, huevo a la plancha, queso cheddar. Acompañado de chips de papa.

Scrambled Egg Muffin 32

English Muffin, huevos revueltos, queso cheddar, tocino y cebolla caramelizada. Acompañado de chips de papa.

Croissant Benedictino 32/45

Fresco croissant del día relleno con palta, prosciutto, huevo pochado y salsa holandesa, coronados con brotes de arúgula y paprika.

*unidad 32

*dos unidades 45

Desayuno Clásico 28

Huevos al gusto (fritos o revueltos), tostadas de pan campesino y tocino.

Desayuno Inglés 36

Huevos fritos al término deseado, tomate emparrillado, salchicha blanca alemana, queso fresco frito, tocino y tostadas de pan campesino.

Desayuno Ranchero 34

Huevos ensalzados en tomate, con cebolla y pimientos, cocidos en sartén de hierro, coronados con trozos de parmesano y acompañados de pan campesino.

New York Steak Angus 55

New York Steak a termino, acompañado de papas cóctel, 2 huevos fritos espolvoreados con paprika, salsa gravy, tomates cherry y pan campesino fresco a la plancha.

Sandwiches



Sándwich de Asadito 35

Asado de la casa en su jugo con cebolla caramelizada, mostaza y palta en pan panini. Acompañado de chips de papas.

Pan con Lomito 36

Lomito saltado al jugo, cubierto de queso edam derretido en pan panini. Acompañado de chips de papas.

Butifarra 32

Jamón del país de la casa con lechuga fresca y salsa criolla en pan francés. Acompañado de chips de papas.

Grill Capresse 32

Pan campesino con salsa pesto, pasta de tomates confitados y queso mozzarella, tostado a la plancha. Acompañado de chips de papas.

Mixto Brioche 32

Suave pan Brioche dorado y relleno con abundante queso Edam, Gouda, jamón ahumado y una ligera capa de mayonesa de la casa. Acompañado de chips de papas.

Sándwich de Pavo Rostizado 35

Pechuga de pavo en pan campesino con lechuga, tomate, palta, queso edam y salsa de mostaza antigua. Acompañado de chips de papas.

Sándwich de Entraña Angus en Pan Ciabatta 40

Entraña a la parrilla con salsa picante al chimichurri, arúgula & papas al hilo en pan francés. Acompañado de chips de papas.

Sándwich de Atún Proteico 34

Atún en conserva con mayonesa, brunoise de vegetales, huevos duros y mayonesa en pan campesino. Acompañado de chips de papas.

Pan con Chicharrón 34

Chicharrón de panceta de la casa con camote frito y salsa criolla en pan francés. Acompañado de camotes fritos.

Hamburguesas



Melt Burger con Salsa de Queso 45

Doble hamburguesa Smash con mermelada de cebolla caramelizada y tocino, con salsa secreta en pan brioche, cubierta de salsa de queso cheddar caliente. Acompañado de papas fritas.

BBQ Burger 44

Doble hamburguesa Smash con cebolla crocante y salsa BBQ, con salsa secreta en pan brioche. Acompañado de papas fritas.

Deep Fried Burger 45

Doble hamburguesa Smash con queso en pan brioche, empanizada en panko, frita y cubierta de salsa secreta y chives. Acompañado de papas fritas.

Veggie Burger 42

Portobellos empanizados y fritos, arúgula, palta y chucrut de col morada, con salsa secreta en pan brioche. Acompañado de camotes fritos.

Chicken Crispy Sandwich 42

Pechuga de pollo crispy cubierta de queso edam, acompañada de cole slaw y tocino en pan brioche. Acompañado de papas fritas.

Korean Spicy BBQ Chicken Sandwich 45

Pechuga de pollo crispy recubierta de salsa dulce picante coreana, cubierta de chucrut morado, sobre lechuga y apio con mayonesa en pan brioche. Acompañado de papas fritas.



Almuerzo & Cena

Entradas

Ceviche Paralelo 48

Pesca del día, acompañada de canchita chulpi, camote glaseado, cebolla en pluma y leche de tigre.

Causitas Fritas 40

4 causitas de pollo al ají amarillo empanizadas al panko sobre espárragos al grill.

Causitas de Pulpo Acevichadas 45

4 causitas frescas coronadas con pulpo en salsa acevichada y leche de tigre.

Tartar de Carne 46

Tartar de lomo fino acompañado de yema curada fresca y tostadas de pan brioche.

Tacos de Langostinos 38

3 tacos con langostinos tempura, mango, palta, salsa spicy y salsa criolla en tortilla de harina.

Empanaditas Fritas de Lomo 38

6 empanaditas de lomo en masa wantán, coronadas con guacamole y chalaquita.

Empanaditas Fritas de Asado 38

6 empanaditas de asadito en masa wantán acompañados con mayonesa al huacatay.

Pizzeta La Martina 40

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón ibérico y arúgula fresca con reducción balsámica.

Pizzeta Aglio e Olio 38

Salsa blanca, salsa de ajo, mozzarella, peperoncino, ajos crocantes y aceite de oliva.

Pizzeta Continental 40

Salsa pomodoro, mozzarella, pimienta, cebolla blanca, champiñones y jamón ahumado.

Boneless Buffalo 38

6 piezas de pollo enharinados y fritos, cubiertos de salsa buffalo y acompañados de salsa de queso azul, apio y zanahoria.

Tequeños 28

6 tequeños de masa wantán rellenos de queso mozzarella y acompañados de guacamole.

Fried Bocconcini & Marinara Sauce 34

6 bocconcini de mozzarella fresca empanizada y frita, acompañada de salsa marinara spicy.

Langostinos Embajador 48

12 langostinos salteados en mantequilla, acompañados de tocino, queso mozzarella, crema y espinaca gratinados con parmesano.

Ensaladas

Ensalada César de Pollo 35 / de Langostinos 38

Mix de lechugas con láminas de parmesano y crutones de pan campesino.

Ensalada Cobb Paralelo 42

Mix de lechugas cubiertas con hileras de huevo duro, pollo, tocino, palta, zanahoria, tomate e higos con salsa ranch.

Ensalada de Peras con Stracciatella 32

Peras cortadas en laminas finas, coronadas con arúgula, pecanas, stracciatella y aderezo de miel. Acompañada con tostadas de pan brioche.

Ensalada Buffalo 36

Mix de lechugas, trozos de pollo en salsa buffalo, queso cheddar, mozzarella, tomates cherry, crocante de wantán y salsa ranch.

Ensalada Fresca 32

Mix de lechugas, tomate, cebolla roja, palta, zanahoria y rabanitos bb con vinagreta clásica.

Bowl De Quinoa 36

Mix de lechugas, mezcla de quinoa, huevo duro, trozos de pollo al ajonjolí, palta, tomate y zanahoria.

Especiales

Entraña 90

Entraña angus a término, acompañado de papas fritas al chimichurri ahumado y quinoa crocante.

Lomo con Fettuccini al Funghi 65

Lomo fino a término con salsa demi glace acompañado de fettuccini al funghi y crocante de masa filo.

Bife Angus con Pasta a la Crema 85

Bife angosto angus a término acompañado con fettuccini a la crema.

Risotto al Ají Amarillo con Lomo Saltado 70

Lomo fino saltado a término, acompañado de risotto al ají amarillo.

Picaña Angus con Puré de Camote 90

Picaña angus a término, acompañado de pure de camote con salsa blanca, tocino y chives.

Arroz con Pato Crocante Confitado a la Norteña 75

Arroz al culantro, pimientos, choclo y zapallo loche. Pato crocante confitado, coronado con salsa criolla y puntos de ají amarillo.

Buffalo Mac & Cheese 55

Pasta codito en salsa de queso cheddar, parmesano & mozzarella; trozos de pechuga de pollo y cubierta gratinada de pan crocante con salsa Buffalo.

Almuerzo & Cena

Pastas

Lasagna de Carne 50

Pasta laminada por capas con salsa bolognesa (carne), salsa blanca y quesos parmesano y mozzarella.

Lasagna de Alcachofa, Espinaca & Ricotta 50

Pasta laminada por capas con salsa blanca, espinaca y alcachofa cocidas, así como queso ricotta, parmesano y mozzarella.

Chicken Alfredo 48

Pasta fettuccini acompañada con salsa blanca a la crema, jamón ahumado, pollo a la plancha y queso parmesano.

Pasta Alla Zozzona 50

Papardelle entomatado con tocineta ahumada, salchicha italiana, yemas de huevo y queso pecorino, saborizado con pimienta negra recién molido.

Pasta Aurora con Pollo 48

Pasta spaguetti con salsa Aurora, tomates frescos picados, pollo a la plancha salteado y queso parmesano.

Pasta Rosada con Langostinos al Grill 60

Pasta spaguetti con salsa de pimientos morrones y salsa blanca a la crema, acompañada de langostinos al grill y queso parmesano.

Pesto de la Casa con Langostinos 60

Pasta spaguetti con salsa pesto y queso parmesano, acompañada de langostinos al grill y tomates cherry salteados.

Ravioles de Ricotta & Espinaca 46

Pasta ravioli rellena de queso ricotta y espinaca, acompañada con salsa blanca, mantequilla de salvia y queso parmesano.

Ravioles de Loche & Ricotta 48

Pasta ravioli rellena de queso ricotta y zapallo loche horneado, acompañada con salsa pomodoro y queso parmesano.

Tortellini de Parmesano & Cottage 46

Pasta tortellini rellena de queso parmesano y queso cottage. Acompañada con salsa pesto, pomodoro o a la crema.

Fondos

Milanesa Crocante 46

Milanesa de pollo al panko, acompañada de papas amarillas fritas crocantes.

Lomo a Las Tres Pimientas 65

Lomo fino cocido a término en salsa de 3 pimientas, acompañado de papa cocida rellena con crema agria, tocino y chives.

Lomo Saltado 65

Lomo fino saltado a término sobre papas amarillas fritas crocantes, acompañado de arroz blanco y coronado con huevo frito de codorniz a la inglesa.

Lomo al Chimichurri 65

Lomo fino a término, acompañado de papas al wok con pimiento morrón y chimichurri ahumado.

Costillas BBQ (1/2 Porción) 69 / (1 Porción) 89

Costilla a la BBQ, acompañada con camotes fritos y cole slaw.

Medallón de Asado de la Casa con Puré 52

Medallón de asado de pejerrey cocido en cocción lenta, acompañado de puré de papa a la crema.

Guarniciones

Papas Trufadas 25

Arroz 18

Puré de Papa 20

Papas Fritas 18

Camotes Fritos 18

Chips de Papa 15

Puré de Camote 20

Ensalada Fresca 20

Palta (Media Palta) 10

Menú Kids

(Hasta los 12 años de edad)

Milanesa de Pollo Kids 32

Milanesa de pollo al panko, acompañada de papas amarillas fritas crocantes.

Pasta Kids 32

Pomodoro, Aurora, Bolognesa o Alfredo

Pizzeta Kids 32

Americana o Pepperoni

POSTRES

Personales. ♦

Paralelo Chocolate Cake 32

Suave mousse de chocolate al 53% relleno de salsa de cacao de la casa sobre una base de biscuit de almendra y cacao. Acompañado de una bola de helado artesanal de vainilla y crocante de almendras laminadas.

Mango & Passion Fruit Pie 28

Cremoso de maracuyá y mango sobre una base de galleta Graham acompañado de frutas frescas y coulis de maracumango.

La Vasca 28

Tarta de queso tradicional con base de galleta Graham.

Salsa a elección:

- Frutos rojos
- Pistacho
- Chocolate
- Maracumango

Sra. Martha 28

Tarta con base de galleta fresca de chocolate, ganache de café, salsa de caramelo y frutas de estación.

Torta de Chocolate 26

Rellena de manjar blanco.

Salsa de chocolate y praline de castañas.

Acompañada de una bola de helado artesanal de vainilla.

Pie de Limón 26

Curd de limón, con una base de galleta horneada encimado con un disco de merengue horneado.

New York Cheesecake 28

Cheesecake de la casa con base de galletas acompañado de salsa de frutos rojos.

Antojitos

Galleta de chocolate al 53% 10

Alfajor de almendra con manjar de olla 8

Brownie 12

Trufas de chocolate (3 unidades) 12

Para compartir. ♦

Chocolate Surprise 38

Brownie tibio de la casa acompañado con una bola de helado de vainilla, cubierto con un domo de chocolate.

Hot Chocolate Chip Cookie 34

Galleta chocochip, helado de vainilla, fresas, butterscotch y praline de castanas

Apple & Peach Crumble 34

Manzana y durazno salteados en salsa de toffee acompañado de un crocante crumble de la casa y una bola de helado de vainilla artesanal.

Pisco.

Tropical

Brujas de cayango acholado, zumo de maracuyá, piña golden y crema de coco.

Pisco Thai

Sarcay 6 cepas, toronja pomelo, sirope de almendras, raspberry liquor y mix frutos del bosque.

Lucu Pisco

Claudine Torontel, pulpa de lúcuma, aguaymanto, sirope de canela y aceite de lima.

El Moradito

Macerado de chicha morada, 1615 Mv. Italia, zumo de lima, limón criollo, sirope de chicha morada, helado artesanal y aperol.

Skeleton Cocktail

Macerado de chicha morada, cordial cítrico, sirope de albahaca, Cynar, Campari, bitter orange, limón y tónica Fentimans.

Pisquera

Sarcay Albilla, Amaro Lucano, toronja blanca, naranja zumo, real guayaba, terrón de piña y lima.

Pisco Punch

Intipalka mosto verde Italia, almíbar de piña, zumo de limón criollo, agua con gas Munay.

Pisco Sour

1615 quebranta, sirope simple, zumo de limón, clara de huevo, amargo de angostura

- Clásico - Canela
- Fresa - Maracuyá

Chilcano

1615 quebranta, zumo de limón, ginger ale.

- Clásico - Canela - Maracuyá
- Chicha Morada - Arándanos - Frutos del Bosque

Ron.

Piña Colada House

Botran 8, piña Golden, crema de coco artesanal y helado de vainilla.

Mai Tai

Botran 12, Centenario 4, sirope de almendras, extracto de piña, naranja y licor de naranja.

Diplomático

Planas, Rosso antico, toronja blanca, almíbar de piña y maracuyá.

Tiki Jungle

Plantation pineapple, botran 12, sirope de canela y cardamomo, maracuyá, extracto de piña y lima.

Jager Ron

Centenario 4, White mint liqueur, Jagermeister, almíbar de maracumango.

Mojito

Flor de caña 4, hojas de hierba buena, limón, azúcar y soda.

- Clásico - Maracuyá - Frutos del Bosque

Vodka.

36 **Moscow Mule** 38
Vodka, zumo de limón, jengibre y ginger beer.

38 **Paralelo Passion** 38
Vodka, Aperol, extracto de maracuyá y sirope de fresas y frambuesas. Acompañado de una trufa de chocolate.

38 **Bloody Mary** 40
Vodka, sal, tabasco, salsa inglesa, pimienta negra, limón y puré de tomate.

40 **Lima La Gris** 40
De cajón infusionado con naranja, Aperol, lima, sirope de fresa y maracuyá.

Tequila.

40 **Paloma** 40
1800 silver, frambuesas, sirope de piña, romero, toronja pomelo y pink soda.

40 **El Charro** 40
1800 silver, maracumango, extracto de piña y sirope de frutos del bosque.

36 **Mariachi** 40
1800 Silver, Aperol, maracuyá, toronja blanca, naranja, sirope de frutos del bosque y dados de piña con tabasco.

35 **El Guey** 40
1800 Silver infusionado con flor de Jamaica, Guey, toronja blanca, zumo de limón, sirope simple y piña.

35 **Almendra Colada** 40
1800 silver, grand marnier, crema de coco y almendras y gajos de naranja.

Gin.

Gin Tonic 38

Beefeater, piel de naranja y agua tónica Fentimans.

- Citadelle s/38 - Tanqueray Ten s/45 - Bulldog s/45
- Hendrick's s/45 - Amazonian s/40 - Gin'ca s/40
- Elephant s/50

Negroni 38

Beefeater, Campari y vermouth rosso.

Cocktail Ten 45

Tanqueray ten, maracuyá, almíbar de piña y hojas de menta con romero

Gin Berry 40

De cajón, frambuesas, limón criollo, sirope de fresa, vermouth dry, clara de huevo y burbuja aromática.

Rose Cocktail 40

De cajón, toronja blanca, sirope de frutos del bosque, limón, hojas de menta, shrubs de fresa y romero y piña Golden.

Amazonian Punch 40

Amazonian, zumo de toronja blanca, extracto de piña, zumo de naranja, aguaymanto y shrubs de piña y hierba luisa.

Vino.

Tinto de Verano	38
Bodega privada Cabernet Sauvignon, moras, zumo de naranja, sirope de jamaica y ginger ale Mr. Perkins.	
Blanco de Verano	38
Laderas chardonnay, aguaymanto, almíbar de piña y ginger ale Mr. Perkins.	
Rose de Verano	38
Prado rey tempranillo rosé, camu camu, sirope de fresa y Pink Soda.	
Blue de Verano	38
Casal Méndez, arándanos, sirope blue, naranja y ginger ale Mr. Perkins.	

Coffee Cocktails.

Baileys Espresso	38
Baileys, espresso y canela.	
Carajillo House	40
Licor 43, Baileys, Guey, Frangelico y espresso.	
Negroni Espresso	40
Gin'ca, Campari, licor de café, espresso, Licor 43, Rosso Antico.	
Espresso Martini	40
Ron centenario 12 años, Myers, maracuyá, piña golden, Cynar, espresso, sirope simple y centenario café.	

Clásicos.

Aperol	38
Prosecco, naranja y Aperol.	
Manhattan	40
Jack Daniels, Vermouth Rosso y angostura.	
Old Fashioned	42
Jhonnie Walker black, terrón de azúcar y angostura bitter orange.	
Garibaldi	38
Campari y zumo de naranja.	
Old Cuban	40
Ron de cuba, hojas de menta, azúcar, limón y prosecco.	

Mimosas de la casa.

Mimosa Salvaje	35
Prosecco, macerado de arándanos, zumo de naranja, sirope de Jamaica y hierba buena	
Strawberry Mimosa	35
Prosecco, shrubs de fresa con romero, lima y puré de fresa.	
Sweet Summer	35
Prosecco, cordial citrico, toronja blanca y aguaymanto.	

Limonadas. 16

- Clásica - Mango - Fresa - Lúcumá - Árabe - Hierba Luisa - Frutos del Bosque

Milkshake. 20

- Lúcumá - Chococacao - Fresa

Iced Artesanal. 20

- Hierba Luisa, Piña y Jengibre
- Hierba Luisa y Granadilla
- Hierba Luisa y Frutos del Bosque

Limonada Iced. 16

- Coco - Black Cherry - Guayaba

Soda. 22

- Pineapple Fresh - Strawberry Fresh

Jugos Verdes. 20

Digestivo

Espinaca, perejil, piña, jengibre, limón criollo y chíá.

Apple

Manzana verde, kiuri, perejil y naranja..

Digestivo Rojo

Tuna roja, kiuri, flor de Jamaica, mora, jengibre y limón.

Coffee.

Americano	8	Mocaccino	16
Espresso	8	Ice Coffee	16
Espresso Cortado	12	Ice Latte	22
Chocolate Caliente	16	Cold Brew Orange	22
Capuccino	16	Cold Brew Ice	18