

BRUNCH

DULCES

Tostada Francesa Clásica 28

Tres suaves tostada francesas clásicas en pan Brioche.

Waffle Belgas 28

Waffle cubierto con miel de Maple, mantequilla derretida, salsa de chocolate y frutos rojos. Espolvoreado de azúcar glass.

Estación ♦ de Panqueques

Frutos Rojos 32

Choco Pistacho 32

Chocochips 32

SALADOS

Tostón de Palta, Huevo y Miel Picante 26

Tostada de pan de masa madre. Huevo frito crocante, palta, miel pura de abeja insfusionada y mezclada con flakes de ají peperoncini.

Tostón de Peras y Pistacho 28

Tostada de pan de masa madre untado con queso crema Ranch, coronado de peras a la plancha en mantequilla y miel de abeja. Acompañado de bites de pistacho.

Breakfast Muffin Burger 32

English Muffin, hamburguesa smash, jamón ahumado, huevo frito, queso cheddar y mayonesa. Acompañado de chips de papa.

Scrambled Egg Muffin 32

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

Smoked Salmon Muffin 32

Base de English Muffin untado con queso crema Ranch, Salmon ahumado, eneldo, huevo pochado y arúgula. Cubierto por glase balsámico, queso parmesano y yemas curadas rayadas.

Huevos Benedictinos 35

Base de English Muffin montada con palta, jamón ibérico, huevo pochado y salsa holandesa a la naranja. Espolvoreado por paprika ahumada.

Desayuno Clásico 26

Tostadas de pan de masa madre acompañado de mantequilla y mermelada artesanal.

Desayuno Americano 30

Huevos al gusto, tocino, tostadas de pan de masa madre acompañado de mantequilla y mermelada artesanal.
*Extra porción de waffles +\$15.00

Desayuno Continental 34

Huevos al gusto, jamón ahumado a la plancha, tostadas de pan de masa madre acompañado de mantequilla y mermelada artesanal. Side de fruta fresca.

Revueltos Huachanos 32

Huevos al gusto, salchicha Huachana artesanal y tostadas de pan de masa madre.

Lomo al Jugo 40

Lomo fino salteado al Wok con cebolla, tomate y ají amarillo, aderezado al estilo de Lomo Saltado en su jugo. Tostadas de pan de masa madre.



Hasta las 12pm

BRUNCH



SANDWICHES

Mixto 32

Pan Baguetino relleno con abundante queso Edam, jamón ahumado y una ligera capa de mayonesa de la casa. Acompañado de chips de papas.

Sándwich de Asadito 35

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

Pan con Lomito 36

Lomo saltado al jugo, cubierto de queso edam derretido en Pan Baguetino. Acompañado de chips de papas.

Sándwich de Pavo Rostizado 35

Pan Ciabatta, pechuga de pavo, lechuga, tomate, palta, queso Edam y salsa de mostaza antigua. Acompañado de chips de papas.

Sándwich de Entraña Angus 40

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

Pan con Chicharrón 34

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

Triple Paralelo 30

Triple clásico en pan suave tostado a la placha.

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 aji amarillo empanizadas al panko sobre una base de arúgula.

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, apio y zanahoria. Acompañados con Salsa Ranch.

Tequeños 28

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

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 empanizado 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.

Risotto al Aji Amarillo con Lomo Saltado 70

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

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 aji 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.

Chicken Alfredo 48

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

Pasta Aurora con Pollo 48

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

Pasta Rosada con Langostinos al Grill 60

Pasta spaghetti 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 spaghetti 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.

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.

PARALELO
RESTAURANTE CAFÉ

Guarniciones

Puré de Papa 20

Camotes Fritos 18

Papas Fritas 18

Arroz 18

Ensalada Fresca 20

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

Hamburguesas ♦

Melt Burger con Salsa de Queso 45

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



Sandwiches ♦

Sándwich de Asadito 35

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

Pan con Lomito 36

Lomo saltado al jugo, cubierto de queso Edam derretido en pan Baguetino. 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. 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.



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

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.

Bebidas de temporada ♦



LIMONADA CALIENTE 18

- Limonada De Piña y Menta
- Limonada De Hierba Luisa y Jengibre
- Limonada De Flor de Jamaica

CALIENTITOS ANDINOS 28

- **SALQA ALTA:** Caña, Canela, Sirope de Canela, Limón y Anís.
- **FRUTOS SALVAJES:** Matacuy, Fresa, Frutos del Bosque, Sirope de Maíz Morado y Limón.
- **PASIÓN ANDINA:** Pikcha Coca, Maracuyá, Sirope Simple, Toronja y Fidelia Infusión de Muña.

VINO CALIENTE 30

- **ROSSO:** Cabernet Sauvignon, Sirope de Jamaica, Canela, Naranja, Cardamomo y Anís Estrella.
 - **ROSSO SPICY:** Cabernet Sauvignon, Guey, Frutos del Boque y Limón.
 - **FORTIFICADO:** Cabernet Sauvignon, Tosti Rosso, Sirope Simple, Toronja Rosa, Naranja, Fidelia Infusión de Muña.
- 

ICED LATTE 26

- Blueberry
- Lúcumá
- Maracucya

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.

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

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

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

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

Tequila.

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

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

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

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

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

Gin.

Gin Tonic
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
Beefeater, Campari y vermouth rosso.

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

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

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

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

Vino.

- Tinto de Verano

Bodega privada Cabernet Sauvignon, moras, zumo de naranja, sirope de jamaica y ginger ale Mr. Perkins.

38
- Blanco de Verano

Laderas chardonnay, aguaymanto, almíbar de piña y ginger ale Mr. Perkins.

38
- Rose de Verano

Prado rey tempranillo rosé, camu camu, sirope de fresa y Pink Soda.

38
- Blue de Verano

Casal Méndez, arándanos, sirope blue, naranja y ginger ale Mr. Perkins.

38

Coffee Cocktails.

- Baileys Espresso

Baileys, espresso y canela.

38
- Carajillo House

Licor 43, Baileys, Guey, Frangelico y espresso.

40
- Negroni Espresso

Gin'ca, Campari, licor de café, espresso, Licor 43, Rosso Antico.

40
- Espresso Martini

Ron centenario 12 años, Myers, maracuyá, piña golden, Cynar, espresso, sirope simple y centenario café.

40

Clásicos.

- Aperol

Prosecco, naranja y Aperol.

38
- Manhattan

Jack Daniels, Vermouth Rosso y angostura.

40
- Old Fashioned

Jhonnie Walker black, terrón de azúcar y angostura bitter orange.

42
- Garibaldi

Campari y zumo de naranja.

38
- Old Cuban

Ron de cuba, hojas de menta, azúcar, limón y prosecco.

40

Mimosas de la casa.

- Mimosa Salvaje

Prosecco, macerado de arándanos, zumo de naranja, sirope de Jamaica y hierba buena

35
- Strawberry Mimosa

Prosecco, shrubs de fresa con romero, lima y puré de fresa.

35
- Sweet Summer

Prosecco, cordial citrico, toronja blanca y aguaymanto.

35

Limonadas. 16

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

Milkshake. 20

- Lúcuma
- 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 chía.
- 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