

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.

PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

ENTRADAS



Tabla Paralelo - Social Experience 89

Selección de nuestros piqueos más representativos: 3 causitas acevichadas, 3 croquetas de asado, 3 tostadas de cevichito y 3 empanaditas de lomo saltado acompañado con sus respectivas salsas. Ideal para 3-4 personas.



Ceviche Clásico 48

Tradicional ceviche de pescado blanco, acompañado con choclo cocido, camote glaseado y canchita chulpi.

Causa con Langostinos Furay Acevichados 45

Causa acevichada de langostinos furay. Acompañada de huevitos cocidos de codorniz y palta.

Gyozas de Lomo en Salsa Tiradito 40

6 Gyozas de lomo al vapor sobre salsa de tiradito al ají amarillo, gotas de aceite de culantro, ajonjolí y ají limo.

Bao de Chicharrón Criollo 44

3 Baos rellenos con chicharrón de panceta cubierta de salsa de culantro dulce. Acompañados de salsa criolla.

Bao de cerdo Char Siu 44

3 Baos rellenos de panceta Char Siu acompañados con pimientos salteados en salsa agri dulce y nabo encurtido.

Tostadas de Cevichito 42

Tartar de pescado blanco con criollita y salsa acevichada, sobre tostada de masa wantán y guacamole.

Wantanes Crocantes de Panceta 36

6 Wantanes rellenos de panceta de cerdo al estilo oriental. Acompañadas de salsa Sweet Chilly.

Empanadas de Lomito Saltado 38

6 Empanaditas fritas rellenas de lomito saltado, coronadas con guacamole y criollita.

Croquetas de Asado al Huacatay 36

6 Suaves croquetas de asado acompañadas de salsa huacatay y miel de tumbo.

Tequeños 28

8 Clásicos tequeños de queso mozzarella con guacamole de la casa.

Pastel de Choclo Gratinado 40

Suave masa de choclo rellena de lomito en su jugo salteado con verduras y queso fresco, gratinado al horno con queso parmesano.

FAVORITOS DE PARALELO



Lomo Saltado 60

Lomo fino salteado al wok, acompañado de papas amarillas crocantes y arroz blanco, coronado con huevo de codorniz frito.

Milanesa Paralelo 45

Milanesa de pollo al panko, acompañado de su elección de: papas fritas, arroz blanco o spaguetti a la crema.

Lasaña de la Casa 48

Pasta laminada por capas con salsa bolognesa, salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano.

Lomo a la Pimienta con Risotto de Champiñones 62

Lomo fino cocido a termino en salsa de pimienta, acompañado de risotto de champiñones.

Costillas BBQ al rocoto dulce - 1/2 porción 60

1/2 Costilla BBQ de rocoto dulce, acompañada con camotes fritos y cole slaw.



Costillas BBQ al rocoto dulce - porción completa 85

Costilla BBQ de rocoto dulce, acompañada con camotes fritos y cole slaw.

Arroz nortño al wok con pato confitado 65

Pato confitado salteado al wok con arroz al culantro y pimientos.

Risotto de Ají Amarillo con Lomo Saltado 70

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

PLATOS DEL MUNDO / ESPECIALIDADES

Fetuccine Cremoso al funghi con Lomo 58

Fetuccine al funghi acompañado de lomo fino en salsa demi-glace y crocante de masa filo.



Asado de Tira 48 horas 58

Asado de tira cocido a baja temperatura por 48 horas en su salsa, acompañado de pure de papa amarilla.

Ravioles de Asado de Tira a la Crema 48

Pasta ravioli rellena de asado de tira y ricotta con salsa de crema y parmesano, aceite de culantro y brotes de arúgula.



Risotto al Pesto con Langostinos Anticucheros 60

Langostinos salteados al wok en salsa anticuchera, acompañados de risotto al pesto.



PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

BURGERS & SÁNGUCHES

Burger Paralelo con Champiñones 44

Doble carne smash, queso cajamarquino, champiñones y cebolla blanca salteadas al wok, en salsa blanca y mayonesa ahumada en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

Peruvian Burger 44

Doble carne smash laqueada con salsa wok, queso cajamarquino, lechuga, pepinillos encurtidos, palta y salsa de cebolla con mayonesa de aji amarillo en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

Pan con Chicharrón de la Casa 35

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

Chicken Crispy Sandwich 42

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

Sandwich de Asado de Tira 38

Asado de tira en su jugo, cebolla encurtida, palta braseada y mayonesa de la casa, cubiertos de queso gouda en pan ciabatta. Acompañado de papas fritas.

Sandwich Vegetariano 35

Champiñones salteados, zapallo asado, queso fundido, tomate seco y palta fresca en pan artesanal tostado. Acompañado de papas fritas.

ENSALADAS

Bowl Andino de Quinua 36

Base de lechuga cubierta por quinua de 3 colores y guacamole, coronada de pollo al ajonjolí, tomates cherry, zanahoria, palta sopleteada y huevitos de codorniz. Acompañada de salsa Honey Mustard.

Ensalada Andina con Pollo a la Huancaína 36

Base de lechuga, coronada con pollo, tomates Cherry, palta sopleteada, choclo cocido, tropezones de queso parí, papas crocantes y huevitos de codorniz. Acompañada de salsa Mayo Huancaína.

Ensalada tibia de Lentejas y Vegetales Ahumados 34

Base de lechuga, coronada con lentejas tiernas cocidas, palta sopleteada, brotes de alfalfa, champiñones y pimientos salteados ahumados. Acompañada de salsa Ranch.

MENU KIDS (Hasta los 12 años de edad) 38

Milanesa de Pollo Kids

Milanesa de pollo crujiente con papas fritas o arroz blanco. Incluye limonada y bola de helado.

Pasta Kids

Pasta Kids con salsa a elección (Bolognesa, pomodoro o a la crema). Incluye limonada y bola de helado.

MINI PARALELO EXPERIENCE – ACTIVIDAD CREATIVA



Incluye:
2 MINI cerámicas para pintar con pinturas
2 dibujos para pintar con plumones durante la visita. +12

GUARNICIONES

Puré de Papa 15

Papas Fritas 12

Camotes Fritos 12

Ensalada Fresca 15

Arroz Blanco 12

POSTRES

Brownie caliente 28

Brownie tibio horneado al momento, servido en sartén de hierro con helado de vainilla, salsa a elección (pistacho, frutos rojos o chocolate) y crocante de pistachos.



Chocolate Surprise 38

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

Torta de Chocolate 26

Torta de chocolate rellena de manjar blanco, bañada en salsa de chocolate y praliné de castañas, acompañada de helado artesanal de vainilla.

Souffle de Chirimoya 30

Soufflé de vainilla relleno de pulpa de chirimoya, servido con fudge de olla, crema batida y helado cremoso, terminado con frutos rojos y salsa de chocolate.

La Vasca 28

Tarta de queso tradicional con base de galleta Graham. Salsa a elección: Frutos rojos, Pistacho o Chocolate.

Semifreddo de Chocolate 26

Postre frio de chocolate y chocolate blanco.

Picarones 26

Picarones crujientes por fuera y suaves por dentro, servidos calientes con miel de chancaca infundada con cítricos y hojas de higo.

Tarta de Limón 26

Tarta de limón con cremosa capa cítrica sobre base de galleta horneada, coronado con merengue tostado.

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.	36
Pisco Thai Sarcay 6 cepas, toronja pomelo, sirope de almendras, raspberry liquor y mix frutos del bosque.	38
Lucu Pisco Claudine Torontel, pulpa de lúcuma, aguaymanto, sirope de canela y aceite de lima.	38
El Moradito Macerado de chicha morada, 1615 Mv. Italia, zumo de lima, limón criollo, sirope de chicha morada, helado artesanal y aperol.	40
Skeleton Cocktail Macerado de chicha morada, cordial cítrico, sirope de albahaca, Cynar, Campari, bitter orange, limón y tónica Fentimans.	40
Pisquera Sarcay Albilla, Amaro Lucano, toronja blanca, naranja zumo, real guayaba, terrón de piña y lima.	40
Pisco Punch Intipalka mosto verde Italia, almíbar de piña, zumo de limón criollo, agua con gas Munay.	36
Pisco Sour 1615 quebranta, sirope simple, zumo de limón, clara de huevo, amargo de angostura	35
- Clásico - Canela	
- Fresa - Maracuyá	
Chilcano 1615 quebranta, zumo de limón, ginger ale.	35
- 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.	40
Mai Tai Botran 12, Centenario 4, sirope de almendras, extracto de piña, naranja y licor de naranja.	35
Diplomático Planas, Rosso antico, toronja blanca, almíbar de piña y maracuyá.	40
Tiki Jungle Plantation pineapple, botran 12, sirope de canela y cardamomo, maracuyá, extracto de piña y lima.	40
Jager Ron Centenario 4, White mint liqueur, Jagermeister, almíbar de maracumango.	40
Mojito Flor de caña 4, hojas de hierba buena, limón, azúcar y soda.	35
- Clásico - Maracuyá - Frutos del Bosque	

Vodka.

Moscow Mule Vodka, zumo de limón, jengibre y ginger beer.	38
Paralelo Passion Vodka, Aperol, extracto de maracuyá y sirope de fresas y frambuesas. Acompañado de una trufa de chocolate.	38
Bloody Mary Vodka, sal, tabasco, salsa inglesa, pimienta negra, limón y puré de tomate.	40
Lima La Gris De cajón infusionado con naranja, Aperol, lima, sirope de fresa y maracuyá.	40

Tequila.

Paloma 1800 silver, frambuesas, sirope de piña, romero, toronja pomelo y pink soda.	40
El Charro 1800 silver, maracumango, extracto de piña y sirope de frutos del bosque.	40
Mariachi 1800 Silver, Aperol, maracuyá, toronja blanca, naranja, sirope de frutos del bosque y dados de piña con tabasco.	40
El Guey 1800 Silver infusionado con flor de Jamaica, Guey, toronja blanca, zumo de limón, sirope simple y piña.	40
Almendra Colada 1800 silver, grand marnier, crema de coco y almendras y gajos de naranja.	40

Gin.

Gin Tonic Beefeater, piel de naranja y agua tónica Fentimans.	38
- 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.	38
Cocktail Ten Tanqueray ten, maracuyá, almíbar de piña y hojas de menta con romero	45
Gin Berry De cajón, frambuesas, limón criollo, sirope de fresa, vermouth dry, clara de huevo y burbuja aromática.	40
Rose Cocktail De cajón, toronja blanca, sirope de frutos del bosque, limón, hojas de menta, shrubs de fresa y romero y piña Golden.	40
Amazonian Punch Amazonian, zumo de toronja blanca, extracto de piña, zumo de naranja, aguaymanto y shrubs de piña y hierba luisa.	40

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