

PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

CARTA DE BRUNCH
HASTA LAS 12PM

DULCE

- ★ **Tostada Francesa Clásica** 28
Tres suaves tostada francesas clásicas en pan Brioche.
- ★ **Panqueques** 32
Sabor a elección: Frutos rojos, Choco Pistacho o Chocochips.
- Waffle Belga** 28
Waffle cubierto con miel de Maple, mantequilla derretida, salsa de chocolate y frutos rojos. Espolvoreado de azúcar glass.

MUFFINS

- Smoked Salmon Muffin** 32
English Muffin untado con queso crema Ranch, Salmón ahumado, eneldo, huevo pochado y arúgula. Cubierto por glaze balsámico, queso parmesano y yemas curadas rayadas
- Breakfast Muffin Burger** 32
English Muffin, hamburguesa smash, jamón ahumado, huevo frito, queso cheddar y mayonesa. Acompañado de chips de papa.

SALADO

- ★ **Huevos Benedictinos** 35
Base de English Muffin montada con palta, jamón ibérico, huevo pochado y salsa holandesa a la naranja. Espolvoreado por paprika ahumada
- ★ **Tostón de Palta, Huevo y Miel Picante** 26
Tostada de pan de masa madre. Huevo frito crocante, palta, miel pura de abeja infundada y mezclada con flakes de ají peperoncini.
- Tostada Cremosa de Tomates Rostizados y Miel Picante** 32
Pan de masa madre tostado, crema suave de queso, tomates rostizados, miel picante y albahaca fresca.
- Huevos Pochados sobre Camote Crocante** 34
Cama de camote crocante con chicharrón de panceta, coronada con 2 huevos pochados y salsa holandesa, terminada con paprika espolvoreada y cebollín fresco.
- 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.

- Scramb Hash de Papas, Cebolla y Pimientos** 34
Omelette con Papas crocantes salteado de cebolla y pimientos; con crema ligera de hierbas. Acompañado con tostadas de pan de masa madre.
- Desayuno Americano** 30
Huevos al gusto, tocino, tostadas de pan de masa madre acompañado de mantequilla y mermelada artesanal. *Extra porción de waffles +S/15.00
- Desayuno Continenta** 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.

SANDWICHES

- Pan con Chicharrón** 34
Chicharrón de panceta de la casa con camote frito y salsa criolla en pan ciabatta. Acompañado de camotes fritos.
- Sandwich de Asadito** 35
Asado de la casa en su jugo con cebolla caramelizada, mostaza y palta en pan baguettino. Acompañado de chips de papa.

- Sándwich de Pavo Rostizado** 35
Pan ciabatta, pechuga de pavo, lechuga, tomate, palta, queso Edam y salsa de mostaza antigua. Acompañado de chips de papa.
- Mixto Paralelo** 30
Pan suave tostado a la plancha, relleno de jamón ahumado, queso Edam fundido y mayonesa ligera de la casa. Acompañado de chips de papa.

COMBOS PARALELO (1 plato principal, 1 café y 1 jugo de frutas de estación)

CLÁSICO 36

Opciones a elección:

Desayuno Americano / Mixto Paralelo / Tostón de Palta, Huevo y Miel Picante

Café incluido: Americano o Espresso

Bebida incluida: Jugo de frutas de estación

BRUNCH 42

Opciones a elección:

Huevos Benedictinos / Hash de Papas, Tocino y Huevo / Tostada Cremosa de Tomates Rostizados y Miel Picante / Pan con Chicharrón / Sandwich de Asadito / Sándwich de Pavo Rostizado

Café incluido: Americano o Espresso

Bebida incluida: Jugo de frutas de estación

DULCE 39

Opciones a elección:

Panqueques de la Casa / Tostada Francesa Clásica / Waffle Belgas

Café incluido: Americano o Espresso

Bebida incluida: Jugo de frutas de estación

★ **UPGRADES:** Leche +3 Cappuccino o Mocaccino +4 Chocolate caliente +4 ★

PARALELO

RESTAURANTE CAFÉ

ENTRADAS

★ Tabla Paralelo - Social Experience 89	Tostadas de Cevichito 42
Selección de nuestros piqueos más representativos: 3 causitas acevichadas, 3 croquetas de asado, 3 tostaditas de cevichito y 3 empanaditas de lomo saltado acompañado con sus respectivas salsas. Ideal para 3-4 personas.	Tartar de pescado blanco con criollita y salsa acevichada, sobre tostada de masa wantán y guacamole.
★ Ceviche Clásico 48	Wantanes Crocantes de Panceta 36
Tradicional ceviche de pescado blanco, acompañado con choclo cocido, camote glaseado y canchita chulpi.	6 Wantanes rellenos de panceta de cerdo al estilo oriental. Acompañadas de salsa Sweet Chilly.
Causa con Langostinos Furay Acevichados 45	Empanadas de Lomito Saltado 38
Causa acevichada de langostinos furay. Acompañada de huevitos cocidos de codorniz y palta.	6 Empanaditas fritas rellenas de lomito saltado, coronadas con guacamole y criollita.
Gyozas de Lomo en Salsa Tiradito 40	Croquetas de Asado al Huacatay 36
6 Gyozas de lomo al vapor sobre salsa de tiradito al ají amarillo, gotas de aceite de culantro, ajonjolí y ají limo.	6 Suaves croquetas de asado acompañadas de salsa huacatay y miel de tumbo.
Bao de Chicharrón Criollo 44	Tequeños 28
3 Baos rellenos con chicharrón de panceta cubierta de salsa de culantro dulce. Acompañados de salsa criolla.	6 Clásicos tequeños de queso mozzarella con guacamole de la casa.

FAVORITOS DE PARALELO

★ Lomo Saltado 60	Costillas BBQ al rocoto dulce - 1/2 porción 60
Lomo fino salteado al wok, acompañado de papas amarillas crocantes y arroz blanco, coronado con huevo de codorniz frito.	1/2 Costilla BBQ de rocoto dulce, acompañada con camotes fritos y cole slaw.
Milanesa Paralelo 45	★ Costillas BBQ al rocoto dulce - porción completa 85
Milanesa de pollo al panko, acompañado de su elección de: papas fritas, arroz blanco o spaghetti a la crema.	Costilla BBQ de rocoto dulce, acompañada con camotes fritos y cole slaw.
Lasaña de la Casa 48	Arroz norteño al wok con pato confitado 65
Pasta laminada por capas con salsa bolognesa, salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano.	Pato confitado salteado al wok con arroz al culantro y pimientos.
Lomo a la Pimienta con Risotto de Champiñones 62	Risotto de Ají Amarillo con Lomo Saltado 70
Lomo fino cocido a término en salsa de pimienta, acompañado de risotto de champiñones.	Lomo fino saltado a término, acompañado de risotto al ají amarillo.
Cordon Bleu de Pollo 49	★ Asado de Tira 48 horas 58
Pechuga de pollo empanizada y dorada al punto, rellena de jamón y queso fundido, terminada con salsa cremosa de mostaza Dijon. Acompañada de ensalada fresca de hojas y papas crocantes.	Asado de tira cocido a baja temperatura por 48 horas en su salsa, acompañado de pure de papa amarilla.

PLATOS DEL MUNDO / ESPECIALIDADES

Fetuccine Cremoso al funghi con Lomo 58	Spaghetti Huancaína con Mariscos Batayaki 60
Fetuccine al funghi acompañado de lomo fino en salsa demi-glace y crocante de masa filo.	Spaguetti con salsa a la huancaína, acompañada de mariscos salteados al wok con mantequilla batayaki.
Ravioles de Asado de Tira a la Crema 48	★ Linguine al Limón y Parmesano con Pollo al Grill 49
Pasta ravioli rellena de asado de tira y ricotta con salsa de crema y parmesano, aceite de culantro y brotes de arúgula.	Linguine en salsa ligera de limón, mantequilla y parmesano, acompañado de pollo al grill y terminado con ralladura cítrica y pimienta recién molida.
Linguine Cacio e Pepe al Vino Blanco y Alcaparras 44	
Linguine salteado en mantequilla y vino blanco, con alcaparras, cebolla finamente picada, parmesano y abundante pimienta negra recién molida.	

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 Ricotta, 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.

Ensalada César 32

Lechuga romana, crutones, queso parmesano y vinagreta Ranch.
+ S/8 Pollo a la plancha.

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 frío 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.

DESAYUNO · BRUNCH · TEA TIME

CAFÉ

+ S/6.00 doble espresso

Americano	8
Café espresso suavizado con agua caliente.	
Espresso	8
Café concentrado de extracción corta.	
Espresso cortado	12
Espresso con un toque de leche texturizada.	
Capuccino	16
Espresso con leche cremosa y espuma ligera.	
Mocaccino	16
Espresso, chocolate y leche texturizada.	
Chocolate caliente	16
Chocolate caliente cremoso con cacao.	
Matcha Latte	22
Té matcha orgánico batido con leche caliente.	

ICED LATTE

Ice Latte	22
Espresso con leche fría y hielo.	
Blueberry Ice Latte	25
Ice latte con sirope natural de arándanos.	
Passion Fruit Ice Latte	25
Ice latte con sirope de maracuyá.	
Ice Matcha Latte	25
Té matcha orgánico batido con leche fría y hielo.	

CAFÉ CON LICOR

Carajillo	35
Licor 43 con espresso.	
Espresso Martini	35
Ron Botrán 8, maracuyá, piña, licor café, espresso.	
Café Correcto	25
Espresso + Bajativo a elección (Amaretto, Sambuca o Anís)	

MILKSHAKES 20




Lúcuma
Helado de vainilla con leche fresca y lúcuma.
Chococacao
Helado de vainilla con cacao y salsa de chocolate.

JUGOS

Frutas de estación	16
+ S/4.00 leche	

BRUNCH COCKTAILS & MOCKTAILS

COCKTAILS

Strawberry Mimosa 	30
Prosecco con fresas frescas y cítricos.	
Kir Inti	30
Prosecco con chicha morada, naranja y licor de mora.	
Spritz * 4 opciones * 	35
A elección: Limoncello, Aperol, Amaro o Amaretto	
Paralelo Garden Gin 	34
Gin, pepino fresco, limón, albahaca y soda.	

MOCKTAILS 22

(SIN ALCOHOL)





Brisa Morada
Chicha morada, limón, naranja y hojas de menta.
Refugio Tropical
Hierba luisa, jengibre y piña fresca.
Menta Sunrise
Maracuyá, limón, hojas de menta y piña.

SODAS DE LA CASA 18

Pineapple Fresh
Shrub de piña con hierba luisa, limón y soda.
Strawberry Fresh
Shrub de fresa con romero, limón y soda.
Coco Orange
Crema de coco, naranja fresca, limón y soda.

LIMONADAS DE LA CASA

NUESTRA ESPECIALIDAD – MÁS DE 9 COMBINACIONES FRESCAS

Limonada Clásica	16	Chimolada	16	Limonada Maracumango 	18
Limón fresco y sirope.		Limonada con toque de chicha morada tradicional.		Tropical	
Limonada de Hierba Luisa	16	Limonada de Frutos del Bosque	16	Limonada tropical de maracuyá y mango.	
Limonada aromática infusionada con hierba luisa.		Limonada con mezcla natural de berries.		Limonada Tropical de Berry	18
Limonada de Mango	16	Limonada Coco Tropical 	18	Garden 	
Refrescante limonada con mango natural.		Limonada con crema de coco artesanal.		Limonada fresca con mix natural de berries y cítricos.	
Limonada de Pepino & Menta	16	Limonada Tropical de Blueberry 	18	+ S/5.00 CONVIERTE CUALQUIER LIMONADA EN MOCKTAIL FROZEN	
Refrescante combinación de pepino, menta y limón.		Limonada con sirope de arándanos.			

COCKTAILS · ALMUERZO · CENA



COCTELES DE AUTOR

Tropical	36
Pisco moscatel, maracuyá, piña y crema de coco.	
Secret Berry	36
Pisco M. con fresa, frutos amazónicos, sirope especiado y aire aromática.	
Silver Garden	36
Pisco, pepino fresco, hierbabuena y cítricos.	
Achichado	36
Pisco acholado, chicha morada, limón fresco y albahaca aromática.	
Sol de Havana	38
Ron añejo, albahaca fresca y maracumango.	
Bramble House	38
Gin con mora, lima y frutos rojos.	
Tiki Jungle	40
Ron oscuro, piña, maracuyá y especias tropicales.	
Singapore Cocktail	40
Gin, licor de mora, cítricos y jugo tropical.	

SIGNATURE MIXERS

Paloma de Altura ★	36
Matacuy, Piccha, aguaymanto, sirope de fresa y Pink Soda.	
Elixir del Ande ★	36
Black whiskey, miel de kion, limón y jengibre.	
El Charro	36
Tequila infusionado, maracumango, piña y frutos del bosque.	

VINO COCKTAIL

Tinto de Verano	32
Vino tinto, naranja, mora, flor de jamaica y ginger ale.	
Blanco de Estación	32
Vino blanco, frutas frescas y soda de piña.	
Blue de Verano	32
Vino azul, almíbar de piña, limón, hierba buena y agua tónica.	

CLÁSICOS

Pisco Sour ★	32
Pisco Quebranta, sirope simple, clara y angostura. + S/4.00 CON MACERADOS	
Pisco Punch	32
Pisco Italia, almíbar de piña, zumo de limón y agua con gas.	
Chilcano Clásico	32
Pisco, limón y ginger ale. + S/4.00 CON MACERADOS	
Mojito ★	32
Ron blanco, hierbabuena, limón y soda. + S/4.00 SABOR A ELECCIÓN	
Gin Tonic	35
Gin con tónica y piel de naranja.	
Moscow Mule	35
Vodka, limón y ginger beer.	

EXPERIENCIAS

Paralelo Social Bowl 60

(IDEAL PARA 2 PERSONAS)



Tropical:

Bowl para compartir preparado con Pisco, Ron de coco, maracuyá y piña fresca, servido con frutas y aromáticos. El cocktail se termina en mesa, invitando a brindar y compartir desde el primer momento.



Blue Ocean:

Bowl para compartir preparado con Tequila, Vino Azul, almíbar de piña, naranja y perlas de granada. El cocktail se termina en mesa, invitado a brindar y compartir desde el primer momento.

Foto & Cocktail 45

Gin, Vermuth dry, limón, piña, sirope de Hierba Luisa.

Cocktail especial preparado para celebrar el momento. Al pedirlo, nuestro equipo tomará una foto instantánea en formato Polaroid que se entrega como recuerdo, enganchada al cocktail.