

# 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** 35  
Chicharrón de panceta de la casa con camote frito y salsa criolla en pan ciabatta. Acompañado de camotes fritos.
- Sandwich de Asadito** 38  
Asado de la casa en su jugo con cebolla caramelizada, mostaza y palta en pan baguetino. 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

★ <b>Tabla Paralelo - Social Experience</b> 89	<b>Tostadas de Cevichito</b> 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.
★ <b>Ceviche Clásico</b> 48	<b>Wantanes Crocantes de Panceta</b> 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.
<b>Causa con Langostinos Furay Acevichados</b> 45	<b>Empanadas de Lomito Saltado</b> 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.
<b>Gyozas de Lomo en Salsa Tiradito</b> 40	<b>Croquetas de Asado al Huacatay</b> 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.
<b>Bao de Chicharrón Criollo</b> 44	<b>Tequeños</b> 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

★ <b>Lomo Saltado</b> 60	<b>Costillas BBQ al rocoto dulce - 1/2 porción</b> 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.
<b>Milanesa Paralelo</b> 45	★ <b>Costillas BBQ al rocoto dulce - porción completa</b> 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.
<b>Lasaña de la Casa</b> 48	<b>Arroz norteño al wok con pato confitado</b> 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.
<b>Lomo a la Pimienta con Risotto de Champiñones</b> 62	<b>Risotto de Ají Amarillo con Lomo Saltado</b> 70
Lomo fino cocido a termino en salsa de pimienta, acompañado de risotto de champiñones.	Lomo fino saltado a término, acompañado de risotto al ají amarillo.
<b>Cordon Bleu de Pollo</b> 49	★ <b>Asado de Tira 48 horas</b> 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

<b>Fetuccine Cremoso al funghi con Lomo</b> 58	<b>Spaghetti Huancaína con Mariscos Batayaki</b> 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.
<b>Ravioles de Asado de Tira a la Crema</b> 48	★ <b>Linguine al Limón y Parmesano con Pollo al Grill</b> 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.
<b>Linguine Cacio e Pepe al Vino Blanco y Alcaparras</b> 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

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

### ICED LATTE

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

### CAFÉ CON LICOR

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

### MILKSHAKES 20




<b>Lúcuma</b>
Helado de vainilla con leche fresca y lúcuma.
<b>Chococacao</b>
Helado de vainilla con cacao y salsa de chocolate.

### JUGOS

<b>Frutas de estación</b>	16
+ S/4.00 leche	

## BRUNCH COCKTAILS & MOCKTAILS

### COCKTAILS

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

### MOCKTAILS 22

(SIN ALCOHOL)





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

### SODAS DE LA CASA 18

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

## LIMONADAS DE LA CASA

NUESTRA ESPECIALIDAD – MÁS DE 9 COMBINACIONES FRESCAS

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

## COCKTAILS · ALMUERZO · CENA



### COCTELES DE AUTOR

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

### SIGNATURE MIXERS

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

### VINO COCKTAIL

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

### CLÁSICOS

<b>Pisco Sour</b> ★	32
Pisco Quebranta, sirope simple, clara y angostura. + S/4.00 CON MACERADOS	
<b>Pisco Punch</b>	32
Pisco Italia, almíbar de piña, zumo de limón y agua con gas.	
<b>Chilcano Clásico</b>	32
Pisco, limón y ginger ale. + S/4.00 CON MACERADOS	
<b>Mojito</b> ★	32
Ron blanco, hierbabuena, limón y soda. + S/4.00 SABOR A ELECCIÓN	
<b>Gin Tonic</b>	35
Gin con tónica y piel de naranja.	
<b>Moscow Mule</b>	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 infusionado con berries, fresa y romero, cítricos frescos y espuma sedosa. Finalizado con tierra de jamaica y sal.

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.