

CAFÉS ORGÁNICOS

ESPRESSO	S/.6
AMERICANO	S/.8
MACCHIATO	S/.8
CAPPUCCINO	S/.10
LATTE	S/.12
FLAT WHITE	S/.12
ESPRESSO DOBLE	S/.10
AMERICANO ESPRESSO DOBLE	S/.10
CAPPUCCINO ESPRESSO DOBLE	S/.12
MOCACCINO	S/.12
FRAPUCCINO	S/.12
MÉTODO FRANCESA	S/.15
CAFÉ HELADO	S/.10

CHOCOLATE CALIENTE | S/. 12

100% CACAO CHUNCHO + LECHE

ADICIONAL LECHE DE ALMENDRAS + S/. 2

LIMONADAS Y KOMBUCHA

LIMONADA CON HIERBA BUENA Y KIÓN	S/.10
LIMONADA CON ARÁNDANOS	S/.15
LIMONADA VERDE	S/.10
LIMÓN + HIERBA BUENA.	
JARRA DE LIMONADA	S/.15

DR KION

KOMBUCHA / GINGER BEER / GOLDEN BEER

DR KION 350ML S/.10 DR KION 750ML - S/.24

QAMBU

S/.10

Maracumango / Coca
Chicha Morada / Fresa / Aguaymanto

POQOY

S/.15

Kión y Cúrcuma / Limón y Menta /
Maracuyá / Piña

BUCHA DEL VALLE

S/.12.5

Beterraga / Kión / Lavanda / Rosas

KEFIR 330ML

S/.12.5

Coca con Muña y Maca / Jamaica con
Frambuesa / Piña

COPA VINO | S/. 15

TÉ PITEADO | S/. 16

JUGOS Y EXTRACTOS NATURALES

LOS CLASICOS. S/. 10

Papaya / Piña / Fresa / Mango / Plátano / Naranja

LOS DELIS S/. 12

ELIGE LA COMBINACIÓN DE DOS

Frutas: Fresa / Mango / Naranja / Papaya / Plátano / Piña.

LOS SANITOS S/. 14

MAYRA: Beterraga + Zanahoria + Naranja + Kión.

DANIELACHA: Apio + Espinaca + Manzana + Limón y Kión.

POWER: Manzana + Kión + Beterraga + Zanahoria + Naranja.

JUGOS CON LECHE DE ALMENDRAS + S/. 2

HARINA DE COCA, CAÑIHUA O MACA + S/. 3

CERVEZAS ARTESANALES

CERVECERIA DEL VALLE | S/. 15

Apu Verónica: (American doble IPA)
95 IBU 9.6% ABV

Inti Punku (American IPA) 70 IBU
6.79% ABV

Be Kind (American Pale Ale) 44 IBU
5.5% ABV

TROGLO BIRRA | S/. 16

La Huaranita: IPA 60 IBU / 7.5% ABV

Kincho Red: 28 IBU / 5.8% ABV

SACRAMENTO | S/. 14

Red ale / Golden / Stout

INFUSIONES NATURALES

MATE DEL CAMPO | S/.10

Mix de Rosas + Flor de Jamaica +
Hinojo + Boldo + Ayrampo +
Manzana + Piña + Limón + Naranja.

TÉS CLASICOS | S/. 10

Negro / Verde / Flor de jamaica o
mix de rosas.

CHAI LATTE | S/. 19

MATCHA LATTE | S/. 13



SÁNGUCHES

TODOS ACOMPAÑADOS CON PAN FRANCÉS.

MIXTO CLÁSICO | S/. 15

Jamón del País Artesanal y Queso Andino

MIXTO CLÁSICO CON PESTO | S/. 18

Jamón del País Artesanal, Pesto de la Casa y Queso Andino.

SERRANITO | S/. 18

Jamón Serrano Artesanal, Queso Andino, Tomates Cherry y Mezclum.

- Acompañado con Papas Fritas.

CHORIPAN | S/. 20

Chorizo Artesanal, Chimichurri de la Casa y Mezclum.

- Acompañado con Papas Fritas.

HONGOS PESTO | S/. 18 ✓

Champiñones, Pesto de la Casa, Queso Andino, Tomates Cherry y Mezclum.

- Acompañado con Papas Fritas

HUMMUS CON POLLO | S/. 22 ✓

Pollo a la Plancha, Zucchini, Tomates Confitados y Hummus.

- Acompañado con Papas Fritas.

TOMATE AL OLIVO | S/. 20 ✓

Pimiento morreado, tomate, cebollas caramelizadas, champiñones, palta, germinados. Aliño balsámico de miel, mostaza, aceite de oliva, vinagre balsámico

- Acompañada con Papas Fritas.

DEL BOSQUE | S/. 20 ✓

Zucchini, cebollas caramelizadas, tomate al olivo, tofu, pate de hongos, nueces, champiñones, zetas, aceite de oliva

- Acompañada con Papas Fritas.

WRAP SALADO

BASE DE MEZCLUM, TOMATES CONFITADOS, ACEITUNAS, ZUCCHINI GRILLADO, HUMMUS.

Con Falafel | S/. 20 ✓

Con Champiñones | S/. 20 ✓

Con Pollo | S/. 24

Con Trucha | S/. 30

TOSTADAS DEL CAMPO

TODOS ACOMPAÑADOS CON PAN DE CAMPO DE SEMILLAS.

CLÁSICO DE LA CASA | S/. 16 ✓ VEGANO

Palta, tomates cherry, albahaca y huevos escalfados

TOSTADA CAPRESSE | S/. 17 ✓

Queso Crema, Albahaca, Tomates Confitados, Huevos Escalfados.

TOSTADA HUMMUS | S/. 16 ✓ VEGANO

Hummus, Tomates Cherry, Champiñones, Pesto y Semillas de Sésamo.

DEL CAMPO | S/. 16 ✓

Zucchini y Pimentón Grillado, Aceite de Oliva Extra Virgen, Hummus, Champiñones y Semillas de Sésamo y Ajonjolí.

EL GRANJERO | S/. 23

Tocino, Huevos Orgánicos Revueltos, Palta, Tomate y Mezclum.

DE LA COCHA | S/. 26

Trucha Ahumada, Alcaparras, Palta, Tomate y Mezclum.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE ALPACA | S/. 38

Hamburguesa de Carne de Res, Tomate, Zucchini, acompañada de Palta y Mezclum.

- Acompañada con Papas Fritas.

HAMBURGUESA DE CARNE | S/. 28

Hamburguesa de Carne de Res, Tomate, Zucchini, acompañada de Palta y Mezclum.

- Acompañada con Papas Fritas.

HAMBURGUESA VEGETARIANA | S/. 20 ✓

Hamburguesa de Lentejas, Garbanzo o Quinoa, Germinado de Lentejas, Tomate, Zucchini, Cebolla caramelizada. Acompañada con Palta y Mezclum.

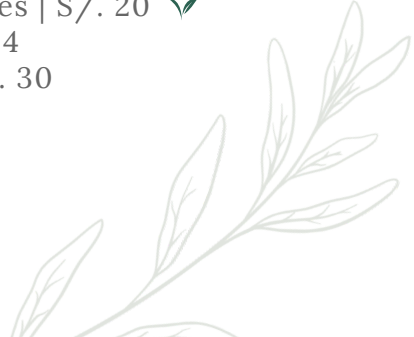
- Acompañado con Papas Fritas

Adicional queso + s/. 2

Adicional huevo + s/. 2

Adicional tocino + S/. 3

Adicional plátano frito + S/.3



PIZZAS - S/. 43

LA BODEGA 138

DEL CAMPO ✓

Zucchini, Cebolla, Pimiento y Aceitunas Negras

MARGARITA ✓

Tomate, Albahaca, Salsa de Tomate y Mozzarella.

AMERICANA

Jamón Inglés, Salsa de Tomate y Mozzarella.

PEPITO

Pepperoni, Salsa de Tomate y Mozzarella.

LA BODEGA

Champiñones, Tocino, Poro, Salsa de Tomate y Mozzarella.

HAWAIANA

Jamón Inglés, Salsa de Tomate, Piña y Mozzarella.

SIR GIANCA

Chorizo, Tocino, Pimiento Rojo, Salsa de Tomate y Mozzarella.

PASTAS

TODAS LAS PASTAS SERVIDAS
CON PESTO ARTESANAL DE LA
CASA

1) Pasta sin Gluten (80% Quinoa Orgánica + 20% Fécula de Papa)

2) Pasta al Huevo ✓

Con hamburguesa vegana | S/.25 - vegano

Con champiñones | S/.28 - vegano

Con hamburguesa de res | S/. 28

Con trucha ahumada | S/. 38

con doble chorizo | S/. 33

4) Ravioles S/.26 ✓

3) Capeletis. | S/.28 ✓

5) Lasagna vegana S/.25

Queso parmesano extra + s/. 5

ENSALADAS

BASE DE: MEZCLUM, PALTA, TOMATE, ZUCCHINI, ZANAHORIA Y BETERRAGA

Con Hamburguesa Vegana | S/. 22 ✓

Con Champiñones (Vegano) | S/. 22 ✓

Con Hamburguesa de Res | S/. 25

Con Doble Chorizo | S/. 30

Con Trucha Ahumada | S/. 35

ENSALADA DEL CAMPO | S/. 22 ✓

Mezclúm, Lechuga, Huevo Duro, Aceituna, Garbanzo, Palta, Tomate y Espárragos a la Plancha.

SABORES DEL HUERTO | S/. 22 ✓

Palta, quinoa, tomate cherry, fideo tornillo, semillas, mezclum. Aliño de pepinillos en vinagre, levadura nutricional, aceite de oliva, mostaza.

ENSALADA OTOÑAL | S/. 22 ✓

Col blanca, camote sancochado, manzana verde, dátiles, pecanas caramelizadas. Aliño de yogurt de coco y miel de agave.

VERDE PASIÓN CON SALSA DE MARACUYÁ | S/. 22 ✓

Fresas, mango, granada, quinua negra. Aliño de maracuya.

TARWI BOWL | S/. 22 ✓

Mezclum, mango, palta, zanahoria rallada, falafel de Tarwi

POKE BOWLS

A BASE DE: ARROZ BLANCO 6 QUINOA. PEPINO, CEBOLLA BLANCA, TOMATES CONFITADOS, ZUCCHINI, PALTA, ZANAHORIA, RABANO

Con pollo | S/. 28

Con trucha | S/. 34

Con champiñones | S/. 23 ✓

CREMA DEL DÍA S/. 12

ENSALADAS DE FRUTAS

BOWL | 

GRANDE S/.16 - PEQUEÑO S/. 12
SIN GLUTEN

Frutas de Estación: Papaya / Mango / Plátano / Fresa + Miel de Abejas + Semillas de Ajonjolí + Yogurt Natural y Granola Vegana.

VEGAN BOWL | 

GRANDE S/.20 - PEQUEÑO S/. 14
SIN GLUTEN

Frutas de Estación: Papaya / Mango / Plátano / Fresa + Miel de Abejas + Semillas de Ajonjolí + Yogurt de Coco y Granola Vegana.

ACAI BOWL | S/. 20 
VEGANO - SIN GLUTEN

Açaí + Frutas de Estación: Plátano y Fresa + Yogurt de Coco y Granola Vegana

HELADOS ARTESANALES

LOS CLÁSICOS DE LA CASA
X 100 GR. | S/. 7

(Arándano / Chocolate / Mango o Maracuyá)

BROWNIE CON HELADO
ARTESANAL | S/. 15

POSTRES

KEKE DEL DIA	S/.7
CHEECAKE DE LIMÓN	S/.18
CHEECAKE DE OREO.	S/.15
TRES LECHES	S/.10
GALLETAS DEL CAMPO	S/. 4
BROWNIE	S/.7
PIE DE LIMÓN	S/. 12
CRUMBLE DE MANZANA vegano	S/. 12

PANQUEQUES | S/. 15

WAFFLES | S/. 33
Con Fruta, Manjarblanco y Fudge.

CREPÉ CON HELADO S/. 17
Manjar Blanco, Fudge de Chocolate, Miel de Abejas, Plátano y Fresas.

TOSTADAS FRANCESAS | S/. 17
Pan de Molde Relleno de Queso Crema, Rebozados en Huevo, Acompañados con Plátano, Fresas, Azúcar Glass y Miel de Agave.

