

Entradas, Tapas y Piquesos

* Aceitunas marinadas & hummus con grissini. **S/ 20**

* Sutil cevichito de trucha al tumbo, acompañado de camote frito. **S/ 46**

* Causa de papa amarilla al ají amarillo y huacatay, queso crema a las finas hierbas y palta. Coronada con champiñones y langostinos al ajillo. **S/ 42**

* Costillitas de cerdo, en una salsa dulce y picante, terminadas a la parrilla. **S/ 49**

Tapas (2 unidades) :

* Lomito en salsa de dijon **S/ 20**

* Trucha ahumada c/ sweet chilly **S/ 20**

* Anchoas c/ manchego **S/ 18**

* Jamón serrano c/ boconccini **S/ 22**

Ensaladas

* Trucha ahumada sobre lechugas orgánicas, palta, tomates confitados, cebollas a la parrilla, huevos de codorniz y croutones en vinagreta Ceasar. **S/ 45**

* Pollo marinado a la parrilla, palta, mix de lechugas, pimientos morroneados, queso crema, cebollas acarameladas y vinagreta de pesto al balsámico. **S/ 42**

* Jamón Serrano con palta, peras a la parrilla, tomates confitados, pecanas tostadas y frescas lechugas orgánicas con vinagreta de queso azul. **S/ 44**

Sopas

* Casera sopa de tomate a las finas hierbas, tostada de parmesano y campesino. **S/ 34**

* Sabrosa crema de zapallo al kion con un toque de leche de coco, maní tostado, culantro fresco y ají limo. **S/ 34**

* Típica Sopa criolla de carretera, con aderezo de ají panca, carne picada, chorrito de leche y huevo. **S/ 32**

Sandwiches

* Jugoso lomito a la parrilla con chimichurri sobre crujiente baguette, champiñones salteados, queso manchego, lechuga y aderezo caesar. **S/ 36**

* Trucha ahumada con picantito queso crema untado sobre nuestro pan campesino, lechuga orgánica y cremosa palta. **S/ 34**

* Pechuga de pollo a la parrilla, lechuga orgánica, una mayonesa al curry, piña, queso mantecoso y huevo frito sobre baguette. **S/ 30**

* Hamburguesa de res con tocino, queso andino, cebolla blanca y cebolla a la parrilla con chutney de tomate y mostaza dijon, acompañada de crocantes papas nativas fritas. **S/ 40**

* Toston vegetariano con verduras a la parrilla sobre pan campesino con palta y mayonesa al curry, papas fritas y relish de tomate. **S/ 30**

Cicciolina Café

Desayunos & Brunches

Preparados con huevos de corral de Limatambo.

* Canasta de pancitos artesanales con mermeladas y dips para acompañarlos. **S/ 20**

* Huevos pochados sobre una cama de espárragos con tomates confitados a las finas hierbas, nuestro pan de casa y tocino. **S/ 28**

* Tostadas de pan campesino fritas y untadas con queso crema a las finas hierbas, pastita de tomate picante, espinacas salteadas, un huevo frito sueltito en el medio y tocino. **S/ 28**

* Huevos revueltos, con salchicha huachana, sobre pan campesino, champiñones, pimientos morroneados y su toque de "uchucuta" cusqueña. **S/ 28**

* Bruschettas con cremosa palta y langostinos a la parrilla y otra con hummus, tomate cherry y ajonjolí. **S/ 28**

* Cazuela picantita al pomodoro con lomito a la parrilla, huevo escalfado, cebollas y tomates. Servido con pan campesino. **S/ 36**

* Champiñones y zetas al ajillo con huevo frito sobre tostada de campesino, trucha ahumada y palta a la parrilla. **S/ 30**

* Saludable ensalada de frutas con yogurt natural, miel floral de Paruro, coco rallado, granola y hojuelas de kiwicha. **S/ 27**

* Delicados Panqueques rellenos con manjar blanco, bañados con fudge calientito y acompañados con cremoso helado de vainilla, coco rayado, arándanos y fresas. **S/ 28**

* Humildes y sabrosos huevos fritos con tocino y pancitos recién horneados. **S/ 24**

Nuestra mezza de desayuno para dos. Huevos revueltos con tocino, trucha ahumada, tomate confitado, cebollas acarameladas, palta a la parrilla, champiñones, chorizo y langostinos al ajillo con queso crema azul y nuestra canasta de panes con croissant. **S/69** Con 2 mimosas. + **S/ 40**

Extras

* Papas nativas fritas **S/ 10** * Baguette c/matequilla al ajo **S/ 8** * Ensaladita verde **S/ 15**

* Palta **S/ 8** * Tocino **S/ 12** * Champiñones **S/ 10** * Hummus **S/ 10** * Huevos **S/ 14**

* Tomate confitado **S/ 7** * Campesino con mantequilla y mermelada **S/ 12**

Incluye los Impuestos de Ley. **Propinas bienvenidas y apreciadas !!!**

Pizzettas a la Parrilla

De delgada y crujiente masa.

* Pesto casero, queso crema, tomates confitados y cebolla blanca. **S/ 38**

* Jamón Serrano, bocconcini, cebolla blanca y arúgula. **S/ 42**

* Queso azul e higos con tocino crocante y albahaca frita. **S/ 38**

* Langostinos, piña y cebolla blanca a la parrilla con una salsa picantita y algunas hojas de culantro. **S/ 40**

Pastas

* Tagliatelli de perejil en cremosa salsa de hongos del bosque y quesos al vino blanco, coronados c/ cebollas acarameladas. **S/ 46**

* Penne a la puttanesca en su punto, con pimientos morroneados, aceitunas, frescos tomates, anchoas, alcaparras y su toque de picor. **S/ 49**

* Lasagna, rellenas de una sabrosa bolognesa cocida a fuego lento y coronada con tomate confitado y queso crema. **S/ 42**

* Lasagna de verduras horneadas con salsa bechamel al vino blanco. **S/ 42**

Fondos

* Lomo de res a la parrilla, con cremosa salsa de hongos y delicados ravioles verdes rellenos de acelgas y ricotta, salteados en mantequilla con un toque de pecanas. **S/ 62**

* Tradicional lomo saltado. Jugosos trozos de lomo fino con crujiente cebolla roja, culantro y frescos tomates sobre crocante tacu tacu. **S/ 54**

* Nuestro risotto de hongos, recogidos en los bosques cuzqueños, con la perfecta acidez al vino blanco y su toque de parmesano. **S/ 44**

* Clásica polenta con queso crema en su interior y bañada con una Bolognesa de casa, cocida lentamente. **S/ 44**

* Aji de Langostinos. Un clásico reinventado. Servido con arroz, choclito a la parrilla, huevitos de codorniz y aceitunas deshidratadas. **S/ 49**

* Milanesa de pollo con chutney de tomate, servido con pastel de papa a las finas hierbas y ensaladita de arugula, aceitunas y cebolla a la parrilla. **S/ 49**

* Trucha en curry verde c/. leche de coco, mango y piña a la parrilla, un poco de zucchini y pimientos, maní tostado, coronada con espárragos frescos y acompañado con arroz al ajonjolí. **S/ 56**

* Sabana de lomo de res a lo pobre con chimichurri, arroz blanco, huevo frito, papas fritas y plátano maduro frito. **S/ 49**

Postres

* Pegajoso queque de higos bañado con salsa de butterscotch y acompañado con helado de pecanas acarameladas. **S/ 26**

* Sponge de chocolate con fudge y sorbete de vino tinto. **S/ 25**

* Tartaleta de manzana en salsa de oporto y especias, con helado de vainilla. **S/ 28**

* Casero budín de pan con sauco y una calientita salsa inglesa al pisco. **S/ 26**

Starters, Tapas y Pecking

* Marinated olives & hummus with grissini. **S/20**

* Trout Ceviche in tumbo salsa with red onion, local chillis & herbs with fried sweet potato. **S/46**

* Causa; yellow potato, smashed finely with chilli & huacatay. Filled with light cream cheese, sauted garlic prawns, mushrooms & sliced avocado. **S/42**

* Sticky bbq'd caramelised pork ribs, in a sweet & spicy sauce. **S/49**

Tapas (2 units) :

* Charred beef with of Dijon. **S/20**

* Smoked trout with sweet chilli. **S/20**

* Anchovies with manchego. **S/18**

* Jamón serrano with bocconcini **S/22**

Salads

* Smoked trout salad with organic lettuce leaves, avocado, bbq'd onions, boiled quail eggs, roasted tomatoes, croutons & our Ceasar dressing. **S/45**

* Herbed bbq chicken, avocado, red peppers, cream cheese & caramelised onions. Toossed through crisp lettuce leaves and a Pesto & Balsamic dressing. **S/42**

* Jamón Serrano & avocado thrown through fresh green leaves, bbq'd pears, roasted tomatoes, toasted pecans & a blue cheese vinagreta. **S/44**

Soups

* Mums récipe, homemade tomato soup with fresh herbs, toasted parmesan & campesino toasts. **S/34**

* Hot pumpkin soup with a splash of coconut milk, toasted peanuts, fresh corriander & red chilli. **S/34**

* A typical creole Soup with ground blood Red Chillies, sauteed beef fillet pieces, angel hair pasta anda soft egg. **S/32**

Sandwiches

* Baguette filled with; bbq'd beef, chimichurri, sautéed mushrooms, manchego, crisp lettuce & a ceasar dressing. **S/36**

* In our pan campesino; smoked trout, sweet chilli cream cheese, avocado & lettuce. **S/34**

* Chicken breast, organic lettuce, a curry mayo, pineapple, melted cheese and a fried egg. **S/30**

* Beef burger with crisp bacon, andean cheese, bbq'd onion & tomato. Topped with our dijon & tomato chutney. Served with wild native chips. **S/40**

* Roasted Vegetable Open Sandwich with curried mayo. Served with wild potato chips & homemade tomato relish. **S/30**

Cicciolina café

Breakfast & Brunch

Prepared with free range eggs from Limatambo.

* Our basket of warm artesanal breads, served with spreads and jams. **S/20**

* Poached eggs with fresh asparagus, roasted tomatoes & herbs. Sitting on our campesino toasted bread, and topped with bacon. **S/28**

* Fat-grained bread fried in the pan, spread with cream cheese & herbs, a soft fried egg in the middle, sauteed spinach, topped with bacon & a spicy tomato salsa. **S/28**

* Our free range scrambled eggs with “Salchicha Huachana” spiced Peruvian sausage, sauteed mushrooms, bbq'd red peppers & a spoonful of uchucuta. Toasted artesanal bread. **S/28**

* Bruschettas with homemade hummus, cherry tomatoes & sesame seeds. The other topped with smashed avocado and bbq'd prawns. **S/28**

* Brekkie for champions! Hot iron pan with smokey beef pieces in a typical spicy tomato, onion, chilli and beef sauce, topped with an egg and served with fat seeded bread toasts. **S/36**

* A thick piece of our artesanal seeded bread, lightly toasted. Topped with the most delicious sautéed mushrooms, fried free-range egg and slices of gorgeous smoked trout. Topped with bbq'd avocado. **S/30**

* Healthy fruit salad with natural yogurt, floral honey from Paruro, granola toasted coconut & kiwicha flakes. **S/27**

* Lovely thin pancakes with hints of orange, filled with spoonfulls of thick caramel, fresh berries, toasted coconut, hot fudge and vanilla ice-cream. **S/28**

* Simple and Delicious: Fried eggs with crisp bacon & your choice of 2 artesanal breads. **S/24**

Our Mezga, wonderful to share.

Scrambled eggs, crisp bacon, smoked trout, roasted tomatoes, caramelised onions, bbq'd avocado, chorizo, garlic prawns & mushrooms. Served with our basket of breads & croissant. **S/69** Our 2 mimosas. + **S/40**

Extras

* Wild patato hot chips **S/10** * Garlic & chilli baguette **S/8** * Green salad. **S/15**

* Avocado **S/8** * Bacon **S/12** * Mushrooms **S/10** * Hummus **S/10**

* Roasted tomatoes **S/7** * Eggs any style **S/14** * Toast, jam, butter **S/12**

Taxes are included. **Tips are welcome & greatly appreciated**

Bbq'd Pizzettas

Crisp, thin crust, bbq'd pizzettas.

* Roughly chopped pesto, cream cheese, roasted tomatoes & bbq'd white onion. **S/38**

* Jamón Serrano, bocconcini, white onion & topped with arugula. **S/42**

* Blue cheese, figs, crunchy bacon & fried basil. **S/38**

* Bbq'd Prawns, marinated pineapple, grilled onion drizzled with sweet chilli sauce & fresh corriander leaves. **S/40**

Pastas

* Green parsley tagliatelli tossed in a creamy cheesy & white wine salsa, wild mushrooms & bbq'd caramelized onions. **S/46**

* Cicciolinas penne a la puttanesca, roasted red peppers, sweet tomatoes, black olives, anchovies, capers with a bit of chilli, a must. **S/49**

* Lasagna made in house: Slow cooked meaty bolognese topped with roasted tomatoes & cream cheese. **S/42**

* Lasagna with roasted vegetables in white wine & béchamel sauce. **S/42**

Main Courses

* Bbq'd beef fillet with a creamy wild mushroom sauce. Served with ravioli filled with chard ricotta, sauteed in butter and pecans. **S/62**

* Lomo saltado. Sauteed beef with smokey onions & tomatoes. Served on a traditional tacu tacu (beans & rice folded tortilla). **S/54**

* Cicciolina's wild mushroom risotto with white wine & hand fulls of parmesan. **S/44**

* Traditional polenta, layered with creamy cheese & topped with our slow cooked meaty bolognese. **S/44**

* "Aji de Langostinos" Creamy yellow Chilled prawns with fluffy rice, bbq'd corn, toasted olives & boiled quail eggs. A typical dish with a twist. **S/49**

* Crumbed chicken breast with tomato chutney Served with potato & zucchini pie, a fresh watercress salad with bbq'd onion and black olives. **S/49**

* Green Curry with Red trout and coconut milk. Bbq'd veges, topped with mango & toasted peanuts. Served with rice and toasted sesame seeds. **S/56**

* A typical “street food” dish of Peru. Keeping it simple and delicious: Smashed Steak, fried banana, soft fried egg, rice, chips and Chimichurri. **S/49**

Desserts

* The one and only sticky fig cake, laden with butterscotch & caramelised pecan ice-cream. **S/26**

* Chocolate cakey sponge with thick chocolate fudge & red wine sorbet. **S/25**

* Caramelised apple tartlet with warm port sauce & a vanilla ice-cream. **S/28**

* Our bread & butter pudding, layered with sauco, warm pisco & cinnamon custard. **S/26**