

Sanka

RESTAURANT



Sanka
RESTAURANT



AWQA HOTELES LE DA LA BIENVENIDA A "SANKA" RESTAURANT,
UN LUGAR EN EL QUE PODRÁ HACER UNA PAUSA EN SU
DÍA MIENTRAS DISFRUTA DE LA VARIADA CARTA ELABORADA CON
MUCHA DEDICACIÓN PARA USTED.

AWQA Hoteles welcomes you to "SANKA" Restaurant,
a place where you can take a break from your day while enjoying our
diverse menu, carefully crafted and thoughtfully prepared especially for you.

Visitanos en:
Visit us at:



PIQUEOS / SHARING PLATES

Tequeños Hawaianos / *Hawaiian Tequeños* **S/ 22.00**

Tequeños rellenos de queso, jamón y piña, crujientes por fuera y deliciosamente suaves por dentro, servidos con salsa guacamole.

Crispy tequeños filled with cheese, ham, and pineapple, served with guacamole.

Alitas BBQ / Picantes / en Salsa de Maracuya / *Chicken Wings (BBQ / Spicy / Passion Fruit)* **S/ 26.00**

Alitas de pollo bañadas en la salsa de tu elección, servido con papas fritas.

Chicken wings coated in your choice of sauce, served with French fries.

Brochetas de Pollo / *Chicken Skewers* **S/ 26.00**

Trozos de pechuga de pollo marinados en una mezcla de especias, acompañados de pimientos y cebolla asados a la parrilla. Servido con papas fritas.

Marinated chicken breast skewers seasoned with a blend of spices, served with grilled bell peppers and onions, and French fries.

Tequeños de Lomo / *Beef Tequeños* **S/ 26.00**

Tequeños rellenos de jugoso lomo saltado, servidos con salsa guacamole.

Crispy tequeños filled with juicy lomo saltado, served with house-made guacamole.

Mini Hamburguesas / *Mini Burgers* **S/ 32.00**

Mini hamburguesas jugosas, en pan suave con queso y vegetales frescos. Servidas con papas fritas.

Juicy mini burgers in soft buns with cheese and fresh vegetables, served with French fries.

Brochetas Mixtas / *Mixed Skewers* **S/ 38.00**

Suaves trozos de lomo fino con trozos de pechuga de pollo marinados en una mezcla de especias acompañados de pimientos y cebolla asados a la parrilla, servido con papas fritas.

Tender beef tenderloin and marinated chicken breast skewers, seasoned with a traditional blend of spices and served with grilled bell peppers, onions, and crispy French fries.

Langostinos al Panko con Salsa de Maracuyá / *Panko-crusted Prawns With Passion Fruit Sauce* **S/ 38.00**

Crocantes langostinos salteados, acompañados con una suave y dulce salsa maracuyá.

Crispy panko-crusted prawns served with a silky and sweet passion fruit sauce.

ENTRADAS / STARTERS

Papas en Salsa a la Huancaína / *Huancaína-style Potatoes* **S/ 16.00**

Tajadas de papas cocidas bañadas de una cremosa salsa de ají escabeche y queso fresco; coronadas con huevo sancochado y aceitunas negras.

Boiled potato slices served with a creamy yellow chili (ají escabeche) and fresh cheese sauce, topped with boiled egg and black olives.

Papas en Salsa de Ocopa / *Ocopa-style Potatoes* **S/ 16.00**

Tajadas de papas cocidas bañadas de una cremosa salsa de huacatay fresco, maní y queso; coronadas con huevo sancochado y aceitunas negras.

Boiled potato slices served with a creamy huacatay, peanut, and fresh cheese sauce, topped with boiled egg and black olives.

Dieta de Pollo / *Light Chicken & Vegetable Soup* **S/ 20.00**

Sustancia con trozos de pollo, vegetales, fideos cabello de ángel y papa amarilla.

Chicken broth with pieces of chicken, vegetables, angel hair pasta, and yellow potatoes.

Crema de Verduras / *Vegetable Cream Soup* **S/ 20.00**

Esponjosa crema elaborada a base de vegetales frescos y sustancia de ave, servida con tostadas.

Velvety vegetable cream soup made with fresh vegetables and chicken broth, served with toasted bread.

Ensalada Sanka / *Sanka Salad* **S/ 25.00**

Fresca combinación de lechuga y espinaca, trozos de pechuga de pollo flameado, huevo sancochado, queso Edam, cebolla blanca, pimientos asados y crutones, con aliño de la casa.

Fresh mix of lettuce and spinach with grilled chicken breast, boiled egg, Edam cheese, white onion, roasted bell peppers, and croutons, served with house dressing.

Causa de Atún / *Tuna Causa* **S/ 26.00**

Suave puré de papas amarillas con un toque de limón y pasta de ají amarillo; rellena de atún, láminas de huevo y palta, coronada con huevo y aceitunas negras.

Layered yellow potato purée with a hint of lime and yellow chili (ají escabeche), filled with tuna, sliced egg, and avocado, topped with egg and black olives.

Ensalada Primavera / *Spring Salad* **S/ 28.00**

Fresca combinación de lechuga y espinaca, con tiras de pollo salteado, choco, palta, mandarina, piña y pecanas, acompañada de un aliño a base de mostaza y especias.

Fresh mix of lettuce and spinach with sautéed chicken strips, corn, avocado, mandarin, pineapple, and pecans, served with a mustard-based dressing.

Causa de Pollo / *Chicken Causa* **S/ 28.00**

Suave puré de papas amarillas con un toque de limón y pasta de ají amarillo, rellena de pollo en salsa de mayonesa y láminas de palta, coronada con huevo y aceitunas negras.

Layered yellow potato purée with a hint of lime and yellow chili (ají escabeche), filled with chicken in a creamy mayonnaise dressing and sliced avocado, topped with egg and black olives.

Sopa a la Minuta / *Minuta Soup* **S/ 30.00**

Sustancia de carne con de lomo fino picado salteado y flameado con especias y fideos cabello de ángel.

Rich beef broth with finely chopped tenderloin, sautéed with spices, served with angel hair pasta.

Sopa Criolla / *Creole Soup* **S/ 30.00**

Sustancia de carne con lomo fino picado salteado y flameado con ají panca, fideos cabello de ángel, huevo pochado y un chorrito de leche.

Rich beef broth with finely chopped tenderloin sautéed with ají panca, served with angel hair pasta, a poached egg, and a splash of milk.

Causa de Langostinos / *Prawn Causa* **S/ 30.00**

Suave puré de papas amarillas con un toque de limón y pasta de ají amarillo, rellena de langostinos en salsa golf y láminas de palta, coronada con langostinos flameados.

Layered yellow potato purée with a hint of lime and yellow chili (ají escabeche), filled with prawns in Peruvian salsa golf and sliced avocado, topped with sautéed prawns.





FONDOS / MAIN COURSES

PASTAS / Pastas

Espaguetis a la Alfredo / Spaghetti Alfredo **S/ 30.00**

Espaguetis salteados con mantequilla untados con una cremosa salsa blanca y jamón.

Spaghetti sautéed in butter, tossed in a creamy Alfredo sauce with ham.

Espagueti Saltado con Pollo / Stir-fried Spaghetti With Chicken **S/ 30.00**

Jugosos trozos de pechuga de pollo flambeados con espaguetis salteados con cebollas, tomates y ají escabeche, aromatizado con culantro.

Stir-fried spaghetti with juicy chicken breast, red onions, tomatoes, and yellow chili (ají escabeche), flavored with fresh cilantro.

Espaguetis a la Carbonara / Spaghetti Carbonara **S/ 36.00**

Espaguetis al dente en salsa de yemas y queso parmesano, con tocino y toques de pimienta.

Al dente spaghetti tossed in a rich egg yolk and Parmesan sauce, with crispy bacon and a touch of freshly cracked black pepper

Lasaña de Pollo con Espinaca / Chicken and Spinach Lasagna **S/ 42.00**

Capas de pasta al dente rellenas de pollo jugoso, espinacas frescas y queso gratinado, todo bañado en cremosa salsa blanca.

Layers of al dente pasta filled with juicy chicken, fresh spinach, and melted cheese, topped with a creamy white sauce and baked until golden.

Lasaña de Carne / Meat Lasagna **S/ 48.00**

La tradicional lasaña de carne, queso mozzarella y salsa de tomate fresca, gratinada hasta obtener un dorado perfecto.

Traditional lasagna with ground beef, mozzarella cheese, and fresh tomato sauce, baked until perfectly golden.

CRIOLOS / Peruvian Creole dishes

Pollo Saltado / Stir-fried Chicken **S/ 30.00**

Trozos de pollo salteados con cebolla, tomate y ají escabeche, aromatizado con culantro, acompañado de papas fritas y arroz.

Wok-seared chicken pieces sautéed with red onions, tomatoes, and ají escabeche, finished with fresh cilantro. Served with crispy French fries and steamed rice.

Milanesa a lo Pobre / Chicken Milanesa "a Lo Pobre" **S/ 34.00**

Deliciosa milanesa de pollo crujiente, acompañada de huevo frito, plátano maduro y papas fritas, servida con arroz.

Crispy chicken milanesa served with a fried egg, sweet plantain, French fries, and rice.

Chicharrón de Pollo / Crispy Chicken Bites **S/ 35.00**

Crocantes trozos de pechuga de pollo sazonados a la criolla, acompañados de crujientes papas fritas y ensalada fresca.

Crispy chicken breast pieces seasoned in Peruvian style, served with French fries and a fresh salad.

Chuleta de Cerdo / Grilled Pork Chop **S/ 36.00**

Jugosa chuleta de cerdo a la parrilla, acompañada de papas cóctel salteadas en mantequilla y orégano, servida con ensalada fresca y palta.

Juicy grilled pork chop served with sautéed native baby potatoes in butter and oregano, fresh salad, and avocado.

Fettuccini en Salsa Huancaína con Cabrito / Fettuccine In Huancaína Sauce With Northern-style Goat **S/ 45.00**

Fettuccinis bañados en salsa huancaína de queso fresco y ají amarillo, acompañado con nuestro tierno cabrito a la norteña. Una especialidad de la casa.

Fettuccine in a creamy huancaína sauce made with fresh cheese and ají amarillo, served with tender Northern-style braised goat. A house specialty.

Pato Guisado a la Norteña / Northern-style Stewed Duck **S/ 45.00**

Suave y jugoso pato cocido al estilo tradicional, marinado con ajíes, especias y hierbas criollas, acompañado de arroz, yuca, frejoles y zarza criolla.

Tender duck slow-cooked in a traditional Northern-style sauce with chili peppers, spices, and criollo herbs, served with rice, cassava, beans, and salsa criolla.

Espagueti Saltado con Lomo a la Criolla / Stir-fried Spaghetti With Beef Tenderloin **S/ 48.00**

Jugosos trozos de lomo fino, ahumados y salteados con espaguetis salteados con cebollas, tomates y ají escabeche, aromatizado con culantro.

Juicy wok-smoked beef tenderloin sautéed with red onions, tomatoes, and yellow chili (ají escabeche), tossed with spaghetti and finished with fresh cilantro.

Cabrito a la Norteña / Northern-style Goat **S/ 50.00**

Cabrito cocido al estilo norteño con una variedad de cebollas y ajíes, acompañado de arroz, yuca, frejoles y zarza criolla.

Tender goat cooked in a traditional Northern-style sauce with onions and chili peppers, served with rice, cassava, beans, and salsa criolla.

Tacu Tacu con Pato / Tacu Tacu With Northern-style Duck **S/ 50.00**

Mezcla tradicional de arroz y frejoles, sazonada y dorada con una textura crocante por fuera y suave por dentro, servido con pato guisado al estilo norteño y zarza.

Traditional rice and bean patty, pan-seared until crispy on the outside and tender inside, served with Northern-style stewed duck and salsa criolla.



Lomo Saltado / Peruvian Stir-fried Beef **S/ 52.00**

Jugosos trozos de lomo fino de res, ahumados y salteados con cebollas, tomates y ají escabeche, acompañado de papas fritas y arroz.

Juicy chunks of beef tenderloin, smoked and stir-fried with onions, tomatoes, and pickled yellow chili peppers, served with French fries and rice.

Spaghetti Verdes con Bistec de Lomo/ Peruvian Pesto Pasta With Beef Steak **S/ 52.00**

Peruanísimos Spaghetti verdes con suave y jugoso bistec de lomo fino.

Spaghetti -style pasta tossed in a creamy basil and spinach sauce, served with a juicy, tender grilled beef tenderloin steak.

Tacu Tacu con Bistec a lo Pobre/ Tacu Tacu With Steak "a Lo Pobre" **S/ 55.00**

Mezcla tradicional de arroz y frejoles, sazonada y dorada con una textura crocante por fuera y suave por dentro, acompañada de jugoso bistec, huevo frito, plátano dorado y papas fritas.

Traditional rice and bean patty, pan-seared until crispy on the outside and tender inside, served with a juicy steak, a fried egg, sweet plantains, and French fries.

Tacu Tacu con Lomo Saltado / Tacu Tacu With Lomo Saltado **S/ 55.00**

Mezcla tradicional de arroz y frejoles, sazonada y dorada con una textura crocante por fuera y suave por dentro, acompañado de trozos de lomo fino salteado con cebolla, tomate y ají.

Traditional rice and bean patty, pan-seared until crispy on the outside and tender inside, served with wok-smoked beef tenderloin, onions, tomatoes, and yellow chili.

Tacu Tacu con Cabrito/ Tacu Tacu With Northern-style Goat **S/ 55.00**

Mezcla tradicional de arroz y frejoles, sazonada y dorada con una textura crocante por fuera y suave por dentro, acompañado de una pieza tierna de cabrito guisado al estilo norteño.

Traditional rice and bean patty, pan-seared until crispy on the outside and tender inside, served with Northern-style braised goat.

Lomo Montado / Steak Topped With A Fried Egg **S/ 56.00**

Jugosos trozos de lomo fino de res, ahumados y salteados con cebolla, tomate y ají escabeche, coronado con huevo estrellado, acompañado de plátanos fritos y papas fritas, servido con arroz con choclo tierno.

Juicy, wok-smoked beef tenderloin sautéed with red onions, tomatoes, and yellow chili (ají escabeche), topped with a fried egg. Served with sweet plantains, crispy French fries, and corn-infused rice.



Fettuccini en Salsa Huancaína con Lomo Saltado/ Fettuccine In Huancaína Sauce With Lomo Saltado **S/ 58.00**

Fettuccinis al dente embebidos en cremosa salsa huancaína coronado con jugosos trozos de lomo fino de res, ahumados y salteados con cebollas, tomates y ají escabeche.

Al dente fettuccine in a creamy huancaína sauce, topped with stir-fried beef tenderloin, onions, tomatoes, and yellow chili.

POLLO / Chicken Dishes

Pollo a la Plancha / Grilled Chicken Breast **S/ 32.00**

Jugoso filete de pollo a la plancha con papas doradas crocantes y arroz graneado, servido con ensalada fresca.

Juicy grilled chicken breast served with crispy golden potatoes, fluffy rice, and a fresh salad.

Suprema de Pollo Grillada Sobre Arroz Verde / Grilled Chicken Supreme With Green Rice **S/ 35.00**

Filete de pechuga de pollo acompañado de arroz aromatizado con especias, ajíes, culantro, pimienta y verduras, servido con zarza criolla.

Grilled chicken breast served with herb-infused green rice made with ajíes, cilantro, bell pepper, and vegetables, accompanied by salsa criolla.

Pollo a la Cordon Bleu / Chicken Cordon Bleu **S/ 38.00**

Crujiente pollo relleno con jamón y queso Edam, bañado con salsa bechamel, acompañado de arroz o papas doradas, servido con vegetales salteados.

Crispy chicken stuffed with ham and Edam cheese, topped with béchamel sauce, served with rice or golden potatoes and sautéed vegetables.

RES / Meat Dishes

Asado de Res con Puré/ Braised Beef With Mashed Potatoes **S/ 37.00**

Tierno asado de res de cocción lenta, estofado en su propio jugo con finas especias, tomate y cebolla, acompañado de un delicado puré de papa de textura cremosa.

Tender beef slow-cooked in its own juices with aromatic spices, tomatoes, and onions, served with creamy mashed potatoes.

Medallón de lomo a la Pimienta/ Beef Tenderloin Medallion in Peppercorn sauce **S/ 54.00**

Jugoso medallón de lomo fino en suave salsa a la pimienta, acompañado de puré de papas. Servido con verduras salteadas.

Juicy beef tenderloin medallion in a black peppercorn sauce, served with silky mashed potatoes and sautéed seasonal vegetables.





PESCADOS Y MARISCOS / Fish & Seafood Dishes

Chaufa de Mariscos / Seafood Chaufa **S/ 32.00**

Arroz salteado al estilo oriental con una selección de mariscos frescos y verduras crujientes.

Peruvian-style wok-fried rice with a selection of fresh seafood, scrambled eggs, and spring onions, seasoned with soy sauce and ginger.

Chicharrón de Pescado / Crispy Fish Bites **S/ 48.00**

Crocantes trozos de pescado sazonados a la criolla, acompañados de crujientes yucas fritas y zarza criolla.

Crispy fish pieces seasoned in Peruvian style, served with fried cassava and salsa criolla.

Pescado a la Plancha / Grilled Fish Fillet **S/ 50.00**

Filete de pescado a la plancha acompañado de crocantes yucas fritas con ensalada fresca.

Grilled fish fillet served with crispy fried cassava and a fresh salad.

Ceviche de Pescado / Fish Ceviche **S/ 50.00**

Pescado fresco marinado en jugo de limón con ají, cebolla roja y cilantro, servido con camote, cancha y choclo.

Fresh fish marinated in lime juice with ají, red onion, and cilantro, served with sweet potato, peruvian toasted corn, and corn.

Tacu Tacu con Filete de Pescado en salsa de Mariscos / Tacu Tacu With Fish Fillet in Seafood sauce **S/ 55.00**

Tacu tacu crocante de arroz y frejoles, acompañado de filete de pescado a la plancha, bañado en cremosa salsa de mariscos.

Traditional rice and bean patty, pan-seared until crispy, topped with a juicy grilled fish fillet and smothered in a rich, creamy seafood sauce.

SANDWICH / Sandwich

Sándwich Vegetariano / Vegetarian Sandwich **S/ 18.00**

Pan de ciabatta, palta, queso fresco, tomates y huevos duros, servido con papas fritas.

Ciabatta bread with avocado, fresh cheese, tomatoes, and boiled eggs, served with French fries.

Sándwich Mixto Caliente / Hot Mixed Sandwich **S/ 20.00**

Crocante pan de molde, generoso queso Edam y jamón.

Crispy sliced bread, generous Edam cheese, and ham.

Sándwich de Pollo Sanka / Sanka Chicken Sandwich **S/ 24.00**

Crocante pan ciabatta, con jugoso filete de pollo a la plancha aromatizado al orégano en cama de queso y albahaca, servido con papas fritas.

Crispy ciabatta bread with a juicy grilled chicken fillet flavored with oregano, layered with cheese and fresh basil, served with French fries.

Sándwich Hawaiano / Hawaiian Chicken Sandwich **S/ 30.00**

Pollo, tocino crocante, piña, jamón y mayonesa cubierto con queso edam gratinado, hervido con papas fritas.

Chicken, crispy bacon, pineapple, ham, and mayonnaise, topped with melted Edam cheese, served with French fries.

Hamburguesa / Beef Burger **S/ 30.00**

Jugosa hamburguesa de 200 gr acompañada de lechuga, tomate y queso edam, servida con crocantes papas fritas al orégano.

Juicy 200g beef burger topped with melted Edam cheese, fresh lettuce, and tomato. Served with crispy oregano-seasoned French fries.

Club Sandwich / Club Sandwich **S/ 35.00**

Pan de molde relleno de pechuga de pollo a la plancha, jamón, tocino, queso edam, huevo y vegetales, servido con crocantes papas fritas.

Toasted bread layered with grilled chicken breast, ham, bacon, Edam cheese, egg, and fresh vegetables, served with crispy French.

Sándwich de Lomo / Beef Tenderloin Sandwich **S/ 35.00**

Jugoso filete de lomo fino a la plancha acompañado con lechuga, tomate, y crocantes papas fritas.

Juicy grilled beef tenderloin served with a fresh lettuce and tomato, accompanied by crispy French fries.

POSTRES / Desserts

Ensalada de Frutas / Fruit Salad **S/ 16.00**

Mix de frutas frescas de estación, acompañadas de yogurt, miel y cereales.

Fresh seasonal fruits served with yogurt, honey, and cereals

Brownie con Helado / Brownie With Ice Cream **S/ 20.00**

Delicioso y suave brownie servido con una bola de helado artesanal y fudge.

Rich and fudgy brownie served with a scoop of artisanal ice cream and fudge sauce.

Crepe de toda la vida / Classic Dulce De Leche Crêpe **S/ 20.00**

Crepe relleno de manjar blanco acompañado de helado artesanal y bañado con fudge.

Crêpe filled with dulce de leche, served with artisanal ice cream and topped with fudge sauce.

Copa de Helado / Ice Cream Sundae **S/ 20.00**

Delicioso helado artesanal servido con salsa de fudge, cereza y crocante de wafers.

Artisanal ice cream served with fudge sauce, a cherry, and crispy wafers.

Crepe Frutado / Fruit Crêpe **S/ 24.00**

Crepe relleno de manjar, plátano y durazno en almibar, acompañado de helado artesanal y bañado con fudge.

Crêpe filled with dulce de leche, banana, and peaches in syrup, served with artisanal ice cream and topped with fudge sauce.



GUARNICIONES / Sides

Porción de Arroz / <i>Steamed Rice</i>	S/ 7.00
Papas Doradas / <i>Golden Potatoes</i>	S/ 8.00
Papas Fritas / <i>French Fries</i>	S/ 8.00
Papas Sancochadas / <i>Boiled Potatoes</i>	S/ 8.00
Platanos Frito / <i>Fried Plantains</i>	S/ 8.00
Porción de Huevos Fritos/ <i>Fried Eggs (portion)</i>	S/ 8.00
Porción de Huevos Revueltos/ <i>Scrambled Eggs (portion)</i>	S/ 8.00
Porción de Huevos Sancochados / Pasados / <i>Boiled Eggs (soft Or Hard) – Portion</i>	S/ 8.00
Ensalada Fresca con Verduras Cocidas / <i>Fresh Salad With Cooked Vegetables</i>	S/ 12.00

BEBIDAS ALCOHOLICAS / COCKTAILS & SPIRITS

COCTELES / COCKTAILS

Mojito Clásico / <i>Classic Mojito</i>	S/ 18.00
Mojito de Maracuya / <i>Passion Fruit Mojito</i>	S/ 18.00
Chilcano Clásico / <i>Classic Chilcano</i>	S/ 18.00
Chilcano Passion / <i>Passion Chilcano</i>	S/ 18.00
Cuba Libre / <i>Cuba Libre</i>	S/ 18.00
Pisco Sour Tradicional / <i>Traditional Pisco Sour</i>	S/ 20.00
Piña Colada / <i>Piña Colada</i>	S/ 22.00
Algarrobina / <i>Algarrobina Cocktail</i>	S/ 22.00
Pisco Sour Catedral / <i>Cathedral Pisco Sour</i>	S/ 24.00
Daiquiri de Fresa / <i>Strawberry Daiquiri</i>	S/ 24.00
Daiquiri de Durazno / <i>Peach Daiquiri</i>	S/ 24.00
Maracuya Sour / <i>Passion Fruit Sour</i>	S/ 24.00
Coctel de Autor Desvelo / <i>Signature Cocktail "Desvelo"</i>	S/ 28.00
Gin Tonic / <i>Gin & Tonic</i>	S/ 30.00

TRAGOS DIRECTOS / Spirits

Pisco Acholado / <i>Pisco Acholado</i>	S/ 22.00
Whisky Jk Negra / <i>J&b Black Whisky</i>	S/ 28.00

VINOS / Wines

Trivento Reserva Malbec	S/ 80.00
Casillero del Diablo Blanco	S/ 80.00
Casillero del Diablo Red Blend	S/ 80.00
Casillero del Diablo Rose Reserva	S/ 80.00
Espumante Ricadonna Ruby	S/ 80.00
Protos Roble	S/ 100.00
El Enemigo Malbec	S/ 160.00

CERVEZA / Beers

Pilsen Callao	S/ 8.00
Corona	S/ 10.00
Stella Artois	S/ 10.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

JUGOS / Juices

Chicha Morada / Traditional Peruvian Drink	(Vaso) S/ 6.00
Bebida tradicional peruana hecha a base de maíz morado, que se hierve junto con ingredientes aromáticos como plíña, canela y clavo de olor.	Glass
<i>Traditional Peruvian beverage made from purple corn, boiled together with aromatic ingredients such as pineapple, cinnamon, and cloves.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 10.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 16.00
	1 Liter Pitcher

Jugo de Maracuyá / Passion fruit juice	(Vaso) S/ 6.00
Bebida refrescante elaborada a base de maracuyá, de sabor dulce y ligeramente ácido.	Glass
<i>A refreshing beverage made from passion fruit, featuring a sweet and slightly tangy flavor.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 10.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 16.00
	1 Liter Pitcher

Maracuyá Frozen / Frozen passion fruit	(Vaso) S/ 8.00
bebida helada y cremosa preparada a base de maracuyá y hielo triturado, de textura suave tipo granizado, con sabor dulce y ligeramente ácido.	Glass
<i>A cold and creamy beverage made from passion fruit and crushed ice, featuring a smooth slushy texture with a sweet and slightly tangy flavor.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 15.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 20.00
	1 Liter Pitcher

Limonada / Lemonade	(Vaso) S/ 6.00
Bebida refrescante elaborada a base de jugo de limón, agua y azúcar, de sabor cítrico, dulce y ligeramente ácido.	Glass
<i>A refreshing beverage made with lemon juice, water, and sugar, featuring a citrusy, sweet, and slightly tangy flavor.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 10.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 16.00
	1 Liter Pitcher

Limonada Frozen / Frozen lemonade	(Vaso) S/ 8.00
Bebida helada tipo granizado preparada a base de jugo de limón, hielo triturado y azúcar, de textura suave y refrescante, con un sabor cítrico, dulce y ligeramente ácido.	Glass
<i>A slushy-style frozen drink made from lemon juice, crushed ice, and sugar, with a smooth and refreshing texture and a citrusy, sweet, and slightly tangy flavor.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 15.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 20.00
	1 Liter Pitcher

Jugo de Papaya / Papaya juice	(Vaso) S/ 7.00
Bebida natural y refrescante elaborada a base de pulpa de papaya, de textura suave y cremosa, con un sabor dulce.	Glass
<i>A natural and refreshing beverage made from papaya pulp, featuring a smooth and creamy texture with a sweet.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 12.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 18.00
	1 Liter Pitcher

Jugo Mixto / Mixed juice	(Vaso) S/ 8.00
Bebida natural elaborada a base de la combinación de papaya, plíña y fresa, de sabor dulce.	Glass
<i>A natural beverage made from a blend of papaya, pineapple, and strawberry, offering a sweet.</i>	(Jarra 1/2 Lt.) S/ 15.00
	1/2 Liter Pitcher
	(Jarra L.) S/ 20.00
	1 Liter Pitcher

BEBIDAS CALIENTES / Hot Beverages

Infusión / Infusion (o simplemente Infusions)	S/ 6.00
Limonada Caliente / Hot Lemonade	S/ 6.00
Leche / Milk	S/ 8.00
Café Americano / Americano Coffee	S/ 8.00
Café Cortado / Cortado Coffee	S/ 9.00

GASEOSAS Y AGUAS / Soft Drinks & Water

Coca Cola	S/ 5.00
Coca Cola Zero	S/ 5.50
Inca Kola	S/ 5.00
Agua Mineral con Gas / Sparkling Mineral Water	S/ 4.00
Agua Mineral sin Gas / Still Mineral Water	S/ 4.00