



La Casa de
la Alpaca
Boutique café

DESAYUNO 10:00 - 12:00

Light

s/30

Jugo de Frutas * Sandwich Capresse,
Café Americano / Infusión

(Papaya, Surtido o Piña)

Americano

s/30

Huevos Revueltos con Jamón,
2 Tostadas, Café Americano y
Jugo de frutas*

(Papaya, Surtido o Piña)

Huachano ó Criollo

s/35

Pan C/ huevo revuelto y Salchicha
Huachana ó Pan C/ Chicharrón, jugo
de frutas * y Café

(Papaya, Surtido o Piña)

SANDWICHES

Croque Madame s/25

Pan de molde con jamón inglés y queso
mozzarella, bañado en salsa bechamel,
coronado con un huevo frito

Croque Monsieur s/25

Pan de molde con jamón inglés y queso
mozzarella, bañado en salsa bechamel

BTL

s/30

Pan de molde, lechuga, tomate, finas
láminas de jamón y queso, tocino,
pollo deshilachado y huevo frito

Club Sandwich

s/30

Clásico club sandwich a base de pan
de molde, jamón y queso en laminas,
tocino ahumado, pollo, lechuga y tomate

Mixto

s/16

Pan de molde con mantequilla con
jamón inglés y queso morarella
a la plancha

Triple de Pollo

s/20

Pan de molde clásico, relleno de
jamón inglés, queso mozzarella y pollo

Bistro

s/18

Croissant de mantequilla, relleno
con huevo revuelto y tocino

FONDOS

Lomo Saltado

s/40

Finas láminas de lomo, cebolla y tomate
en gajos, acompañado de papas doradas
con arroz graneado

Lomo Saltado de Alpaca s/45

Finas láminas de alpaca, cebolla y tomate
en gajos, acompañado de papas doradas
con arroz graneado

AjÍ de Gallina

s/30

Clásico peruano a base de una crema
de ajÍ amarillo, crema de leche, pollo
deshilachado con papas sancochadas
y arroz

Adobo de Alpaca

s/40

Carne de alpaca en cocción de 8 horas a
fuego bajo acompañado de un cremoso
puré de papa amarilla

Alpaca estilo Juneña

s/35

Alpaca confitada en salsa anticuchera,
acompañado de un delicioso loco de
zapallo y Arroz

Spaghetti al Pesto

s/30

Cremosa salsa al pesto criollo, acompañado
de una pechuga de pollo apanado.

Spaghetti Huancaína

s/30

Delicada salsa a base de ajÍ amarillo,
crema de leche, acompañada
de una pechuga de pollo apanado

Fettuccini a la Boloñesa s/30

Fettuccini en salsa a la boloñesa a base
de carne molida, tomates frescos,
albahaca y vino

Lasaña de Carne

s/35

Finas láminas de pasta, rellena de una
delicada crema bechamel, salsa boloñesa,
queso parmesano y queso mozzarella

BURGERS

Cheese Burger

s/35

Hamburguesa de la casa, lechuga,
tomate y queso cheddar, acompañados
de papas fritas nativas

Royal

s/35

Hamburguesa de la casa, lechuga,
tomate, queso cheddar, huevo frito a
la inglesa, acompañados de papas
fritas nativas

Suiza

s/35

Hamburguesa de la casa, lechuga,
tomate, cebolla caramelizada, champiñones
salteados y queso mozzarella, acompañados
de papas fritas nativas

ALMUERZO FIT

Entrada + Bebida + Fondo

s/30

- Crema de verduras.
- Pollo a la plancha con papa dorada, ensalada o arroz.

FESTIVAL DE PASTAS

Pasta + Pan al ajo + bebida

s/30

- * Elige tu pasta preferida y acompáñalo con
una porción de pan al ajo y una bebida.

ENTRADAS

Brochetas de Alpaca

s/20

Tequeños de Queso

s/16

Pan al Ajo

s/15

SOPAS

Crema de zapallo

s/20

Crema de verduras a base de zapallo
macre, papa amarilla, apio y zanahorias

Sopa Criolla

s/18

Clásico peruano a base de carne picada,
papá amarilla, fideo cabello de ángel
y fondo de res

Sopa de Dieta

s/16

Sopa a base de caldo de pollo, papa
amarilla, fideo cabello de ángel, y
filete de pollo

BEBIDAS DE LA CASA

Vaso de Chicha,
Limonada o Maracuya

s/10

Jarra de Chicha,
Limonada o Maracuya

s/20

Jarra de Limonada
de Fresa

s/20

Maracuya o Limonada
Frozen

s/14

JUGOS

Jugo de Papaya

s/14

Jugo de Piña

s/14

Jugo de Fresa

s/15

Jugo Surtido

s/15

Popeye

s/15

Green Berry Passion

s/16

Citrus Eyes

s/16

POSTRES

Waffles con Frutos
Rojos

s/20

Cheesecake de Oreo

s/15

Copa de Helado con
Fudge ó Majar Blanco

s/13

Torta de Chocolate

s/16

Pye de Limón

s/15

Crema Volteada

s/15

Cheesecake de
Frutos Rojos/Oreo

s/15

Torta de Pudín
con Galletas

s/14

Carrot Cake

s/14

BEBIDAS FRÍAS

Agua con Gas

s/5

Agua sin Gas

s/5

Coca Cola / Zero

s/6

Inca Cola / Zero

s/6



La Casa de la Alpaca

Boutique café

BREAKFAST 10:00 - 12:00

Light

s/30

Fruit Juice * Caprese Sandwich,
American Coffee / Infusion

(Papaya, Assorted or Pineapple)

American

s/30

Scrambled Eggs with Ham,
2 Toasts, American Coffee and
Fruit Juice*

(Papaya, Assorted or Pineapple)

Huachano or Creole

s/35

Scrambled Eggs and Huachana
Sausage or Pork rind, Fruit Juice*
and Coffee

(Papaya, Assorted or Pineapple)

SANDWICHES

Croque Madame s/25

Sliced bread with English ham and
cheese mozzarella, bathed in bechamel
sauce, topped with a fried egg

Croque Monsieur s/25

Sliced bread with English ham and
cheese mozzarella, bathed in
bechamel sauce

BTL

s/30

Sliced bread, lettuce, tomato, thin
slices of ham and cheese, bacon,
shredded chicken and fried egg

Club Sandwich

s/30

Classic bread-based club sandwich
of mold, ham and cheese in slices,
smoked bacon, chicken, lettuce
and tomato

Mixed

s/16

Sliced bread with butter, English
ham and morarella grilled cheese

Triple Chicken

s/20

Classic sliced bread, filled with English
ham, mozzarella cheese and chicken

Bistro

s/18

Butter croissant, filled with scrambled
eggs and bacon

MAIN COURSE

Salted Loin

s/40

Thin slices of loin, onion and tomato in
wedges, accompanied by golden potatoes
with grained rice

Alpaca Salted Loin

s/45

Thin slices of alpaca, onion and tomato in
wedges, accompanied by golden potatoes
with grained rice

Ají de Gallina

s/30

Peruvian classic based on a cream yellow
chili, milk cream, chicken shredded with
boiled potatoes and rice

Adobo de Alpaca

s/40

Alpaca meat cooked for 8 hours low heat
accompanied by creamy yellow
mashed potatoes

Alpaca estilo Juneña

s/35

Alpaca candied in anticuchera sauce,
accompanied by a delicious loco squash
and rice

Spaghetti al pesto

s/30

Creamy Peruvian-style pesto sauce, served
with breaded chicken breast.

Spaghetti Huancaína

s/30

Spaghetti in a delicate sauce based on
yellow chili, milk cream, accompanied
of a breaded chicken breast

Fettuccine alla Bolognese

s/30

Fettuccine in bolognese sauce ground
beef, fresh tomatoes, basil and wine

Meat Lasagna

s/35

Thin sheets of pasta, filled with a delicate
bechamel cream, bolognese sauce,
parmesan cheese and mozzarella cheese

BURGERS

Cheese Burger

s/35

House burger, lettuce, tomato and
cheddar cheese, accompanied by native
potato chips

Royal

s/35

House burger, lettuce, tomato, cheddar
cheese, english fried eggs, accompanied
by native potato fries

Swiss

s/35

House burger, lettuce, tomato, caramelized
onions, sautéed mushrooms and mozzarella
cheese, accompanied by native potato chips

FIT LUNCH

Starter + Drink + Main Course

s/30

- Vegetable Cream Soup.
- Grilled Chicken with Golden Potatoes, Salad or Rice.

PASTA FESTIVAL

Pasta + Garlic Bread + Drink

s/30

- * Choose your favorite pasta and enjoy it
with a portion of garlic bread and a drink.

APPETIZERS

Alpaca Skewers

s/20

Cheese Tequeños

s/16

Garlic Bread

s/15

SOUPS

Squash cream

s/20

Squash-based vegetable cream,
yellow potato, celery and carrots

Creole Soup

s/18

Peruvian classic based on minced meat,
yellow potato, angel hair noodles
and beef stocks

Diet soup

s/16

Soup based on chicken and yellow
potato broth, angel hair noodles, and
chicken fillet

HOUSE BEVERAGES

Glass of Chicha,
Lemonade or Passion Fruit

s/10

Jug of Chicha,
Lemonade or Passion Fruit

s/20

Jug of Strawberry
Lemonade

s/20

Frozen Lemon or
Passion Fruit

s/14

JUICES

Papaya Juice

s/14

Pineapple Juice

s/14

Strawberry Juice

s/15

Assorted Juice

s/15

Popeye

s/15

Green Berry Passion

s/16

Citrus Eyes

s/16

DESSERTS

Wildberry Waffles

s/20

Cheesecake de Oreo

s/15

Ice Cream cup with Fudge
and Manjar Blanco

s/13

Chocolate cake

s/16

Lemon Pie

s/15

Crema Volteada

s/15

Wildberry / Oreo
Cheesecake

s/15

Pudding Cake
with cookies

s/14

Carrot Cake

s/14

COLD BEVERAGES

Sparkling Water

s/5

Still Water

s/5

Coca Cola / Zero

s/6

Inca Cola / Zero

s/6

Cócteles & CERVEZAS

CHILCANO / 22

Tradicional coctél elaborado a base de nuestro pisco quebranta medalla de oro Velásquez, ginger ale y jugo de limón. Caracterizado por su sabor agri dulce y ligero.

CHILCANO DE FRUTOS ROJOS / 25

Fresco y refrescante coctél donde se incorpora nuestro pisco quebranta, el sabor y color de nuestro macerado de fresas, arándanos, jarabe de granadina, soda, amargo de angostura, jugo de limón y hojas de menta.

PISCO SOUR / 25

Cóctel nacional, una mezcla equilibrada y refrescante de nuestro pisco artesanal quebranta Velásquez, jugo de limón, clara de huevo, jarabe de goma y amargo de angostura.

MARACUYA SOUR / 27

Delicioso pisco artesanal quebranta, una mezcla perfecta añadiéndole jugo de maracuya, jarabe de goma, clara de huevo y jugo de limón.

FRESA SOUR / 28

Una variación de nuestro pisco sour medalla de oro Velásquez que incluye jugo de fresa, jarabe de granadina y hojas de menta añadiéndole un toque tropical y exótico.

MACHU PICCHU / 28

Emblemático coctél a base de pisco Italia, jarabe de menta, jugo de naranja y jarabe de granadina. Déjate envolver por sus colores y sabor.

PISCO PUNCH / 27

Exótico coctél elaborado con nuestro pisco quebranta Velásquez, jarabe de piña, almibar de piña y limón.

PISCO SOUR CATEDRAL / 30

Una versión más grande y deliciosa de pisco sour elaborado con nuestro exquisito pisco acholado, nuestro pisco Italia y nuestro pisco quebranta. Una variación de 3 piscos que dan un toque excepcional.

MOJITO / 24

Exótico coctél elaborado con ron blanco, yerba buena, jarabe de goma y jugo de limón.

PIÑA COLADA / 24

Tropical coctél elaborado con ron blanco, jugo de piña, crema de coco, licor de coco y trozos de piña, déjate sorprender por la dulzura de este coctél.

NEGRONI / 28

Intenso y exclusivo coctél elaborado de licor campari, Gin, Cinzano y rodajas de naranja con cáscara, déjate envolver por este delicioso aperitivo.

DAIQUIRI DE DURAZNO / 24

Refrescante coctél granizado elaborado a base de ron blanco, duraznos en almibar y zumo de limón.

APEROL SPRITS / 30

Refrescante y ligero coctél elaborado en base a nuestro Aperol prosecco, soda y rodajas de naranja.

TINTO DE VERANO / 27

Popular y refrescante coctél hecho con nuestro delicioso vino seco Velásquez, soda, jugo de limón y rodajas de naranja.

JARRA DE SANGRÍA / 60

Vino tinto borgoña, pisco, soda y cítricos, con fruta picada y cáscaras de naranja, dándole una frescura increíble.

COPA DE VINO SEMISECO / 22

Exquisito vino semiseco Isabella ó Quebranta Velásquez.

COPA DE VINO SECO / 25

Exclusivo vino seco Cabernet Sauvignon o Negra Criolla.

CERVEZAS ARTESANALES / 17

Red Ipa, Blonde Ale y American Ipa.

CERVEZA PILSEN / 12

CERVEZA CUSQUEÑA DORADA / 13

PIQUEOS & *Cafés*

CAFÉ AMERICANO / 8

CAFÉ EXPRESO / 8

CORTADO / 10

LATTÉ / 12

CAPPUCCINO / 12

MOKA ESPECIAL / 14

Café expreso, chocolate, leche batida, fudge y chantilly.

TRELATTE / 14

Expreso, leche batida, manjar blanco y esencia de vainilla.

**CHOCOLATE CALIENTE CON
MASHMELLOWS / 15**

**TÉ DE FRUTOS ROJOS CON
MANZANA ACARAMELADA/ 10**

TÉ PURO / 6

**HIERBABUENA, MANZANILLA,
ANÍS Y MATE DE COCA / 6**

FRAPUCCINO / 15

FRAPPE DE OREO / 15

LATTE HELADO / 15

ICED CARAMEL LATTE / 15

**CAFÉ HELADO CON LECHE
CONDENSADA / 15**

CAFÉ MOKA HELADO / 15

**PIQUEO LA CASA DE
LA ALPACA / 60**

6 tequeños, 2 brochetas de alpaca, 4 alitas a la BBQ, papas fritas y salsa de la casa.

**MINI HAMBURGUESA
DE ALPACA / 40**

Papas fritas y salsa de la casa.

ALITAS A LA BBQ/ 35

8 unidades, papas fritas.



**La Casa de
la Alpaca**

Boutique café