

• ENTRADAS •

BRUSCHETTA CAPRESSE Albahaca, queso mozzarella y tomates en brunoise.	22
DOUBLE TARTARE Atún, salmón, cama de palta y aceite de oliva con pesto	26
PASTEL DE CHOCLO Relleno de ossobuco y cubierto de parmesano gratinado.	28
SLICE QUICHE LORRAINE Prosciutto, jamón y queso gruyere.	13
AJÍ DE GALLINA EN VASO CROCANTE Servido en vasito de masa hojaldre.	18
TOMATE VOLCANO Crema de tomate con crocantes mini pancitos gratinados.	19
BOMBONES DE LOMO Lomo fino relleno de queso mozzarella derretido.	28
FONDUE EL CONQUISTADOR Fondue de queso con choclo.	21
ALITAS Y MUSLITOS A LA ORIENTAL Pollo crocante en salsa asiática con especias.	25
CREMA DEL DÍA C/CROUTONES	15

SANDWICHES

CROQUE MONSIEUR Jamón, mozzarella y gruyere en pan campesino bañado en mornay gratinada.	22	FRENCH DIP Roast beef, mostaza inglesa y queso provolone.	24
CROQUE MADAME La madame agrega huevo frito sobre el pan del Monsieur.	24	PANINI DE PAVO Pavo al horno en ciabatta grillado con pimientos y pesto.	21
EL 3 VECES CORONADO Pollo deshilachado, mayonesa, apio, palta y queso grillado.	23	BRIE POPPER Queso Crema y Brie, tocino crocante, jalapeño en salsa thai en pan Focaccia.	27
WRAP		YA FAMOSO Queso dambo, jamón del país, mayonesa y un toque de crema de rocoto.	18
INTEGRAL DE PAVO Tortilla integral, pechuga de pavo al horno, lechuga, tomate, cebolla, palta y salsa Remoulade.	18	ITALIAN CHEESESTEAK Pan a la plancha con lomo fino, cheddar, mozzarella, mayonesa de pesto, cebolla y pimentones rojos.	26
DE POLLO A LA CÉSAR Pollo grillado a la plancha con parmesano, tocino y salsa César.	19	ROYAL SLIDERS Hamburguesitas con tomate, lechuga, queso cheddar y mayonesa especial Londinense.	27
VEGANO CON HUMMUS Tortilla integral, zucchini y vegetales grillados con hummus.	20		

ENSALADAS

ENSALADA DEL CHEF Jamón, pollo deshilachado, huevos duros, trozos de queso y tomate.	25	ENSALADA DE PECANAS Y PERAS Pecanas caramelizadas, gajos de pera confitados, queso azul, tomate cherry y vinagreta de balsámico con aceite de oliva.	26
TABOULEH DE QUINUA Quinua, vegetales en brunoise, y langostinos crocantes al Panko.	28	BOWL DE QUINUA CON BROCHETAS Quinua bicolor con brocheta de pollo a la plancha y vegetales grillados.	25
ENSALADA CESAR Crujientes croutones, palta, lechuga verde y orgánica, pollo a la plancha en especias, tocino, parmesano en hojuelas y acompañada de una salsa a base de yogurt.	26	ENSALADA DE POLLO AL COCO Pollo al Panko con coco y hojuelas de maíz, lechugas, rabanitos y tomates cherry con aliño de mostaza dulce.	26
MEDITERRÁNEA Pollo en tempura, prosciutto, tomate, arúgula y croutones.	28	DEL CAMPO Pollo y vegetales rostizados.	26

RACLETTE

Queso Suizo derretido
(1 Porción por plato)

THE KING 68 4 cortes de Lomo fino, papas salteadas, champiñones y espárragos grillados.	SALCHICLETTE 56 Papa peruana de estación, salchicha huachana.	VEGETARIANO 51 Papas salteadas, champiñones, espárragos, pimiento y zucchini grillados.
• Porción extra de langostinos (12 soles)		• Porción extra de queso (12 soles)

CARNES Y PASTAS

RISOTTO A LA HUANCAÍNA Servido con jugosos dados de lomo fino salteado.	38	LASAGNA	
RISOTTO A LOS 3 FUNGI Portobello, Shitake, Porcini, Parmesano y verduras en brunoise.	35	DE CARNE Y SALCHICHA ALEMANA	33
CANELONES DE OSOBUCCO A LOS TRES QUESOS Duxelle de champiñones y espinaca con gruyere, gratinados en bechamel con queso mozzarella y parmesano.	34	DE LOMO SALTADO	38
SPAGHETTI A LA CARBONARA Tocino, brócoli, champiñones y parmesano rallado con huevo pochado.	28	VEGETARIANA Berenjenas, zucchini, champiñones y queso ricotta.	29
SPAGUETTI AGLIO E OLIO Ajos crocantes, aceite de oliva y perejil picado.	22	PIZZA A TU ESTILO Toppings a elección S/3.00 - S/5.00 (Pollo, prosciutto, arúgula, cebolla, tomate cherry, piña, champiñones, jalapeño, tocino, carne, albahaca)	15
TALLARÍN SALTADO DE POLLO	27	PESCADO AL VINO Y AJO CROCANTE Pesca del día bañada en salsa de vino blanco y mantequilla, acompañado de langostinos y papas con cebollas y pimientos salteados.	49
SALMÓN EN PIEL CROCANTE Sobre puré de papa amarilla.	48	SOPA DE CEBOLLA Cebolla caramelizada, cocida en fondo de vegetales servida encima con pan crocante y queso derretido.	23
LOMO EBONY & IVORY Medallón de lomo fino con salsas de queso roquefort y mermelada de Sauco, acompañado de pastel de papa.	49	TAGLIATELLE HUANCAÍNO CON LOMO AL JUGO Tagliatelle en salsa huancaína con dados de lomo fino al estilo de Lomo saltado.	41
LOMO A LAS TRES PIMIENTAS CON PAPAS ROSTI Lonjas de lomo fino sobre salsa de pimienta acompañada de torrejitas de papa suiza.	46	PICATTA DE POLLO Spaghetti con pollo a la plancha sobre una camita de parmesano, salsa bechamel de alcaparras y limón.	36

POSTRES

LOS CHURROS DEL VIRREY Con salsa de Nutella y licor de avellanas.	24	BLONDIE / BROWNIE Servido con una bola de helado.	14
TORTA IMPERIAL DE CHOCOLATE Bizcocho húmedo, manjar y fudge a la olla.	19	CARLOTA CALIENTE DE MANZANA	19
TORTA DE ZANAHORIA	16	CREPE SUZETTE Con naranjas frescas de mesa.	24
MONTBLANC Bizcocho embebido en Kirsch, sabayón y merengue italiano.	23	PANQUEQUE	
CANELONES DE MOUSSE DE CHOCOLATE	28	VALENTINO Con frutos del bosque y miel de maple.	20
MOLTEN DE CHOCOLATE Servido con una bola de helado.	20	INGLÉS Peras braseadas con canela + helado de vainilla.	25
CRÈME BRÛLÉE	18	TOSTADA FRANCESA	
CHEESECAKE	16	CROCANTE Cubierta de galleta, marshmallow y fudge.	22
BERRINES Ver vitrina.	17	CLÁSICA Con miel de maple.	19
MACARONS	04	WAFFLE	
MACARON ICE CREAM SANDWICH	10	DUQUESA El clásico.	20
TARTAS Fresa, limón, chocolate.	18	BERRIES Frutos rojos, relleno de arándanos.	22
TIRAMISÚ	17	APLATANADO Con salsa caramelo, plátano y pecanas.	17
GOURMAND 3 postres a degustar + Café o té.	29		

BEBIDAS

AGUA Con gas / sin gas	06	CERVEZA ARTESANAL	16
GASEOSA	07	CHOCOLATE CALIENTE	12
JUGO DE FRUTA	12	ESPRESSO	07
FROZEN DE FRUTA	13	AMERICANO	07
TETERA DE TÉ Solicitar carta de té	12/14	CAPPUCCINO	09
TÉ HELADO Solicitar carta de té	14/16	CORTADO	08
MULLED WINE	18	CAFÉ LATTE	10