



Desayunos & Tea Time

Disfruta de un sánduche con nuestra selección de jugos naturales* y una bebida caliente* por s/14 adicionales.

Los clásicos *(con papas Barletto)*

Pollo (ciabatta)	18.00
Pollo deshilachado con mayonesa, lechuga y tomate.	
Butifarra (ciabatta)	19.00
Jamón del país, salsa criolla, lechuga y un toque de mostaza.	
Croissant de pollo	19.00
Pollo desmenuzado con mayonesa, apio y manzana picada.	
Club sandwich	35.00
Pollo deshilachado con mayonesa, jamón inglés, queso edam, tocino crocante, huevo, lechuga, tomate y palta.	
Mixto caliente (pan de miga)	17.00
Jamón inglés y queso edam.	
Con huevo frito	+ 2.00
Croissant	+ 1.00
Lomito, pollo y durazno (ciabatta)	21.00
Generosa porción de pollo deshilachado con mayonesa, acompañado de finas lonjas de lomito ahumado y queso edam, con durazno en almibar.	

De la casa

Hamburguesa Barletto	22.00
Receta especial de la casa servido con queso edam, huevo, lechuga, tomate y cebolla confitada.	
Lomito al jugo (ciabatta)	23.00
Jugoso lomito salteado servido en plato.	
Los jamones (ciabatta)	19.00
Jamón inglés, lomito ahumado, jamón del país, lechuga y tomate con mayonesa criolla.	
Asado de la nona (ciabatta)	24.00
Asado con salsa criolla, lechuga y con un toque de mostaza.	
Apaltado (pan campesino)	17.00
Tostón de pan campesino, palta, tomate y aceite de oliva, coronado con huevo frito.	

Huevos

Shakshuka Barletto	25.00
Sartén de tomates con chorizo, huevos y queso; acompañado de tostadas de la casa.	
Huevos fritos, duros o pasados (2 huevos)	12.00
Huevos revueltos (3 huevos)	15.00
Omelette o revueltos especial (3 huevos)	19.00
Tres a su elección:	
◆ Jamón inglés, lomito ahumado, tocino, frankfurter	
◆ Queso edam, queso fresco	
◆ Champiñones, tomate, cebolla blanca, espinaca	

Triples

Triple de durazno	19.00
Durazno, pollo deshilachado con mayonesa y jamón inglés.	
Triple de pollo	19.00
Clásico pollo deshilachado con mayonesa, palta y tomate.	
Triple clásico	15.00
Clásica combinación de palta, huevo, tomate y mayonesa.	

Empanadas

Empanada de lomo	12.00
Rellena de lomito saltado.	
Empanada de pollo	9.50
Rellena de pollo y huevo duro.	
Empanada de carne	9.50
Rellena de carne y huevo duro.	

Caffè

Ahora pídelos fríos

Expreso	7.00
Americano	8.00
Capuccino	9.00
Capuccino con crema	10.00
Cortado	8.00
Café con leche	8.00
Chocolate	10.00
Infusión La Fidelia	8.00
Tentación de los andes, manzanilla dorada, estrella de anís, té chai	

Jugos

Fresa	13.00
Naranja, piña o papaya	12.00
Granadilla	15.00
Surtido	14.00
Papaya, piña y fresa	
Especial	14.00
Fruta surtida con miel, algarrobina, leche y huevo	
Milkshake	18.00
Helado de su elección y leche.	

Ensaladas

Chicken mustard (honey mustard)	30.00
Mix de lechugas, zanahoria, tomate, champiñones, palta, queso edam y trozos de pechuga de pollo crocante.	
De atún (vinagreta palo rosa)	29.00
Filete de atún en conserva, lechuga orgánica, huevo, cebolla roja, choclo, tomates frescos y palta.	
Del campo azul (salsa balsámica)	29.00
Mix de lechugas con filete de pollo a la plancha, tomate, palta, huevo, tocino crocante y trozos de queso azul.	
Del huerto (vinagreta de sauco)	29.00
Mix de lechugas, trozos de pechuga de pollo, palta, tomate, manzana, huevo, tocino y pasas caramelizadas.	

Platos Barletto

Ají de gallina	24.00	Chaufa Barletto	30.00
Criollísimo ají de pollo con pecanas.		Nuestro chaufa de la casa al estilo nikkei, montado con milanesa de pollo, huevo y plátano; con un toque de picante.	
El gran arroz con pollo	32.00	Chaufa charapa	35.00
Tradicional arroz verde con 1/4 de pollo acompañado con papa a la huancaína y salsa criolla.		Chaufa de cecina, pollo y patacones.	
Lomo saltado	42.00	Saltado nikkei	28.00
Todo un clásico de lomo fino.		Pechuga de pollo salteado en salsa nikkei, pimientos, champiñones, espárragos, holantao, cebolla china y cebolla roja.	
Pollo saltado	26.00	Tortillón de pollo	23.00
Clásico saltado de pollo.		Tortilla de pollo sobre chaufa blanco de verduras rociado con salsa nikkei.	
Tacu tacu con lomo saltado	29.00	Estofado a la chichlayana	27.00
Tacu tacu de pallares acompañado de un saltadito de lomo fino.		Exquisito estofado de carne al estilo Chichlayana.	
Seco de res	26.00		
Seco de res cocinado 4 horas con frejoles y arroz.			
Asado de la abuela	35.00		
Asado de res mechado a la antigua cocinado a fuego lento con puré de papa amarilla.			

Pastas

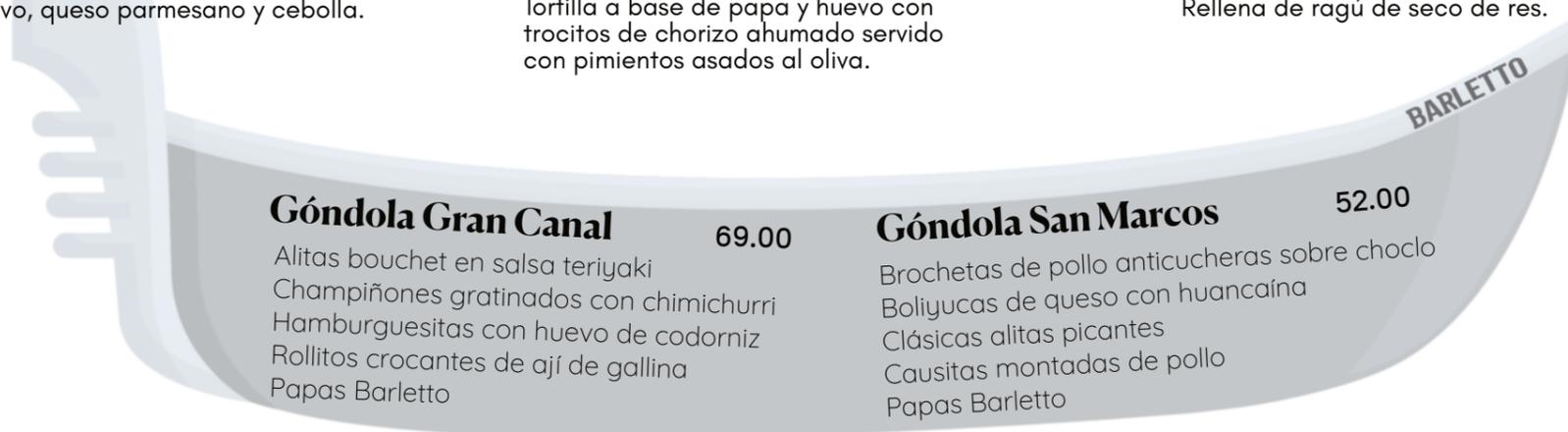
Lasagna a la bolognesa	33.00
De carne, con salsa bechamel, bolognesa, mozzarella y queso parmesano.	
Fetuccini imperial	32.00
Fetuccini en salsa huancaína acompañado de filetitos de lomo.	
Fetuccini a lo alfredo	25.00
Clásico, con salsa blanca, crema de leche, jamón inglés y queso parmesano.	
Linguini al pesto con milanesa	34.00
Linguini con salsa al pesto acompañado con milanesa de pollo.	
Milanesa de lomo	+ 2.00
Pasta criolla	21.00
Spaghetti saltado con pollo y verduras. Todo un clásico	
Fetuccini a la bolognesa	28.00
Fetuccini al dente, servido con una deliciosa combinación de salsa a base de carne, champiñones y crema de leche.	



Para compartir

Disfruta de nuestros piqueos para todos tus momentos del día.

Rollitos criollos (6 uni) 28.00 Crujientes rollos de masa primavera rellenos de tres guisos peruanos: asado, lomito saltado y ají de gallina; servidos con guacamoles y crema de rocoto.	Alitas picantes (8 uni) 35.00 Alitas de pollo fritas, laqueadas en salsa agridulce y ají picante acompañadas de lechuga en salsa blue cheese.	Causa de pollo 15.00 Nuestra tradicional causa limeña rellena con pollo, palta, huevo y cremas.
Salchipapa Barletto 25.00 Crocantes papas tumbay salteadas al ajo y rocoto con frankfurter, chorizo parrillero, huevo y cremas.	Papas a la diablo 26.00 Papas tumbay salteadas con rocoto picante y chorizo parrillero gratinados con queso cheddar, queso edam y cremas de huacatay y rocoto.	Palta rellena 17.00 Nuestra palta fuerte, rellena de verduras y pollo con mayonesa.
Pastel de acelga 14.00 Una tradición de la casa, hecho a base de acelga, huevo, queso parmesano y cebolla.	Tortilla española 13.00 Tortilla a base de papa y huevo con trocitos de chorizo ahumado servido con pimientos asados al oliva.	Chicharrón de pollo 28.00 Pollo super crocante, marinado con nuestra salsa secreta.
		Papa rellena de seco (4 uni) 27.00 Rellena de ragú de seco de res.



Góndola Gran Canal

69.00

Alitas bouchet en salsa teriyaki
Champiñones gratinados con chimichurri
Hamburguesitas con huevo de codorniz
Rollitos crocantes de ají de gallina
Papas Barletto

Góndola San Marcos

52.00

Brochetas de pollo anticucheras sobre choclo
Boliyucas de queso con huancaína
Clásicas alitas picantes
Causitas montadas de pollo
Papas Barletto

Bebidas

Limonada dos hierbas 9.00 Hierba luisa y hierbabuena.	Iced tea 8.00
Del rocío 9.00 Hierba luisa, juego de naranja y zumo de maracuyá.	Chicha morada 8.00
Sol de verano 9.00 Aguaymanto, camu camu y ginger ale.	Maracuyá 8.00
Micaela 9.00 Té jazmín, zumo de maracuyá y camu camu.	Limonada 8.00
	Cremolada (8 oz) 8.00
	Fresa o mango (16 oz) 11.00
	Frozen 9.00
	Limón o maracuyá

Dolce & Gelatos

Tartaleta de frutas 13.00	Crema volteada 12.00
Carrot cake 16.00	Cheesecake 15.00 Frutos rojos o maracuyá.
Mousse de chocolate 14.00	Pie de manzana o limón 12.00
Budín 9.00	Brownie 9.00
Tres leches 11.00	Brownie con helado 16.00
Tartaleta de fresa 12.00	Trufas 2.00
Torta de chocolate 13.00	Copa Barletto 21.00 Tres bolas de helado con fresas, durazno, crema chantilly y fudge.
Copa dos sabores 13.00 Dos bolas de nuestros helados.	

Cócteles

La cantaora 18.00 Pisco quebranta, licor de durazno, zumo de aguaymanto y lime juice.
Jaleo 21.00 Aperol, vodka raspberry y zumo de maracuyá.
Canito 20.00 Pisco quebranta, Jagermeister, néctar de piña, crema de coco y zumo de maracuyá.
El mataor 20.00 Pisco quebranta, ron Bacardí, Jagermeister, camu camu y jugo de naranja.
Tinto de verano 18.00 Vino tinto, zumo de naranja y ginger ale.

Cervezas

Cuzqueña 12.00
Pilsen 11.00
Corona 14.00

Piscas

Pisco sour 18.00
Maracuyá sour 18.00
Chilcanos 18.00 Clásico, maracuyá, aguaymanto, camu camu, manzana y hierba luisa.
Chilcano jaleo 18.00 Pisco quebranta, Jagermeister, un toque de zumo de maracuyá y ginger ale.

Los clásicos

Algarrobina 18.00
Piña colada 20.00
Daiquiri de durazno 20.00
Gin tonic 25.00
Sangria 18.00 Vino tinto, jugo de naranja, zumo de limón y manzana picada.
Mojito 20.00 Clásico, fresa o maracuyá

Vinos

Blancos	Copa	Botella
Intipalka 16.00 Sauvignon Blanc (PER)		65.00
Luigi Bosca La Linda 85.00 Chardonnay (ARG)		
Tintos		
Navarro Correa Los Árboles 18.00 Cabernet - Malbec (ARG)	18.00	54.00
Postales Del Fin Del Mundo 18.00 Cabernet - Malbec (ARG)	18.00	54.00
Luigi Bosca La Linda 85.00 Malbec (ARG)		
Marqués de Riscal 75.00 Tempranillo (ESP)		
Intipalka 65.00 Malbec (PER)		

* Jugos seleccionados: Fresa, piña, papaya y naranja.

* Cafés e infusiones seleccionados: Expreso, americano, capuccino e infusiones.