

# Barletto

PARA TODOS TUS MOMENTOS

## LOS CLÁSICOS

<b>Pollo (ciabatta)</b> Pollo deshilachado con mayonesa, lechuga y tomate.	S/ 18
<b>Butifarra (ciabatta)</b> Jamón del país, salsa criolla, lechuga y un toque de mostaza.	S/ 19
<b>Croissant Mixto (croissant)</b> Jamón inglés y queso edam; acompañado de papas Barletto.	S/ 19
<b>Croissant de Pollo (croissant)</b> Pollo desmenuzado con mayonesa, apio y manzana.	S/ 19
<b>Lomito, Pollo y Durazno (ciabatta)</b> Pollo deshilachado, lomito ahumado, queso edam y duraznos en almíbar.	S/ 21
<b>Club Sándwich</b> El de siempre; acompañado de papas Barletto.	S/ 35
<b>Mixto Completo</b> Jamón, queso edam y huevo frito.	S/ 20
<b>Mixto Caliente</b> Jamón inglés y queso edam.	S/ 18

## HUEVOS

<b>Fritos, pasados o duros</b>	S/ 12
<b>Revueltos</b>	S/ 15
<b>Omelette o revueltos a pedido</b> Tres de su elección: • Jamón inglés, lomito ahumado, tocino, frankfurter. • Queso edam, queso fresco. • Champiñones, tomate, cebolla blanca, espinaca.	S/ 19
<b>Shakshuka Barletto</b> Sartén de tomates con chorizo, huevos y queso; servido con tostadas de la casa.	S/ 25







## EMPANADAS

<b>Empanada de Lomo</b> Rellena de lomo saltado.	S/ 12
<b>Empanada de Carne</b> Rellena de carne y huevo duro.	S/ 9.5
<b>Empanada de Pollo</b> Rellena de pollo y huevo duro.	S/ 9.5

## DE LA CASA

<b>Apaltado (pan campesino)</b> Tostón con palta, tomate, aceite de oliva; coronado con huevo frito.	S/ 17
<b>Asado de la Nona (ciabatta)</b> Asado con salsa criolla, lechuga y un toque de mostaza.	S/ 24
<b>Hamburguesa Barletto</b> Receta especial de la casa servido con queso edam, huevo, lechuga, tomate y cebolla confitada; acompañado de papas Barletto.	S/ 22
<b>Lomito al Jugo (ciabatta)</b> Jugoso lomo salteado en plato.	S/ 23
<b>Los Jamones (ciabatta)</b> Jamón inglés, lomito ahumado, jamón del país, lechuga, tomate y mayonesa criolla.	S/ 19

## TRIPLES

<b>Triple de Pollo</b> Clásico pollo deshilachado con mayonesa, palta y tomate.	 S/ 12  S/ 21
<b>Triple de Durazno</b> Durazno, pollo deshilachado con mayonesa y jamón inglés.	 S/ 12  S/ 21
<b>Triple Clásico</b> Clásica combinación de palta, huevo, tomate y mayonesa.	 S/ 9  S/ 15

## JUGOS

<b>Fresa, papaya, piña o naranja</b>	S/ 13
<b>Granadilla</b>	S/ 15
<b>Surtido</b> Papaya, piña y fresa	S/ 14
<b>Especial</b> Fruta surtida con miel, algarrobina, leche y huevo.	S/ 14

## CAFFÈ

Espresso	S/ 7
Americano	S/ 8
Cappuccino	S/ 9
Café con leche	S/ 8
Chocolate	S/ 10
Infusión La Fidelia	S/ 10

## ENTRADAS

- Tortilla Española** S/ 13  
Con trocitos de chorizo ahumado servidos con pimientos asados al oliva.
- Pastel de Acelga** S/ 14  
Una tradición de la casa.
- Causa de Pollo** S/ 15  
La tradicional causa limeña con palta, huevo y mayonesa.
- Palta Rellena** S/ 17  
Nuestra palta fuerte, rellena de verduras y pollo con mayonesa.

## PIQUEOS

- Chicharrón de Pollo** S/ 28  
Pollo super crocante, marinado con nuestra salsa secreta.
- Rollitos Criollos** S/ 28  
Rellenos de asado, lomito saltado y aji de gallina; servidos con guacamole y crema de rocoto.
- Salchipapa Barletto** S/ 25  
Papas Barletto salteadas al ajo y rocoto con frankfurter, chorizo parrillero y huevo.
- Alitas Picantes** S/ 35  
Laqueadas en salsa agridulce y aji picante; acompañadas de lechuga en salsa blue cheese.
- Papas a la diabla** S/ 26  
Salteadas con rocoto y chorizo parrillero gratinados con queso cheddar y gouda; cremas de huacatay y rocoto.

## GÓNDOLAS

**Góndola Gran Canal S/69**  
Alitas bouchet en salsa teriyaki, champiñones gratinados con chimichurri, hamburguesitas con huevo codorniz, rollitos criollos de aji de gallina y papas Barletto.

**Góndola San Marcos S/55**  
Brochetas de pollo anticuchero sobre choclo, boliyucas de queso con huancaína, alitas picantes, causitas montadas de pollo y papas Barletto.

## SOPAS

- Sopa Criolla** S/ 30  
Carne de res, adereso criollo picantito, leche, cabello de angel y crutones.
- JUEVES de Sancochado** S/ 32  
Punta de pecho cocida largas horas con verduras tradicionales y huancaína.

## PLATOS BARLETTO

- Aji de Gallina** S/ 24  
Criollísimo aji de pollo con pecanas.
- Lomo Saltado** S/ 42  
Todo un clásico de lomo fino.
- El Gran Arroz con Pollo** S/ 32  
Tradicional arroz con 1/4 de pollo acompañado con papa a la huancaína y salsa criolla.
- Asado de la Abuela** S/ 35  
Asado de res mechado a la antigua, en cocción a fuego lento con puré de papa amarilla.
- Tacu Tacu con Saltado de Lomo** S/ 29  
Tacu tacu de pallares acompañado de un saltadito de lomo fino.
- Pollo Saltado** S/ 26  
Clásico saltado de pollo.
- Seco de Res** S/ 27  
Cocinado por 4 horas con frejoles y arroz.
- Saltado Nikkei** S/ 28  
Pechuga de pollo salteada en una exquisita salsa nikkei, pimientos, champiñones, espárragos, holantao, cebolla china y cebolla roja.
- Chaufa Barletto** S/ 30  
Nuestro chaufa de la casa al estilo nikkei, montado con milanesa de pollo, huevo y plátano; un toque picante.
- Chaufa Charapa** S/ 35  
Chaufa de cecina, pollo y patacones.
- Estofado a la Chiclayana** S/ 27  
Exquisito estofado de carne al estilo Chiclayana.
- Tortillón de Pollo** S/ 23  
Tortilla de pollo sobre chaufa blanco de verduras rociado con salsa nikkei.

## ENSALADAS

- Chicken Mustard (honey mustard) S/ 30**  
Mix de lechugas, zanahoria, tomate, champiñones, palta, queso edam y trozos de pechuga de pollo crocante.
- Atún (vinagreta palo rosa) S/ 29**  
Filete de atún en conserva, lechuga orgánica, huevo, cebolla roja, choclo, tomates frescos y palta.
- Del Huerto (vinagreta de sauco) S/ 29**  
Mix de lechugas, trozos de pechuga de pollo, palta, tomate, manzana, huevo, tocino y pasas caramelizadas.
- Campo Azul (salsa balsámica) S/ 29**  
Mix de lechugas con filete de pollo a la plancha, tomate, palta, huevo, tocino crocante y trozos de queso azul.

## BEBIDAS FRÍAS

- Limonada Dos Hierbas S/ 9**  
Hierba luisa y hierbabuena.
- Del Rocio S/ 9**  
Hierba luisa, jugo de naranja y zumo de maracuyá.
- Sol de Verano S/ 9**  
Aguaymanto, camu camu y ginger ale.
- Micaela S/ 9**  
Té jazmín, zumo de maracuyá y camu camu.
- Iced Tea S/ 8**
- Chicha Morada o Maracuyá S/ 8**
- Limonada S/ 8**
- Frozen S/ 9**  
Limón o maracuyá

## PASTAS

- Lasagna a la bolognesa S/ 33**  
De carne, con salsa bechamel, bolognesa, mozzarella y queso parmesano.
- Fetuccini imperial S/ 32**  
En salsa huancaína montado con lomo.
- Fetuccini a lo Alfredo S/ 25**  
Clásico, con jamón inglés y queso parmesano.
- Linguini al Pesto con Milanesa S/ 34**  
Con milanesa de pollo o de lomo (+ S/ 2).
- Pasta Criolla S/ 21**  
Spaghetti saltado con pollo y verduras. Todo un clásico.
- Fetuccini a la Bolognesa S/ 28**  
Deliciosa combinación de salsa a base de carne, champiñones y crema de leche.

## GELATOS

- Copa de Dos Sabores S/ 13**
- Copa Barletto S/ 21**  
Tres bolas de helado, durazno, crema chantilly y fudge.
- Milkshake S/ 18**  
Helado de su elección y leche.

## CREMOLADA

- Cremolada 8 oz S/ 8**  
**Fresa o mango 16 oz S/ 11**

## POSTRES

- Torta Tres Leches S/11**
- Cheesecake de Frutos Rojos S/15**
- Cheesecake de Maracuyá S/15**
- Tartaleta de Fresa S/12**
- Tartaleta de Frutas S/13**
- Crema Volteada S/12**
- Mousse de Chocolate S/14**
- Pie de Manzana S/12**
- Pie de Limón S/12**
- Brownie S/9**
- Brownie con Helado S/16**
- Torta de Chocolate S/13**
- Carrot Cake S/16**
- Trufas de Torta de Chocolate S/2**

## CÓCTELES DE LA CASA

### La Cantaora S/18

Pisco quebranta, licor de durazno, zumo de aguaymanto y lime juice.

### Canito S/20

Pisco quebranta, Jagermeister, néctar de piña, crema de coco y zumo de maracuyá.

### Jaleo S/21

Aperol, vodka raspberri y zumo de maracuyá.

### El Mataor S/20

Pisco quebranta, ron Bacardí, Jagermeister, camu camu y jugo de naranja.

### Tinto de Verano S/18

Vino tinto, zumo de naranja y ginger ale.

## CERVEZA

Cusqueña S/ 7

Pilsen S/ 8

Corona S/ 9

## PISCOS

### Pisco Sour S/18

Clásico y maracuyá.

### Chilcano Jaleo S/18

Pisco quebranta, Jagermeister, un toque de zumo de maracuyá y ginger ale.

### Chilcano S/18

Clásico, maracuyá, aguaymanto, camu camu, manzana y hierbaluisa.

## LOS DE SIEMPRE

### Algarrobina S/18

### Piña Colada S/20

### Daiquiri de Durazno S/20

### Gin Tonic S/25

### Aperol Spritz S/25

### Mojito S/20

Clásico, fresa o maracuyá.

### Sangría S/18

Vino tinto, jugo de naranja, zumo de limón y manzana picada.

## VINOS

### BLANCOS

Intipalka  
Sauvignon Blanc (PER)



S/16 S/65

Luigi Bosca La Linda  
Chardonnay (ARG)

S/85

### TINTOS

Navarro Correa Los Árboles S/18 S/54  
Cabernet – Malbec (ARG)

Postales Del Fin Del Mundo S/18 S/54  
Cabernet – Malbec (ARG)

Luigi Bosca La Linda S/ 85  
Malbec (ARG)

Intipalka S/ 65  
Malbec (PER)

Marqués De Riscal S/ 75  
Tempranillo (ESP)

