

MR.
HOTEL
.

PARA COMPARTIR / PARA DIVIDIR / TO SHARE

Mix de Empanadas con Pebre _____ \$10.000

Mix de Empanadas com Molho Pebre / Empanada Mix with Pebre

- 3 Empanadas de Pino, 3 Empanadas Camarón Queso, 3 Empanadas Napolitana.
- 3 Empanadas de Pino (carne, cebola e temperos), 3 Empanadas de Camarão com Queijo, 3 Empanadas Napolitanas.
- 3 beef and onion empanadas, 3 shrimp and cheese empanadas, 3 empanadas filled with cheese, ham, tomato, olives, and oregano.

Chorrillana de Res _____ \$12.000

Chorrillana de Carne / Beef Chorrillana

- Papas Fritas, Cebolla Caramelizada, Lomo Picado, 2 Huevos Fritos y Choricillo.
- Batatas Fritas, Cebola Caramelizada, Fatias de Carne, 2 Ovos Fritos e Linguças.
- French Fries, Caramelized Onion, Minced Loin, 2 Fried Eggs, and Choricillo Sausage.

Papas Fritas con Salsa Casera _____ \$6.500

Batatas Fritas com Molho Caseiro / French Fries with Homemade Green Dip

- Porción de Papas Fritas con Salsa Verde de Cilantro.
- Porção de Batatas Fritas com Molho Verde de Coentro.
- Serving of French Fries with Green Coriander Sauce.

Camarones Flambeados en Pebre Tibio _____ \$12.000

Camarões Flambados em Molho Pebre Quente / Shrimp Flambéed in Warm Pebre

- Camarones Ecuatorianos al Cebollín, Ajo, Tomate, Cilantro y Ají Cacho Cabra Apagados con Vino Blanco y Acompañados de Patacones de Plátano Verde.
- Camarões Equatorianos com Cebolinha, Alho, Tomate, Coentro e Pimenta Cacho de Cabra Regados ao Vinho Branco e Acompanhados de Patacones de Banana Verde.
- Ecuadorian Shrimp with Chives, Garlic, Tomato, Coriander, and Cacho Cabra Chili Peppers, Quenched with White Wine and Served with Green Plantain Patacones (plantain chips).

Tabla Vegetariana _____ \$8.900

Mesa Vegetariana / Vegetarian Board

- Quesadillas de Verduras con Queso Fundido, Chanco en Piedra y Mini Sopaipillas.
- Quesadilhas de Legumes com Queijo Derretido, Molho de Tomate e Mini Sopaipillas (Pão Frito).
- Vegetable Quesadillas with Melted Cheese, Tomatoes Source, and Fried Pumpkin Dough.

PIZZAS / PIZZAS / PIZZAS

Pizza Napolitana _____ **\$10.000**

Pizza Napolitana / Napolitana Pizza

Normal

- Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Jamón, Tomate, Aceituna y Orégano.
- Molho de Tomate, Queijo Mozzarella, Presunto, Tomate, Azeite e Orégano.
- Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Ham, Tomato, Olives, and Oregano.

\$6.000

Mini

Pizza Vegetariana _____ **\$10.000**

Pizza Vegetariana / Vegetarian Pizza

Normal

- Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Tomate, Aceitunas, Champiñones y Cebolla Caramelizada.
- Molho de Tomate, Queijo Mozzarella, Tomate, Azeitonas, Cogumelos e Cebola Caramelizada.
- Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Tomato, Olives, Mushrooms, and Caramelized Onions.

\$6.000

Mini

SOPAS Y CREMAS / SOPAS E CREMES / SOUPS Y CREAMS

Crema de Tomate _____ **\$6.000**

Crema de Tomate / Tomato Soup

- Deliciosa Crema de Tomate con Toques de Queso Azul y Albahaca Acompañada de Brusquetas al Ajo.
- Delicioso Creme de Tomate com Toques de Queijo Azul e Manjeriçã Acompanhado de Brusquetas de Alho.
- Delicious Cream of Tomato with Hints of Blue Cheese and Basil served with Garlic Bruschettas.

Caldo de Ave con Sémola _____ **\$6.000**

Caldo de Frango com Semolina / Poultry Broth with Semolina

- Caldo de Ave, con Mirepoix de Vegetales, Huevo Pochado y Sémola.
- Caldo de Frango com Mirepoix de Legumes, Ovo Poché e Semolina.
- Poultry Stock, with Vegetable Mirepoix, Poached Egg, and Semolina.

Caldillo de Congrio _____ **\$10.000**

Caldo de Cômrio / Golden Kingklip Stew

- Congrio Dorado, Mirepoix de Verduras, Papa Cocida y Cilantro.
- Cômrio Dorado, Mirepoix de Legumes, Batata Cozida e Coentro.
- Golden Kingklip, Vegetable Mirepoix, Boiled Potato, and Coriander.

ENTRADAS / ENTRADAS / APPETIZERS

Ensalada César Pollo, Camarón o Tradicional _____ **\$10.500**
Salada Caesar de Frango, Camarão ou Tradicional /
Chicken, Shrimp, or Traditional Caesar Salad

Ceviche del Día _____ **\$11.000**
Ceviche do Dia / Ceviche of the Day
· Pescado del Día, Cebolla Morada, Apio, Rocoto, Cilantro, Leche Tigre y Cancha Peruana.
· Peixe do Dia, Cebola Roxa, Aipo, Pimenta Rocoto, Coentro, Leite de Tigre e Cancha Peruana (Milho Torrado)
· Fish of the Day, Red Onion, Celery, Rocoto Chili Pepper, Coriander, Leche de Tigre, and Peruvian Corn Nuts.

Ensalada de Jamón Serrano y Queso Cabra _____ **\$12.000**
Salada de Presunto Serrano e Queijo de Cabra / Serrano Ham and Goat Cheese Salad
· Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Rosetón de Jamón Serrano, Palta y Queso de Cabra Rallado en Dressing de Aceto Balsámico con Miel.
· Mix de Folhas Verdes, Tomate Cereja, Roseta de Presunto Serrano, Abacate e Queijo de Cabra Ralado com Molho de Azeite Balsâmico com Mel.
· Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Serrano Ham Rosette, Avocado, and Grated Goat Cheese with Balsamic Vinegar and Honey Dressing.

Pulpo Grillado _____ **\$11.000**
Polvo Grelhado / Grilled Octopus
· Pulpo Grillado, en Mix de Hojas Verdes con Salsa Acevichada.
· Polvo Grelhado, com Mix de Folhas Verdes com Molho Acevichado.
· Grilled Octopus on Mixed Greens with Acevichada Sauce.

Ensalada del Huerto _____ **\$11.000**
Salada da Horta / Garden Salad
· Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Aceitunas Laminadas, Champiñones, Palmito y Fondo de Alcachofas.
· Mix de Folhas Verdes, Tomate Cereja, Azeitonas Fatiadas, Cogumelos, Palmito & Fundo de Alcachofras.
· Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Sliced Olives, Mushrooms, Hearts of Palm, and Artichoke Hearts.

PLATOS PRINCIPALES / PRATOS PRINCIPAIS / ENTRÉES

Lomo Liso a lo Pobre _____ \$14.000

Contra Filé a lo Pobre / Sirloin with the Works

- Lomo Liso con Papas Semillas Fritas, Mermelada de Cebolla en Aceto Balsámico y Huevo Frito
- *Contra Filé com Batatas-Semente Fritas, Geleia de Cebola com Azeite Balsâmico e Ovo Frito.*
- *Loin Steak with Fried Seed Potatoes, Onion Marmalade in Balsamic Vinegar, and Fried Egg.*

Costillita BBQ _____ \$15.000

Costelinha BBQ / BBQ Baby Back Ribs

- Costillitas Baby Back en Salsa BBQ Acompañadas con Puré al Merquén.
- *Costelinhos Baby Back com Molho Barbecue Acompanhadas de Purê de Batata com Tempero Merquén.*
- *Baby Back Ribs in BBQ Sauce Served with Merquén Mashed Potatoes.*

Salmón al Horno _____ \$13.000

Salmão Assado / Baked Salmon

- Filete de Salmón con Arroz al Cilantro y Salsa de Camarón.
- *Filé de Salmão com Arroz de Coentro e Molho de Camarão.*
- *Salmon Fillet with Coriander Rice and Shrimp Sauce.*

Risotto de Zetas _____ \$11.500

Risoto de Cogumelos / Mushroom Risotto

- Arroz Arbóreo, Mirepoix de Verduras, Champiñones Deshidratados y Champiñón París.
- *Arroz Arbóreo, Mirepoix de Legumes, Cogumelos Desidratados e Cogumelo Paris.*
- *Arborio Rice, Vegetables Mirepoix, Dehydrated Mushrooms, and Button Mushroom.*

Reineta Española _____ \$12.500

Reineta Espanhola / Pacific Pomfret

- Filete de Reineta con Cebolla Caramelizada, Queso Fundido, Tomate y Choricillo con Papas Fritas.
- *Filé de Reineta com Cebola Caramelizada, Queijo Derretido, Tomate e Linguiça com Batatas Fritas.*
- *Pacific Pomfret Fillet with Caramelized Onion, Melted Cheese, Tomato, and Choricillo Sausege with a Side of French Fries.*

Pechuga de Pollo _____ \$11.000

Peito de Frango / Chicken Breast

- Pechuga de Pollo Estilo Mariposa con Mostaza Acompañada con Ensalada Mixta.
- *Peito de Frango Estilo Borboleta com Mostarda Acompanhado de Salada Mista.*
- *Butterfly Style Chicken Breast with Mustard Served with Mixed Salad.*

Espaguetis con Salsa a tu Elección _____ \$11.000

Espagete com Molho a sua Escolha / Spaghetti with Sauce of your Choice

- Espaguetis con Salsa Pomodoro, Alfredo, con Vegetales Salteados o a la Carbonara.
- *Espagete com Molho de Tomate, Alfredo, com Legumes Salteados, ou Carbonara.*
- *Spaghetti with Pomodoro, Alfredo, Carbonara or Sautéed Vegetables.*

SANDWICH / SANDUÍCHES / SANDWICHES AND BURGERS

Hamburguesa Clásica _____ **\$8.000**

Hambúrguer Clássico / Classic Burger

- Hamburguesa con Lechuga, Tomate, Queso Cheddar, Pepinillos y Mayonesa.
- *Hambúrguer com Alface, Tomate, Queijo Cheddar, Picles e Maionese.*
- *Hamburger with Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, Pickles, and Mayonnaise.*

Hamburguesa Mr. _____ **\$8.900**

Hambúrguer Mr. / Mr. Burger

- Hamburguesa con Queso Cheddar, Tocino, Huevo Frito, Aros de Cebolla y Salsa BBQ.
- *Hambúrguer com Queijo Cheddar, Bacon, Ovo Frito, Onion Rings e Molho Barbecue.*
- *Hamburger with Cheddar Cheese, Bacon, Fried Egg, Onion Rings, and BBQ Sauce.*

Club Sándwich _____ **\$8.000**

Club Sandwich / Club Sandwich

- Jamón, Queso, Lechuga, Tomate, Tocino, Huevo Frito, Mayonesa en Pan Miga Integral.
- *Presunto, Queijo, Alface, Tomate, Bacon, Ovo Frito e Maionese no Pão de Miga Integral.*
- *Ham, Cheese, Lettuce, Tomato, Bacon, Fried Egg, Mayonnaise on Brown Sliced Bread.*

Sándwich Rústico _____ **\$7.500**

Sandúiche Rústico / Rustic Sandwich

- Lechuga, Tomate, Palta, Huevo Duro, Pepinillo y Salsa Verde en Pan Miga.
- *Alface, Tomate, Abacate, Ovo Cozido, Picles e Molho Verde no Pão de Miga.*
- *Lettuce, Tomato, Avocado, Hard-Boiled Egg, Pickles, and Green Sauce on White Sliced Bread.*

POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS

Copa de Helado Artesanal _____ **\$4.900**

Taça de Sorvete Artesanal / Artisanal Ice Cream

- 2 Sabores a Elección.
- 2 Sabores a Sua Escolha.
- 2 Flavors of your Choice.

Ensalada de Frutas _____ **\$4.500**

Salada de Frutas / Fruit Salad

- Frutas de la Estación.
- Frutas da Estação.
- Seasonal Fruits.

Mousse de Chirimoya Alegre _____ **\$5.500**

Mousse de Cherimóia Alegre / Cherimoya and Orange Mousse

- Suave y Cremoso Mousse con Notas Cítricas en Chutney de Naranja.
- Suave e Cremoso Mousse de Notas Cítricas com Chutney de Laranja.
- Smooth and Creamy Mousse with Citrus Notes of Orange Chutney.

Creme Caramel _____ **\$5.500**

Creme Caramelo / Creme Caramel

- Receta Clásica Cremosa a Base de Leche en Salsa de Toffy y Praliné de Frutos Secos.
- Receita Clássica Cremosa a Base de Leite com Molho Toffee e Praliné de Frutas Secas.
- Classic Creamy Recipe Made of Milk in Toffee Sauce and Dried Fruit Praline.

Volcán de Chocolate con Helado _____ **\$5.900**

Petit Gateau de Chocolate com Sorvete / Chocolate Volcano with Ice Cream

- Esponjoso Biscocho de Chocolate Amargo con Helado.
- Massa Esponjosa de Chocolate Amargo com Sorvete.
- Spongy Dark Chocolate Cake with Ice Cream.

AGREGADOS / ADICIONAIS / SIDES

Porción de Arroz, Papas Fritas, Vegetales Salteados, Pure o Ensalada Mixta _____ <i>Porção de Arroz, Batatas Fritas, Legumes Salteados, Purê ou Salada Mista /</i> <i>Portion of Rice, French Fries, Sautéed Vegetables, Mashed Potatoes, or Mixed Salad</i>	\$3.000
Omelette Clásico Jamón- Queso _____ <i>Omelete Clássico Presunto-Queijo / Classic Ham-Cheese Omelet</i>	\$4.500
Omelette con Vegetales _____ <i>Omelete com Legumes / Vegetable Omelet</i>	\$4.000
Tostadas con Mermelada y Mantequilla _____ <i>Torradas com Geleia e Manteiga / Toasts with Jam and Butter</i>	\$3.500
Galletas Artesanales (5 un.) _____ <i>Biscoitos Artesanais (5 un.) / Artisanal Cookies (5 pcs.)</i>	\$2.500
Medialunas Rellenas (2un.) _____ <i>Croissants Recheados (2un.) / Stuffed Croissants (2 pcs.)</i>	\$3.000
Brownie _____ <i>Brownie / Brownie</i>	\$2.500

PARA TOMAR / PARA BEBER / TO DRINK

Bebida 350 cc _____ \$2.000
Refrigerante 350ml / Soft drink 350cc

Nectar 300 cc _____ \$2.300
Néctar de Fruta 300ml / Nectar 300cc

Jugo Afe 300cc _____ \$2.500
Suco Afe 300ml / Afe Fruit Juice 300cc

Limonada _____ \$2.500
Limonada / Lemonade

Limonada Menta - Jengibre _____ \$2.500
Limonada Menta - Gengibre / Mint-Ginger Lemonade

Agua Tónica _____ \$2.500
Água Tônica / Tonic Water

Agua Purificada Prisma 330cc, con o sin Gas _____ \$1.800
Água Purificada Prisma 330ml, com ou sem Gás / Prisma Purified Water 330cc, Sparkling or Still

Agua Mineral _____ \$2.000
Água mineral / Mineral Water

Espresso _____ \$2.100

Americano _____ \$2.100
Espresso com Água Quente / Espresso with Hot Water

Cortado _____ \$2.000
Espresso com Leite / Espresso with Milk

Capuccino _____ \$2.400
Espresso com Espuma de Leite / Espresso with Frothy Milk Farm

Té e Infusiones _____ \$1.800
Chá e Infusões / Tea and Infusions

CERVEZAS / CERVEJAS / BEER

Budweiser	\$2.600
Corona	\$3.000
Cusqueña	\$3.200
Kunstmann Torobayo	\$3.600
Kunstmann sin Alcohol <i>Kunstmann sem Álcool / Kunstmann non-Alcoholic</i>	\$3.700

ESPUMANTES / ESPUMANTES / SPARKLING WINE

Espumante Valdivieso 187cc <i>Espumante Valdivieso 187ml / Valdivieso Sparkling Wine 187cc</i>	\$3.200
Espumante Valdivieso 750cc <i>Espumante Valdivieso 750ml / Valdivieso Sparkling Wine 750cc</i>	\$7.500

COCKTAIL - DESTILADOS / DRINKS - DESTILADOS / COCKTAILS - SPIRITS

Pisco Sour	\$4.500
Pisco Sour Mistral <i>Pisco Sour Mistral / Mistral Pisco Sour</i>	\$6.000
Mojito Tradicional <i>Mojito Tradicional / Traditional Mojito</i>	\$5.800
Mojito Frutilla <i>Mojito Morango / Strawberry Mojito</i>	\$6.500
Aperol Spritz	\$6.500
Ramazzoti Spritz	\$6.500

MR. HOTEL

Caipiriña _____ <i>Caipirinha / Caipirinha</i>	\$6.000
Caipirosca _____	\$6.200
Shot Tequila _____ <i>Shot Tequila / Tequila Shot</i>	\$5.200
Whisky 6 Años* _____ <i>Whisky 6 Anos* / Six-Year-Old Whiskey*</i>	\$5.500
Whisky 12 Años* _____ <i>Whisky 12 Anos* / Twelve-Year-Old Whiskey*</i>	\$7.500
Vodka Absolut Blue* _____ <i>Vodka Absolut Blue* / Absolut Blue Vodka*</i>	\$5.100
Vodka Stonichnnaya* _____ <i>Vodka Stonichnnaya* / Stolichnaya Vodka*</i>	\$5.500
Ron Dorado Havana* _____ <i>Ron Dorado Havana* / Havana Golden Rum*</i>	\$4.500
Pisco Mistral 35°* _____ <i>Pisco Mistral 35°* / Mistral Pisco 35°*</i>	\$4.500
Pisco Alto del Carmen 35°* _____ <i>Pisco Alto del Carmen 35°* / Alto del Carmen Pisco 35°*</i>	\$4.800
Gin Tanqueray* _____ <i>Gin Tanqueray* / Tanqueray Gin*</i>	\$6.500

*Acompañado de Bebida o Agua Tónica.

*Acompanhado de Refrigerante ou Água Tônica. / *Served with a Soft Drink or Tonic Water.

VINOS / VINHOS / WINE

Vino Blanco, Sta. Emiliana, Botella Individual 187cc _____	\$2.800
<i>Vinho Blanco, Sta. Emiliana, Garrafa Individual 187ml /</i> <i>White Wine, Sta. Emiliana, Single-Serving Bottle 187cc</i>	
Vino Cabernet Sauvignon, Sta. Emiliana, Botella Individual 187cc _____	\$2.800
<i>Vinho Cabernet Sauvignon, Sta. Emiliana, Garrafa Individual 187ml /</i> <i>Cabernet Sauvignon Wine, Sta. Emiliana, Single-Serving Bottle 187cc</i>	
Vino Cabernet Sauvignon, Casillero del Diablo, Botella 750cc _____	\$7.500
<i>Vinho Cabernet Sauvignon, Casillero del Diablo, Garrafa 750ml /</i> <i>Cabernet Sauvignon Wine, Casillero del Diablo, 750cc Bottle</i>	
Vino Shiraz, Casillero del Diablo, Botella 750cc _____	\$7.500
<i>Vinho Shiraz, Casillero del Diablo, Garrafa 750ml /</i> <i>Shiraz Wine, Casillero del Diablo, 750cc Bottle</i>	
Vino Merlot, Casillero del Diablo, Botella 750cc _____	\$7.500
<i>Vinho Merlot, Casillero del Diablo, Garrafa 750ml /</i> <i>Merlot Wine, Casillero del Diablo, 750cc Bottle</i>	
Vino Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo, Botella 750cc _____	\$6.000
<i>Vinho Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo, Garrafa 750ml /</i> <i>Sauvignon Blanc Wine, Casillero del Diablo, 750cc Bottle</i>	
Vino Chardonnay, Casillero del Diablo, Botella 750cc _____	\$6.000
<i>Vinho Chardonnay, Casillero del Diablo, Garrafa 750ml /</i> <i>Chardonnay Wine, Casillero del Diablo, 750cc Bottle</i>	
Copa de Vino de la Casa _____	\$2.800
<i>Taça de Vinho da Casa / Glass of House Wine</i>	

MR.
HOTEL

