





## Sánguches Sandwiches

### Club Sandwich S/. 31

Pan tostado de dos pisos relleno con tocino, jamón, pollo, queso, tomate y huevo.

*Club Sandwich. Toasted bread double-layer sandwich with bacon, ham, chicken, cheese, tomato and egg.*

### De Pollo (al cilindro) S/. 25

Jugosa pechuga de pollo al cilindro. Servida en pan roseta recién horneado.

*Chicken Sandwich. Juicy smoked chicken breast in freshly-baked rosetta bread.*

### De Pavo (al cilindro) S/. 28

Pechuga de pavo al cilindro bañada en su propio jugo, servida en pan roseta recién horneado.

*Turkey Sandwich. Smoked turkey breast bathed in its own gravy, served in freshly-baked rosetta bread.*

### Mixto S/. 22

Jamón y queso en pan campesino tostado.

*Ham and Cheese. Melted ham and cheese in our own home made bread.*

### Mixto Completo S/. 24

Jamón inglés, queso y huevo en pan campesino tostado.

*Egg, Ham and Cheese. Served in toasted homemade bread.*

### Pita Flat Caprese S/. 26

Queso mozzarella, tomate y pesto en Pan pita. Frio o caliente.

*Pita bread filled with tomato, Mozzarella, cheese and pesto. Warm or cold.*

### Butifarra S/. 22

Jamón del País acompañado de nuestra sarza criolla, servido en pan roseta recién horneado.

*Butifarra. Freshly baked bread topped with ham and red onion creole sauce.*

### Chicken Sandwich S/. 25

Pechuga de pollo a la plancha, tomate, palta, lechuga, mayonesa y mostaza Dijon hacen de este sándwich ligero y sano.

*Seared chicken breast with fresh tomato, creamy avocado, lettuce, mayonnaise and a touch of Dijon mustard makes this sandwich light healthy and unforgettable.*

### Parrillero S/. 32

Lomo a la parrilla, cebolla caramelizada, champiñones salteados y queso derretido.

*Grilled Tenderloin. With caramelized onions sauteed mushrooms and melted cheese.*

### Chicharrón Caliente S/. 29

Pan con chicharrón y camote acompañado de sarza criolla.

*Deep fried pork bits. With fried sweet potatoes and red-onion creole sauce*

### Lomo Saltado S/. 32

A la criolla, hecho al wok a fuego alto y Servido en pan ciabatta.

*Beef sauteed cooked in a sizzling wok till tender. Served in ciabatta bread with marinated shoestring onions.*

## Desayunos Breakfast

*Nuestros desayunos incluyen café o infusión y una selección de jugos naturales.*

*Our breakfast includes coffee or herbal tea and a selection of our natural juices.*

### Desayuno Pikeos

S/. 31

Huevos a elección: pasados, revueltos, fritos u omelette. Solos o acompañados con jamón, tocino o champiñones. Servidos con pan campesino tostado, mantequilla, mermelada, jugo de frutas del día, café o infusión.

*Pikeos Breakfast. Your choice of eggs: poached, scrambled, fried or omelett. Plain or with ham, bacon or mushrooms. Served with toasted country style bread, butter, jam, fresh fruit juice, coffee or herbal tea.*

### Desayuno Pikeos Light

S/. 29

Ensalada de frutas de selección, acompañada de yogur natural, miel de abeja y granola hecha en casa, jugo de frutas, infusión o café.

*Pikeos Light Breakfast. Seasonal platter with natural yogurt, honey and home-made granola, fruit juice, coffee or herbal tea.*

### Desayuno Express

S/. 29

Sánguche variado del día, acompañado de jugo de frutas, café o infusión.

*Express Breakfast. Assorted freshly-made sandwiches with fruit juice, coffee or herbal tea.*

### Desayuno VIP

S/. 30

4 mini sándwich a escoger de 7 opciones acompañado de jugo de frutas, café o infusión.

*VIP Breakfast. 4 mini sandwiches to choose from 7 options with fruit juice, coffee or herbal tea.*

## Triples Triples

### Vegetariano

S/. 20

Palta, tomate y huevo duro. Servido en pan de molde integral.

*Vegetarian. Avocado, tomato and hard boiled egg salad, served in whole wheat sliced bread.*

### Jamón, Pollo y Durazno

S/. 20

Clásico, a base de jamón y pollo con durazno.

*Ham, Chicken and Peach Triple. A classic triple layer sandwich with ham, chicken and preserved peaches.*

## Pasteles y Empanadas Savory Pies

### De Acelga S/. 20

Delicioso pastel tradicional peruano a base de acelgas salteadas y horneadas en masa quebrada. Acompañado de Ensalada.

*Chard Pie. Delicious traditional Peruvian baked savory pie made of sauteed chard. With a side of our house salad.*

### Empanada de Carne, Pollo, Queso, Mixta (jamón & queso) y Champiñones S/. 9

*Mini Pies Baked with your Choice of Meat, Chicken, Cheese, Ham and Cheese, or Mushrooms.*

## Ensaladas Salads

### Oriental S/. 28

Cama de lechugas mixtas, col morada, holantao, cebollita china, maní, tiras de wantán crujientes. Servida con pechuguitas de pollo al ajonjolí en vinagreta thai.

*Oriental. A mix of lettuce, purple cabbage, snow peas, green onion, peanuts, crunchy wonton stripes, topped with chicken breasts wrapped in sesame seeds and served with our own thai vinaigrette.*

### Del Huerto S/. 29

Hojas verdes mezcladas, alcachofas, pollo a la plancha, choclo, palta, zanahoria, queso fresco, tomate en vinagreta ligera de mayonesa a las finas hierbas.

*Orchard. Mixed greens, artichokes, grilled chicken, corn, avocado, carrot, farmer's cheese, and tomatoes in a light creamy herbal vinaigrette.*

### Ensalada César S/. 28

Con su clásico aderezo, lechuga romana, láminas de queso parmesano, crutones y pollo.

*Cesar's Salad. Romaine lettuce, Parmesan cheese slices, croutons and chicken, served with our creamy cesar's dressing.*

### Ensalada del Campo S/. 28

Frescas espinacas mezcladas con hojas verdes, alcachofas, pollo desmenuzado, tiernos choclos, queso fresco, palta y huevo duro, tostadas de pan perfumadas al romero en vinagreta ligera de mayonesa a las finas hierbas.

*Light Salad Fresh, mixed lettuce and spinach, artichokes, shredded chicken, tender baby corn, farmer's cheese avocado and hard boiled egg in a light creamy herbal dressing.*

## Pikeos para Compartir

*Pikeos for Sharing*

**Papitas Rellenas S/. 32**  
Crocante masa de papa rellena de lomo, cebolla, aceitunas acompañada de sarza criolla.  
*Stuffed potato with seasoned meat, herbs and onion. Deep fried until crunchy served with red onion creole sauce.*

**Minicausitas S/. 30**  
Masa a base de papa y ají amarillo, montada con pollo en mayonesa y pulpa de cangrejo, acompañada de salsa golf.  
*Seasoned potato mashed and molded. These small bites are then topped with chicken salad and crab salad.*

**Papitas a la Huancaína S/. 26**  
Papa amarilla bañada en la receta original del tío Pancho.  
*Yellow potato bathed with Uncle Pancho's original Huancaína sauce recipe.*

**Alitas de Pollo Buffalo o Barbecue S/. 30**  
Alitas de pollo con aderezo blue cheese y apio crujiente.  
*Chicken wings with blue cheese dressing and crunchy celery sticks on the side.*

**Spring Rolls Vegetarianos S/. 26**  
Rellenos de zucchini, berenjenas, holantao y zanahoria. Para bañarlos en nuestra salsa agridulce.  
*Stuffed with zucchini, eggplant, snow peas, and carrots, served with our homemade sweet and sour sauce.*

**Salchipapas Pikeos S/. 27**  
Embutidos, papas amarillas crocantes acompañadas de salsa de ají cremosa, golf y mayonesa a las finas hierbas.  
*Try our hotdog slices, crunchy yellow potatoes served with mayonaise, Mild hot pepper sauce and golf.*

**Tequeños mixtos S/. 24**  
Rellenitos de carne, pollo y queso vienen estos deliciosos y crocantes tequeños.  
*Try our sampler dish of Tequeños! Filled with meat, chicken and cheese so that you can have your own party at the table. Enjoy!!*

**Tequeño de Queso S/. 22**  
Queso derretido en una masita crocante para untar con un Guacamole lleno de sabor.  
*Melted cheese on the inside and crunchy on the outside ready to be dipped in Guacamole.*

**Chicken Fingers S/. 26**  
Deliciosos y crujientes filetitos de pollo y papas fritas de la casa salen acompañados de una cremosa salsa de miel y mostaza.  
*Tender chicken fingers served with honey mustard and homemade french fries.*

### Vitality

De acuerdo con el aumento de conciencia alimenticia de hoy, nuestros platos Vitality reflejan una vida ligera y más sana.

In keeping with today's increased nutritional awareness, our Vitality dishes reflect a lighter, healthier life.

## Platos de Fondo

*Main Course*

**Lomo Saltado al Estilo Pikeos S/. 49**

A la criolla hecho en wok a fuego alto, con papas amarillas fritas y arroz con choclo.  
*Pikeos style beef sauteed cooked in a sizzling wok till tender. Served with yellow potato fries and rice with corn kernels.*

**Tallarín Saltado Criollo S/. 46**  
Entre el lomo saltado y el tallarín saltado  
*Creole cantonese noodles. With sauteed beef*

**Tagliatelle Cremoso en Salsa Huancaína S/. 49**

Con medalloncitos de lomo en jugo de lomo saltado.  
*Served with juicy sauteed beef medallions.*

**Lomo 3 Pimientos S/. 49**  
Servido con Tagliatelle a la Crema  
*Three-Pepper Tenderloin with creamy tagliatelle*

**Ají de Gallina S/. 45**  
Gallina deshilachada en salsa de crema ligeramente picante. Servido con papas y arroz.  
*Creamy Shredded chicken, in a mild spicy cream sauce. Served with rice. (This dish has pecans if allergic)*

**Lomo Strogonoff S/. 45**  
Trozos de lomo, cebolla y champiñones acompañan este cremoso plato.  
*Strips of beef loin seasoned and seared with onions and mushrooms in a cream based sauce.*

**Spaghetti al Pesto con Milanesa de Lomo S/. 49**

Hemos combinado esta aromática y deliciosa salsa con Spaghetti al dente y milanesa de lomo.  
*Breaded beef loin and spaghetti in pesto sauce.*

**Lomo a la Plancha S/. 39**  
Escoger dos guarniciones.  
Seared Beef Loin  
*With two sides of your choice.*

**Lomo a lo Pobre S/. 42**  
Con papas amarillas fritas, arroz con choclo, Plátano y huevo frito.  
*Seared Beef Loin Peruvian style Served with yellow potato fries, rice with corn kernels, fried banana and egg.*

**Tacu Tacu Pikeos S/. 49**  
Con Medallones de Lomo o Lomo Saltado  
Tacu Tacu fired beans with juicy sautéed beef medallions  
*Or beef sauteed cooked in a sizzling wok till tender.*

**Pechuga de Pollo a la Plancha S/. 36**

Escoger dos guarniciones.  
*Seared chicken breast With two sides of your choice.*

**Arroz con Pollo S/. 35**

*Chicken and Peruvian Cilantro rice.*

## Sopas

*Soups*

**Dieta de Pollo S/. 28**

*Chicken soup.*

## Postres

*Desserts*

**Crocante de Manzanas S/. 22**  
Crumble caliente de manzanas servido con helado de vainilla.  
*Apple Crunch. Hot apple crumble à la mode.*

**Cheesecake Oreo S/. 26**  
Suave cake de queso crema a la vainilla con trocitos de galleta Oreo, acompañado de salsa de fresas.  
*Oreo Cheesecake. Soft vanilla cheesecake with bits of Oreo cookies with a strawberry sauce.*

**Brownie con Helado S/. 19**  
Amelcochado y caliente, sobre coulis de fresa y acompañado de helado.  
*Brownie and Ice Cream. Chewy and warm brownie served a la mode with strawberry coulis.*

**Pastelillos de Yuca S/. 18**  
Rellenos de dulce de camote y bañados en miel de frutas y fresas.  
Receta de la abuela.

**Cassava Pastries. Cassava pastries filled with sweet potato puree, topped with fruit syrup and strawberries. Grandma's old recipes.**

**Arroz con Leche Almendrado S/. 15**  
*Rice Pudding. Almond flavored.*

**Tocinillo del Cielo S/. 19**  
Arequipeño de corazón a base de yemas, leche, azúcar y coco.  
*Tocinillo del Cielo. Typical dessert from Arequipa made with egg yolks, milk, sugar and dry grated coconut.*

## Tea Time S/. 29

4 mini sándwich a escoger de 7 opciones  
1 Bocado Dulce a escoger de 5 opciones acompañado de café o capuccino o infusión.  
*Tea Time.*

4 mini sandwiches to choose from 7 options  
1 Sweet Snack to choose from 5 options. with coffee or cappuccino or herbal tea.

## Dulces

*Cupcakes and Muffins*

**Brownies S/. 9**

**Muffins S/. 9**

**Galletones S/. 7**  
Large Spoon Cookies

**Cinnamon Rolls S/. 9**

## Café Frappé

*Frappé Coffees*

**Frappé Mocha S/. 15**  
Café helado con chocolate y crema batida.  
*Mocha Frappé Coffee. Cold coffee with chocolate and whipped cream.*

**Frappé Caramelo S/. 15**  
Café helado con butterscotch y crema batida.  
*Caramel Frappé Coffee. Cold coffee with butterscotch and whipped cream.*

**Frappé Algarrobina S/. 15**  
Café helado con algarrobina y crema batida.  
*Algarrobina Frappé Coffee. Cold coffee with mesquite tree (algarrobina) syrup.*

## Bebidas Frías y Frozen

*Cold Drinks and Frozen*

**Limonada S/ 7**  
Lemonade

**Limonada Frozen S/ 9**  
Frozen Lemonade

**Limonada de la Casa S/ 8**  
Home-made Lemonade

**Limonada de la Casa Frozen S/ 10**  
Frozen Home-made Lemonade

**Limonada Francesa con Soda S/ 9**  
French Lemonade with Soda

**Chicha Morada S/ 7**  
Purple Corn (Non-alcoholic) Beverage

**Chicha Morada Frozen S/ 9**  
Frozen Purple Corn (Non-alcoholic) Beverage

**Agua S/ 6**  
Natural o con gas  
*Water. Flat or bubbly.*

**Gaseosas S/ 6**  
Soda Pop  
Regular o Zero

**Agua Tónica S/ 6**  
Tonic Water

**Ginger Ale S/ 6**

## Jugos y Frozens

*Juices and Frozens*

**Jugos Simples S/ 14\***  
*Una sola fruta:*  
fresa, naranja, piña, papaya o maracuyá.

**One Fruit Juices.**  
*Your choice of strawberry, orange, pineapple, papaya or passion fruit.*

**Granadilla S/ 17\***  
Grenadina

**Jugos Combinados S/ 17\***  
*Dos frutas a elección:*  
fresa, naranja, mango, granadilla y piña.  
**Mixed Fruit Juices.**  
*Any two-fruit combinations of strawberry, orange, mango, grenadina and pineapple.*

**Fresa con Leche S/ 16\***  
Strawberry with milk

\*Frozen (Adicional – Additional) S/ 2

## Chocolate Caliente

*Hot Chocolate S/. 10*



## Nuestros Cafés

*Our Coffees*

**Opcional: leche descremada o sin lactosa.**

**Optional: Skimmed or lactose-free milk.**

**Ristretto S/. 7**

Extracción mínima de café, más pequeño que el espresso.

**Ristretto.** Strong, concentrated espresso.

**Espresso S/. 7**

Extracción pura del mejor café aromático.

**Espresso.** Concentrated coffee full of flavor and aroma.

**Espresso Doble S/. 10**

Doble extracción de café espresso.

**Double Espresso.** Double concentrated espresso.

**Americano S/. 7**

Café espresso completado con agua caliente.

**Americano.** Espresso with hot water.

**Cortado S/. 8**

Café espresso sutilmente cortado con leche.

**Cortado.** Espresso with a shot of milk.

**Latte S/. 9**

Café espresso con leche y espuma de leche.

**Latte.** Espresso with milk and a dash of foamed milk.

**Macchiato S/. 8**

Café espresso "manchado" con espuma de leche.

**Macchiato.** Espresso slightly "stained" with foamed milk.

**Cappuccino S/. 10**

Café espresso con espuma de leche.

**Cappuccino.** Espresso with foamed milk.

**Mochaccino S/. 12**

Café espresso con chocolate caliente, leche y espuma de leche.

**Mochaccino.** Espresso with hot chocolate, milk and foamed milk.

**Affogato S/. 14**

Café espresso con una bola de helado de vainilla.

**Affogato.** Espresso and vanilla ice cream



## Infusiones

*Herbal Teas and Infusions*

**Hierbaluisa, Manzanilla, Anís o Mate de Coca S/. 6**  
Lemongrass, Camomile, Anise Seed or Coca Leaf Tea

**Té Filtrante S/. 6**  
Filtered Tea



## Bebidas con Alcohol

*Alcoholic Beverages*

**Pisco Sour S/. 28**

Pisco, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo y Amargo de Angostura.

*Pisco, lime juice, gomme syrup, egg whites and Angostura bitter.*

**Maracuyá Sour S/. 28**

Pisco, zumo de maracuyá, jarabe de goma, clara de huevo y Amargo de Angostura.

*Pisco, passion fruit juice, gomme syrup, egg whites and Angostura bitter.*

**Chilcano S/. 28**

Pisco, zumo de limón, ginger ale y Amargo de Angostura.

*Pisco, lime juice, ginger ale and Angostura bitter.*

**Algarrobina S/. 28**

Mesquite syrup and pisco cocktail.

**Vodka Tonic S/. 28**

**Mojito S/. 28**

**Caipiriña S/. 28**

**Whisky ET Roja S/. 29**

*Red-label Scotch*

**Whisky ET Negra S/. 36**

*Black-label Scotch*

**Cusqueña S/. 13**

*Cusqueña Beer*

**Cusqueña Malta S/. 15**

*Cusqueña Malt Beer*

**Pilsen S/. 13**

*Pilsen Beer*

**Corona S/. 17**

*Corona Beer*

**Vino Blanco S/. 29**

*White Wine*

Chardonnay 187 ml.

**Vino Tinto S/. 29**

*Red Wine*

Malbec 187 ml.

