



LOS TALLANES

HOTEL & SUITES

★ ★ ★ ★ ★

RESTAURANT

PIQUEOS APPETIZERS

Tequeños de queso y salsa guacamole S/ 35.00

Cheese tequeños and guacamole sauce

Queso blanco envuelto en una masa crujiente con guacamole.
White cheese wrapped in a thin, crispy pastry with guacamole.

Tartar de salmón y palta S/ 38.00

Salmon tartare with avocado

Filete de salmón y palta cortados en dados finos, con aceite de oliva extra virgen, limón y especias.
Salmon fillet and avocado cut into fine cubes, seasoned with extra virgin olive oil, lemon and spices.

Chicharrón de pollo S/ 35.00

Crispy breaded chicken cubes

Dados de pollo crujientes empanizados con papas fritas, salsa tártara de mayonesa a la mostaza con alcaparras y cebollas.
Crispy breaded chicken cubes with French fries, mustard mayonnaise tartar sauce with capers and onions.

Wantan de langostinos con salsa Teriyaki S/ 38.00

Prawns wontons

Wantanes crocantes rellenos de langostinos, especias y salsa teriyaki
Crispy wontons filled with prawns, spices and teriyaki sauce

ENTRADAS STARTERS

Ceviche clásico de pescado S/ 65.00

Classic fish "Ceviche"

Pesca del día, leche de tigre, camote glaseado, acompañado de chifles y canchita serrana
Catch of the day, "leche de tigre" (citrus-spiced marinade), glazed sweet potato served with plantain chips and Andean corn nuts

Escabeche de pescado S/ 60.00

Fish escabeche

Pesca del día marinado con vinagre de vino y especias, acompañado de camote glaseado, huevo cocido y aceitunas.
Fish of the day marinated with wine vinegar and spices, accompanied by glazed sweet potato, boiled egg and olives.

Causa de langostinos *Shrimp causa* S/ 35.00

Papas amarillas peruanas en puré saborizadas con ají amarillo, limón, especias. Coronadas con langostinos y palta.
Peruvian yellow potatoes puree flavored with yellow chili pepper, lemon, and spices. Topped with prawns and avocado.

Quinoa al pesto con abanico de palta S/ 35.00

Quinoa with pesto and palta fan

Quinoa al vapor con suave pesto de albahaca, aceite de oliva y especias, acompañada de láminas de palta
Steamed quinoa with a mild basil pesto, olive oil and spices, with avocado slices

ENSALADAS SALADS

Ensalada Caesar con fajitas de pollo **S/ 35.00**

Caesar salad with grilled chicken fajitas

Lechuga Romana, crutones al ajo, tocino, parmesano, pollo a la plancha con vinagreta Caesar clásica.

Romaine lettuce, garlic croutons, bacon, Parmigiano, grilled chicken, classic Caesar dressing.

Ensalada Cobb **S/ 45.00**

Mix de lechugas, pollo a la parrilla, palta, tomate cherry, tocino, choclo, huevo y vinagreta.

Mixed lettuce, grilled chicken, avocado, cherry tomatoes, bacon, corn, egg and vinaigrette.

Ensalada de quinua vegana **S/ 30.00**

Vegan quinoa salad

Mezcla de quinua roja y blanca, lechugas, zucchini, tomates cherrys, aceituna y vinagreta al balsámico.

A mix of red and white quinoa, lettuce, zucchini, cherry tomatoes, olives, and balsamic vinaigrette.

Nueva ensalada del chef **S/ 35.00**

Lechugas, pollo al grill, huevos, tomate cherry, juliana de queso Edam y jamón inglés, aceitunas y vinagreta del chef.

Lettuce, grilled chicken, eggs, cherry, julienne Edam cheese and english ham, tomatoes, olives and chef's vinaigrette.

SOPAS y CREMAS SOUPS AND CREAMS

Sopa criolla **S/ 30.00**

Creole soup

Caldo de res con pasta cabello de ángel y huevo frito montado.

Beef broth with angel hair pasta and a fried egg on top

Crema de zapallo **S/ 28.00**

Pumpkin cream soup

Cremosa sopa de zapallo con crutones a las finas hierbas

Creamy pumpkin soup with fine herbs croutons.

Crema de hongos trufados **S/ 28.00**

Truffled mushroom cream

Suave crema de hongos con gotas de aceite de trufa

Smooth mushroom cream with drops of truffle oil

Sopa dieta de pollo **S/ 25.00**

Caldo de pollo, zanahoria, apio y poro en juliana, papa amarilla y toques de la casa.

Chicken broth with julienned carrots, celery, and leek, yellow potatoes, and a touch of house seasoning.

SÁNDWICHES SANDWICHES

Panini de pollo **S/ 35.00**

Chicken panini

Panini de pollo y queso cheddar con papas fritas o en hojuelas

Chicken and cheddar cheese panini with french fries or flakes.

Hamburguesa Royal **S/ 35.00**

Royal Burger

Hamburguesa de carne con queso cheddar, tocino, huevo, tomate, lechuga y mayonesa en pan suave.

Beef burger with cheddar, bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise on a soft bun

Club Sándwich **S/ 45.00**

Club Sandwich

Pollo con mayonesa, tocino, jamón inglés, queso Edam, huevo frito, lechuga y tomate.

Chicken with mayonnaise, bacon, English ham, Edam cheese, fried egg, lettuce, and tomato.

Sándwich Mixto **S/ 25.00**

Mixed Sandwich

Pan blanco con jamón inglés y queso Edam (frío o a la plancha).

White sliced bread with English ham and Edam cheese (cold or grilled).

*Acompáñelos con papas chips o papas fritas

Serve with chips or French fries.

BEBIDAS DRINKS

Bebidas calientes **Hot drinks**

Café americano *American coffee* **S/ 12.00**

Café expreso *Espresso coffee* **S/ 12.00**

Cappuccino *Cappuccino*..... **S/ 16.00**

Infusiones: té, manzanilla, anís **S/ 12.00**

Infusions: tea, chamomile, aniseed

Bebidas frías **Cold beverage**

Gaseosas *Soft Drinks* **S/ 11.00**

Limonada *Limonade* **S/ 14.00**

Agua Munay **S/ 10.00**

Jugos de frutas: Naranja / Papaya / Piña. **S/ 18.00**

Fruit juices: Orange / Papaya / Pineapple

Cerveza: Pilsen, Cusqueña, Estela Artois **S/ 20.00**
Beer

Los precios incluyen impuestos y servicios
Taxes and service charge are included

PLATOS DE FONDO

MAIN COURSES

Fettucini al pesto con milanesa de pollo

Fettucini with pesto and chicken milanese

S/ 38.00

Fettuccinis en salsa pesto con milanesa de pollo

Fettuccine in pesto sauce with our chicken milanese recipe

Locro de zapallo Pumpkin stew "Locro"

S/ 25.00

Guiso andino a base de cremoso zapallo (calabaza), papas, choclo, habas, queso con huacatay, especias y ají, acompañado de trigo saltado o arroz blanco a elección.

Andean stew made with creamy pumpkin, potatoes, corn, broad beans, cheese, flavored with "huacatay" and chili pepper, and spices, served with stir-fried wheat or, if you prefer, with white rice.

Lomo saltado Peruvian beef stir-fry

S/ 65.00

Lomo de res flameado con cebollas, tomates y salsa de soya, acompañado de papas (blanca o nativa) fritas y arroz con choclo.

Beef tenderloin flambéed with onions, tomatoes and soy sauce, accompanied by French or native fries and rice with corn.

Filet mignon en salsa de champignones

Filet mignon in mushroom sauce

S/ 65.00

Medallón de lomo de res coronado con tocino y bañado en salsa de champignones al jerez, guarnición a elección.

Beef tenderloin medallion topped with bacon and bathed in sherry mushroom sauce, order it with your favorite side dish.

Lomo a las tres pimientos con pastel de papa

Beef tenderloin medallion with three-pepper sauce and potato casserole

S/ 65.00

Medallón de lomo de res cocido a su gusto rociado con salsa de pimientos gourmet al cognac acompañado de pastel de papas.

Beef tenderloin medallion cooked to your liking, drizzled with gourmet cognac pepper sauce, accompanied by a gratinéed potato casserole.

Salmón con verduras orientales

Salmon with oriental vegetables

S/ 65.00

Salmón grillado acompañado de verduras orientales puede elegir el acompañamiento de su preferencia.

Salmon fillet accompanied by oriental vegetables or the side of your choice.

Tagliatelle con langostinos al ají

Tagliatelle with cream prawns

S/ 55.00

Tagliatelle con crema de ají amarillo, langostinos sazonados y parmesano.

Tagliatelle with yellow chili cream, seasoned prawns and parmesan.

Arroz del "Oriente" Oriental rice

S/ 40.00

Arroz estilo amazónico, flameado, cecina, verduras, huevo y salsa de soya al estilo oriental, acompañado con plátano bellaco frito

Amazonian style rice, flambéed, dried meat, vegetables, egg and soy sauce in the oriental style, accompanied by fried plantain.

Pescado a la Meuniere Fish meunière

S/ 65.00

Clásico plato francés de pescado blanco, servido con una salsa de mantequilla derretida, perejil fresco picado y zumo de limón, con el acompañamiento de su preferencia.

Classic French dish of white fish, served with a melted butter sauce, chopped fresh parsley and lemon juice. With your choice of side dish.

Pesca del día a la plancha

Grilled catch of the day

S/ 55.00

Pescado a la plancha con la guarnición de su preferencia.

Grilled fish with your choice of side dish.

Lomo fino a la plancha Grilled tenderloin

S/ 60.00

Filete de lomo fino con el acompañamiento de su preferencia.

Tenderloin steak cooked to your liking with your choice of side dish.

Filete de pollo a la plancha o Milanesa de pollo

Grilled chicken fillet or chicken milanese

S/ 40.00

Filete de pechuga de pollo a la plancha o milanesa con la guarnición de su preferencia.

Grilled chicken breast fillet or milanese with your choice.

Guarnición extra Extra Side Dishes

S/ 16.00

Arroz blanco / Arroz con choclo / Papas al vapor / Papas francesas / Legumbres cocidas o saltadas / Puré de papas

White rice / Rice with corn / Steamed potatoes / French fries Cooked or sautéed vegetables. / Potatoes Purée

Menú de Niños Kids Menu

S/ 25.00

- Milanesa de pollo acompañado con papas fritas.
- Spaghetti con salsa bechamel y jamón.
- Chicken Milanese served with French fries.
- Spaghetti with béchamel sauce and ham.

POSTRES Y HELADOS

DESSERTS & ICE CREAM

Truffón *Truffon*

S/ 30.00

Ganache de chocolate bitter (72% cacao), mousse de chocolate bitter, corazón de merengue francés, y topping de copos de chocolate.

Bitter chocolate ganache (72% cocoa), bitter chocolate mousse, French meringue heart, and chocolate flake topping.

Tarta de queso Vasca *Basque cheesecake*

S/ 30.00

Receta original de la tarta de queso vasca, a base de queso fresco y mascarpone, con un corazón cremoso y toques caramelizados.

Original recipe for Basque cheesecake, made with fresh cheese and mascarpone, with a creamy center and caramelized notes.

Crema volteada *Caramel flan*

S/ 30.00

Flan cremoso de leche, huevos y caramelo.

Creamy Milk, eggs and Caramel Flan

Cheesecake de frutos rojos

with red berries

S/ 30.00

Cheesecake con crema de queso francés y toque de limón base de crumble de mantequilla, almendras y canela, coronado con frutos rojos al natural.

Baked cheesecake, made with French cream cheese and a touch of lemon, and a base of butter crumble, almonds and cinnamon, topped with natural red berries.

Tía Tula *Tia Tula*

S/ 35.00

Semifreddo de manjar de leche con base de bizcocho al ron, coronado con praline de Almendra y caramelo.

A milk-based Semifreddo with a rum sponge base, topped with almond praline and caramel.

Cheesecake de Oreo *Oreo Cheesecake*

S/ 35.00

Base crocante de galleta oreo, relleno de suave crema de manjar casero.

Crunchy Oreo cookie base, filled with smooth homemade dulce de leche cream.

Duo de Lúcumas *Lucuma duo*

S/ 35.00

Mousse de pura Lúcumas sobre sobre delicioso brownie melcochudo

Silky mousse of pure lucuma atop a rich, chewy brownie

Tequeños de Chocolate *Chocolate sticks*

S/ 28.00

Crocantes y rellenos con fudge, ideales para acompañar el café.

Crispy and filled with fudge, ideal to accompany coffee.

Crepes con helado artesanal

Crêpe with artisanal ice cream

S/ 28.00

Suave crepe relleno de helado del sabor de su preferencia, bañado con kulis de frutos rojos y salsa fudge.

Soft crêpe filled with ice cream of your choice, topped with red fruit coulis and fudge sauce.

Copa de helado artesanal / 3 sabores

Cup of artisanal ice cream / 3 flavors

S/ 20.00

Cremoso: Chocolate bitter / Vainilla francesa / Lúcumas

Sorbetes: Fresa / Maracuyá

Creamy: Bitter Chocolate / French vanilla / Lucuma.

Sherbert: Strawberry / Passion fruit

MENÚ SEMANAL

WEEKLY MENU

Lunes *Monday*

S/ 49.00

- Ocopa / Ensalada César
Boiled potato sliced with "Ocopa" Sauce / Caesar Salad
- Arroz con pollo a la norteña / Pescado a la reina con legumbres saltadas
*Tender chicken cilantro-infused rice, slowly cooked
Fish in a mushroom sauce with sautéed vegetables*

Martes *Tuesday*

S/ 49.00

- Menestrón / Salpición de pollo
Minestrone / Peruvian shredded chicken salad
- Frijoles con seco de res / Cordon blue de pollo a las finas hierbas y arroz a la jardinera
Beef Stew with Cilantro and Beans / Chicken Cordon Bleu and fine herbs sauce with garden vegetable rice.

Miércoles *Wednesday*

S/ 49.00

- Crepe de vegetales / Sopa sustancia de carne
Vegetables Crêpes / Hearty Beef Soup
- Aji de gallina / Spaghettis a la bolognesa
Creamy yellow Chili chicken stew / Spaghetti alla Bolognese

Jueves *Thursday*

S/ 49.00

- Crema de zapallo / Soufflé de verduras
Pumpkin creamy soup / Vegetable soufflé
- Pollo saltado con papas fritas y arroz / Asado de res con puré de papas amarillas
Peruvian Chicken Stir-Fry and rice / Classic Peruvian Pot Roast and golden potatoes purée.

Viernes *Friday*

S/ 49.00

- Papa a la huancaína / Solterito de habas
Sliced potatoes topped with a 'Huancaína' sauce / Andean fava bean salad and cheese
- Spaghettis al pesto con bistec apanado / Pescado a la chorrillana con papas doradas
Pesto spaghetti & Breaded Steak / Sautéed fish with onion and tomato sauce and roasted golden potatoes

Menú dieta de pollo *Chicken diet menu*

S/ 49.00

- Consomé de pollo
Chicken Consome
- Pollo a la plancha con la guarnición a su gusto
Grilled chicken and your choice of side dish