

Barletto

PARA TODOS TUS MOMENTOS

LOS CLÁSICOS

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

HUEVOS

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

EMPANADAS

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

DE LA CASA

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

TRIPLES

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

JUGOS

Fresa, papaya, piña o naranja	S/ 13
Granadilla	S/ 15
Surtido Papaya, piña y fresa	S/ 14
Especial 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 diablo** 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.

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)



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