

CARTA RESTAURANT

PLATOS & BEBESTIBLES

MR. HOTEL

PARA COMPARTIR / *PARA DIVIDIR / TO SHARE*

Mix de Empanadas con Pebre (9) $13.000
Mix de Empanadas com Molho Pebre (9) / Empanada Mix with Pebre (9)

- Empanadas de Pino, Empanadas Camarón Queso, Empanadas Napolitanas.
- *Empanadas de Pino (Carne, Cebola e Temperos), Empanadas de Camarão com Queijo, Empanadas Napolitanas.*
- *Beef and Onion Empanadas, Shrimp and Cheese Empanadas, Empanadas Filled with Cheese, Ham, Tomato, Olives, and Oregano.*

Chorrillana de Res $15.000
Chorrillana de Carne / Beef Chorrillana

- Papas Fritas, Cebolla Caramelizada, Lomo Picado, Huevo Frito y Choricillo.
- *Batatas Fritas, Cebola Caramelizada, Fatias de Carne, Ovo Frito e Linguiças.*
- *French Fries, Caramelized Onion, Minced Loin, Fried Egg, and Choricillo Sausage.*

Papas Fritas con Salsa Casera $7.500
Crocante de Batatas Fritas com Molho Caseiro / Crispy French Fries with Homemade Green Dip

Camarones Flambeados en Pebre Tibio $12.000
Camarões Flambados em Molho Pebre Quente / Shrimp Flambéed in Warm Pebre

Tabla Vegetariana $10.000
Mesa Vegetariana / Vegetarian Board

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

Papas Supremas $12.000
Batatas Supremas / Supreme Fries

- Papas Fritas con Topping de Tomate Picado, Tocino Crocante, Ciboulette, Salsa de Queso Cheddar y Toques de Salsa de la Casa.
- *Batatas Fritas com Topping de Tomate Picado, Bacon Crocante, Cebolinha, Molho de Queijo Cheddar e Toques de Molho da Casa.*
- *French Fries with a Topping of Chopped Tomato, Crunchy Bacon, Chives, Cheddar Cheese Sauce and a Touch of the House Sauce.*

Tabla de Quesos & Fiambres $25.000
Tábua de Queijos & Frios / Cheese & Charcuterie Board

Tabla de Picoteo Frito **$20.000**

Tábua de Petiscos Fritos / Fried Sharing Platter

- Papas Fritas, Aros de Cebolla, Fingers de Pollo, Camarones Apanados, Nachos de Trigo Salsa Estilo Tasty y Guacamole.
- *Batatas Fritas, Anéis De Cebola, Dedos de Frango, Camarões Empanados, Nachos de Trigo com Molho Estilo Tasty e Guacamole.*
- *French Fries, Onion Rings, Chicken Fingers, Breaded Shrimp, Wheat Nachos with Tasty-Style Sauce and Guacamole.*

PIZZA / *PIZZAS / PIZZAS*

Pizza Napolitana ..... **$12.000** *Normal*

Pizza Napolitana / Napolitana Pizza

- 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.*

$7.000 *Mini*

Pizza Vegetariana ..... **$12.000** *Normal*

Pizza Vegetariana / Vegetarian Pizza

- 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.*

$7.000 *Mini*

SOPAS Y CREMAS / *SOPAS E CREMES / SOUPS Y CREAMS*

Crema de Tomate y Queso Azul **$7.000**

Creme de Tomate com Quelio Azul / Tomato Soup with Blue Cheese

Sopa de Ave con Sémola y Huevo Pochado **$7.000**

Sopa de Ave com Sêmola e Ovo Poche / Chicken Soup with Semolina and Poached Egg

Consomé de Res y Huevo **$7.000**

Consomê de Carne Bovina e Ovo / Beef Consommé Semolina and Egg

Crema de Zapallo Camote con Queso Crema **$7.000**
Creme de Abóbora Cabotiá com Cream Cheese / Butternut Squash Cream Soup with Cream Cheese

Caldillo de Congrio **$14.000**
Caldo de Côngrio / Golden Kingklip Stew

- Fumet de Pescado, Congrio Dorado, Mirepoix de Verduras, Papa Cocida y Cilantro.
- *Fumet de Peixe, Congrio Dourado, Mirepoix de Legumes, Batata Cozida e Coentro.*
- *Fish Fumet, Golden Conger Eel, Vegetable Mirepoix, Boiled Potato, and Cilantro.*

PLATOS / *PRATOS / ENTRÉES*

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.*

Pulpo Grillado sobre Hojas Verdes **$12.000**
Polvo Grelhado Sobre Mix de Folhas Verdes / Grilled Octopus Over Mixes Greens

Lomo Liso a lo Pobre **$15.000**
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 con Papas Fritas **$15.000**
Costelinha BBQ com Patatas Fritas / BBQ Baby Back Ribs whith French Fries

Lomo Salteado **$16.000**
Lombo Salteado / Peruvian Beef Stir-Fry

- Trozos de Lomo Salteados con Cebolla Morada, Gajos de Tomate, Ají Amarillo y Cilantro Acompañado de Arroz Blanco y Papas Fritas.
- *Pedaços de Filé Mignon Salteados com Cebola Roxa, Fatias de Tomate, Pimenta Amarela e Coentro Acompanhados de Arroz Branco e Batatas Fritas.*
- *Tenderloin Chunks Sautéed with Red Onion, Tomato Wedges, Yellow Chili Peppers and Cilantro, Served with white Rice and French Fries.*

Sobre Costilla en su Jugo con Arroz al Cilantro **$15.000**
Costela Assada no Caldo com Arroz de Coentro / Chuck in its Own Juices with Cilantro Rice

Salmón al Horno con Papas Nativas y Salsa de Camarón **$15.000**
Salmão Assado com Batatas Nativas e Molho de Camarão / Baked Salmon with Native Potatoes and Shrimp Sauce

Reineta Española **$13.000**
Reineta Espanhola / Pacific Pomfret

- Filete de Reineta con Cebolla Caramelizada, Queso Fundido, Tomate y Chorizo Acompañado de Puré al Merkén.
- *Filé de Reineta com Cebola Caramelizada, Queijo Derretido, Tomate & Chouriço Acompanhado de Purê com Merkén Defumado.*
- *Pacific Pomfret Fillet with Caramelized Onion, Melted Cheese, Tomato & Chorizo Served with Smoked Merkén Mashed Potatoes.*

Risotto de Zetas **$11.500**
Risoto de Cogumelos / Mushroom Risotto

Risotto de Atomatado de Camarones **$12.500**
Risotto Atomatado de Camarões / Shrimp Risotto with Tomato Puree

Pechuga de Pollo a la Mostaza con Ensalada Mixta **$12.000**
Peito de Frango à Mostarda com Salada Mista / Mustard Chicken Breast with Mixed Salad

Espaguetis con Salsa a tu Elección **$11.000**
Espaguete com Molho a sua Escolha / Spaghetti with Sauce of your Choice

- Pomodoro, Alfredo, Carbonara o Vegetales Salteados.
- *Pomodoro, Alfredo, Carbonara ou Legumes Salteados.*
- *Pomodoro, Alfredo, Carbonara, or Sautéed Vegetables.*

Pasta Verde con Mariscos **$13.000**
Massa Verde com Mariscos / Seafood Green Pasta

- Espaguetis con Mariscos Surtidos Salteados con Coulis de Cilantro y Queso Parmesano.
- *Espaguete com Mariscos Sortidos Salteodos com Coulis de Coentro e Queijo Parmesa.*
- *Spaghetti with Assorted Seafood Sautéed with Coriander Coulis and Parmesan Cheese.*

MR. HOTEL

ENSALADAS / *SALADAS / SALADS*

Ensalada César Pollo, Camarón o Tradicional **$11.000**
Salada Ceasar Tradicional, com Frango ou Camarão / Traditional, Shrimp, or Chicken Caesar Salad

Ensalada de Jamón Serrano y Queso Cabra sobre Hojas Verdes **$13.000**
Salada de Presunto Serrano e Queijo de Cabra sobre Mix de Folhas Verdes / Serrano Ham Goat Cheese Salad over Mixed Greens

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.*

Ensalada de Salmón Ahumado sobre Hojas Verdes **$15.000**
Salada de Salmão Defumado sobre Mix de Folhas Verdes / Smoked Salmon Salad over Mixed Greens

SANDWICH / *SANDUÍCHES / SANDWICHES AND BURGERS*

Hamburguesa Clásica **$11.000**
Hambúrguer Clássico / Classic Burger

- Pan Frica, Lechuga, Tomate, Queso Cheddar, Pepinillos y Mayonesa.
- *Pão Frica, Alface, Tomate, Queijo Cheddar, Picles e Maionese.*
- *Frica Bun, with Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, Pickles, and Mayonnaise.*

Hamburguesa Tradicional con Queso **$10.000**
Cheeseburguer Tradicional / Traditional Cheeseburger

- Pan Frica, Hamburguesa y Queso Cheddar.
- *Pão Frica, Hamburguer e Queijo Cheddar.*
- *Frica Bun, Hamburger and Cheddar Cheese.*

Hamburguesa Mr. **$12.000**

Hambúrguer Mr. / Mr. Burger

- Pan Frica, Queso Cheddar, Tocino, Huevo Frito, Aros de Cebolla y Salsa BBQ.
- *Pão Frica com Queijo Cheddar, Bacon, Ovo Frito, Onion Rings e Molho Barbecue.*
- *Frica Bun with Cheddar Cheese, Bacon, Fried Egg, Onion Rings, and BBQ Sauce.*

Club Sándwich **$9.000**

Club Sandwich / Club Sandwich

- Pan Miga, Jamón, Queso, Lechuga, Tomate, Tocino, Huevo Frito, Mayonesa.
- *Pão de Miga, Presunto, Queijo, Alface, Tomate, Bacon, Ovo Frito e Maionese.*
- *Crustless Sliced Bread Ham, Cheese, Lettuce, Tomato, Bacon, Fried Egg and Mayonnaise.*

Sándwich Rústico **$9.000**

Sanduíche Rústico / Rustic Sandwich

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

***Todas las Opciones se Sirven Acompañadas de Papas Fritas**

Todas as Opções São Acompanhadas de Batatas Fritas / All Options are Served with French Fries.

ACOMPAÑAMIENTOS / *ACOMPANHAMENTOS / SIDES*

Arroz **$5.000**

Arroz / Rice

Vegetales Salteados **$5.000**

Legumes Salteados / Sautéed Vegetables

Huevos Fritos (2) **$2.000**

Ovos Fritos (2) / Fried Egg (2)

Palta Fileteada (1/2) **$3.000**

Abacate Fatiado (1/2) / Sliced Avocado (1/2)

Ensalada Mixta **$5.000**

Salada Mista / Mixed Salad

- Mix de Lechuga, Tomate Cherry, Palmitos y Choclo Baby.
- *Mix de Alface, Tomate Cereja, Palmito e Mini Milho.*
- *Mixed Lettuce, Cherry Tomatoes, Hearts of Palm, and Baby Corn.*

Papas Fritas **$5.000**

Batatas Fritas / French Fries

POSTRES / *SOBREMESAS / DESSERTS*

Copa de Helado Artesanal (2 Sabores) **$5.500**

Taça de Sorvete Artesanal (2 Sabores) / Artisanal Ice Cream (2 Flavors)

Ensalada de Frutas de la Estación **$5.500**

Salada de Frutas da Estação / Seasonal Fruit

Volcán de Chocolate con Helado **$8.000**

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

Shot de Red Velvet **$8.000**

- Bizcocho Aterciopelado con Reducción de Coñac y Frutos Rojos con Glaseado de Queso Crema Avainillado.
- *Bolo Aveludado com Redução de Conhaque e Frutas Vermelhas, com Glacê de Cream Cheese Avanilhado.*
- *Velvety Sponge Cake with Cognac and Red Berry Reduction, Finished with a Vanilla Cream Cheese Glaze.*

Marquis Triple Chocolate **$9.000**

- Cremoso Postre de Chocolates con Base Crocante y una Suave Mousse.
- *Cremosa Sobremesa de Chocolates com Base Crocante e Uma Suave Mousse.*
- *Creamy Chocolate Dessert with a Crunchy Base and Smooth Mousse.*

Cheesecake con Salsa de Frutos Rojos o Maracuyá **$8.000**

Cheesecake com Molho de Frutas Vermelhas ou Maracujá / Cheesecake with Red Berry or Passion Fruit Sauce

MR. HOTEL

TIEMPO DE TÉ / *HORA DO CHÁ / TEA TIME*

Tostadas con Mantequilla y Mermelada **$3.500**
Torradas com Geleia e Manteiga / Toast with Jam and Butter

Brownie (2 unidades) **$3.500**

Medialunas Rellenas con Manjar (2 unidades) **$3.500**
Croissants com Doce de Leite (2 unidades) / Dulce de Leche Croissants (2 units)

Galletas Artesanales (5 unidades) **$3.000**
Biscoitos Artesanais (5 unidades) / Artisan Cookies (5 units)

Omelette Clásico Jamón Queso **$5.000**
Omelete Clássico Presunto-Queijo / Classic Ham-Cheese Omelet

Omelette de Vegetales **$4.500**
Omelete com Legumes / Vegetable Omelet

Brusquetas de Jamón Serrano **$9.000**
Serrano Ham Bruschettas / Serrano Ham Bruschettas

- Dos Tostadas de Pan de Campo en Aceite de Oliva, Romero, Ajo, Mantequilla con Topin de Tomates Cherry Encurtidos, Rúcula, Jamón Serrano y Dash de Aderezo Balsámico y Miel.
- *Duas Torradas de Pão Rústico com Azeite de Oliva, Alecrim, Alho e Manteiga, cobertas com Tomates Cereja em Conserva, Rúcula, Presunto Serrano e um toque de Molho Balsâmico com Mel.*
- *Two Toasted Slices of Country Bread with Olive Oil, Rosemary, Garlic, and Butter, Topped with Pickled Cherry Tomatoes, Arugula, Serrano Ham, and a Dash of Balsamic and Honey Dressing.*

Brusquetas de Salmón Ahumado **$9.000**
Bruschettas de Salmão Defumado / Smoked Salmon Bruschettas

- Dos Tostadas de Pan de Campo en Aceite de Oliva, Romero, Ajo y Mantequilla con Topin de Queso Crema, Palta y Láminas de Salmón Ahumado, Sésamo y Dash de Salsa de la Casa.
- *Duas Torradas de Pão Rústico com Azeite de Oliva, Alecrim, Alho e Manteiga, cobertas com Cream Cheese, Abacate e Fatias de Salmão Defumado, Gergelim e um toque do Molho da Casa.*
- *Two Toasts with Olive Oil, Rosemary, Garlic, and Butter, topped with Cream Cheese, Avocado, Smoked Salmon Slices, Sesame Seeds, and a Dash of House Sauce.*

Brusquetas Camembert **$9.000**
Bruschettas de Camembert / Camembert Bruschettas

- Dos Tostadas de Pan de Campo con Topin de Tomates Cherry Encurtidos en Aceite de Oliva, Romero, Ajo y Mantequilla, Nueces Picadas, Albahaca y Queso Camembert.
- *Duas Fatias Tostadas de Pão Rústico Com Cobertura de Tomates Cereja em Conserva no Azeite de Oliva, Alecrim, Alho, Manteiga, Nozes Picadas, Manjericão e Queijo Camembert.*
- *Two Toasted Slices of Country Bread Topped with Pickled Cherry Tomatoes in Olive Oil, Rosemary, Garlic, Butter, Chopped Walnuts, Basil, and Camembert Cheese.*

MR. HOTEL

PARA TOMAR / *PARA BEBER / TO DRINK*

Bebida 350 cc **$2.500**
Refrigerante 350 ml / Soft drink 350 cc

Jugo Embotellado 300 cc **$2.500**
Suco Engarrafado 300 ml / Bottled Juice 300 cc

Limonada **$2.500**
Limonada / Lemonade

Limonada Menta - Jengibre **$2.500**
Limonada Menta - Gengibre / Mint - Ginger Lemormde

Agua Tónica **$2.500**
Água Tônica / Tonic Water

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

Agua Mineral **$2.000**
Água Mineral / Mineral Water

Espresso **$3.000**

Espresso doble **$4.000**

Americano **$3.000**
Espresso com Água Quente / Espresso with Hot Water

Cortado **$3.000**
Espresso com Leite / Espresso with Milk

Capuccino **$3.500**
Espresso com Espuma de Leite / Espresso with Frothy Milk Farm

Té e Infusiones **$2.000**
Chá e Infusões / Tea and Infusions

MR. HOTEL

VINOS / *VINHOS / WINE*

Vino Blanco, Sta. Emiliana, Botella Individual 187 cc **$4.000**
Vinho Blanco, Sta. Emiliana, Garrafa Individual 187 ml / White Wine, Sta. Emiliana, Single-Serving Bottle 187 cc

Vino Cabernet Sauvignon, Sta. Emiliana, Botella Individual 187 cc **$4.000**
Vinho Cabernet Sauvignon, Sta. Emiliana, Garrafa Individual 187 ml / Cabernet Sauvignon, Sta. Emiliana, Single-Serving Bottle 187 cc

Vino Cabernet Sauvignon, Casillero del Diablo, Botella 750 cc **$10.000**
Vinho Cabernet Sauvignon, Casillero del Diablo, Garrafa 750 ml / Cabernet Sauvignon, Casillero del Diablo, 750 cc Bottle

Vino Shiraz, Casillero del Diablo, Botella 750 cc **$10.000**
Vinho Shiraz, Casillero del Diablo, Garrafa 750 ml / Shiraz, Casillero del Diablo, 750 cc Bottle

Vino Merlot, Casillero del Diablo, Botella 750 cc **$10.000**
Vinho Merlot, Casillero del Diablo, Garrafa 750 ml / Merlot, Casillero del Diablo, 750 cc Bottle

Vino Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo, Botella 750 cc **$10.000**
Vinho Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo, Garrafa 750 ml / Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo, 750 cc Bottle

Vino Chardonnay, Casillero del Diablo, Botella 750 cc **$10.000**
Vinho Chardonnay, Casillero del Diablo, Garrafa 750 ml / Chardonnay, Casillero del Diablo, 750 cc Bottle

Copa de Vino de la Casa **$4.000**
Taça de Vinho da Casa / Glass of House Wine

MR. HOTEL

ESPUMANTES / *ESPUMANTES / SPARKLING WINE*

Espumante Valdivieso 187 cc **$5.000**
Espumante Valdivieso 187 ml / Valdivieso Sparkling Wine 187 cc

Espumante Valdivieso 750cc **$10.000**
Espumante Valdivieso 750 ml / Valdivieso Sparkling Wine 750 cc

CERVEZAS / *CERVEJAS / BEER*

Budweiser **$3.000**

Corona **$3.000**

Cusqueña **$3.000**

Kunstmann Torobayo **$4.000**

Kunstmann sin Alcohol **$4.000**
Kunstmann sem Álcool / Kunstmann non-Alcoholi

Michelada / Chelada **$5.000**

COCKTAIL - DESTILADOS / *DRINKS - DESTILADOS / COCKTAILS - SPIRITS*

Pisco Sour **$5.000**

Pisco Sour Mistral **$7.000**
Pisco Sour Mistral / Mistral Pisco Sour

Mojito Tradicional **$8.000**
Mojito Tradicional / Traditional Mojito

Mojito Frutilla **$8.000**
Mojito Morango / Strawberry Mojito

Aperol Spritz **$8.000**

Ramazzoti Spritz **$8.000**

Caipiriña **$8.000**
Caipirinha / Caipirinha

Caipirosca **$8.000**

Shot Tequila **$5.000**
Shot Tequila / Tequila Shot

Whisky 6 Años* **$7.000**
Whisky 6 Anos / Six-Year-Old Whiskey**

Whisky 12 Años* **$9.000**
Whisky 12 Anos / Twelve-Year-Old Whiskey**

Vodka Absolut Blue* **$5.500**
Vodka Absolut Blue / Absolut Blue Vodka**

Vodka Stolichnaya* **$5.000**
Vodka Stolichnaya / Stolichnaya Vodka**

Ron Dorado Havana* **$6.000**
Ron Dorado Havana / Havana Golden Rum**

Pisco Mistral 35°* **$6.000**
Pisco Mistral 35° / Mistral Pisco 35°**

Pisco Alto del Carmen 35°* **$5.500**
Pisco Alto del Carmen 35° / Alto del Carmen Pisco 35°**

Gin Tanqueray* **$6.500**
Gin Tanqueray / Tanqueray Gin**

***Acompañado de Bebida o Agua Tónica.**
**Acompanhado de Refrigerante ou Agua Tônica. / *Served with a Soft Drink or Tonic Water.*

MR.
HOTEL