

La Moo

CREPES, HELADOS & CAFÉ



moocho amor
moocho sabor

PARA COMPARTIR

STRACCIATELLA TRUFADA S/32

Cremosa stracciatella trufada, acompañada de mermelada de tomates cherry y pan de masa madre.

CHEESE FINGERS S/24

Bastones de queso empanizados, acompañados de salsa pomodoro o crema de palta.

POLLO CRUNCHY S/26

Tiras de pechuga de pollo empanizadas y doradas, con salsa a elección: acevichada o honey mustard.

TOSTONES (DE MASA MADRE)

STRACCIATELLA AL PESTO S/26

Pesto de cashews, stracciatella artesanal, tomates cherry confitados y reducción de balsámico.

TRUCHA S/28

Queso crema con eneldo y alcaparras, trucha ahumada, crema de palta y pistachos molidos, con aceite de oliva y sal.

APALTADO S/24

Láminas de palta, tomate en rodajas y huevos a elección: revueltos, fritos o pochados.

PALTA TRUFADA S/26

Crema de palta con pesto, palta laminada, pistachos y aceite de trufa, acompañado de nuestra mermelada de tomates cherry.

CREPES SALADOS

FLORENTINE ROYALE S/29

Espinacas a la crema, champiñones salteados, huevo frito, salsa bechamel, parmesano y un toque de ciboulette.

LA GRINGA S/29

Huevo frito, tocino crocante, queso cheddar, palta, bechamel y ciboulette.

CROQUE MADAME S/29

Inspirado en el clásico francés: jamón, huevo frito, queso paria, parmesano, mostaza, bechamel y un toque de paprika.

CAPRESSE S/29

Tomates cherry asados, pesto de cashews y queso mozzarella fundido, con reducción de vinagre balsámico.

CHICK & SHROOM S/34

Relleno de pollo a la crema, champiñones salteados, choclito americano, queso paria y ciboulette.

TEX MEX S/34

Crema de palta en la base, pollo, pico de gallo, cubos de palta, sour cream, quesos paria y cheddar, más tortilla chips y choclito americano.

WAFFLES SALADOS

BENEDICTINO S/36

Waffle de harina de yuca y queso (sin gluten), con huevos pochados, palta, ciboulette y salsa holandesa. Proteína a elección: jamón o tocino.

Cambia tu proteína por trucha ahumada + S/6

SCRAMBLED & BACON S/32

Waffle de harina de yuca y queso (sin gluten) con huevos revueltos, tocino crocante, ciboulette y un toque de miel de maple.

WAFFLE BITES S/20

Bocados de waffle de yuca y queso (sin gluten), perfectos para dipear con dos salsas a elección: queso crema, mermelada, miel de maple o fudge.

SANDWICHES

CRISPY CHICKEN S/34

Pollo crocante con palta, coleslaw de la casa, en pan brioche.

CHEESEBURGER S/34

Doble smash con cheddar, tomate, lechuga, tocino, cebolla crocante, bañada en nuestra salsa especial, en pan brioche.

PULLED PORK S/34

Bondiola desmechada con salsa BBQ, coleslaw, pickles, mayonesa, en pan de masa madre.

TURKEY-BALT S/34

Pechuga de pavo, tocino crocante, palta cremosa, lechuga, tomate, mayonesa, en pan de masa madre.

GRILLED CHEESE S/29

Mezcla de quesos fundidos, acompañado de nuestra salsa casera de tomate, en pan de masa madre.

MIXTO COMPLETO S/32

Mix de quesos fundidos con aroma de trufa, jamón y huevo frito a la inglesa en pan de masa madre.

CROISSANT POLLO S/22

Pollo deshilachado con mayonesa, pickles y un toque de praliné de almendras en croissant artesanal.

CROISSANT HUEVO REVUELTO S/19

Huevos revueltos a la inglesa con tocino crocante y chives.

AGREGA PAPAS FRITAS POR + S/7.5

CREPES DULCES

- CHOCOLUCUMA S/21
- Manjar de lúcuma con trozos de brownie, bañado en fudge y coronado con praliné de almendras.
- BANANA SALTED CARAMEL S/21
- Plátano salteado sobre crema diplomate, acompañado de praliné de almendras y salsa de caramelo salado.
- CHEESECAKE DE FRESA S/21
- Crema de queso con fresas frescas, compota artesanal de fresa, cookie crumble y azúcar flameada.
- MOOTELLA S/25
- Clásica Nutella con fresas frescas y praliné de almendras crocantes.
- BERRY CITRUS S/21
- Fresas y arándanos frescos con crema diplomate y un toque de salsa de naranja.
- PISTACHO & CREAM S/25
- Suave crema de pistacho con fudge, fresas frescas y pistachos picados para un final crujiente.

WAFFLES DULCES

- APPLE CRUMBLE S/25
- Waffle de manzana con crema diplomate, crumble crocante, salsa de naranja y manzanas salteadas con canela.
- BERRY CHOCO S/25
- Waffle de chocolate con Nutella, fresas, arándanos, crema diplomate, compota de fresas y un toque de fudge.
- WAFFLE BITES (tradicional o chocolate) S/18
- Bocados de waffle, perfectos para dipear con dos salsas a elección: fudge, manjar blanco, miel de maple o mermelada.

ARMA TU CREPE

- MANJAR CLÁSICO O LUCUMA, FUDGE, S/14
- MERMELADA, MANTEQUILLA DE MANÍ O MIEL DE ABEJA.
- NUTELLA O CREMA DE PISTACHO S/18

ARMA TU WAFFLE

- MANJAR CLÁSICO O LUCUMA, FUDGE, S/19
- MERMELADA, MANTEQUILLA DE MANÍ O MIEL DE ABEJA.
- NUTELLA O CREMA DE PISTACHO S/23

TOPPINGS

Fresa, plátano, arándanos, coco, brownie, pecana, praline, chantilly o chocolate rayado. + S/3 c/u

SALSAS

Nutella o pistacho. +S/5 c/u

Manjar clásico o de lúcuma, fudge, mermelada, miel, mantequilla de maní. + S/4 c/u

AGREGA UNA BOLA DE HELADO + S/8

TOSTADAS FRANCESAS

- ESPECIAL S/28
- Dos tostadas de brioche caramelizado, relleno con crema pastelera, coronado con fresas, arándanos y miel de maple.
- CLASICA S/26
- Dos tostadas de brioche caramelizado con fresas, arándanos y miel de maple.

BOLLERIA ARTESANAL

100% mantequilla

CROISSANT RELLENO S/10

Pistacho, Almendra, Nutella, Manjar blanco.

CROISSANT DE MANTEQUILLA S/7

PAN DE CHOCOLATE S/9

ROLLO DE CANELA S/9

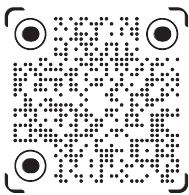
ENSALADAS

- TRUCHA S/34
- Mix de lechugas, trucha ahumada, palta cremosa, zanahoria, choclito americano, pepino japonés y tomates cherry asados. Acompañada de nuestra vinagreta de yogurt griego.
- HONEY CHICK S/28
- Pollo a la plancha sobre un mix de lechugas, con palta, col morada, zanahoria y pimienta. Acompañado de nuestra vinagreta de honey mustard.
- TURKEY CAESAR S/30
- Un clásico con nuestro toque: pechuga de pavo jugoso, tocino crocante, lechuga romana fresca, parmesano, croutones dorados y vinagreta Caesar.

BOWLS

- AVENA BOWL S/26
- Avena suave y cremosa con un delicado toque de canela, acompañada de granola crocante, mantequilla de maní, fresas, arándanos, plátano y un toque de miel de abeja.
- BOWL DE YOGURT S/24
- Yogurt griego natural con frutos rojos, granola artesanal, mermelada y miel de abeja.

SÍGUENOS



HELADOS ARTESANALES

Cremosos y delicados, elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados.
Sabores que invitan a romper la rutina.

1 BOLA	S/12
2 BOLAS	S/17
3 BOLAS	S/21
CONO ARTESANAL	S/2

MOOSHAKES

Batidos cremosos y llenos de sabor, preparados con helado artesanal, acompañados de crema chantilly.

SMOOTHIES

Naturales y cremosos, preparados con frutas frescas y mezclas equilibradas para disfrutar de energía y sabor.

BERRIES	S/16
Batido cremoso con base de helado de yogurt con frutos rojos, arándanos, mango, mantequilla de maní.	
GREEN POWER	S/16
Mango, plátano, piña, espinaca, kion y jugo de naranja.	

MOOCKTAILS

Refrescantes, frutales y creativos. Elaborados con ingredientes naturales y combinaciones llenas de sabor.

BERRY FIZZ	S/14
Fresa, arándano, limón, hierbabuena, agua gasificada.	
POP TROPICAL	S/14
Piña, mango, hierbabuena, agua gasificada.	
CITRUS & SPICE	S/14
Naranja, limón, kiwi, hierbabuena, agua gasificada.	
LEMON FIZZ	S/14
Limón, hierba luisa, agua gasificada	

CAFES & MAS

ESPRESSO	S/9
AMERICANO	S/9
CORTADO / MACCHIATO	S/10
CAPUCCINO	S/12
LATTE	S/12
FLAT WHITE	S/12
MOCACCINO	S/14
CARAMEL LATTE	S/14
MATCHA LATTE	S/14
PISTACHO LATTE	S/16
CHOCOLATE CALIENTE	S/16
Con crema o marshmallow	
INFUSIONES LA FIDELIA	S/10
AFFOGATO	S/15

CAFES FRIOS & MÁS

ICED AMERICANO	S/10
ICED LATTE	S/13
ICED CARAMEL LATTE	S/15
ICED MATCHA LATTE	S/15
ICED MANGO MATCHA LATTE	S/16

BEBIDAS & BAR

ICED TEA	S/12
JUGO NATURAL (CONSULTAR FRUTAS)	S/14
CHICHA MORADA	S/11
AGUAS	S/7
GASEOSAS	S/8
CERVEZA NACIONAL	S/12
CERVEZA IMPORTADA	S/14
TINTO DE VERANO	S/18
APEROL SPRITZ	S/25
COPA DE VINO	S/22
PISCO SOUR	S/22

FOTOS DE
NUESTROS
PLATOS



IF YOU
SPEAK ENGLISH

