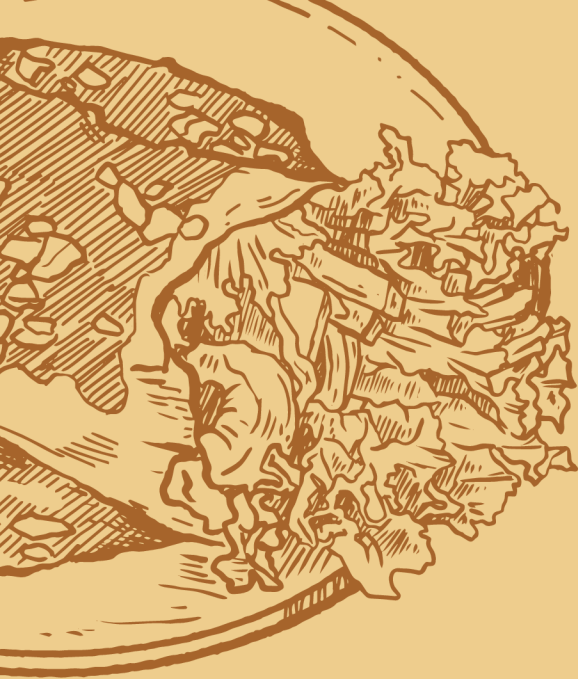
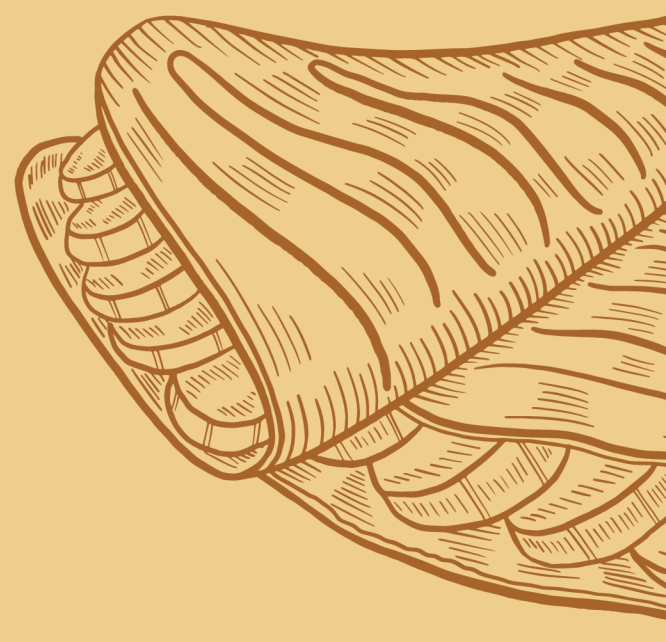




MENU

Creperie Patrick
Mi mejor publicidad es tu paladar





UNA DELICIOSA MASA DELGADA A BASE DE HARINA, HUEVOS Y LECHE.

CREPE SALADO

(Elegir mínimo 3 ingredientes) Precio de la masa base S/. 8.00 +

- Queso de la región..... 9.00
- Queso Roquefort + queso de la región18.00
- Jamón inglés 5.00
- Jamón de la región..... 7.00
- Pollo con salsa blanca..... 6.00
- Ají de gallina..... 8.00
- Carne (trozos de lomo fino) 5.00
- Chorizo de alpaca hecho en casa..... 6.00
- Tocino..... 5.00
- Langostinos..... 9.00
- Huevo..... 2.00
- Verduras (Ratatouille)..... 5.00
- Espinaca con salsa Blanca..... 5.00
- Espárragos..... 4.00
- Champiñones..... 7.00
- Tomate 1.00
- Cebolla cocinadas..... 2.00
- Ajo 1.00
- Aceitunas verde o negra..... 2.00
- Albahaca..... 1.00

Te recomendamos

- Queso, pollo, espárragos, champiñones, tomate 35.00
- Queso, espinaca, tocino, champiñones, tomate 36.00
- Queso, carne, tomate, cebolla, champiñones 32.00
- Queso, jamón, huevo champiñones 32.00
- Queso, langostinos, champiñones 33.00
- Queso, ratatouille, champiñones y tocino 35.00
- Queso, ratatouille, huevo 24.00
- Queso, ají de gallina, champiñones 32.00
- Queso, rodajas de papa, tocino, cebolla y champiñones 34.00
- Queso, espinaca, jamón de la región y champiñones 36.00





CREMAS

- Espinaca con queso S/.20
- Cebolla con queso (Cratinada) S/.22
- Caldo de pollo con fideos y verduras. S/.20
- Crema de habas con queso S/.20

PASTAS

- Lasagna de carne S/.35
- Spaghetti jamón y queso S/.30
- Spaghetti bolognesa S/.30
- Spaghetti vegetariano S/.28

POLLOS

- Pollo a la parrilla con papas fritas S/.40
- Pollo con salsa de rocoto S/.45
- Pollo a la naranja con papas fritas S/.46
- Pollo con Arándanos S/.46
- Pollo con champiñones y salsa de mostaza S/.50

TRUCHAS

- Trucha meuniere (mantequilla, limón y perejil) S/.35
- Trucha con ajos S/.38
- Trucha salsa noisette (almendras, mostaza y vino) S/.42
- Trucha con salsa de rocoto S/.42
- Trucha con salsa roquefort (queso importado) S/.50



ensaladas

Carpacho de trucha ahumada S/.28

con ensalada verde y tostadas
(Servidas con vinagreta hecha en casa)

Mixta S/.22

(zanahoria, betarraga, tomate, pepinillo, brócoli, coliflor, palta y espárragos)

Jamón y queso S/.28

(zanahoria, betarraga, tomate, brócoli, espárragos, palta, champiñones, jamón y queso)

Tropical S/.34

(zanahoria, betarraga, tomate, piña, huevo, espárragos, champiñones, brócoli, palta, jamón y queso)



PLATOS INTERNACIONALES

- Fondue de queso S/.120
(400gr de queso Suizo)

- Fondue bourguignone para 2 S/.125
(pedir con un día de anticipación)

- Raclette para 2 S/.110
500gr de queso de la región, jamón inglés, bondiola ahumada, encurtidos, papas hervidas, tomates)

- Choucroute (hecho en casa) S/.50
- Canard a l'orange (pato a la naranja) S/.60
- Conejo a la mostaza con puré S/.48
- Lomo stroganoff S/.55
- Escargots a la bourguignon S/.28

PLATOS NACIONALES

- Ají de gallina S/.38
- Cebiche de pato S/.52
- 1/2 Cuy broaster S/.40
- Lomo saltado flambee con cognac S/.46

EXTRAS

- Porción de papas fritas S/.12
- Pan al ajo (dos tostadas) S/.2
- Pan al ajo con queso (dos tostadas) S/.5
- Pan al ajo con queso y tocino (dos tostadas) S/.8
- Pan al ajo con queso + Roquefort S/.12
- Porción de arroz S/.3
- Piqueo de prosciutto, aceitunas negras y verdes, queso andino y pan. S/.40
- Plato de 150gr de prosciutto S/.35

Carnes de los Andes

250gr. de Lomo Fino a la parrilla

(Elija su salsa)

- Natural S/.50
- Salsa de rocoto S/.55
- Salsa bordelaise S/.60
- Salsa roquefort S/.65

Filet Miñón a la parrilla

(250 g de lomo fino) S/.60

Pepper Steak a la parrilla

(250 g de lomo fino) S/.55

Parrilla para 2

(250 g lomo fino, chuleta cerdo, pecho de pollo, chorizo de alpaca, ensalada mixta y papas fritas) S/.110

Chuleta de cerdo a la parrilla

con salsa de mostaza S/.50

•Elija 2 acompañamientos.

- Verduras salteadas en mantequilla
- Puré
- Papas fritas
- Arroz Blanco

ESPECIALIDADES CON ALPACA

- Lomo de Alpaca en salsa de Aguaymanto S/.55
- Alpaca con salsa Bourguignon S/.58
- Hamburguesa de Alpaca simple S/.20
- Hamburguesa de Alpaca con queso, tocino y huevo S/.35



Crêpe

UNA DELICIOSA MASA DELGADA A BASE DE HARINA, HUEVOS Y LECHE.

CREPE DULCE

(Precio de la masa base S/. 8.00 +

Frutas:

+ Plátano	2.00
+ Durazno	4.00
+ Piña	4.00
+ Tuti fruti	6.00
+ Fresas	3.00
+ Arándanos	4.00

Cremas:

+ Limón	5.00
+ Maracuyá	5.00
+ Almendras	7.00

Mermeladas:

+ Fresa	4.00
+ Naranja	4.00
+ Sauco	4.00
+ Arándano	5.00

Adiciones

+ Nutella	8.00
+ Chantilly	7.00
+ Chocolate Caliente	5.00
+ Miel	5.00
+ Manjar Blanco	3.00
+ Pasas con Ron	5.00
+ Manzanas Glaseadas	6.00
+ Yogurt natural	3.00
+ Salsa de Caramelo	8.00

Flambee

+ Flambee Calvados	10.00
+ Flambee Cointreau	15.00
+ Flambee Grand Marnier	18.00

Helados

+ Pie de limón	5.00
+ Vainilla	5.00
+ Chocochip	5.00
+ Chocolate	5.00
+ Mix Berries	5.00

Te recomendamos

- Helado de chocochips y chocolate caliente 18.00
- Helado mix berries y vainilla con chocolate caliente y chantilly 28.00
- Manjar blanco con Durazno y helado de maracuyá 19.00
- Plátano con pasas con ron, helado de vainilla y chocolate caliente 24.00
- Manzanas glaseadas flambee con calvados 24.00
- Durazno con mermelada de naranja flambee con cointreau 31.00
- Manzanas glaseadas c/crema de almendras, helado de vainilla y flambee amaretto 36.00
- Manzanas glaseadas c/crema de almendras y helados de vainilla 25.00
- Mermelada de capulí c/ durazno helado de vainilla flambee cereza 28.00



otros postres

- Fondue de chocolate para dos a cuatro personas (Plátanos, manzanas, uvas, fresas y chocolate hecho en casa) S/.55
- Banana flambee (Plátanos salteados con mantequilla, caramelizados y flabeados con ron) S/.30
- Ensalada de frutas con yogurt y miel S/.20
- Ensalada de frutas con miel S/.18
- Ensalada de fruta natural (Frutas de las ensaladas: plátano, manzana, piña, papaya, fresa, uvas y frutas de temporada) S/.16
- Copa de helados (cuatro bolas a escoger) S/.20
- Banana split (plátano mas cuatro bolas helados) S/.25
- Copa Patrick (frutas y helados) S/.35
- Yogurt con miel S/.12
- Yogurt natural S/.10
- Müsli (Granola ,yogurt,frutas y miel) S/.22

ELABORAMOS:

- Prosciutto Ahumada 150 g S/.25
- Mostaza fuerte a la antigua estilo francés S/.15
- Granola de 250 g S/.6
- Granola de 500 g S/.12

Bebidas

INFUSIONES ANDINAS

Coca, muña, cedrón, hierba luisa, menta, manzanilla, boldo, anís y té puro

- Personal S/.4
- 800 ml S/.8

Mix de hierbas andinas

- Personal S/.5
- 800 ml S/.10

BEBIDAS CALIENTES

- Café Americano S/.5
- Café Expresó S/.5
- Café con leche S/.7
- Capuchino c/ chantilly S/.10
- Mokaccino c/chantilly S/.10
- Irish coffee c/chantilly S/14
- Vino caliente S/.16
- Caliche S/.14
- Chocolate con leche S/.8
- Carajillo S/.13

BEBIDAS FRÍAS

Agua mineral en botella de vidrio

- Socosani (con gas) 335ml S/8
- Fondevita 335ml S/7

Litro de limonada, Naranjada o Maracuyá

- Normal S/15
- Frozen S/18

Litro de limonada, con hierba buena

- Normal S/15
- Frozen S/18

- Gaseosas S/4
(Coca Cola, Inca Kola)



JUGOS NATURALES

- Papaya S/.8
- Naranja S/.8
- Piña S/.8
- Plátano con leche S/.10
- Surtido (mixto) S/.10
- Palta con leche S/.10
- Especial con yogurt S/.14
- Milkshake S/.16

HECHOS EN CASA

ARKANO Licor de Coca

- Shot Licor de Coca de 1 año S/.5
- Shot Licor de Coca de 5 años S/.10
- Shot Licor de Coca de 10 años S/.18
- Licor de Frambuesas S/.10
(maceración mas de un año)
- Licor de Cerezas S/.10
(maceración mas de un año)
- Calvados S/.10
(destilación de manzanas)
- Copa de vino tinto o blanco S/.12
- Litro de vino tinto o blanco S/.38
- Litro de sangría S/.48
- Crolle S/.12
(copa de la amistad, flambee de licor de coca con café expreso; 2 personas mínimo)
Precio por persona



CERVEZA

Sierra Andina (320ml)

- Inti Golden Ale 5% S/.16
- Alpamayo Amber Ale 5.8% S/.16
- Huaracina Palé Ale 6.5% S/.18
- Shaman IPA 18% S/.18

Churup (320ml)

- Churup IPA 7% S/.18

La Chamanita

- Pale Ale Belga 6% S/.15
- Pale Ale Roja 6.5% S/.15

COCTELES Y LICORES

ARKANO Licor de Coca

- **Coca Sour Coca** S/.15
- **Cocca Maracuyá Sour** S/.17
- **Coca libre** S/.15
- **Coca Mojito** S/. 18

- Pisco Sour S/.22
- Chilcano de pisco S/.18
- Maracuyá Sour S/.24
- Frambuesa Sour S/.18
- Kir andino (saúco) S/.15
- Cuba libre S/.18
- Algarrobina S/.22
- Piña Colada S/.25
- Menta frappe S/.18
- Pisco Biondi S/.20
- Pisco de la casa S/.10
- Whisky JW S/.17
- Whisky JW 12 años S/.25
- Vodka Naranja S/.20
- Vodka Absolut S/.18
- Baileys S/.18
- Amaretto S/.18
- Anís Najar S/.12
- Tequila S/.18
- Martini S/.15
- Cointreau S/.18
- Grand Marnier S/.22
- Pastis S/.22
- Cognac courvoisier S/.25



VINOS

PERÚ

TACAMA

- Don Manuel Tinto (Tannat) S/.153
- Selección Especial Tinto (Petit Verdot -Tannat) S/.90
- Gran Tinto (Malvec- Petit Vernot-Chardonay) S/.65
- Gran Blanco (Chenin-Sauvignon Blanc -Chardonnay) S/.45
- Rose(semi seco) S/.45



TABERNERO

- Cabernet Sauvignon S/.60
- Gran tinto (Malbec-Marlot) S/.40
- GranBlanco (Chenin Blanc) S/.55

VIÑA VIEJA

- Tinto (Cavernet Sauvignon) S/.60

INTI PALKA

- Tinto(Tannat) S/.66
- Blanco(Sauvignon Blanc) S/.66

QUEIROLO

- Tinto(Tannat) S/.32
- Blanco(Sauvignon Blanc) S/.32

ESPAÑA

SANGRE DE TORO

- Tinto (Cepas del mediterráneo) S/.120

MARQUES DE RISCAL

- Tinto (Tempranillo) S/.130

CHILE

COSIÑON MACUL

- Tinto (Cavernet Sauvignon) S/.100

ARGENTINA

LUIGI BOSCA

- Reserva (Malvec) S/.156

NAVARRO CORREAS

- Tinto (Malvec) S/.100

CONCHA Y TORO

- Casillero del diablo Reserva Tinto(Cavernet Sauvignon) S/.85
- Casillero del Diablo Reserva Blanco(Cavernet Sauvignon) S/.85
- Casillero del Daiblo Reserva Rose(Shiraz) S/.85
- Frontera Tinto(Cabernet Sauvignon) S/.45
- Frontera Blanco (Sauvignon Blanc) S/.45

DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA DE VINO S/.35

DERECHO DE CORCHO POR BOTELLA DE LICOR S/.55



Creperie Patrick

Mi mejor publicidad es tu paladar