



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

ENTRADAS

Starters

COCTEL DE CAMARONES

SHRIMPS COCKTAIL

Camarones en salsa roja con un toque de picante con chips de plátano
Shrimps in spicy red sauce with fried plantain chips

19.800

CAZUELITA DE MAIZ TIERNO Y TOCINETA AL GRATIN

SWEET CORN CASSEROLE AU GRATIN

Deliciosa cazuelita gratinada de maiz tierno y queso mozzarella
Sweet corn and mozzarella cheese casserole au gratin

8.900

CHAMPIÑONES AL AJILLO

GARLIC MUSHROOMS

Setas salteadas en mantequilla de ajo, salpicadas de perejil fresco sobre
lajas de pan tostado
Mushrooms with garlic butter and parsley, accompanied by toasted bread

7.900

CARPACCIO DE RES

BEEF CARPACCIO

Delgadas lajas de lomito de res cubierto de queso pamesano y alcaparras
thinly sliced raw meat covered by parmesan cheese and capers

21.400

ENSALADAS SALADS

ENSALADA JARDÍN

JARDIN SALAD

Ensalada con cascotes de tomate asados a las finas hierbas, zanahoria en
julianas, champiñones, maicitos con jamón serrano y queso en cama de
lechugas
*Vegetarian salad with lettuce, marinated cherry tomatoes, carrots in
juliennes, marinated mushrooms, sweet corn, serrano ham and cheese*

19.800

ENSALADA CÉSAR

CAESAR SALAD

Clásica ensalada de lechuga romana con tocineta, croutones, salsa cesar
y queso pamesano
*Classic salad with romaine lettuce, bacon, caesar dressing and parmesan
cheese*

17.900

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Acompañada con pollo troceado
Classic caesar salad accompanied by chicken strips

21.900



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

SOPAS **Soups**

CREMA DE SETAS MUSHROOMS SOUP Su especial sabor se realiza con las julianas de champiñón salteadas <i>Special soup with sauteed mushrooms in juliennes</i>	6.500
CREMA DE CHOCLO Y TOCINETA CORN CREAMY SOUP WITH BACON La tocineta ahumada, acompaña ésta sabrosa crema de choclo y papa. <i>Tasty corn and potato creamy soup, accompanied by crunchy smoked bacon</i>	8.300
SOPA DE LENTEJAS AL CURRY LENTILS SOUP WITH CURRY	6.500
SOPA GENOVESA GENOVESE SOUP El tomate y el pimentón asado se combinan perfectamente en esta sopa, cubierta con hilos de crema y hojas de albahaca. <i>Roasted pepper and tomato soup covered by cream and basil leaves</i>	6.500
SOPA MINISTRONE CLÁSICA MINISTRONE SOUP La clásica sopa atomatada de verduras con pasta <i>The classic soup with vegetables, tomato and thin pasta.</i>	6.500
SOPA DE VERDURAS VEGETABLES SOUP Incluye porción de arroz blanco <i>White rice portion is included</i>	9.900
SOPA DE VERDURAS CON POLLO VEGETABLES SOUP WITH CHICKEN Incluye porción de arroz blanco <i>White rice portion is included</i>	13.900



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

CARNE DE RES BEEF

- | | |
|---|--------|
| ❶ PAILLARD CON SALSA DE CHIMICHURRI
Lomito de res a la plancha con salsa de chimichurri
<i>Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with chimichurri sauce</i> | 29.900 |
| ❷ LOMITO DE RES A LA PIMIENTA
STEAK WITH PEPPER
Lomito de corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia y bañado con salsa de pimienta
<i>Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with pepper sauce</i> | 31.200 |
| ❸ LOMITO DE RES A LA MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS
STEAK WITH FINE HERBES BUTTER
Lomito de corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia y bañado con mantequilla casera de finas hierbas
<i>Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with fine herbes butter</i> | 31.200 |
| ❹ LOMITO DE RES EN SALSA DE SETAS Y PANCETA
STEAK WITH BACON AND MUSHROOMS
Medallones de res sellados con vino tinto, bañados en salsa de champiñones y tocineta
<i>Beef tenderloin steak with bacon and mushrooms sauce</i> | 39.600 |
| POSTA NEGRA
Tradicional posta cocida en salsa negra, acompañada con patacón pisado y arroz con coco
<i>Traditional beef, cooked in dark sauce with potatoes, accompanied with coconut rice</i> | 21.900 |

CARNE DE CERDO PORK

- | | |
|--|--------|
| SOLOMILLO THAI
THAI PORK
Lomito de cerdo ligado a ricos guisantes, cebollas, papa con jengibre, salsa soya y ciruelas, acompañado de tortilla pamesana de arroz
<i>Pork loin with snow peas, onion, potatoes with ginger, prunes and soja</i> | 21.900 |
| ❶ SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE QUESO AZUL
PORK WITH BLUE CHEESE SAUCE
Medallones de lomito de cerdo bañados en salsa de queso azul y
<i>Pork tenderloin with blue cheese and dijon mustard sauce</i> | 21.900 |
| ❷ SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MANÍ Y DURAZNO
PORK WITH PENAUT AND PEACHES SAUCE
Medallones de lomito de cerdo bañados en salsa de maní y duraznos.
<i>Pork tenderloin with penaut and peaches sauce</i> | 21.900 |



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

PESCADOS FISH

① TRUCHA A LA PLANCHA GRILLED TROUT	27.900
① TRUCHA AL AJILLO GARLIC TROUT <i>Grilled Trout with garlic butter</i>	27.900
① TRUCHA EN SALSA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN TROUT Trucha a la plancha, bañada con salsa mediterranea, camarones salteados y finamente gratinada <i>Grilled fish fillet au gratin with shrimps and vegetables sauce</i>	32.900
① RÓBALO A LA PLANCHA GRILLED SEA BASS Róbalo asado al punto a la parrilla	34.900
① RÓBALO AL AJILLO GARLIC SEA BASS FILLET	34.900
① RÓBALO A LA PARMESANA PARMESAN SEA BASS Filete de róbalo apanado con panko y parmesano, acompañado de salsa tártara <i>Parmesan crusted sea bass fish fillet with tartar sauce</i>	36.900
① RÓBALO EN SALSA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN SEA BASS FILLET Róbalo a la plancha, bañado con salsa mediterranea, camarones salteados y finamente gratinado <i>Grilled sea bass fish fillet au gratin with shrimps and vegetables sauce</i>	39.900
① SALMÓN AL AJILLO GRILLED SALMON WITH GARLIC	34.900
① SALMÓN EN SALSA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN SALMÓN Salmón bañado con salsa mediterranea y camarones salteados al gratín <i>Grilled salmon au gratin with shrimps and vegetables sauce</i>	39.900
SALMON GRILLE GRILLED SALMON Salmón asado al punto a la parrilla, acompañado de salteado de espárragos trigueros, champiñones y tomates cherry <i>Grilled salmon with sauteed vegetables (asparagous, mushrooms, cherry tomatoes)</i>	39.900



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

**POLLO
POULTRY**

① POLLO GRILLADO GRILLED CHICKEN BREAST Pechuga de pollo a la plancha	22.900
① POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES GRILLED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOM SAUCE Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa de champiñones	25.900
① POLLO ALEMÁN GERMAN CHICKEN Fajitas de pollo cocidas en salsa de brandy y manzana, que le aporta un toque de dulzor a este rico plato. <i>Chicken strips with tasty sweet brandy and apple creamy sauce</i>	26.900
POLLO FRANCÉS FRENCH CHICKEN Pollo en salsa de puerro, salpicado con almendras, acompañado de croquetas crujientes de arroz con pavesano <i>Chicken strips with tasty sweet brandy and apple creamy sauce</i>	26.900
POLLO AL CURRY CURRY CHICKEN Trozos de pollo cocido en salsa de curry, acompañado de arroz hindú <i>Boneless chicken curry with indian rice</i>	33.900

PARA LOS PLATOS QUE TIENEN EL SÍMBOLO ① USTED PUEDE ELEGIR DOS (2) ACOMPAÑANTES ENTRE:

for main courses with the symbol ①, you can choose two(2) sides between:

ARROZ - Rice

- ARROZ BLANCO (*White rice*)
- ARROZ AL PEREJIL (*Rice With parsley*)

PAPAS - Potatoes

- PURE DE PAPA (*Smashed potatoes*)
- PAPA A LA FRANCESA (*French fries*)
- PAPA AL VAPOR (*steamed potatoes*)



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

PASTAS & RISOTTOS

SPAGHETTI MARCO POLO 27.400

SPAGHETTI MARCO POLO

Pasta larga, entreverada con trozos de salmón y bañadas con rica salsa de limón
Spaghetti with pan-seared salmon strips and lemon sauce

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE PORCIÓN - *portion* 23.900

MEDIA PORCIÓN - *half portion* 15.900

Pasta larga con el clásico ragú de carne a la bolognese

PENNE AL PESTO CON ESPARRAGOS Y TOMATES SECOS 24.900

PENNE WITH PESTO, ASPARAGOUS AND DRIED TOMATOES

RISOTTO AL FRUTTI DI MARE 35.600

Clásico risotto con mariscos (almejas, camarón, pulpo y calamar)
Seafood risotto (fish, clams, shrimps, calamari and octopus)

RISOTTO AL FUNGHI 25.900

Risotto con variedad de setas
Risotto with mix of mushrooms

RISOTTO VERDE 25.900

Risotto con salsa de espinaca, espárragos y almendras
Green risotto with spinach sauce, asparagus and almonds

TODOS LOS PLATOS SE ACOMPAÑAN CON LA ENSALADA DEL DÍA Y PAN
All Main courses are accompanied by salad of the day and bread



Casa Passiflora
Hotel Boutique

PRECIO (PRICE)

POSTRES
DESSERTS

GOLDEN CHOCO PIE Pie de galleta óreo y mousse de chocolate texturizado <i>Oreo cookies and chocolate pie</i>	8.900
MERENGUE ITALIANO REDBERRIES PAVLOVA Merengue con chutney de frutos rojos y kiwi en crema inglesa <i>Meringue with pieces of redberries and kiwis with english cream</i>	8.900
CASSATA DE NUEZ NUTS CASSATA Helado casero de nuez cubierto con salsa de arequipe y crema chantilly. <i>Nuts cassata with sweet milk sauce</i>	8.900
BUDÍN DE DURAZNO PEACH PIE Torta asada de durazno, bañada con su miel y acompañada de helado de vainilla <i>Peach budin with syrup and vanilla ice cream</i>	8.900

BEBIDAS FRIAS
COLD BEVERAGES

JUGOS DE FRUTA - Fruit juice (Mora, lulo, fresa, maracuyá, guanábana)	6.500
GASEOSAS - Soft drinks (Coca Cola, Coca Cola Zero)	3.200
CERVEZAS NACIONALES - National beers	4.000
AGUA EN BOTELLA - Bottled water	2.100
AGUA EN BOTELLA CON GAS - Mineral water	2.100
TE FRIO DE LIMON - Iced lemon tea	3.400
LECHE CHOCOLATADA - Chocolate drink	6.900
LIMONADA DE COCO - Coconut lemonade	6.900

BEBIDAS CALIENTES
HOT BEVERAGES

CAFÉ	
CAFÉ EXPRESSO	2.800
CAFÉ AMERICANO	3.000
CAFÉ CAPPUCINO	4.000
CAFÉ LATE	3.700
CHOCOLATE	3.700
AROMATICA DE FRUTAS - Fruit tea	2.200
Té - tea	3.200