

# CAFFEE

## CLASSICS

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| ● ESPRESSO         | S/. 6.00  |
| ● STAMP CORE       | S/. 7.00  |
| ● CORTADO          | S/. 7.00  |
| ● MACCHIATO        | S/. 7.00  |
| ● AMERICANO        | S/. 7.00  |
| ● CAPUCCINO        | S/. 8.00  |
| ● FLAT WHITE       | S/. 8.00  |
| ● LATTE            | S/. 10.00 |
| ● MOCHACCINO       | S/. 11.00 |
| ● AFFOGATO AL CAFE | S/. 11.00 |
| CHOCOLATE CALIENTE | S/. 10.00 |

## Acompaña tu café con...

|                  |          |
|------------------|----------|
| Roscas (3)       | S/. 6.00 |
| Kekes de la casa | S/. 7.50 |
| Alfajores        | S/. 6.00 |
| Brownie          | S/. 7.00 |

## ICED COFFEE

|   |           |
|---|-----------|
| ● SHAKERATO   | S/. 7.50  |
| ● ICED COFFEE   | S/. 11.50 |
| Clásico, coco, almendra, caramelo o vainilla francesa |           |
| ● ICED LATTE  | S/. 13.50 |
| Clásico, coco, almendra, caramelo o vainilla francesa |           |
| ● FRAPPUCCINO   | S/. 13.50 |
| Clásico, coco, almendra, caramelo o vainilla francesa |           |
| ● SOUL COFFEE   | S/. 12.50 |



## Agrégle nuestros jarabes

Coco, Almendra, Caramelo y Vainilla Francesa  
**S/. 3.00**



ALIMENTA TU ALMA  
corelimacafe.com  
f i g  
corelimacafe

## Cómo elegir tu café

En Core Lima Café hemos desarrollado blends exclusivos que preparamos con el mejor grano peruano y con el más avanzado sistema de tostado y molido para lograr aromas y sabores únicos.

### ● BLACK COFFEE

Cuerpo cremoso e intenso, delicada acidez, notas a cacao, almendras y caramelo. Excelente en combinación con leche.

### ○ RED COFFEE

Taza redonda, versátil y compleja. Acidez persistente con notas dulces a miel de frutas.

# LOS MAÑANEROS

para empezar el día

**Revueltos** S/. 10.90  
03 huevos revueltos acompañados de pan tostado.

**Clásicos** S/. 13.90  
02 huevos fritos a la inglesa, láminas de tocino, cebolla, tomate, acompañados de pan tostado.

**Yankee** S/. 15.90  
02 huevos fritos a la inglesa, cebolla blanca, ajos, tocino, queso cheddar, champiñones, papa nativa cocktail, tomate, perejil picado, acompañados de pan tostado.

**Omelette Pimiento Morrón** S/. 13.90  
03 huevos, pimiento Morrón, espinaca, acompañados de pan tostado.

**Mixto** S/. 12.90  
Jamón inglés con queso edam y mayonesa en pan molde blanco tostado.

**Omelette Champiñones** S/. 14.90  
03 huevos, champiñones, queso edam, cebolla blanca caramelizada, acompañados de pan tostado.

**Tostadas** S/. 8.90  
04 unidades, acompañadas de mermelada de fruta de estación y mantequilla.

**Triple** S/. 11.90  
Clásico de tomate, palta y huevo, con mayonesa de la casa en pan molde blanco.

**Completo** S/. 13.90  
Jamón inglés con queso edam, mayonesa, huevo frito, en pan molde blanco tostado.

Se preparan al momento y se sirven en el horario de 7:15 a 12:00 hs.

# LOS de Core GIGANTES

en nuestro **ciabatta especial**

**Palteado** S/. 15.90  
Palta, tomate, lechuga romana, aceite de oliva extra virgen.

**Caprese** S/. 15.90  
Queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

**Butifarra** S/. 17.90  
Jamón de pierna de cerdo, lechuga romana, tomate, palta, salsa de la casa, acompañada de salsa criolla.

**Provenzal** S/. 16.90  
Láminas de pechuga de pollo, pimiento Morrón, aceitunas negras, zapallito italiano, mayonesa, aceite de oliva extra virgen.

**Pavo** S/. 18.90  
Pechuga de pavita horneada a nuestro estilo, lechuga romana, tomate, palta, salsa de la casa, acompañada de salsa criolla.

**Lechón** S/. 19.90  
Lechón horneado con finas hierbas, lechuga romana, palta, tomate, salsa de la casa, acompañado de salsa criolla.

**Roast Beef (Lomo fino)** S/. 21.90  
Roast Beef, queso edam, tomate confitado, arúgula, aros de cebolla blanca, aceite de oliva extra virgen y vinagreta de la casa.

# BEBIDAS

**Infusiones** S/. 6.00  
Manzanilla, Anís, Té Negro, Té Limón, Té verde, Hierba Luisa

**Iced Teas** S/. 9.50  
Clásico (de Limón), Naranja, Piña, Blueberry, Green (Bebida a base de té verde, naranja y maracuyá).

**Frescos \*** S/. 9.50  
Limonada con hierba buena.  
Limonada con hierba luisa  
Limonada de Camu Camu con hierba buena  
Naranjada con hierba luisa

**Jugos \*** S/. 10.90  
Papaya con naranja  
Fresa con maracuyá  
Surtido del día  
Piña con hierba luisa

**Extractos (16oz)** S/. 13.90  
Zanahoria, betarraga, apio, manzana.  
Espinaca, zanahoria, manzana, yacón.  
Piña, manzana, naranja, kiwi.

**Aguas y Gaseosas** S/. 6.00

\* Opción frozen: +S/. 2.00

# LA BARRA de Core

## PISCO 4 GALLOS

|          |           |
|----------|-----------|
| Shot     | S/. 14.00 |
| Chilcano | S/. 20.00 |
| Sours    | S/. 20.00 |
| Mojitos  | S/. 20.00 |

\* También con Camu Camu, Maracuyá, Mandarina y kiwi con naranja.

## RON HAVANA CLUB O BACARDI

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Cuba Libre           | S/. 18.00 |
| Havanna Club 05 años |           |
| Mojito               | S/. 21.00 |
| Baccardi Blanco      |           |

## GIN LA REPÚBLICA

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Gin Tonic                       | S/. 26.00 |
| 1924                            | S/. 28.00 |
| Camu Camu, Naranja y Ginger Ale |           |
| Gin Core                        | S/. 28.00 |
| Manzana, Lima Limón y Gengibre  |           |
| Nick Ale                        | S/. 28.00 |
| Cardamomo con Mandarina         |           |

**Encore** S/. 28.00  
Anís Estrella y Canela Ahumada, Maracuya y Ginger Ale.

## WHISKY JW BLACK, CHIVAS, OLD PARR

|                  |           |
|------------------|-----------|
| JW Black         | S/. 25.00 |
| Double Black     | S/. 30.00 |
| Chivas 12 años   | S/. 25.00 |
| Old Parr 12 años | S/. 25.00 |

## VODKA STOLICHNAYA, ABSOLUT

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Vodka Tonic Stolichnaya | S/. 20.00 |
| Vodka Tonic Absolut     | S/. 23.00 |

## CERVEZA

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Pilsen o Cusqueña     | S/. 10.00 |
| Barbarian (artesanal) | S/. 17.00 |

## VINO

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Copa de tinto de la casa  | S/. 20.00 |
| Copa de blanco de la casa | S/. 25.00 |



Pregunta por nuestros vinos en botella



# LOS FONDOS *de Core*

**Burguer XL** S/. 25.90  
Hamburguesa de carne, aro de cebolla roja en tempura, lechuga romana, tomate, queso cheddar, salsa chimimayo, acompañada con papas amarillas fritas de la casa ó ensalada fresca.

**Purple Burguer** S/. 25.90  
Hamburguesa de carne, lechuga romana, tomate, queso edam, pickles laminados, col morada picada con nuestra salsa de la casa, tocino laminado a la plancha, acompañada de papas amarillas fritas de la casa ó ensalada fresca.

**Cotoletta Pizaiola** S/. 28.90  
Milanesa de pollo, salsa de tomate, queso mozzarella, tomate confitado, láminas de jamón, hojas de albahaca, acompañado de papas amarillas fritas de la casa ó ensalada fresca.

**Chicken Grill** S/. 28.90  
Filete de pollo grillado en reducción de salsa de asado, puré de papa amarilla y zapallo loche, ciboulette, acompañado de dos brochetas de champignones, tomate cherry, aguaymanto, espárragos, cebolla blanca y pimientos.

**Dish Core** S/. 37.90  
Filete de lomo fino (180gr.), berenjenas, zapallito italiano grillados, papa nativa cocktail, espárragos, pimienta morrón, cebolla caramelizada, champignones salteados, palta, arúgula, tostadas y servido en nuestra sartén de hierro fundido.

**Quinoa Burguer** (recomendado) S/. 25.90  
Hamburguesa de quinoa 3 colores con humus de garbanzo, lechuga orgánica, tomate, guacamole de la casa, aros de cebolla blanca, aceite de oliva extra virgen, acompañada de papas amarillas fritas de la casa ó ensalada fresca.

**El Saltado de Ana** S/. 37.90  
Lomo Fino (180gr.), quinoa 3 colores, cebolla, tomate y aji amarillo, salteado en salsa de lomo de la casa.

**Risotto de Quinoa con Lomo Fino** (recomendado) S/. 37.90  
Quinoa 3 colores, cebolla blanca, vino blanco, pasta de aji amarillo, crema de leche, queso parmesano, lomo fino (180 gr), cebolla, tomate, aji amarillo, salteado en salsa de lomo de la casa.

# LAS PASTAS *italianas*

**Penne All'Arrabbiata** (Picante) S/. 22.90  
Penne en salsa de pulpa de tomate fresco, cebolla blanca picada, pimienta, aceite de oliva extra virgen, perejil.

**Carbonara** S/. 23.90  
Spaghetti, aceite de oliva extra virgen, cebolla blanca picada, espárragos laminados, cebolla blanca picada, pasta de aji amarillo, tocino, pimienta negra, perejil.

**Vegetariana** S/. 24.90  
Fusilli tricolor, aceite de oliva extra virgen, champignones, zapallito italiano, tomate cherry, espárragos, berenjenas, cebolla blanca, menta, perejil.

**Puttanesca** S/. 24.90  
Linguine, aceite de oliva extra virgen, cebolla blanca picada, anchoas, alcaparras, aceituna botija, peperoncino, perejil.

**Penne alla Vodka** S/. 26.90  
Penne, tocino, cebolla y tomate picados y flameados en vodka, crema de leche, peperoncino y perejil.

**Pesto** S/. 27.90  
Fettuccine, pavo trozado, aceite de oliva extra virgen, tomate confitado, con auténtico pesto de la casa.

**Lasagna** (Receta Casera) S/. 32.90  
Ragú a la bolognesa, besciamella, pasta fresca hecha en casa.

**Quinoa al Pesto** S/. 27.90  
Quinoa 3 colores, cebolla blanca, vino blanco, pesto de la casa, tomate confitado, champignones, queso parmesano, germinado de alfalfa y tostadas al ajillo.

**Alfred** S/. 26.90  
Fettuccine, vino blanco, crema de leche, jamón de la casa y queso parmesano.

**Aglio e Olio con Pollo** S/. 27.90  
Spaghetti, ajos picados, pollo en trozos, peperoncino, aceite de oliva extra virgen, perejil.

**La Roja** (recomendado) S/. 28.90  
Fettuccine, cebolla blanca, nuestra salsa de pesto rojo, albahaca picada, pavo en láminas, aceite de oliva extra virgen.

 **Prueba nuestras cremas**  
Tomate con Zanahoria, Zapallo con Poro, Brócoli con Espinaca  
Todas acompañadas de tostadas. S/. 12.90

# EL HUERTO *de la casa*

**La Andina** S/. 23.90  
Filete de pollo a la plancha ahumado, papa nativa cocktail, cebolla morada, pimientos mixtos morroneados, habas, choclo, zanahoria, brócoli, queso fresco, champignones, germinado de alfalfa, acompañado de una reducción de salsa pachamanquera.

**Cesar's Salad** S/. 23.90  
Filete de pollo grillado, lechuga romana, queso parmesano, crutones, acompañado de vinagreta de la casa.

**Pavo Alegre** S/. 24.90  
Pechuga de pavo horneado en láminas, lechuga orgánica, espinaca, champignones laminados, palta, tomate, queso fresco y zanahoria en bastones, grano de choclo andino, con dos vinagretas de la casa.

**La Oriental** S/. 24.90  
Lechuga romana, lechuga americana, tomate, palta, champignones, col morada, zanahoria, nabo, holantao finamente picados en juliana, gajos de naranja sin piel, láminas de cerdo horneado, semillas de ajonjolí tostado, crutones, con vinagreta oriental de la casa.

**3 Quinoas** S/. 24.90  
Quinoa 3 colores, láminas finas de lechuga americana, tomate, queso fresco, palta, arúgula, láminas de pan tostado al ajillo, vinagre balsámico y condimentos orgánicos (pimienta chapa, limón y perejil).

**Dulce Picante** S/. 24.90  
Láminas de filete de pollo, lechuga romana, arúgula, crutones, pasas rubias, tomate, pecanas caramelizadas, pimienta morrón, gajos de naranja, acompañada con una vinagreta de mostaza, miel, un toque picante.

**Capresse al pesto** S/. 24.90  
2 mitades de palta del día, tomate cherry, mozzarella en dados, pesto de la casa, aceite de oliva extra virgen, arúgula, acompañada con tostadas.

**Tartar de salmón** S/. 28.90  
Salmón fresco en cubos, palta y tomate picado, alcaparras, aji limo picado, limón, mostaza dijón, culantro picado, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta negra, acompañado de galletas.

**El Colorao** S/. 45.90  
Salmón fresco en láminas, palta, alcaparras, aji limo, culantro, maíz tostado, choclo desgranado, acompañado de camote glaseado.



## La calidad toma su tiempo

Nuestros platos son preparados al instante, por lo que toman un tiempo aproximado de 15 minutos en llegar a su mesa.

# LOS PIQUEOS

**Papas Nativas** S/. 21.90  
Papas nativas salteadas con romero y aceite de oliva extra virgen, acompañadas de nuestra crema de aji de la casa.

**Tequeños** (08 unidades) S/. 23.90  
Rellenos de queso mozzarella y queso punta, acompañados con guacamole de la casa.

**Alitas Búfalo** (10 unidades) S/. 25.90  
Alitas de pollo al horno, reducidas en salsa Búfalo (picante).

**Salchipapa de la Casa** S/. 20.90  
Papas amarillas fritas de la casa con salchicha frankfurter.

**Alitas Orientales** (10 unidades) S/. 26.90  
Alitas de pollo al horno, reducidas en salsa oriental de la casa.

# LOS POSTRES

**Brownie + Bola de Helado** S/. 10.00

**Crema Caramel** (Crema Volteada) S/. 13.50  
Nuestro original flan de caramelo, crema de leche, huevos, vainilla y azúcar caramelizada.

**Panna Cotta con Coulis de Fresa** S/. 13.50  
Dulce a base de crema de leche, recubierta con coulis de fruta de la estación.

**Tiramisú** (Receta Italiana) S/. 13.50  
Auténtica crema mascarpone, huevos, azúcar, bizcocho savoiardi vincenzovo, café, cacao en polvo.

**Mousse de Chocolate** S/. 13.50  
Refrescante y cremoso postre hecho a base de cacao 100% peruano.