

BLACK LLAMA COFFEE

COFFEE SHOP



BEBIDAS



Double Espresso	8	
Americano	9	11
Macchiato	11	
Cortado	11	
Flat White	11	
Cappuccino	12	14
Latte	12	14
Mocaccino	13	15
Matcha Latte	15	17
Chocolate	14	16
Chicha Latte		16
Espresso Tonic		16
Orange Coffee		16

MATCHA – S/18

Berry bloom matcha <i>matcha latte con frutos rojos</i>	18
Andean matcha <i>matcha latte con chicha morada</i>	18
Tropical Zen matcha <i>matcha latte con syrup de maracuyá</i>	18

POSTRES

Brownie	15
Roll frutos rojos con pistacho	17
Roll chocolate con avellanas & nibs	17
Galleta chocolate Blanco con pistacho, coco & limón	12
Galleta Ultra chocolate 70%	12
Galleta chocolate de leche con almendras & naranja	12
Croissant	9

BLACK LLAMA COFFEE

MEALS MENU



BRUNCH



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

Desayuno Black	<i>Pan campesino, huevos revueltos o fritos, cherry confitado, chalaquita, crema de quesos cusqueños y fruta de estación</i>		25
Hummus & tomate rostizado	<i>Hummus de garbanzo, hojas verdes, aceite de culantro, aceite de ají limo, tomate cherry confitado, paprika y pan campesino</i>		25
Stracciatella andino	<i>Quesos andinos, aceite de oliva, cítricos, cherry rostizado, aceite de culantro, durazno al horno y reducción balsámico y pan campesino</i>		26
Tostada de palta	<i>Pan campesino de masa madre, crema de palta, palta en laminas, cherry rostizado, huevo escalfado y chili flake</i>		25
Tostada de trucha	<i>Pan campesino de masa madre, trucha curada y ahumada, labneh, durazno al horno, alcaparras, reducción de vinagre balsámico, chalote e hinojo</i>		27
Capresse andino	<i>Focaccia de casa, pesto andino, mix de quesos cusqueños, mézclum y tomate cherry confitado</i>		26
French toast	<i>Pan brioche, mermelada de frutos rojos, frutas de estación, miel de maple, azúcar impalpable</i>		25
Avena bowl & kiwicha	<i>Hidratado en leche de coco, manzana salteada, frutas de estación, miel de maple, nibs de cacao</i>		25

ALMUERZOS

Ensalada Black	<i>Mix de hojas, trucha ahumada, cherry confitado, palta tatemada, chalote en aros, crutones, rabanitos encurtidos y vinagreta estilo cesar</i>		37
Ensalada crispy	<i>Mix de hojas, pollo crujiente, crutones, vinagreta estilo cesar, palta, tomate cherry</i>		35
Arroz mexicano	<i>Arroz cremoso, pico de gallo, mayonesa de culantro, carnita anticuchera, limón tatemado, aceite de ají limo, palta tatemada, ceniza de cebolla.</i>		37
Pollito teriyaki	<i>Pollo crocante bañado en salsa teriyaki, yakimeshi, encurtido oriental, mayonesa de kion, polvo de culantro, cebolla china y ajonjolí</i>		37
Char siu	<i>panceta de cerdo marinado en salsa char-siu, yakimeshi, encurtido oriental, reducción de salsa char-siu, cebolla china y ajonjolí</i>		37
Coliflor rostizado	<i>Hummus o rumesco, coliflor rostizada, miel de romero, ensalada, paprika, ceniza de cebolla, aceite de ají limo y chili flake</i>		35

SANDWICHES

Pollito parrillero	<i>Pan de masa madre, pollo bañado en salsa anticuchera, palta, chimichurri con hierbas andinas, mézclum y papas andinas crujientes</i>		28
Katsu	<i>Pan brioche, pollo crujiente, coleslaw, salsa secreta, pickles y papas andinas crujientes</i>		28
Croissant	<i>Queso andino, jamón, huevo revuelto y papas andinas crujientes</i>		25
Focaccia & hummus	<i>Focaccia, palta en laminas, hummus de garbanzo, tomate confitado, pepino, verdes y papas andinas crujientes</i>		25

QUESADILLAS

Pollo crispy	<i>Pollo crujiente, mayomostaza, cebolla caramelizada, queso mozzarella, coleslaw, limón tatemado, guacamole y pico de gallo</i>		30
Pollo BBQ	<i>Pollo crujiente bañado en bbq de casa, queso mozzarella, pickles, limón tatemado, guacamole y poco de gallo</i>		30
Veggie	<i>Queso mozzarella, mayomostaza, tomate confitado, coleslaw, cebolla caramelizada, limón tatemado, guacamole y pico de gallo</i>		28

¿TIENES ALGUNA ALERGI A O RESTRICCIÓN? AVISANOS Y CON GUSTO TE AYUDAMOS.

BLACK LLAMA COFFEE

COFFEE SHOP



DRINKS



Double Espresso	8	
Americano	9	11
Macchiato	11	
Cortado	11	
Flat White	11	
Cappuccino	12	14
Latte	12	14
Mocaccino	13	15
Matcha Latte	15	17
Chocolate	14	16
Chicha Latte		16
Espresso Tonic		16
Orange Coffee		16

MATCHA – S/18

Berry bloom matcha <i>matcha latte with red berries</i>	18
Andean matcha <i>matcha latte with chicha morada</i>	18
Tropical Zen matcha <i>matcha latte with passion fruit syrup</i>	18

DESSERTS

Brownie	15
Red Berry & Pistachio Roll	17
Milk Chocolate Cookie with Almonds & Orange	12
White Chocolate Cookie with Pistachio, Coconut & Lemon	12
Ultra Chocolate 70% Cookie	12
Chocolate Roll with Hazelnuts & Cacao Nibs	17
Croissant	9

BLACK LLAMA COFFEE

MEALS MENU



BRUNCH



VEGETARIANO



VEGANO



LIBRE DE GLUTEN

Black Breakfast Country-style bread, scrambled or fried eggs, confit cherry tomatoes, chalaquita, Cusco cheese cream and seasonal fruit.	25
Hummus & Roasted Tomato Chickpea hummus, mixed greens, cilantro oil, ají limo oil, confit cherry tomatoes, paprika and country-style bread.	25
Andean Stracciatella Andean cheeses, olive oil, citrus, roasted cherry tomatoes, cilantro oil, baked peach, balsamic reduction and country-style bread.	26
Avocado Toast Sourdough country-style bread, avocado cream, sliced avocado, roasted cherry tomatoes, poached egg and chili flakes.	25
Trout Toast Sourdough country-style bread, cured and smoked trout, labneh, baked peach, capers, balsamic vinegar reduction, shallot and fennel.	27
Andean Caprese House-made focaccia, Andean pesto, a mix of Cusco cheeses, mixed greens and confit cherry tomatoes.	26
French toast Brioche bread, red berry jam, seasonal fruit, maple syrup and powdered sugar.	25
Oat & Kiwicha Bowl Oats soaked in coconut milk, sautéed apple, seasonal fruit, maple syrup and cacao nibs.	25

LUNCH

Black Salad Mixed greens, smoked trout, confit cherry tomatoes, flame-charred avocado, shallot rings, croutons, pickled radishes and Caesar-style vinaigrette.	37
Crispy Salad Mixed greens, crispy chicken, croutons, Caesar-style vinaigrette, avocado and cherry tomatoes.	35
Mexican Rice Creamy rice, pico de gallo, cilantro mayonnaise, anticucho-style meat, charred lime, ají limo oil, flame-charred avocado and onion ash.	37
Teriyaki Chicken Crispy chicken coated in teriyaki sauce, yakimeshi rice, Asian-style pickles, ginger mayonnaise, cilantro powder, scallions and sesame	37
Char siu Pork belly marinated in char siu sauce, yakimeshi rice, Asian-style pickles, char siu sauce reduction, scallions and sesame seeds.	37
Roasted Cauliflower Hummus or romesco, roasted cauliflower, rosemary honey, salad, paprika, onion ash, ají limo oil and chili flakes.	35

SANDWICHES

Grilled Chicken Sourdough bread, chicken coated in anticucho sauce, avocado, chimichurri with Andean herbs, mixed greens and crispy Andean potatoes.	28
Katsu Brioche bun, crispy chicken, coleslaw, secret sauce, pickles and crispy Andean potatoes.	28
Croissant Andean cheese, ham, scrambled egg and crispy Andean potatoes.	25
Focaccia & hummus Focaccia, sliced avocado, chickpea hummus, confit tomato, cucumber, greens and crispy Andean potatoes.	25

QUESADILLAS

Crispy Chicken Crispy chicken, mustard mayonnaise, caramelized onions, mozzarella cheese, coleslaw, charred lime, guacamole and pico de gallo.	30
BBQ Chicken Crispy chicken coated in house BBQ sauce, mozzarella cheese, pickles, charred lime, guacamole and pico de gallo.	30
Veggie Mozzarella cheese, mustard mayonnaise, confit tomato, coleslaw, caramelized onions, charred lime, guacamole and pico de gallo.	28

ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS? LET US KNOW—WE'RE HAPPY TO HELP.