

La Bodega 138

<p>Abrimos las puertas de nuestra casa, para que estés tan cómodo como nosotros en ella.</p> <p><i>Come rico, riéte y disfruta.</i></p>	<p>Desde 2011</p> <p><i>#LaBodega138</i></p>	<p><i>No dejes de visitar La Bodeguita 138 en Plaza San Francisco 154</i></p>
---	---	---

S/.26

ENSALADAS ORGÁNICAS

Fresca:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, tomate cherry, aceitunas negras y verdes y cebolla blanca.

La Bodega:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, arúgula, champiñones, aceitunas negras y verdes, palta, pimientos, tomate cherry, aguaymanto, alcachofas y espárragos.

Ligerita:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, champiñones, queso fresco y ajonjolí.

Mangus:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, arúgula, mango y ajonjolí.

Almendrada:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, pasas, almendras, manzanas y palta.

Casi Griega:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, tomate cherry, cebolla blanca, queso fresco, palta y aceitunas verdes y negras.

Ensalada Pollito:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, pollo empanizado en tiras, tocino crocante, palta y tomate cherry.

Azulina:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, arúgula, tocino crocante, queso azul y palta.

Deli:

Mixtura de lechugas y hojas verdes, tomate cherry, arúgula, queso parmesano y prosciutto.

Escoge tu Vinagreta:

de sauco / honey mustard / de yogurt / de queso parmesano / de queso azul

S/.26

SOPAS PARA EL ALMA

Crema de Espárragos:

Salteados en mantequilla con ajo y cebolla, leche, crema de leche, sal, pimienta negra molida y queso parmesano.

Crema de Poro:

Salteado en mantequilla con ajo y cebolla, leche, crema de leche, sal, pimienta negra molida y queso parmesano.

Crema de Champiñones:

Salteados en mantequilla con ajo y cebolla, leche, crema de leche, sal, pimienta negra molida y queso parmesano.

Crema de Alcachofas:

Salteadas en mantequilla con ajo y cebolla, leche, crema de leche, sal, pimienta negra molida y queso parmesano.

Crema de Tomate:

Salteados en mantequilla con ajo y cebolla, leche, crema de leche, sal, pimienta negra molida y queso parmesano.

Dieta de Pollo:

Delicioso caldo de pollo, cebolla china, orégano, tiras de zanahoria, papa amarilla sancochada y dados de pollo.

Sopa de Quinua:

Delicioso caldo de verduras, orégano, tiras de zanahoria, habas verdes, papa amarilla, huacatay y quinua graneadita.

S/.29

PASTAS CASERAS

Tagliatelle La Nardita:

Ajos salteados, champiñones, perejil, hierbas finas y crema de leche.

Spaghetti a la Boloñesa:

Un imperdible de La Bodega 138, salsa de tomate con hongos silvestres, cebolla picada y carne molida especial.

Spaghetti La Carbonara:

Tocino, cebolla blanca, crema de leche, pimienta negra y yema de huevo.

Tagliatelle a la Mediterránea:

Berenjenas, zucchini (zapallito italiano), champiñones y pimentón salteados en aceite de oliva extra virgen. *Opcional más salsa de tomate.

Tagliatelle al Burro:

Lo simple a veces es mejor. Ajos fritos en mantequilla y algunas hierbas.

Tagliatelle Pomodoro:

Trozos de tomate salteados en mantequilla con ajo y cebolla, con una salsa casera de tomate.

Fetuccini a lo Alfredo:

Crema de leche, jamón inglés, nuez moscada y eso es todo amigos.

Penne a la Arrabiata:

Pasta corta muy picante con ajo, salsa de tomate y albahaca.

Penne Rosé:

Pasta corta con salsa casera de tomate y crema de leche.

*Pastas sin gluten

+ S/. 5. 00

S/.39

LAS PASTAS MÁS POWER

Lasagna de carne:

Con salsa boloñesa, salsa bechamel y queso gratinado. Cocinada en horno de leña.

Lasagna vegetariana:

Zucchini, champiñones y alcachofas en salsa de tomate y bechamel con queso gratinado. Cocinada en horno de leña.

Carbonara Reloaded:

Nuestra ya famosa carbonara con tocino y tiras de pollo a la plancha.

La de Huancasho:

Spaghetti con salsa huancaína (crema de leche, queso fresco y ají amarillo), acompañado con una deliciosa milanesa de pollo.

S/.39

LOS NUEVOS DEL BARRIO

Ñoquis de papa andina:

A la crema con queso parmesano y medallón de lomo fino en reducción de balsámico.

Ñoquis de camote con trucha:

Crocantes ñoquis con salsa pesto, acompañados con un filete de deliciosa trucha andina con toques cítricos.

Ravioles de trucha:

A la crema, rellenos con camote, queso parmesano y trucha ahumada.

Tagliatelle Huancaína:

langostinos salteados con pasta a la huancaína (crema de leche, queso fresco y ají amarillo)

Tagliatelle pollero:

Deliciosa pasta a la crema con queso azul y pechuga de pollo en tiras.

Tagliatelle con langostinos:

Pasta a la crema con deliciosos langostinos con crema a la mostaza y miel.

S/.18

ALGO DULCE

Mousse de Limón.

Mousse de Mango con trozos de mango y kiwi.

Tiramisú, una delicia italiana.

Helados Artesanales.

Cheesecake de Nutella con masa de Oreo.

Sábados y Domingos de 10:00 a 14:00 hrs.

BRUNCH BODEGUERO

...ni un desayuno ni un almuerzo... una comida de media mañana que se convertirá en tu favorita de todos los fines de semana.

El 138:

Sanguche artesanal con queso crema, palta, salame, queso parmesano en láminas y arúgula silvestre.

20.00

Huevos Benedictinos:

Deliciosos huevos escalfados, servidos en un muffin inglés casero, hecho en el momento, con trucha ahumada y palta, bañados en una riquísima salsa holandesa.

25.00

Cheese Burguer:

Una hamburguesa clásica de sabor casero, con queso cheddar fundido, acompañada con papas fritas y ensaladita orgánica.

25.00

Tabulé de quinua:

Quinua graneadita con aceitunas verdes y negras picaditas, cebolla blanca, con una emulsión ligera y fresca de aceite de oliva y pimentón acompañado con palta y huevoito duro.

20.00

Shakshuka:

Un plato tradicional de Israel, en base de cebolla, ajo, pimentón, tomate y una pomarola casera, condimentada con allspice y páprika, con dos huevos reventados cocidos a la inglesa, acompañada con pan calentito y una ensalada israelí de pepino y tomate.

25.00

Langostinos crocantes:

Unos langostinos empanizados y reventados, acompañados con salsa tártara y una deliciosa salsa picante y fresca basada en pomarola, ají limo, apio y un picante amazónico sabroso.

25.00

PIZZAS ARTESANALES		S/.39	S/.49
Hechas en horno a leña		MEDIANA	FAMILIAR
Margarita: Nuestro delicioso queso mozzarella, rodajas de tomate, albahaca fresca y salsa de tomate.			
Americana: Salsa de tomate, jamón y queso.			
La Norma: Berenjenas al horno con aceite de oliva, queso Paria, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Rafaela: Tomate, champiñones, aceitunas negras, arúgula, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Valentino: Pepperoni, champiñones, cebolla blanca, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Oli: Láminas de ajo frito, orégano y aceite de oliva, salsa de tomate y queso mozzarella.			
El Pepito: Pepperoni, salsa de tomate y queso mozzarella.			
La Bodega 138: Poro, champiñones, tocino, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Parrillera: Chorizo ahumado, chimichurri casero, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Hawaiana: Jamón inglés, piña, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Continental: Jamón inglés, champiñones, cebolla blanca, salsa de tomate y queso mozzarella.			
La Espectacolare: Tomate, albahaca, tocino, salsa de tomate y queso mozzarella.			
A mí que chicha!:: Aceitunas verdes, cebolla, albahaca, champiñones, salsa de tomate y queso mozzarella.			
La Frankfurter: Salchicha Frankfurter de la mejor calidad, cebolla blanca y un toque de ketchup, salsa de tomate y queso mozzarella.			
La Toscana: Salame, pimientos, aceitunas negras y verdes, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Armandísimo: Chorizo ahumado, salame, tomate y albahaca, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Red Hot Chili Peppers: Jamón, tocino, ají limo, rocoto, salsa de tomate y queso mozzarella. ¡Muy picante!.			
La Pompeya: Tiras de tocino con huevos cocidos al horno, queso mozzarella y salsa de tomate.			
La Estrella: Champiñones, salame, jamón inglés, salsa de tomate y queso mozzarella. El 30% de las utilidades de esta pizza se donará a la institución “Red de Corazones” del Cusco.			
Q’antu: Zucchini al horno, aceitunas negras, cebolla blanca y pimienta rojo, salsa de tomate y queso mozzarella. El 30% de las utilidades de esta pizza se donará a la institución Q’antu.			
Sir Gianca: Chorizo, tocino, pimientos rojos, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Ta’ que piña: Tocino, pepperoni, piña, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Azul: Queso azul, queso parmesano, cebolla blanca y mozzarella.			
La Tejedora: Queso azul, queso parmesano, cebolla blanca, queso mozzarella y aguaymanto.			
Sambucus: Cebolla blanca, tocino, queso azul, queso mozzarella y sauco.			
La Buenaza: Prosciutto, albahaca, aceitunas negras y verdes, salsa de tomate, queso mozzarella.			
Puna: Poro, tomate, arúgula y prosciutto, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Aguaymanto: Aguaymanto, salame, cebolla blanca, prosciutto, arúgula, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Kiwi – na: Kiwi, prosciutto y queso azul, salsa de tomate y queso mozzarella. El Kiwi es estacional.			
La Pituca: Alcachofa, queso azul, prosciutto, salsa de tomate y queso mozzarella.			
La Leone: Salame, chorizo, jamón inglés, pepperoni, salsa de tomate y queso mozzarella.			
La Shashenka: Champiñones, aceitunas verdes, cebolla, jamón, chorizo, tocino, tomate, queso mozzarella y salsa de tomate.			
La Pollera: Pollo en dados, piña, tocino, salsa de tomate y queso mozzarella.			
Piuray: Trucha andina ahumanda, alcaparras, cebolla blanca, queso parmesano y bechamel reemplazando a la salsa de tomate.			
Libre Albedrío: Escoge hasta 5 ingredientes* y disfruta.			
* Nuestros ingredientes: Aceitunas negras, aceitunas verdes, aguaymanto, ají limo, albahaca, alcachofa, arúgula, berenjenas, cebolla blanca, champiñones, chorizo ahumado, huevo, jamón inglés, pepperoni, pimienta, piña, pollo, poro, prosciutto, queso azul, queso parmesano, rocoto, salame húngaro, salchicha Frankfurter, tocino y tomate.			

NUESTROS CALZONES		S/.39
El de la Abuela: Queso mozzarella, tomate y albahaca.		
El de la Tía: Queso mozzarella, champiñones, tocino y jamón.		
El de la Prima: Queso mozzarella, manzana y queso azul.		
El Calzonaso: Jugoso lomo saltado en dados, cebolla blanca y tomate con queso mozzarella.		

JUGOS NATURALES		S/.10
Tupac: Fresa, Mango, Naranja y Kion.		
Nesta: Granadilla, Mandarina, Naranja.		
4:20: Mango, Piña y Naranja.		
Green peace: Mango y Hierba Buena.		
Maricucha: Maracuyá, Fresa y Kion.		

	VASO	JARRA
Limonada	6.00	20.00
Chicha Morada	6.00	20.00
Naranjada: Zumo de naranja licuado con agua y hielo.	6.00	20.00
Maracuyá	6.00	20.00
Té helado	7.00	-
Té helado de hierba luisa	7.00	-
*Frozen	+ 2.00	-
Calma: manzanilla, hierba luisa con agua de piña, canela, clavo, trozos de piña y hielo.	10.00	-
Agua sin gas	5.00	-
Agua con gas	5.00	-
Agua Evian x 330 ml	6.00	-
Agua Evian x 750 ml	12.00	-
Agua Evian x 1.25 ml	16.00	-
Gaseosas (Coca Cola, Fanta, Sprite, Inca Kola)	5.00	-
Gaseosas Zero (Coca Cola, Fanta, Inca Kola)	5.00	-

Infusiones Naturales: Menta, Hierba Luisa, Manzanilla, Muña, Coca, Hierba Buena.	6.00
Infusiones Filtrantes: Anís, Té, Manzanilla.	5.00
Filtrantes La Fidelia: Pregunta por las que tenemos en Stock.	6.00
Expresso	5.00
Americano	6.00
Capuccino	7.00
Mocha	8.00

COCTELES & MÁS		S/.18
Pisco Sour, un clásico peruano: Pisco quebranta Tabernero, zumo de limón fresco, clara de huevo, jarabe de goma y hielo.		
Maracuyá Sour: El nuevo clásico peruano, pisco quebranta Tabernero, maracuyá fresca, jarabe de goma, clara de huevo y hielo.		
Chilcano: Pisco quebranta Tabernero, zumo de limón, gotitas de amargo de angostura, hielo y ginger ale.		
Cuba Libre: Un clásico mundial, ron dorado, coca cola, zumo de limón y hielo.		
Mojito: Hojas de hierba buena estrujadas con azúcar y zumo de limón, ron blanco y soda.		
Daiquiri de frutas: Zumo de limón, ron blanco, jarabe de goma, hielo y la fruta que escojas (fresa, mango, maracuyá).		
Bloody Mary: Cítricos, salsa inglesa, tabasco, salsa de tomate y vodka.		
Ruso Blanco: Vodka, licor de café y leche.		
Mimosa: Champagne con jugo de naranja.		
Copa de Sangría: Deliciosa sangría casera con trozos de manzana.		
Vino caliente: Vino tinto, canela, clavo, naranja y kion.		
Tinto de verano: Vino tinto, sprite y hielo.		
Shirley Temple: Zumo de limón fresco, sprite y jarabe de granadina.		
Gin Freso: Gin, jarabe de pepino, pimienta negra, una ramita de romero y hielo.		

Shirley Temple	S/.10	Gin Fresco	S/.22	Jarra de Sangría	S/.50
----------------	-------	------------	-------	------------------	-------