



Oriunda

ORIUNDA SPECIALTY COFFEE & TEA

Oriunda, cuyo significado es 'lugar de origen', simboliza nuestra profunda conexión con la madre tierra, el campo y la naturaleza.

Nuestra misión es ayudarte a reconectar con tu esencia y tu origen, ofreciéndote un espacio inspirador donde cada detalle está pensado para ti. Creemos que vivir con sentido es fundamental, y por eso nuestra carta variada está diseñada para nutrir no solo el cuerpo, sino también el alma. Te invitamos a disfrutar de esta experiencia que celebra la vida, la conexión y el propósito.

¡Bienvenido a Oriunda!



Reconecta con tu Origen!

Enterate acerca de nuestra comunidad




CONSENTID@

DESCUBRE TU PROPÓSITO



Los huevos que usamos en nuestros platos, provienen de gallinas de libre pastoreo del Valle de Mantaro, certificados como **FREE RANGE Internacional**.





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO COFFEE

ESPRESSO SIMPLE	S/ 7
ESPRESSO DOBLE	S/ 8
LUNGO	S/ 8
AMERICANO	S/ 9
MACHIATTO	S/ 9
CORTADO	S/ 9
CAPUCCINO	S/ 12
FLAT WHITE	S/ 13
LATTE	S/ 13
STUMPY	S/ 12
MOKACCINO	S/ 13
MOKARAMELL	S/ 13
CHOCOLATE CALIENTE	S/ 14
MATCHA LATTE	S/ 13
CHAI LATTE	S/ 13
Reemplaza tu leche:	
Leche de almendras / coco	+S/ 4

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

AEROPRESS	S/ 13
CHEMEX	S/ 14
V60	S/ 13
PRENSA FRANCESA	S/ 13



TÉ & INFUSIONES

CASA BLANCA

Maíz morado, airampo, hibiscos, sauco, fresas y anís estrella.

SUNNY DAY

Té verde, flores de aciano, manzanilla y menta.

INDIAN CHAI

Té negro, cardamomo, jengibre, y pimienta rosa y negra.

Taza	S/ 12
Tetera	S/ 16





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

BEBIDAS FRÍAS

CAFÉS FRÍOS

AFFOGATO	S/ 15
AFFOGATO LOW CARB	S/ 17
AFFOGATO BAILEYS	S/ 23
ICED AMERICANO	S/ 11
ICED CAPUCCINO	S/ 14
ICED LATTE	S/ 14
COLD BREW	S/ 13
ORANGE COLD BREW	S/ 14
PINEAPPLE COLD BREW	S/ 14



FRAPPÉS

FRAPUCCINO	S/ 18
MOKARAMELL	S/ 18
CARAMELO	S/ 18
CHOCOLATE	S/ 18
FRESA	S/ 18
ADICIONAL CREMA CHANTILLY	S/ 2



MOCKTAILS CON TÉS

CASA BLANCA	S/ 17
Casa blanca, sirope de fresa zumo de limón y cubos de hielo.	
BORA BORA	S/ 17
Bora Bora, sirope, zumo de naranja y cubos de hielo.	
SUNNY DAY	S/ 17
Infusión Sunny Day, jarabe de piña, pepino, limón y cubos de hielo.	
COCO ICE TEA	S/ 17
Infusión Nubes de Cacao, sirope, leche de coco y cubos de hielo.	





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

BEBIDAS FRÍAS

SPARKLING

Disfruta de una opción refrescante y saludable. Nuestros Sparkling son una mezcla de agua gasificada, sirope de frutas naturales, hielo y un toque de limón. Cada sorbo ofrece burbujas y sabor, perfectos para acompañar cualquier comida o disfrutar en cualquier momento del día.

FRESA S/ 17

BLUEBERRIES S/ 17

TROPICAL S/ 17



LIMONADAS

AMERICANA S/ 13

Zumo de limón, sirope de casa y agua.

LA BUENA HIERBA S/ 14

Hierbabuena, zumo de limón, sirope de casa y agua.

LIMONADA SILVESTRE S/ 14

Aguaymanto, zumo de limón, sirope de casa y agua.

LIMA PINK S/ 14

Fresas, zumo de limón, sirope de casa y agua.

VERSIÓN FROZEN +S/ 3





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

DETOX, JUGOS & BATIDOS

DETOX

JUGO VERDE

S/ 15

Manzana verde, hierbabuena, piña golden, pepino y limón.

PINEALBA

S/ 15

Piña golden, albahaca, limón, hierba buena y jengibre.

BATIDOS

MATCHA SMOOTHIE

S/ 15

Té matcha, piña, hierba buena y leche fresca.

BANNABLUE

S/ 15

Plátano de seda congelado, blueberries y leche fresca.

JUGOS DE FRUTAS

FRESA

S/ 13

PIÑA

S/ 13

PAPAYA

S/ 13

SURTIDO

S/ 13

Papaya, piña y fresa

NARANJA

S/ 13

Adicionales:

Leche fresca

+S/ 3

Leche de almendras /coco

+S/ 4





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

TOSTAS

Elaborados con pan de masa madre

POLLO PALTEADO

S/ 21

Tosta de pan campesino untado con una cama de palta y mousse de pollo.

POLLO AL GRILL

S/ 21

Filete de pollo a la plancha con queso mozzarella fundido, salsa oriunda, lechuga y tomates en tosta de pan campesino.

NIDO VERDE

S/ 21

Huevo criollo escalfado sobre mousse de palta y brotes de germinados, servido en una tosta de pan campesino.

DON PEPE

S/ 20

Mousse de pollo combinado con pecanas, espinacas y pasas que aportan un leve dulzor, realzando los demás sabores.

PALTA COQUETA

S/ 21

Pan multigrano con pasas y nueces, palta en rodajas, cebolla blanca salteada con tomates cherry.

CAPRESE ANDINO

S/21

Tosta de pan andino untado con pesto genovés, tomate en rodajas y queso andino madurado.

BRUNCHEA

WAFFLES CON FRUTOS DEL BOSQUE

S/ 29

Masa tradicional acompañado con fresas, arándanos, mantequilla de leche y sirope de maple o nutella a elección.

WAFFLES DE LOS ANDES

S/ 29

Nuestra receta andina a base de quinua perlada y avena, decorado con mix de frutas (arándanos, aguaymanto y fresas) bañado en sirope de maple o crema de avellanas a elección.

HOT CAKES

S/ 27

Receta tradicional, acompañado de fresas y arándanos, bañados de nutella o sirope de maple a elección.

TOPPINGS:

- Mantequilla de leche +S/ 4
- Crema de avellanas +S/ 5
- Bola de helado +S/ 7
- Helado de vainilla cero azúcar +S/ 12

FRENCH TOAST

S/ 29

Suave y esponjoso brioche artesanal con arándanos, fresas, sirope de maple y helado sin azúcar

BOWL FRUTAS

S/ 16

Mix de frutas (papaya, piña, fresa, y arándanos) con yogurt artesana, pudín de chía, miel de abeja y granola.





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

DESAYUNOS COMPLETOS

AMERICANO

S/ 35

Suaves y esponjosos hot cakes acompañados de huevo frito o revueltos, tocino frito y sirope de maple.

Elecciones de bebidas:

- 1 Jugo (8oz): Surtido, papaya o piña
- 1 Bebida caliente: Esspreso, café americano, cappuccino o infusión



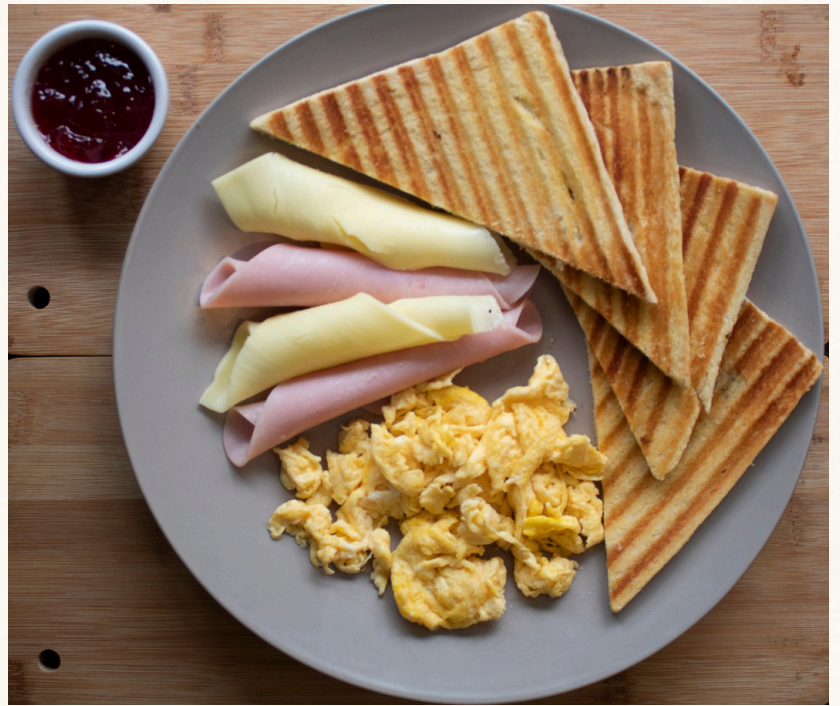
CONTINENTAL

S/ 35

Pan de molde tostado con mantequilla aromatizada con finas hierbas, jamón, queso mozzarella en láminas, huevos revueltos o fritos, mermelada de casa o mantequilla a elección.

Elecciones de bebidas:

- 1 Jugo (8oz): Surtido, papaya o piña
- 1 Bebida caliente: Esspreso, café americano, cappuccino o infusión





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

SANDWICHES

SÁNDWICH DE LOMO

S/ 27

Lomo salteado con cebolla blanca, pimientos verdes y queso mozzarella fundido, en pan ciabatta

BUTIFARRA

S/24

Jamón artesanal hecho en casa con una jugosa sarsa de cebolla embocado en pan ciabatta.

SALCHICHA REGIONAL

S/ 25

Sándwich, elaborado con auténtico chorizo y cecina de Tarapoto, salteados con pimientos frescos y cebolla blanca. Todo esto se acompaña de una deliciosa sarsa de cocona que realza los sabores.

CROISSANT PEPE

S/ 18

Croissant relleno de mousse de pollo con pasas, espinaca, pecanas y mayonesa.

CROISSANT MIXTO

S/ 17

Croissant al horno con jamón y queso andino.

CROISSANT CON POLLO & DURAZNO.

S/ 18

Croissant con pollo deshilachado y trozos de durazno en almíbar.

TRIPLE ORIUNDA

S/ 16

Capas de pan de molde tostado, relleno de mouse de huevo, palta, pollo o rodajas de tomate.



SALCHICHA REGIONAL



BUTIFARRA



Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

ENSALADAS

¡Que HOY, la felicidad sea tu mejor hábito!

CÉSAR

S/ 28

Ensalada orgánica con pollo a la plancha, tocino, tomate cherry, queso parmesano y vinagreta César.

ATÚN

S/ 28

Ensalada de lechuga fresca, vainitas crujientes, tomate, pimiento, queso fresco, palta, choclo, aceitunas verdes y atún, aderezada con vinagreta clásica.

ENSALADA FUSILLI

S/ 28

Exquisita ensalada fusilli aliñada con pesto genovés sobre lechuga mixta, vainita, zanahoria, brócoli y tomates cherry con queso parmesano. Acompañado de tiernos trozos de pollo o atún (conserva), todo aderezado con nuestra vinagreta especial.

ENSALADA ORIENTAL

S/ 28

Refreshante ensalada oriental con pollo a la parrilla, lechuga, frejol chino, zanahoria, holantao, pimientos y un toque crujiente de kachiu y ajonjolí, aderezada con vinagreta oriental.

DELICIA DE DURAZNO

S/ 28

Deliciosa mezcla de durazno, lechuga, espinaca y arúgula, acompañada de pollo deshilachado y pecanas caramelizadas, todo aderezado con vinagreta balsámica.

PASTAS ARTESANALES

ALFREDO

S/ 27

Pasta artesanal, cubierta de una salsa blanca láctea, mantequilla, jamón inglés y queso parmesano.

PESTO

S/28

Salsa elaborada con albahaca fresca, pecanas tostados, queso parmesano, ajo y aceite de oliva extra virgen.

HUANCAÍNA

S/ 27

Salsa huancaína cremosa, hecha con queso fresco, ají amarillo, leche, y especias.

LASAGNA DE CARNE

S/ 30

Capas de pasta artesanal con salsa de carne, salsa de tomate y salsa bechamel, mozzarella y parmesano, gratinado al horno. Deliciosa y reconfortante.

BOLOGNESA

S/ 28

Salsa tradicional elaborada con carne de res molida, salteada junto con cebolla y zanahoria, y enriquecida con tomate, vino tinto y especias.

ELIGE TU PASTA:

Fetuccini - Spaghetti -
Fusilli

ADICIONALES:

- Huevo de corral +5
- Pollo a la plancha +S/ 8.5
- Bistec + S/ 11.50





Oriunda

Specialty Coffee & Tea

¡Disfruta, ama, vive!

PIQUEOS FAVORITOS

CLUB SÁNDWICH

S/ 34

Nuestro plato estrella. Capas de pan de molde, filete de pollo con mayonesa y ketchup, jamón, queso mozzarella, huevo frito y lechuga.

Acompañado de papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA LA CONFIABLE

S/33

Pan brioche artesanal, doble hamburguesa smash con corte de bife, queso cheddar, salsa emulsionada de ajo confitado y culantro, tocino, lechuga y tomate. Acompañado de crujientes papas fritas.

HAMBURGUESA LA LEGAL

S/ 33

Pan brioche artesanal, doble hamburguesa smash con corte de bife, queso cheddar, salsa agridulce y relish, cebolla caramelizada, tocino, lechuga tomate. Acompañado de crujientes papas fritas.

HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN

S/ 32

Filete de Pollo Crispy montado con queso cheddar, tomate, lechuga y salsa chimayo en pan brioche. Acompañado de crujientes papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN SLAW

S/32

Pollo crispy, queso mozzarella, ensalada coleslaw (agridulce) con una salsa al estilo oriunda. Acompañado de papas fritas crujientes.



HOT WINGS

S/ 30

Salsas: Acevichada, BBQ, Maracuyá y Búfalo

Alitas fritas (08 unidades) con 01 salsa a elección, más porción de papas fritas.

DEDOS DE QUESO ANDINO

S/ 22

Crocante por fuera y suave por dentro, dedos de yuca rellenos de queso andino madurado. Acompañados de una deliciosa crema de ají amarillo.

TEQUEÑOS MIXTOS

S/ 22

Tequeños rellenos de jamón y queso, maridados con una sabrosa salsa guacamole.

POLLO A LA CANASTILLA

S/ 24

Deliciosas tiras de pollo empanizadas con panko, servidas con crujientes papas fritas y una selección de salsas cremosas para acompañar.

PATACONES EN SU SARSA

S/ 22

Dulce canastilla de plátano de la selva amazónica con chorizo, cecina y sarsa de cocona y ají charapita.

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

S/ 15





PLATOS DE FONDO

POLLO A LA PLANCHA

S/ 28

Deliciosa pechuga de pollo a la plancha, servida con arroz blanco o papas a tu elección, acompañada de una ensalada fresca.

POLLO CRISPY

S/ 29

Pechuga de pollo crispy, ensalada coleslaw con arroz o papas fritas a elección.

LOMO SALTADO

S/49

Disfruta de nuestro exquisito Lomo Saltado, una mezcla perfecta de jugosos trozos de lomo fino, salteados al wok con cebolla, tomate y ají amarillo con arroz blanco y papas fritas.

TALLARÍN SALTADO

S/28

Tallarines al wok salteados con vegetales y trozos de pollo o carne a elección.

CHAUFA REGIONAL

S/ 30

Chaufa Regional, elaborado con ingredientes especiales de la casa. Con cecina y chorizo de Tarapoto, todo perfectamente salteado y coronado con plátano frito. Además, incluimos huevos orgánicos en nuestra carta para tu mejor nutrición.

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO

S/ 52

Fetuccini en salsa huancaína acompañado de lomo saltado.

DIETA DE POLLO

S/19

Sopa de pechuga de pollo, verduras y cabello de ángel.



FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO



CHAUFA REGIONAL



POSTRES

Artesanales

CHEESECAKE

Receta tradicional al horno con base de galleta crocante y queso crema, bañado con coulis de frutos según opción a elegir:

- **FRESA** S/16
- **FRUTOS DE BOSQUE** S/16
- **ÓREO** S/16

TORTA DE CHOCOLATE

S/14

Bizcocho de chocolate relleno de fudge casero, cubierto con chocolate bitter.

TARTA BANNOFFEE

S/12

Base de galleta crocante, cubierto de mousse de toffee con queso crema, rodajas de plátano, decorado con crema chantilly.

VANILLA BROWNIE

S/17

Brownie con chocolate belga cubierto con helado de vainilla sin azúcar.

CAKE BLUBERRY

S/ 9.5

Bizcocho de vainilla, yogurt griego, relleno de arándanos y cubierto con un delicioso frosting de queso crema.

CAKE ZANAHORIA

S/ 9.5

Bizcocho dulce elaborado con zanahoria rallada, pasas y pecanas, decorado con frosting de queso crema.

CHOCOBANANA

S/ 9.5

Bizcocho elaborado a base de plátano de seda, yogurt griego, jugo de naranja, cubierto con chocolate bitter y pecanas.

PIE DE LIMÓN

S/ 12

Base de galleta crocante, rellena con crema de limón y leche condensada, decorada con merengue italiano.



CHEESECAKE FRUTOS DEL BOSQUE



TARTA BANOFFEE





POSTRES SIN CULPA **LOW CARB**

Postres elaborados con insumos orgánicos y endulzados con fruto del monje. Libres de harinas refinadas.

TORTA DE CHOCOLATE

17

Chocolate al 70% cacao, almendra en polvo, aceite de coco, endulzado con fruto del monje y decorado con sirope de fresas.

CARROT CAKE

14

Elaborado con harina de almendras, aceite de coco, zanahorias, huevos de corral, pecanas y queso crema.

LEMON PIE

14

Galleta a base de avena con pecanas, crema de limón endulzada con xilitol y merengue estilo italiano.

COOKIES CON CHISPAS DE CHOCOLATE

10

Elaborado con harina de almendras, aceite de coco, nueces picadas, endulzado con fruto del monje y gotas de chocolate bitter.

BOLA DE HELADO ARTESANAL

12

Helado de vainilla endulzado con fruto del monje.

SMOOTHIE DE LÚCUMA

16

Nuestra autóctona lúcuma con leche y endulzado con xilitol.



**SUGAR
FREE**

