



En Oriunda Cafetería, creemos que volver al origen es reconectar con tu esencia. Nuestro nombre significa "lugar de origen" y simboliza nuestra unión con el campo, la naturaleza y la vida en equilibrio.

Cocinamos con conciencia: reducimos el porcentaje de grasa en nuestras preparaciones y ofrecemos opciones sin azúcar, para que cada experiencia te ayude a mejorar tu calidad de vida.

¡Más que un café, una experiencia!



COCKTAIL "LA AMAZONA"



BEBIDAS

Calientes.

Espresso Coffee

ESPRESSO SIMPLE	S/ 7
ESPRESSO DOBLE	S/ 8
LUNGO	S/ 8
AMERICANO	S/ 9
MACCHIATO	S/ 9
CORTADO	S/ 9
★ CAPUCCINO	S/ 12
LATTE	S/ 13
FLAT WHITE	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 artesanales .

AEROPRESS	S/ 13
CHEMEX	S/ 14
V6O	S/ 13
PRENSA FRANCESA	S/ 13



TÉ & INFUSIONES

Taza	S/ 12
Tetera	S/ 16

★ CASA BLANCA

Flor de jamaica, rosehips, manzana, zarzamoras, fresas.

SUNNY DAY

Flores de manzanilla y aciano, con un toque herbal de hierba luisa y menta.

INDIAN CHAI

Té negro, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y negra, clavo de olor, canela, semillas de cilantro e hinojo y anís estrella.





★ Affogato Baileys



Casa Blanca



Chocolate Caliente



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 BANOFFEE S/ 12

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

CAKE BLUEBERRY 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

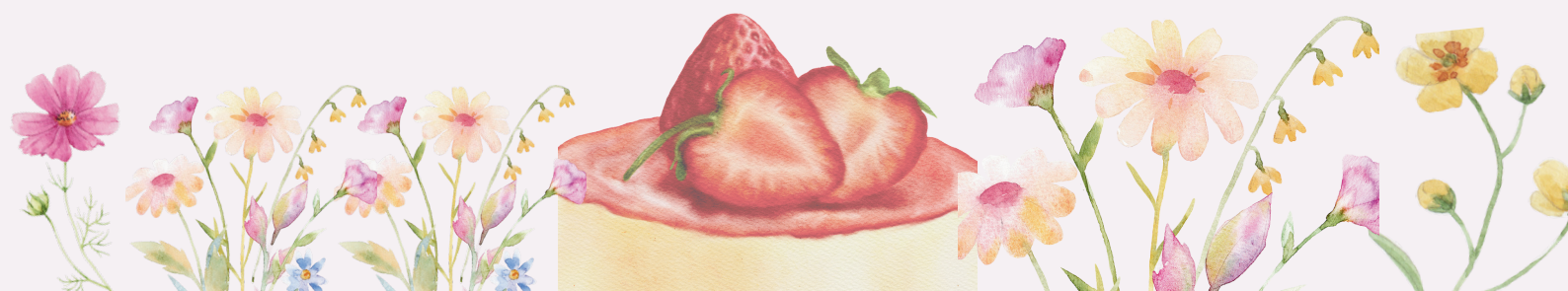
Bizcocho dulce elaborado con zanahoria rallada, pasas y pecanas, decorado con frosting de queso crema.

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.







Postres sin culpa

SIN AZUCAR

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

TORTA DE CHOCOLATE S/ 17

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

★ CARROT CAKE S/ 16

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

★ LEMON PIE S/ 14

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

BOLA DE HELADO ARTESANAL S/ 12

Helado de vainilla endulzado con fruto del monje.

★ SMOOTHIE DE LÚCUMA S/ 16

Nuestra autóctona lúcuma con leche y endulzado con xilitol.

PROTEIN SHAKE S/ 16

Protéico con 20gr. proteína sin lactosa, proteína clara de huevo y calostro bobino.

Adicional: Fresa o Plátano S/ 4



**SUGAR
FREE**





BEBIDAS

Frias

ICED COFFEE

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

SPARKLING

FRESAS	S/ 17
Agua mineral con gas, esencia de fresas, limón y cubos de hielo.	
BLUEBERRIES	S/ 17
Agua mineral con gas, esencia de arándanos, zarzamora, limón y cubos de hielo.	
★ TROPICAL	S/ 17
Agua mineral con gas, esencia de frutos tropicales, limón y cubos de hielo.	

TÉS HELADOS

Mocktails

★ CASA BLANCA	S/ 17
Casa blanca, sirope de fresa, zumo de limón y cubos de hielo.	
BORA BORA	S/ 17
Bora Bora, miel, sirope, zumo de limón, pepino en rodaja 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
Sirope de Nubes de Cacao, leche de coco y cubos de hielo.	

*CONSULTAR DISPONIBILIDAD

FRAPPÉS

FRAPUCCINO	S/ 18
MOKARAMELL	S/ 18
CARAMELO	S/ 18
CHOCOLATE	S/ 18
FRESA	S/ 18
Adicional:	
Crema de Chantilly	S/ 2

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



CASA BLANCA





BATIDOS

Y jugo de frutas

Batidos

MATCHA SMOOTHIE

S/ 15

Té matcha, piña, hierbabuena y leche de coco.

★ BANABLUE

S/ 15

Plátano de seda congelado, blueberries y leche fresca.

Detox

JUGO VERDE

S/ 15

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

★ PINEALBA

S/ 15

Piña golden, albahaca, hierbabuena y jengibre.

Jugo de Frutas

FRESA

S/ 13

PIÑA

S/ 13

PAPAYA

S/ 13

SURTIDO

Papaya, piña y fresa

S/ 13

NARANJA

S/ 13

Adicional:

Leche fresca

+ S/ 3

Leche de almendras /coco

+ S/ 4



WRAPS

Con vinagretas a base de yogurt y miel de abeja.

WRAP DELICIA DURAZNO

S/ 25

Exquisita combinación de pollo deshilachado, durazno jugoso, lechuga crespa, espinaca y pecanas caramelizadas, todo realzado con una deliciosa vinagreta balsámica.

★ WRAP CRISPY

S/ 25

Delicioso wrap con pollo crispy, lechuga fresca, palta cremosa, cebolla blanca, zanahoria y col en hilos, todo realzado con una exquisita vinagreta agridulce.

WRAP CÉSAR

S/ 25

Clásico y delicioso, con lechuga fresca, pollo grill jugoso, queso parmesano, crutones crujientes, tocino dorado y tomate, todo acompañado de una deliciosa vinagreta.

★ WRAP DE CHORIZO REGIONAL

S/ 25

Sabores intensos con chorizo regional, suave mousse de huevo, palta laminada, lechuga crespa, salsa de cocona, queso mozzarella derretido y una deliciosa salsa confiable.







SANDWICHES

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| CROISSANT MIXTO | S/ 17 | ★ CLUB SÁNDWICH | S/ 35 |
| CROISSANT DE POLLO CON DURAZNO | S/ 18 | Nuestro plato estrella. Capas de pan molde integral, filete de pollo con mayonesa y ketchup, jamón, queso mozzarella, huevo frito y lechuga. Acompañado de papas fritas crujientes. | |
| CROISSANT PEPE | S/ 18 | SÁNDWICH DE LOMO | S/ 27 |
| Croissant relleno de mousse de pollo con pasas, espinaca, pecanas y mayonesa. | | Lomo salteado con cebolla blanca, pimientos rojos y verdes, y queso mozzarella fundido en pan ciabatta. | |
| ★ TRIPLE ORIUNDA | S/ 16 | ★ SANDWICH AMAZÓNICO | S/ 25 |
| Capas de pan de molde integral tostado, relleno de mousse de huevo, palta, pollo o rodajas de tomate. | | Sándwich, elaborado con auténtico chorizo y cecina de la Región, salteados con pimientos frescos y cebolla blanca. Todo esto se acompaña de una deliciosa salsa de cocona que realza los sabores. | |
| ★ BUTIFARRA ORIUNDA | S/ 24 | | |
| Jamón artesanal hecho en casa con una jugosa sarsa de cebolla embocado en pan ciabatta. | | | |

TOSTAS

Elaborados con pan de masa madre.

- | | |
|---|-------|
| POLLO PALTEADO | S/ 21 |
| Pan campesino untado de mousse de pollo y cubierto de palta laminada. | |
| POLLO AL GRILL | S/ 21 |
| Filete de pollo a la plancha con queso mozzarella fundido, salsa oriunda 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. | |
| 🌱 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. | |







BRUNCH

Perfectos en cualquier momento del día.

★ WAFFLES CON FRUTOS DEL BOSQUE S/ 29

Masa tradicional servida en tres cuadrados, acompañada de fresas, arándanos, mantequilla de leche y sirope de maple o crema de avellanas, a elección.

WAFFLES DE LOS ANDES S/ 29

Tres cuadrados de nuestra receta andina a base de quinua perlada y avena, decorados con un mix de frutas (arándanos, aguaymanto y fresas), bañados en sirope de maple o crema de avellanas, a elección.



★ WAFFLES PROTEICOS S/ 22

Dos cuadrados elaborados a base de proteína de suero lácteo sin lactosa, huevos orgánicos y decorado con frutos rojos y fudge de chocolate proteico.

BOWL FRUTAS S/ 16

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

★ FRENCH TOAST S/ 29

Suave y esponjoso brioche artesanal con arándanos, fresas, sirope de maple y helado de vainilla.

★ HOT CAKES S/ 27

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

Adicionales:

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

DESAYUNOS

Completos

★ AMERICANO S/ 35

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

CONTINENTAL S/ 35

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

Elección de bebidas:

- **1 Jugo (8oz):** Surtido, papaya o piña
- **1 Bebida caliente:** Espresso, café americano, capuccino o infusión



AMERICANO





ENSALADAS Y BOLWS

Delicioso & Saludable

CÉSAR

S/ 28

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

ATÚN

S/ 28

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

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.

BOWL CRISPY

S/ 25

Pollo crispy acompañado de palta fresca, cebolla blanca con culantro, zanahoria y col en finos hilos, servido sobre una base de arroz blanco. Acompañado de vinagreta agrídulce que aporta el balance perfecto de frescura y sabor.

BOWL DELICIA DE DURAZNO

S/ 25

Durazno flameado, hilos de espinaca, camote confitado, pollo deshilachado y pecanas caramelizadas, servido sobre una base de arroz blanco. Acompañado de una vinagreta balsámica que equilibra y realza cada sabor.

PLATOS *de fondo*

♥ POLLO A LA PLANCHA

S/ 28

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

♥ POLLO CRISPY

S/ 29

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

TALLARÍN SALTADO

S/28

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

DIETA DE POLLLO

S/19

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

★ 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 huevo orgánico y plátano frito.

★ FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO

S/ 58

Espetacular Fetuccini en salsa huancaína acompañado de lomo fino salteado

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.





PASTAS

Preparadas con amor.

ALFREDO

S/ 27

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

PESTO

S/28

Salsa cremosa a base de albahaca, espinaca, pecanas, queso fresco y leche.

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







PIQUEOS

para compartir

★ CLUB SÁNDWICH

S/ 35

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

★ HAMBURGUESA LA CONFIABLE

S/35

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

HAMBURGUESA LA LEGAL

S/ 35

Pan brioche artesanal, doble hamburguesa ANGUS AMERICANA smash, 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.

HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN SLAW

S/32

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

ALITAS CROCANTES

S/ 30

Salsas: Acevichada y BBQ

Alitas fritas (08 unidades) con 02 salsas, acompañado de papas fritas.

TEQUEÑOS MIXTOS

S/ 25

08 tequeños rellenos de jamón y queso, acompañados de una sabrosa salsa guacamole.

POLLO A LA CANASTILLA

S/ 25

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/ 25

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

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

S/ 15



