



**BREAKFAST**  
DESAYUNO

# THE OBSERVATORY

*Fabulous mornings in Belmond Miraflores Park take you back to the traditional, nostalgic and Limeñian way of having breakfast. In addition to the existing traditional Panadero we will implement a traditional "breakfast carrito" and "El Emolientero" that serves our guests the freshest and most traditional Peruvian superfoods, fruits, detox juices at their tables. Furthermore, the chef will be able to prepare their preferred eggs table-side.*

*Due to its diverse array of natural environments, Peruvian fruits boast an astonishing variety of edible treasures that are ripe for the picking. Our breakfast will include a colorful display of these locally sourced and organic fruits, taking guests on a detox journey throughout Peru, freshly prepared by our chefs or by the guests themselves if they feel adventurous.*

*El Panadero; since the 16th century, the city of Lima was full of street vendors who were known as "pregoneros", and used to offer their products by singing in the streets throughout the day. There were the cheese maker, the pastry chef, the ice cream maker, the fruit seller, the tamale maker and last but not least, the baker. He used to go around the streets, first thing, riding his mule and carrying a couple of huge baskets full of bread that was just made in the bakeries nearby to be distributed to different families and businesses. Thus, the baker became a milestone in Lima and, with the passage of time, the mule was changed by the so famous cart that we could still see around different places in the whole city. In Belmond Miraflores Park, we have restored an authentic panadero cart and use it to present our home made pastries for breakfast.*

*The Emoliente is a beverage that has been sold by street vendors in Lima for more than a century, and people love it both for its sweet soothing flavor and for its medicinal properties.*

Las fabulosas mañanas en el Belmond Miraflores Park lo llevan a la tradicional, nostálgica y Limeña forma de desayunar. Además del ya tradicional Panadero implementaremos un tradicional "carrito de Desayuno" y "El Emolientero" que sirve a nuestros huéspedes los más frescos y tradicionales súper alimentos Peruanos, frutas, jugos desintoxicantes en sus mesas. Además, el chef podrá preparar sus huevos preferidos en la mesa.

Debido a su diversa gama de ambientes naturales, las frutas Peruanas cuentan con una asombrosa variedad de tesoros comestibles que están maduros para la cosecha. Nuestro desayuno incluirá una colorida exhibición de estas frutas orgánicas y de origen local, llevando a los huéspedes a un viaje de desintoxicación por todo el Perú, recién preparado por nuestros chefs o por los propios huéspedes si se sienten aventureros.

El Panadero; desde el siglo XVI, la ciudad de Lima estaba llena de vendedores ambulantes que eran conocidos como "pregoneros", y solían ofrecer sus productos cantando en las calles durante todo el día. Estaban los queseros, los pasteleros, los heladeros, los fruteros, los tamaleros y por último, pero no menos importante, los panaderos. Solían ir por las calles, a primera hora, montando su mula y llevando un par de enormes cestas llenas de pan que se acababa de hacer en las panaderías cercanas para ser distribuidas a diferentes familias y negocios. Así, el panadero se convirtió en un hito en Lima y, con el paso del tiempo, la mula fue cambiada por la tan famosa carreta que aún podemos ver en diferentes lugares de la ciudad. En el Belmond Miraflores Park, hemos restaurado una auténtica carreta de panadero y la utilizamos para presentar nuestros pasteles caseros para el desayuno.

El Emoliente es una bebida que ha sido vendida por vendedores ambulantes en Lima por más de un siglo, y la gente lo ama tanto por su calmante dulce sabor y por sus propiedades medicinales.

**COFFEE & HERB TEAS**

**FRESH JUICES**

*Orange*  
*Papaya*  
*Pineapple*

**HOMEMADE BREAD & PASTRY BASKET**

*Mini french*  
*Milk break*  
*Arab bread*  
*Croissant*  
*Pain au chocolat*  
*Muffin*  
*Donuts*

*\*With jam and butter*

**CHEESE & CHARCUTERIE DISHES**

*Ham*  
*Milano salami*  
*Turkey ham*  
*Fresh cheese*  
*Andean cheese*  
*Mozarella bocconcini*

**EGGS & OMELETTES**

*Scrambled eggs*  
*Fried eggs*  
*Boiled eggs*  
*Omelette*

**CAFÉ**

**JUGOS FRESCOS**

*Naranja*  
*Papaya*  
*Piña*

**CANASTA DE PANES HECHOS EN CASA**

*Mini francés*  
*Pan de leche*  
*Pan pita*  
*Croissant*  
*Pain au chocolate*  
*Muffin*  
*Donuts*

*\*Acompañados con mermelada y mantequilla*

**PLATOS DE QUESOS Y EMBUTIDOS**

*Jamón*  
*Salame Milano*  
*Jamón de pavo*  
*Queso fresco*  
*Queso Andino*  
*Mozarella bocconcini*

**HUEVOS & OMELETTES**

*Huevos revueltos*  
*Huevos fritos*  
*Huevos cocidos*  
*Omelette*

## A LA CARTE

*Quinoa tabouleh*

*Grilled vegetables with humus*

*Eggs Benedict*

*Peruvian tamale:*

*Creole tamale*

*Green tamale*

*Sweet tamale*

*Granola and berries yoghurt*

*Pancakes wiith nutella and whipped cream*

*Waffles with maple syrup and berries*

*Fresh fruit salad*

## SIDES

*Sausage*

*Bacon*

*Ham*

*Smoked salmon*

*Prosciutto*

*Salami*

*Peruvian tamale*

*White and whole wheat toast*

*Dried fruts & nuts*

*Granola*

*Yoghurt*

*Honey bee*

*Maple syrup*

## PLATO A ELECCIÓN

Tabouleh de quinua

Vegetales grillados con humus

Huevos benedictinos

Degustación de tamales:

Criollo

Verde

Humita

*Yogurt con granola y frutos del bosque*

*Panqueques con nutella y crema batida*

*Waffles con miel de maple y frutos del bosque*

*Ensalada de frutas*

## ACOMPAÑAMIENTOS

Salchichas

Tocino

Jamón

Salmón ahumado

Prosciutto

Salame

Tamalitos

Tostadas blancas o integrales

Frutos secos

Granola

Yoghurt

Miel de abeja

Miel de maple