

D★B

DELI★BAKERY

Breakfasts / Lunch / Dinners

DESAYUNOS / ALMUERZOS / CENAS

LA PUNTA





“Bienvenido”

Al lugar donde la calidad y el sabor se encuentran. Elaboramos cada plato con ingredientes de primera y cuidado en cada detalle, para que disfrutes de una experiencia única, como si estuvieras en casa, donde cada visita te haga sentir bienvenido y siempre quieras volver. Porque todo lo que hacemos, lo hacemos con amor.

We cook with love 



DESAYUNOS

Breakfasts

Desayuno Criollo

Delicioso chicharrón de cerdo con camote frito, tamal criollo, salchicha huachana y sarsa criolla. Incluye dos cafés americanos y cuatro panes franceses de la casa. ¡Perfecto para disfrutar en familia!

Delicious pork chicharrón with fried sweet potato, tamal criollo, Huacho-style sausage, and criolla sarsa. Includes two American coffees and four house-made French rolls. Perfect to enjoy with family!

s/90.00



Peruanísimo

Sabrosa salchicha huachana con huevo, servida con crujiente pan francés de la casa. Incluye café americano o infusión a elección.

Tasty Huacho-style sausage with egg, served with our house-made crispy French bread. Includes American coffee or your choice of herbal tea.

s/23.00



Desayuno Americano

Cremosos huevos revueltos con tocino y jamón, servidos con doradas tostadas. Incluye café americano y jugo de frutas natural a elección.

Creamy scrambled eggs with bacon and ham, served with golden toast. Includes American coffee and your choice of fresh fruit juice.

s/27.00



Tamal de Pollo o Cerdo

Tamal dorado de maíz relleno de pollo o cerdo, acompañado de una fresca salsa criolla.

Golden corn tamale filled with chicken or pork, served with a fresh criolla salsa.

s/13.00



Omelette de Jamón, Queso y Tocino

Esponjoso omelette con queso Edam fundido, jamón y tocino. Acompañado de doradas tostadas de pan de molde.

Fluffy omelette with melted Edam cheese, ham, and bacon. Served with golden toasted sandwich bread.

s/24.00



Omelette Delibakery

Contundente omelette con frescas verduras salteadas (zucchini, pimiento, cebolla blanca y champiñones) en aceite de oliva. Acompañado de tostadas de pan de molde.

Hearty omelette with fresh sautéed vegetables (zucchini, bell pepper, white onion, and mushrooms) in olive oil. Served with toasted sandwich bread.

s/26.00



Tostón de Palta con Huevo

Crujiente pan multigrano con láminas de palta y huevo pochado. Una combinación ligera y deliciosa.

Crispy multigrain bread with avocado slices and a poached egg. A light and delicious combination.

s/16.00



Dúo de Tostones Saltados

Deliciosos tostones acompañados de lomo fino saltado al wok, con cebolla, tomate y un toque de cilantro fresco.

Crispy tostones served with wok-sautéed beef (lomo saltado), onion, tomato, and a touch of fresh cilantro.

s/30.00



Dúo de Tostones Mediterráneo

Increíble dupla: tostón de palta con huevo pochado y tostón caprese con tomate, mozzarella y albahaca fresca.

Avocado tostone with a poached egg and Caprese tostone with tomato, mozzarella, and fresh basil.

s/26.00



Tostadas Francesas

Deliciosas tostadas francesas, doradas a la perfección. Servidas con miel y rodajas de plátano fresco.

Delicious French toast, perfectly golden. Served with honey and fresh banana slices.

s/23.00



SÁNDWICHES

Sandwiches

Croissant Mixto

Incomparable pan hojaldrado de la casa, relleno de jamón y queso edam derretido. Una delicia dorada y reconfortante.

House-made puff pastry filled with ham and melted edam cheese. A golden and comforting delight.

s/19.00



Croissant de Pollo con Durazno

Crujiente hojaldrado de la casa, relleno de pollo, láminas de durazno y pecanas. Un bocado suave, dulce y delicioso.

House-made puff pastry filled with chicken, peach slices, and pecans. A soft, sweet, and delicious bite.

s/23.00



Sándwich Mixto Completo

El infaltable: capas doradas de pan de molde con jamón y queso edam, coronadas con un huevo frito.

The classic: golden layers of sandwich bread with ham and edam cheese, topped with a fried egg.

s/22.00



Sándwich de Lasagna

Desde Italia: pan francés crocante, relleno de lasagna a la boloñesa con carne y queso fundido. Un clásico con un toque original.

Crispy French roll filled with Bolognese lasagna made with ground beef and melted cheese. A classic with a twist.

s/33.00



Sándwich Napolitano

Exquisito pan artesanal de la casa con pollo en salsa napolitana, queso gratinado y guacamole. Una combinación irresistible de sabores.

House-made artisanal bread with chicken in Neapolitan sauce, gratinéed cheese, and guacamole. An irresistible combination of flavors.

s/34.00



Sándwich Broaster

Jugosa pechuga broaster servida en pan de hamburguesa, acompañada con salsa tártara. Una explosión de sabor en cada bocado.

Crispy broaster chicken breast served in a hamburger bun, accompanied by tartar sauce.

s/28.00



Sándwich de Chicharrón

El campeón: pan francés con panceta de cerdo dorada, camote frito y salsa criolla. Sabor peruano en cada bocado.

The champion: crispy French roll with golden pork belly, fried sweet potato, and criolla sauce. Peruvian flavor in every bite.

s/28.00



Sándwich de Relleno Criollo

Crujiente pan francés de la casa, con relleno artesanal y camote frito, acompañado de salsa criolla.

Crispy house-made French roll with artisanal stuffing and fried sweet potato, served with Peruvian criolla salsa.

s/18.00



Sándwich de Asado

Sabroso asado criollo con un toque de mostaza, servido en pan francés. Un clásico lleno de sabor.

Tasty criollo-style roast with a hint of mustard, served in French bread. A classic full of flavor.

s/29.00



Mini Hamburguesas

Jugosa hamburguesa con tocino y queso cheddar derretido, acompañada de papas fritas.

Juicy Angus with bacon and melted cheddar cheese, served with French fries.

s/34.00



Club Sándwich

El inigualable: capas de pan de molde tostado con pollo, jamón, queso edam fundido, huevo, tocino, lechuga fresca y tomate, acompañadas de papas fritas.

The incomparable: layers of toasted sandwich bread with chicken, ham, melted edam cheese, egg, bacon, fresh lettuce, and tomato, served with French fries.

s/40.00



ENTRADAS

Appetizers

Tequeños de Queso

Los imperdibles: crujiente masa wantán rellena de queso fresco, acompañada de guacamole. Un bocado dorado y delicioso.

The must-haves: crispy wonton dough filled with fresh cheese, served with guacamole. A golden and delicious bite.

s/25.00



Tequeños de Lomo

Crujiente masa hojaldrada rellena de lomo salteado al wok. Sabor peruano en cada mordida.

Flaky puff pastry filled with wok-sautéed beef tenderloin. Peruvian flavor in every bite.

s/45.00

Chicharrón de Pollo al Panko

Trozos de pechuga crocante, sazonados al estilo de la casa y acompañados de papas fritas con salsa tártara.

Juicy, crispy chicken breast pieces seasoned in the house style, served with French fries and tartar sauce.

s/36.00



Nuggets con Papas Fritas

Para nuestros consentidos: pollo crujiente acompañado de papas fritas doradas en su punto.

For our little ones: crispy chicken served with perfectly golden French fries.

s/30.00



Salchipapa Delibakery

Doradas papas fritas acompañadas de salchicha tipo frankfurter y huevo frito al punto.

Golden French fries served with frankfurter sausage and a perfectly fried egg.

s/30.00



ENSALADAS Y SOPAS

Salads and Soups

Apaltado con Pollo

El saludable: palta cremosa con ajonjolí, filete de pollo a la plancha, lentejas, quinoa, pepino, tomate. Ligera, nutritiva y deliciosa. Elige entre quinoa o arroz.

The healthy one: creamy avocado with sesame seeds, grilled chicken fillet, lentils, quinoa, cucumber and tomato. Light, nutritious, and delicious. Served with your choice of quinoa or rice.

s/39.00



Ensalada Primavera

Fresca lechuga con filete de pollo a la plancha, láminas de durazno, palta y palmitos, todo realzado con un suave aderezo de honey mustard.

Fresh lettuce with grilled chicken fillet, peach slices, avocado, and hearts of palm, all enhanced with a light honey mustard dressing.

s/40.00



Ensalada Mix House

Jugosa pechuga de pollo a la plancha con palta, huevo sancochado, tomate, zanahoria rallada, queso fresco, choclo, tocino y mix de lechuga

Juicy grilled chicken breast with avocado, boiled egg, tomato, grated carrot, fresh cheese, corn, bacon, and fresh lettuce mix.

s/42.00



Sopa Criolla

Sabroso y concentrado caldo de res con papa amarilla, fideos cabello de ángel y huevo escalfado.

Flavorful and rich beef broth with yellow potato, angel hair pasta, and a poached egg.

s/34.00



Dieta de Pollo

Exquisita sopa con dados de pechuga de pollo, papa amarilla, fideos cabello de ángel y mix de verduras.

Delicious soup with diced chicken breast, yellow potato, angel hair pasta, and mixed vegetables.

s/28.00



PLATOS DE FONDO

Main Dishes

Lomo Saltado

Tiernos trozos de lomo fino salteados con cebolla, tomate y ají amarillo en nuestra salsa especial, servidos con arroz blanco y papas fritas doradas.

Tender strips of premium beef sautéed with onion, tomato, and yellow chili in our special sauce, served with white rice and golden French fries.

s/55.00



Arroz con Pollo

Clásico y sabroso arroz con pollo, 1/4 de pollo servido con crema huancaína y sarsa criolla. Un festín peruano lleno de sabor.

Classic and flavorful chicken and rice, a quarter-sized chicken served with Huancaína cream and sarsa criolla. A flavorful Peruvian feast.

s/47.00

Ají de Gallina

Delicada crema de ají amarillo con pan, leche, queso parmesano y pollo deshilachado, acompañada de arroz blanco.

Delicate yellow chili sauce made with bread, milk, Parmesan cheese, and shredded chicken, served with white rice.

s/38.00



Asado con Puré

Láminas tiernas y jugosas de asado, servidas con puré de papa amarilla y arroz blanco.

Tender and juicy slices of roast beef, served with yellow potato purée and white rice.

s/46.00



Pollo al Estilo Delibakery

Sabroso pollo en aderezo especial de la casa, acompañado de papa, arroz blanco y ensalada de la casa.

Tasty chicken in the house special dressing, served with potato, white rice, and house salad.

s/38.00

Tacu Tacu con Carrillera

Exquisito tacu tacu de frijoles, coronado con jugosa carrillera al estilo seco norteño y acompañado de fresca salsa criolla.

Golden bean tacu tacu topped with juicy northern-style braised beef cheek and served with fresh criolla sauce.

s/50.00



Bistec a lo Pobre

Tierna sábana de lomo fino, acompañada de huevo frito, plátano frito, papas fritas y arroz blanco.

Tender slice of beef tenderloin, served with fried egg, fried sweet plantain, French fries, and white rice.

s/50.00



Suprema de Pollo al Panko

Contundente pechuga de pollo empanizada en panko, servida con papas fritas y arroz blanco.

Hearty panko-breaded chicken breast, served with French fries and white rice.

s/39.00



Fettuccine al Pesto con Sábana de Lomo

Tierna sábana de lomo fino sobre fettuccine bañado en salsa pesto.

Tender thin slice of premium beef served over fettuccine in pesto sauce.

s/58.00

**Con Suprema
s/46.00**



Ragú de Lomo

Nuestro fettuccine al dente en salsa especial de hongos y vino tinto, con jugoso lomo fino.

Fettuccine al dente in a special mushroom and red wine sauce, topped with juicy premium beef.

s/51.00



Spaghetti en Salsa de Ocopa con Champiñones

Spaghetti en cremosa salsa de ocopa, acompañado de tiernos champiñones salteados.

Spaghetti in creamy ocopa sauce, served with tender sautéed mushrooms.

s/42.00



Spaghetti Mediterráneo

Delicioso spaghetti salteado en aceite de oliva con tomates confitados, champiñones salteados, aceitunas mixtas, alcaparras, ajo y queso parmesano rallado.

Delicious spaghetti sautéed in olive oil with confit tomatoes, mushrooms, mixed olives, capers, garlic, and grated Parmesan cheese.

s/40.00



Fettuccine a la Huancaína con Lomo

Fettuccine al dente en cremosa salsa huancaína, coronado con trozos de lomo fino salteados.

Fettuccine al dente in creamy huancaína sauce, topped with sautéed tender strips of premium beef.

s/56.00

Con Suprema
s/46.00



Fettuccine a lo Alfredo

Fettuccine al dente en suave salsa blanca, con láminas de jamón.

Fettuccine al dente in a smooth white sauce, topped with slices of ham.

s/30.00



Ravioles de Queso al Locro

Delicados ravioles rellenos de queso en salsa de locro con toques andinos.

Delicate cheese-filled ravioli in locro sauce with Andean touches.

s/46.00

Ravioles Rossini

Delicada pasta artesanal rellena de queso ricotta en salsa Rossini con champiñones salteados.

Delicate handmade pasta filled with ricotta cheese in Rossini sauce with sautéed mushrooms.

s/45.00



Mac & Cheese

Cremosos macarrones en salsa de queso cheddar gratinados, acompañados de cubos de pollo.

Creamy macaroni in gratiné cheddar cheese sauce, served with chicken cubes.

s/34.00



Lasagna a la Bolognesa

Pasta artesanal rellena de queso mozzarella, bañada en bechamel y salsa bolognesa, gratinada con queso parmesano.

Handmade pasta filled with mozzarella cheese, topped with béchamel and Bolognese sauce, gratinéed with Parmesan cheese.

s/39.00



Lasagna de Ají de Gallina

Suave pasta artesanal rellena de queso mozzarella, bañada en una salsa fusión italo-peruana de ají de gallina y gratinada con queso parmesano.

Tender handmade pasta filled with mozzarella cheese, topped with an Italo-Peruvian ají de gallina fusion sauce and gratinéed with Parmesan cheese.

s/46.00



BEBIDAS

Drinks

Jugos

- Piña **s/13.00**
- Papaya **s/13.00**
- Fresa **s/13.00**
- Mango **s/13.00**
- Naranja **s/15.00**
- Guanabana **s/15.00**
- Chirimoya **s/15.00**
- Surtido **s/16.00**
- Lúcumá **s/16.00**

Bebidas Frías

- Agua con Gas / sin Gas **s/7.00**
- Coca Cola, Inca Kola, Fanta o Sprite **s/8.00**
- Vaso (Limonada, Chicha morada, Maracuyá) **s/11.00**
- Jarra (Limonada, Chicha morada, Maracuyá) **s/30.00**

Bebidas Calientes

Trabajamos con el mejor café orgánico, hecho especialmente para la cadena Delibakery, que han logrado cumplir con nuestros estándares de calidad consiguiendo el café ideal.

- Café cortado **s/9.50**
- Café americano **s/12.00**
- Café espresso **s/8.50**
- Café espresso doble **s/15.00**
- Café con leche **s/12.00**
- Cappuccino **s/15.00**
- Chocolate caliente **s/15.00**
- Infusiones (té, manzanilla, anís) **s/7.50**

Bebidas Alcohólicas

- Cerveza Cusqueña **s/14.00**
- Pilsen / Cristal **s/14.00**
- Jarra de sangría **s/70.00**



POSTRES

Desserts

Dulces

- Alfajor classique **s/7.00**
Alfajor de manjar
- Alfajor au chocolat **s/8.00**
Alfajor de chocolate
- Gâteau imbibé d'alcool **s/7.00**
Borrachito
- Cheesecake à la fraise **s/13.00**
Cheesecake horneado de fresa
- Mille-feuille au dulce de leche **s/8.50**
Milhojas de manjar
- Mille-feuille à la pêche **s/11.00**
Milhojas de durazno con chantilly
- Mille-feuille à la fraise **s/12.00**
Milhojas de fresa con chantilly
- Tarte aux pommes **s/10.00**
Pie de manzana
- Gâteau forêt noire **s/12.00**
Selva negra
- Tarte au citron **s/11.00**
Pie de limón
- Gâteau au chocolat **s/11.00**
Torta de chocolate
- Gâteau blond **s/12.00**
Torta rubia
- Gâteau trois laits à la vanille **s/12.00**
Tres leches de vainilla
- Gâteau sublime **s/12.00**
Torta sublime
- Tartelette à la pêche **s/12.00**
Tartaleta de durazno
- Tartelette aux fraises **s/12.00**
Tartaleta de fresa
- Roulé au dulce de leche **s/8.50**
Pionono de Manjar

Salados

- Empanada au poulet **s/11.00**
Empanada de pollo
- Empanada à la viande **s/12.00**
Empanada de carne
- Empanada mixte **s/10.00**
Empanada mixta

**SOLICITA NUESTRO
CATÁLOGO DE POSTRES**





Gracias

por elegirnos, siempre será
un placer recibirte



visítanos en:



www.delibakery.com

- 📍 Av. Defensores del Morro 1803 (Ex Av. Huaylas) - Chorrillos 📞 266 8888
- 📍 Malecón Pardo, La Rotonda. Playa Hermosa - Ancón 📞 943 145 552
- 📍 Km. 167 de la Nueva Panamericana Sur - Nuevo Cañete
- 📍 Av. Miguel Grau 250, La Punta - Callao 📞 465 5549
- 📍 Av. Camino Real 415 - San Isidro 📞 995 327 978
- 📍 Panamericana Norte km 73, Aucallama - Huaral
- 📍 Km. 48 de la Panamericana Sur - San Bartolo
- 📍 Km. 88 de la Panamericana Sur - Mala