

PIQUEOS

Tequeños Clásicos

Tequeños rellenos de queso, acompañado de guacamole de la casa.

S/.20

Pollitos Crocantes

Trozos de pollo perfectamente empanizado, acompañado de papas fritas y tártara.

S/.28

Gyozas

Empanadas orientales al vapor, rellenas de lomo de cerdo en salsa nikkei y tamarindo.

S/.24

Langostinos al Panko

Langostinos empanizados y fritos, acompañados de nuestra salsa de Maracuyá.

S/.32

Tequeños de Lomo Saltado

Tequeños rellenos de Lomo fino, con nuestra salsa huancaína.

S/.28

Alitas BBQ

Alitas horneadas y fritas con nuestra salsa casera BBQ con sabor intenso y dulce, acompañada de papas fritas.

S/.26

Mini Burgers

Hamburguesitas jugosas de la casa con queso cheddar, lechuga, tomate y acompañadas con papas fritas.

S/.28

SANDWICHES

Cheeseburger

Hamburguesa de la casa en pan brioche, con queso cheddar, tomate, lechuga, mayonesa de pickles y papas fritas.

S/.30

Hamburguesa Sawa

Hamburguesa de la casa en pan brioche, queso edam, tomate, lechuga, mayonesa de pickles, mermelada de tocino, aros de cebolla y papas fritas.

S/.30

Club Sandwich

Pan de miga blanco con pollo, huevo, jamón inglés, queso edam, tocino, lechuga, tomate y mayonesa.

S/.34

Pollo Spicy

Pan Ciavatta con pollo crispy, lechuga, palta, mayonesa, nuestra salsa oriental picante y acompañado con papas fritas.

S/.30

Pollo Picnic

Pan ciavatta con pechuga de pollo deshilachada, lechuga, mayonesa de la casa y papas fritas.

S/.20

ENSALADAS

Sawa

Mix de lechuga, pollo a la plancha, palta, pecanas caramelizadas, pasas, zanahoria rayada, gajos de naranja y nuestra salsa de miel y mostaza. La más popular.

S/.30

Tex Mex Acevichada

Jugosas tiras de pollo empanizado, tortillas de trigo con queso, lechuga crujiente, frejoles, choclo, tomate, cebolla, palta e hilos de wantán, con una salsa vinagreta acevichada.

S/.28

Cobb

Pollo a la plancha con mix de lechuga, tomate, pepino, tocino crocante, palta, huevo y acompañada de aliño de la casa.

S/.30

Oriental

Pechuga de pollo empanizada con mix de lechuga, zanahoria, holantao, frejol chino, maní tostado, hojas de culantro y acompañada de nuestra vinagreta oriental.

S/.30

Cesar con Pollo

Mix de lechuga, filetes de pollo a la plancha, crotones, tocino, queso parmesano, acompañada de nuestra salsa Cesar.

S/.28

De la Casa

Mix de lechuga, tomate, cebolla blanca, aceituna verde, choclo desgranado, palta y acompañada del aliño de la casa.

S/.18

Sawa café

BEBIDAS Y JUGOS

Limonada	S/.10
Limonada de Hierba Luisa	S/.10
Jugo de Naranja	S/.10
Jugo de Piña	S/.10
Jugo de Papaya	S/.10
Jugo Surtido	S/.12
Ice Tea	S/.10
Cervezas	S/.10
Gaseosas	S/.8
Agua	S/.6

Americano	S/.10
Espresso	S/.10
Cortado	S/.10
Con Leche	S/.10
Capuccino	S/.10
Infusiones	S/.10

CAFÉ E INFUSIONES

FONDOS

Lomo Saltado a lo Oscar

Tradicional plato peruano de trozos de lomo fino flambeado al pisco en nuestra salsa tradicional, con cebolla, tomate, aji amarillo y acompañado de arroz, papas y un huevo frito. Un clásico.

S/.48

Fetuccini al Pesto con Bistec apanado

Fetuccini al pesto estilo genovés, con una sábana de Bistec empanizado.

S/.30

Nuevo Aeropuerto con Pollo Oriental

Arroz salteado al wok con pollo y verduras en salsa oriental, con hilos de wantán.

S/.34

Rigatoni a la Huacaína con asado de tira

Asado de tira cocido a fuego lento, acompañado de nuestra pasta a la huancaína con un toque de parmesano.

S/.38

Pescado en costra de Quinoa con Ratatouille

Pescado apanado con granos de quinoa de los andes, con vegetales soasados y arroz con champiñones.

S/.38

Pescado a la Chorrillana

Pescado apanado acompañado de vegetales salteados al wok con nuestra salsa chorrillana, camote glaceado y arroz.

S/.34

Milanesa de Pescado y ensalada de la Casa

Filete de pescado empanizado con mix de lechugas, tomate, cebolla blanca, aceituna verde, choclo desgranado, palta, papas amarillas doradas y aliño de la casa.

S/.34

Arroz con Pollo meloso

Plato tradicional de pierna con encuentro, con arroz en base de culantro, ají amarillo, chicha de jora. Todo un clásico norteño.

S/.32

Milanesa de Pollo y ensalada de la Casa

Filete de pollo empanizado o a la plancha con mix de lechuga, tomate, cebolla blanca, aceituna verde, choclo desgranado, palta, papas amarillas doradas y aliño de la casa.

S/.30

Spaghetti aglio oleo

Spaghetti o Fetuccini, salteado en nuestro aceite de ajo, culantro picado, tomate, y salteado con vino blanco.

S/.30

Risotto a la Huancaína con Lomo

Trozos de lomo fino flambeados en nuestra salsa tradicional con cremoso arroz bañado en salsa huancaína.

S/.50

Asado de tira con puré de Pallares

Asado de tira cocido a fuego lento, acompañado de nuestro pure de pallares, arroz blanco y sarza criolla.

S/.40

POSTRES

Brownie con Helado

Tibio brownie de chocolate y pecanas, acompañado de una bola de helado.

S/.14

Crepe con Manzana

Crepe acompañado de manzanas flameadas con azúcar, canela y una bola de helado.

S/.16

Milhojas de Fresas

Masa de hojaldre rellena de manjar blanco, chantilly y fresa.

S/.20

Sundae

2 Bolas de helado con chips de brownie y fudge.

S/.16

Crumble de Manzana

Manzanas salteadas al pisco, crujientes de galletas de avena, helado de vainilla, y trozos de masa hojaldre.

S/.18

Tostada Francesa

Pan brioche, bañado en almíbar de la casa, sellado en mantequilla con fresas y helado de vainilla.

S/.22

Mini Brownie

Tibio brownie de chocolate y pecanas.

S/.10

Mini Sundae

1 Bola de helados con chips de brownie y fudge.

S/.10

STARTERS

Tequeños Clásicos

Cheese-filled tequeños, served with house-made guacamole.

S/.20

Pollitos Crocantes

Perfectly breaded chicken pieces, served with French fries and tartar sauce.

S/.28

Gyozas

Steamed oriental pastries, filled with pork loin in Nikkei and tamarind sauce.

S/.24

Langostinos al Panko

Breaded and fried prawns, served with our passion fruit sauce.

S/.32

Tequeños de Lomo Saltado

Tequeños filled with tenderloin, with our huancaína sauce.

S/.28

Alitas BBQ

Baked and fried wings with our homemade BBQ sauce, intensely sweet and flavorful, served with French fries.

S/.26

Mini Burgers

Juicy house burgers with cheddar cheese, lettuce, tomato and served with french fries.

S/.28

SALADS

Sawa

Mixed greens, grilled chicken, avocado, caramelized pecans, raisins, shredded carrot, orange segments, and our signature honey mustard dressing. Our most popular.

S/.30

Tex Mex Acevichada

Juicy strips of breaded chicken, wheat tortillas with cheese, crispy lettuce, beans, corn, tomato, onion, avocado and wonton threads, with a ceviche-style vinaigrette sauce.

S/.28

Cobb

Grilled chicken with a mix of lettuce, tomato, cucumber, crispy bacon, avocado, egg, and accompanied by house dressing.

S/.30

Oriental

Breaded chicken breast with a mix of lettuce, carrot, snow peas, mung beans, roasted peanuts, cilantro leaves and served with our oriental vinaigrette.

S/.30

Cesar con Pollo

Mixed lettuce, grilled chicken fillets, croutons, bacon, parmesan cheese, served with our Caesar dressing.

S/.28

De la Casa

Mixed lettuce, tomato, white onion, green olives, kernels of corn, avocado and accompanied by house dressing.

S/.18

MAIN COURSE

Lomo Saltado a lo Oscar

Traditional Peruvian dish of tenderloin steak flambéed with pisco in our traditional sauce, with onion, tomato, yellow chili pepper, and served with rice, potatoes, and a fried egg. A classic.

S/.48

Fettuccini al Pesto con Bistec apanado

Fettuccine al pesto Genovese style, with a sheet of breaded steak.

S/.30

Nuevo Aeropuerto con Pollo Oriental

Stir-fried rice with chicken and vegetables in an oriental sauce, with wonton strips.

S/.34

Rigatoni a la Huacaína con asado de tira

Slow-cooked short ribs, accompanied by our Huancaína pasta with a touch of Parmesan.

S/.38

Pescado en costra de Quinoa con Ratatouille

Breaded fish with Andean quinoa grains, with roasted vegetables and mushroom rice.

S/.38

Pescado a la Chorrillana

Breaded fish accompanied by stir-fried vegetables in a wok with our chorrillana sauce, glazed sweet potato and rice.

S/.34

Milanesa de Pescado y ensalada de la Casa

Breaded fish fillet with mixed lettuce, tomato, white onion, green olives, corn kernels, avocado, golden yellow potatoes and house dressing.

S/.34

Arroz con Pollo meloso

Traditional dish of pork leg with rump, served with rice, cilantro, yellow chili pepper, and chicha de jora (fermented corn beverage). A true northern classic.

S/.32

Milanesa de Pollo y ensalada de la Casa

Breaded or grilled chicken fillet with a mix of lettuce, tomato, white onion, green olives, corn kernels, avocado, golden yellow potatoes, and house dressing.

S/.30

Spaghetti aglio oleo

Spaghetti or Fettuccine, sautéed in our garlic oil, chopped cilantro, tomato, and sautéed with white wine.

S/.30

Risotto a la Huancaína con Lomo

Slices of tenderloin flambéed in our traditional sauce with creamy rice bathed in huancaína sauce.

S/.50

Asado de tira con puré de Pallares

Slow-cooked short ribs, served with our lima bean puree, white rice, and salsa criolla.

S/.40

Sawa café

SANDWICHES

Cheeseburger

House burger on brioche bread, with cheddar cheese, tomato, lettuce, pickle mayonnaise and french fries.

S/.30

Hamburguesa Sawa

House burger on brioche bread, Edam cheese, tomato, lettuce, pickle mayonnaise, bacon jam, onion rings and french fries.

S/.30

Club Sandwich

White white bread with chicken, egg, English ham, Edam cheese, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise.

S/.34

Pollo Spicy

Ciavatta bread with crispy chicken, lettuce, avocado, mayonnaise, our spicy oriental sauce and served with French fries.

S/.30

Pollo Picnic

Ciavatta bread with shredded chicken breast, lettuce, house mayonnaise and french fries.

S/.20

Triple Clásico

White bread, tomato, avocado, egg and mayonnaise.

S/.18

Mixto Completo

White white bread, Edam cheese, English ham and fried egg.

S/.18

Tostón con Palta

Sourdough grain bread, avocado, olive oil and sunflower seeds.

S/.16

Tostón con Cerdo Laqueado

Sourdough grain bread topped with wine-glazed pork, Edam cheese, caramelized white onion, and mushrooms.

S/.26

Tostón con Huevos Pochados

Toasted bread with sourdough grains with English ham, avocado, 2 poached eggs, sunflower seeds, olive oil and house-made huancaína sauce.

S/.22

DRINKS & JUICES

Lemonade

S/.10

Lemon verbena lemonade

S/.10

Orange Juice

S/.10

Pineapple Juice

S/.10

Papaya Juice

S/.10

Mix Fruit Juice

S/.12

Ice Tea

S/.10

Beers

S/.10

Soda

S/.8

Water

S/.6

Americano

S/.10

Espresso

S/.10

Dash of Milk

S/.10

With Milk

S/.10

Capuccino

S/.10

Tea

S/.10

COFFEE & TEA

DESSERTS

Brownie con Helado

Warm chocolate and pecan brownie, served with a scoop of ice cream.

S/.14

Crepe con Manzana

Crepe served with flambéed apples with sugar, cinnamon, and a scoop of ice cream.

S/.16

Milhojas de Fresas

Puff pastry filled with dulce de leche, chantilly cream and strawberry.

S/.20

Sundae

2 Scoops of ice cream with brownie chips and fudge.

S/.16

Crumble de Manzana

Apples sautéed in pisco, crispy oatmeal cookies, vanilla ice cream, and pieces of puff pastry.

S/.18

Tostada Francesa

Brioche bread, soaked in house syrup, sealed in butter with strawberries and vanilla ice cream.

S/.22

Mini Brownie

Warm chocolate and pecan brownie.

S/.10

Mini Sundae

1 Scoop of ice cream with brownie chips and fudge.

S/.10