

DESDE
1930

★
PASTELERÍA
SAN MARTÍN
◆
TRADICIÓN LIMEÑA

NUESTRA CARTA

DESDE
1930

POSTRES

Clásicos

Los clásicos de clásicos.
Esos que nunca pasan de moda.

Torta de chocolate	S/ 9
Crema volteada	S/ 8
Pastel de manzana	S/ 6
Tartaleta de fresa	S/ 6
Pionono (Chantilly)	S/ 9
Conito (Crema pastelera)	S/ 7
Milhojas (Crema pastelera)	S/ 9
Keke de pecanas	S/ 8
Keke de vainilla	S/ 8
Keke inglés	S/ 35



DULCES

De Antaño

Tradiciones de la Lima de antaño
en cada bocado.

Rosquitas	S/ 8
Biscotelas	S/ 7
Karamandukas	S/ 7
Pionono	S/ 8
Alfajor de maicena	S/ 8
Alfajor de chirimoya	S/ 8
Orejetas	S/ 8
Milhojas tradicional	S/ 8
Turrón (Porción)	S/ 9
Empanadas de boda	S/ 6

Los precios están expresados en nuevos soles e incluyen IGV. Las fotos son referenciales.
Si tienes alguna restricción alimenticia, consulta con nuestro personal quienes gustosamente tendrán algo para ti.



SALADOS

Los de siempre

Empanadas, Sandwiches y mucho más, con el clásico sabor que nos caracteriza.

Mixto (Jamón y queso) S/ 10

Mixto Completo (Jamón, queso y huevo) S/ 11

Sandwich de queso S/ 6

Sandwich de jamón S/ 7

Sandwich (Jamón y huevo) S/ 8

Sandwich de huevo S/ 4

Butifarra S/ 9

Empanada de carne S/ 8

Empanada de pollo S/ 8

Empanada de queso S/ 8

Pastel de acelga S/ 8

BEBIDAS

& Gaseosas

Café Americano S/ 8

Café con leche S/ 9

Esencia de Café (250 ml.) S/ 20

Té S/ 5

Té con leche S/ 7

Manzanilla S/ 5

Anís S/ 5

Leche S/ 6

Gaseosa mediana S/ 3

Gaseosa de 1/2 Lt. S/ 4

PANES

Croissant (x und) S/ 2.5

Cachito de mantequilla (x und) S/ 2

Pan Brioche (x 6 und) S/ 7

Pan de yema (x und) S/ 9

Pan de dulce (x und) S/ 16

Chancay (x 2 und) S/ 10



Tradicional

TURRÓN DE DOÑA PEPA

Nuestro Turrón de Doña Pepa tradicional está elaborado con deliciosos palitos de harina de trigo, cubierto generosamente con miel de frutas y coloridos caramelos.

1 kg S/ 40

1/2 kg S/ 22

1/4 kg S/ 11



DESDE
1930

La historia de la pastelería San Martín se remonta a 1930. Su fundador fue Don Emilio Quintana Illescas, quien junto a su madre Doña Romelia Illescas, y a su esposa Josefina Haydée Gaviria de Quintana, tuvieron la preocupación de elaborar un Turrón de Doña Pepa de alta calidad; seleccionando las mejores materias primas y respetando la receta tradicional, asegurándose así de satisfacer los paladares más selectos y exigentes.



The history of “Pastelería San Martín” (“San Martín Pastry Shop”) goes back to 1930. Its founder was Don Emilio Quintana Illescas, who along with his mother, Doña Romelia Illescas, and his wife Josefina Haydée Gaviria de Quintana, had the concern of making a “Turrón de Doña Pepa” (Doña Pepa Nougat”) of high quality, selecting the best raw materials and respecting the traditional recipe, making sure to satisfy the most select and demanding palates.