

Carta de Licores y Bebidas

WHISKY	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
DEWAR'S	S/ 18	S/ 198
OLD PARR	S/ 23	S/ 253
JW. BLACK LABEL	S/ 32	S/ 352
JW. DOUBLE BLACK	S/ 38	S/ 418
SWING	S/ 45	S/ 495
CHIVAS REGAL 25 AÑOS	S/ 62	S/ 682
JW. BLUE LABEL	S/ 180	S/ 1980
JACK DANIELS	S/ 28	S/ 308
JAMESON	S/ 22	S/ 242
MACALLAN 12 AÑOS	S/ 60	S/ 660
GLENFIDDICH 12 AÑOS	S/ 38	S/ 418

COGNAC	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
HENNESSY V.S.O.P	S/ 80	S/ 880
REMY MARTIN V.S.O.P	S/ 125	S/ 1375

VODKA	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
14 INKAS	S/ 28	S/ 300
ABSOLUT	S/ 18	S/ 216
GREY GOOSE	S/ 45	S/ 540

GINEBRA / GIN	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
BEEFEATER	S/ 18	S/ 180
BOMBAY	S/ 25	S/ 250
HENDRICKS	S/ 45	S/ 450
LONDON NO.1	S/ 50	S/ 500
AMAZONIAN	S/ 25	S/ 250

RON-TEQUILA-PISCO / RUN-TEQUILA-PISCO	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	S/ 22	S/ 242
CARTAVIO SOLERA 7 AÑOS	S/ 25	S/ 275
ZACAPA 23	S/ 38	S/ 418
JOSE CUERVO SILVER	S/ 18	S/ 216
DON JULIO	S/ 65	S/ 780
PORTÓN	S/ 25	S/ 220
FINCA 314	S/ 20	S/ 160
VIÑAS DE ORO	S/ 18	S/ 144
VIEJO TONEL	S/ 18	S/ 144
BIONDI	S/ 25	S/ 200
TRES GENERACIONES	S/ 25	S/ 200

COCTELES CLASICOS / CLASSIC COCKTAILS	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
BEEFEATER	S/ 28	-
PISCO SOUR	S/ 26	-
CHILCANO	S/ 26	-
ALGARROBINA	S/ 35	-
MARTINI	S/ 28	-
CAIPIRINHA	S/ 28	-
PIÑA COLADA	S/ 30	-
BLOODY MARY	S/ 30	-
OLD FASHIONED	S/ 30	-
NEGRONI	S/ 32	-
CUBA LIBRE	S/ 28	-
GIN & TONIC	S/ 32	-
MOJITO	S/ 28	-
MARGARITA	S/ 28	-

COCTELES DE AUTOR/ AUTHOR COCKTAILS	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
LUNA SIGNATURE	S/ 35	-
TEQUILA TANGO	S/ 32	-
SOUTHERN BREEZE	S/ 30	-
TWIN SIN	S/ 28	-
FUEGO DI LIMON	S/ 32	-

CERVEZAS / BEERS	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
PILSEN	S/ 13	-
CUSQUEÑA	S/ 13	-
(Roja / Dorada / Trigo / Malta)		
CORONA	S/ 18	-
HEINEKEN	S/ 20	-
STELLA ARTOIS	S/ 20	-

Todos los precios expresados en moneda nacional (M.N.), incluyen 18% I.G.V. y 10% de Servicios. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

All prices are in national currency, include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

Carta de Licores y Bebidas

OTRAS BEBIDAS /

OTHER DRINKS

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
AGUA CON O SIN GAS	S/ 7	-
GASEOSA (Coca Cola, Inca Kola, Sprite, Fanta)	S/ 10	-
TÉ HELADO	S/ 10	-
GINGER ALE	S/ 15	-
RED BULL	S/ 18	-

JUGOS / JUICES

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
LIMONADA CLÁSICA: Menta / Jengibre / Hierba Buena / Coca Classic Lemonade: Mint / Ginger / Peppermint / Coca Leaves	S/ 10	-
LIMONADA FROZEN Frozen Lemonade	S/ 12	-
JUGOS NATURALES: Frutas de Estación Natural Fruit Juices: Seasonal fruits	S/ 10	-
MILKSHAKES: VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA Vanilla, Chocolate, Strawberry	S/ 18	-

APERITIVOS /

APPETIZER

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
VERMOUTH MARTINI	S/ 18	-
CAMPARI	S/ 20	-
JÄGERMEISTER	S/ 18	-
FERNET BRANCA	S/ 20	-
APEROL	S/ 18	-
SANDEMAN	S/ 20	-

LICORES

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
FRANGELICO	S/ 20	-
BAILEYS	S/ 20	-
ANÍS DEL MONO ROJO	S/ 25	-
COINTREAU	S/ 35	-
GRAND MARNIER	S/ 45	-

CAVAS Y ESPUMANTES /

SPARKLING WINES

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
ZONIN ASTI	-	S/ 95
MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	-	S/ 475
DOM PERIGNON	-	S/ 1644
CODORNIU CLASICO ROSE	-	S/ 125

VINOS TINTOS /

RED WINES

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
INTIPALKA RESERVA	-	S/ 89
CABERNET - PETIT VERDOT		
UNDURRAGA CABERNET SAUVIGNON	S/ 18	S/ 66
UNDURRAGA MERLOT	-	S/ 66
LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON	-	S/ 88
VOLCANES RESERVA CARMENERE	-	S/ 129
MONTES ALPHA CARMENERE	-	S/ 190
MONTES CLASSIC MERLOT	-	S/ 115
LAS MORAS RESERVA MALBEC	S/ 28	S/ 85
SALENTEIN RESERVA MALBEC	-	S/ 135
CASA BOHER MALBEC	-	S/ 184
NUMINA CABERNET FRANC	-	S/ 172
MARQUES DE RISCAL RESERVA TEMPRANILLO	-	S/ 165
ANGOVE ORGANIC	-	S/ 127
SHIRAZ - CABERNET SAUVIGNON		

VINOS BLANCOS /

WHITE WINES

	Copa/ Glass	Botella/ Bottle
INTIPALKA CHARDONNAY	S/18	S/ 58
UNDURRAGA SAUVIGNON BLANC	-	S/ 66
ALIWEN RESERVA CHARDONNAY	-	S/ 115
MONTES ALPHA CHARDONNAY	-	S/ 200
LAS MORAS RESERVA SAUVIGNON BLANC	S/ 28	S/ 85
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY	-	S/ 135
CASA BOHER SAUVIGNON BLANC	-	S/ 152
LAN VIURA	-	S/ 92

Todos los precios expresados en moneda nacional (M.N.), incluyen 18% I.G.V. y 10% de Servicios. El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien los solicita.

All prices are in national currency, include taxes. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, specially if you have certain medical conditions.

NUESTROS CAFÉS

Clásicos

- Café Espresso** S/ 7
Café intenso, con cuerpo y aterciopelado a la vez, con capa natural de crema en su superficie.
- Café Capuccino** S/ 10
Clásico café italiano con 30ml de café expreso y hasta 100ml de leche.
- Café Americano** S/ 8
Un clásico que se prepara añadiendo agua caliente a un café expreso.
- Café Latte** S/ 7
Como variación del café con leche, incorpora una capa adicional de leche espumada.
- Café macchiato** S/ 9
Café expreso marcado con leche vaporizada.
- Café Mocha** S/ 12
El Café Mocha o Mocachino es una variación del capuccino, está hecho con un tercio de expreso, dos tercios de leche vaporizada y chocolate en forma de sirope.

Especiales

- Café Bombón** S/ 14
Originaria de la región de Alicante, España. Consta de café expreso y leche condensada, dos productos que al tener densidades diferentes no se mezclan.
- Café Midori** S/ 16
Cocktail de café frío, licor de melón y licor de Bailey's.
- Capucholo** S/ 16
Es una variación del capuccino, y está preparado con lo mejor del pisco peruano y una dosis extra de expreso.
- FRAPPÉ DE CAMELO** S/ 12
Batido de café con caramelo y una exquisita crema chantilly.
- FRAPPÉ MOJITO** S/ 15
Original café frappé con aroma a hierba buena, sirope de mojito y un toque de ron.

FISH AND CHIPS **S/ 37**

De la Pesca del día, con salsa huancaína de ají habanero.

With fresh fish and Huancaína sauce

CEVICHE LIMEÑO **S/ 42**

Preparación típica artesanal del Perú, elaborada a la minuta con pescado fresco, ají y limón.

Traditional Peruvian dish with fresh fish, chili, and lemon.

**ANTICUCHO DE LOMO FINO / BEEF TENDERLOIN
"ANTICUCHO"** **S/ 39**

Acompañado con choclitos a la parrilla y papas.

With grilled corn and potatoes.

**QUESADILLA CON CHORIZO / SAUSAGE
QUESADILLA** **S/ 34**

Acompañado de guacamole y pico de gallo cholo.

Served with guacamole and pico de gallo sauce.

BUFFALO WINGS **S/ 32**

Tradicionales alitas de pollo, con BBQ de plátano maduro y toques de rocoto.

Traditional chicken wings with plantains BBQ and rocoto.

WRAP VEGETARIANO / VEGETARIAN WRAP **S/ 30**

Con Zucchini, berenjena, champiñones, lechuga y tomate, acompañado de salsa de ají amarillo.

With zucchini, eggplant, mushrooms, lettuce, tomato, and yellow pepper sauce.

**CONCHAS CHIM PUM CALLAO / "CHIM PUM
CALLAO" SEASHELLS** **S/ 38**

Como en el puerto del Callao, a la chalaca y sutil picante.

As in the Port of Callao, "a la chalaca" with onions, Chinese onions, peppers, lemon juice, olive oil and coriander, a little spicy recipe.

SATAY DE PULPO / OCTOPUS SATAY **S/ 37**

Con miso y papitas nativas.

With miso and native potatoes.

LANGOSTINOS CROCANTES / CRUNCHY PRAWNS **S/ 39**

Chispazos de quinua negra, servido con salsa teriyaki.

With black quinoa and served with teriyaki sauce.

CONOS DE ATÚN / TUNA CONES **S/ 37**

En tartar, con masa crocante y fansi.

With tartar, crunchy dough and fansi