



# Pecado del Inka

## CONTINENTAL

### GASTRONOMÍA DEL PERÚ

Bienvenidos al Restaurant Pecado del Inka Continental, proveniente de una cultura milenaria. El Perú acarrea una tradición gastronómica desde épocas precolombinas que hoy llega a cada parte del mundo.

La cocina clásica peruana suele ser atractiva por su colorido y a veces por su matiz picante y por la frescura de sus ingredientes.

[WWW.PECADODELINKACONTINENTAL.COM](http://WWW.PECADODELINKACONTINENTAL.COM)



SÍGUENOS 







# CEVICHE



**CEVICHE DE PESCADO**  
Cubos de pescado frescos marinados con limón y perfume de Rocoto; al mejor estilo peruano acompañado de choclo cuzqueño , camote y maíz del inka tostado. **\$11.200**



**CEVICHE DEL PESCADOR**  
Cubos de pescado fresco, con mixtura de mariscos cocidos y marinados con limón piurano; montado con chicharrón de pescado. **\$12.900**



**CEVICHE DE PULPO**  
Láminas de pulpo marinado en limón piurano y leche de tigre con perfume de rocoto y cilantro, acompañado con choclo cuzqueño Camote glaseado y maíz del inka tostado. **\$12.500**



**CEVICHE AL ESTILO INKA**  
Pescado, pulpo, calamar, camarón y concha de abanico marinados en leche de tigre y crema de ají amarillo, servidos con yuca, choclo y cancha. **\$12.200**



**CEVICHE DEL MUELLE**  
Pescado y mariscos en fresquísimas leche de tigre, servidos con choclo, camote y cancha. **\$11.900**



**CEVICHE PALTEADO**  
Cubos de salmón, marinados al mejor estilo del norte del Perú coronados con camarones crocantes, palta y emulsión de leche de tigre. **\$12.900**



**CEVICHE AFRODISIACO**  
Cubos de salmón con mixtura de mariscos, pinza de jaiba y ostión; marinados al mejor estilo del chef. **\$12.900**



**TRÍO DE CEVICHE**  
Tres variedades de ceviche (salmón, mixto y pescado) servidos con camote, choclo y cancha. **\$14.100**







# PIQUEOS



**TRILOGÍA INKA**  
 - Tequeños de Lomito  
 - Ceviche de Salmón  
 - Chicharrón de Pescado  
**\$14.990**



**TRÍO DE CAUSAS MARINO**  
 Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo montado con pulpo olivar, pulpa de jaiba y camarón.  
**\$10.990**



**TRES MARES**  
 Arroz con mariscos, ceviche mixto y chicharrón de pescado.  
**\$14.990**



**RONDA INKA**  
 - Ceviche Mixto  
 - Tequeños Camarón- queso  
 - Chicharrón Pescado  
 - Arroz con Mariscos  
 - Pulpo al olivo  
**\$21.900**



**PIQUEO DEL MAR INKA**  
 Especialidad de la casa  
 - Pulpo al olivo  
 - Ceviche mixto  
 - Causa de Camarón  
 - Chicharrón de pescado  
 - Cóctel de Camarones  
**\$21.900**







# ENTRADAS FRIAS



## MATRIMONIO DE CAUSA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo rellenas con pulpa de Jaiba y palta aliñadas, coronados con camarones crocantes.

**\$8.900**



## CAUSA DE CAMARÓN

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno con láminas de camarón y palta aliñadas al mejor estilo.

**\$7.900**



## CAUSA ACEVICHADA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno de palta montado con un jugoso ceviche de pescado.

**\$8.900**



## CAUSA A LA LIMEÑA

Masa de papa amarilla prensada, aliñada con crema de ají amarillo, gotas de limón y aceite de oliva; rellena con pechuga deshilachada y palta.

**\$7.700**



## PULPO AL OLIVO

Tiernas láminas de pulpo marinada con limón piurano y aceite de oliva extra virgen, montada sobre una cama de lechuga bañada con salsa de aceitunas moradas

**\$12.500**



## LECHE DE TIGRE

Cubitos de pescado marinados con limón y secreto del chef, coronados con camarón.

**\$7.900**



## YUCA A LA HUANCAINA

Bastones de de yuca fritas, con salsa a la huancaína.

**\$6.500**



## PAPA A LA HUANCAINA

Papas cocidas bañadas con salsa de huancaína, hecha a base de ají amarillo, leche, queso fresco y especias.

**\$5.900**







# SUSHI NIKKEI



**HAND ROLL DE PULPO**  
Queso, nori, palta y pulpo.

\$6.500

**HAND ROLL FURAY**  
Queso, nori, palta y camarón.

\$6.500

**HAND ROLL ACEVICHADO**  
Queso, nori, palta y salmon acevichado.

\$9.900

# ENSALADAS



**ENSALADA AL ESTILO INKA**  
Camarones en costra de quinua crocante servido con frescas hojas de espinaca y lechuga, con aros de cebolla morada, tomate y pecanas caramelizadas.

\$8.600

**PALTA A LA REINA**  
Canoas de palta relleno con pollo y papas cocidas aliñadas en vinagreta de la casa; servidos sobre una cama de lechuga fresca.

\$8.500

**ENSALADA VERDE**  
Frescas hojas de lechuga y espinaca, bastones de apio, arberjas y corona de palta.

\$6.500



**ENSALADA ESPECIAL**  
Lechuga, palta, palmito, tomate, champiñones y choclo.

\$6.900

**ENSALADA DE LA ABUELA**  
Pechuga de pavo asada, lechuga, pepino, tomate, palmito, palta y servidos al mejor estilo del chef.

\$8.600







# SOPAS



## SUDADO DE PESCADO

Filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y vino blanco acompañado con arroz.

**\$11.500**



## SOPA DEL INKA

Concentrado de consomé con aderezo criollo, camarón, pescado, choclo, yuca, arroz y arberja con perfume de vino blanco finas hierbas

**\$11.300**



## CHUPE DE CAMARÓN

Consomé con aderezos de coral, camarón, arroz, choclo, arberja, papa, leche y huevo escalfado.

**\$11.500**



## CHUPE DE PESCADO

Consomé con trozos de pescado con aderezos de coral al vino blanco, papa, arroz, choclo, arberja, leche y huevo escalfado.

**\$11.500**



## PARIHUELA

Un exquisito consomé de pescado y mixtura de mariscos, flameado con vino blanco y salsa especial; con toque de cilantro y cebollín.

**\$11.900**



## DIETA DE POLLO

Suave y delicioso consomé con tiras de pollo, verduras, papas cocidas, cabello de ángel y un toque de orégano.

**\$11.200**







# ENTRADAS CALIENTES



## MACHAS A LA PARMESANA

Machas en vino blanco, con queso, parmesano, mantequilla, gratinados y servidos en su concha.

**\$12.200**

## CAMARONES AL PIL PIL

Clásico appetizer al ajillo y un toque de aceite de oliva acompañado con papas doradas

**\$8.900**

## OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones al vino blanco, queso parmesano y mantequilla; gratinados y servidos en su concha.

**\$12.900**



## ANTICUCHO DE CORAZÓN

Trozos de corazón de res marinados en cerveza y ají especial de la casa. Servidos con papas doradas y zarza criolla.

**\$9.500**

## CHICHARRÓN DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo aliñados con especias, apanados y fritos acompañados de zarza criolla y papa frita.

**\$8.900**

## BROCHETA INKA

Trozos de vacuno, pollo y camarones servidos con papas fritas y zarza criolla.

**\$12.200**



## CHICHARRÓN DE PESCADO

Tiras de pescado apanados y fritos servido acompañado con papa doradas y fresca zarza criolla.

**\$8.900**

## CHICHARRÓN DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos con aderezos peruanos apanados y fritos acompañado con zarza criolla y papa dorada.

**\$9.900**

## CHICHARRÓN DE CALAMARES

Anillo de calamar apanados y fritos servidos con papa dorada y fresca zarza criolla.

**\$10.600**







# ENTRADAS CALIENTES



## TEQUEÑOS DE CAMARÓN, QUESO

Wantanes rellenos de camarón, queso y fritos al mejor estilo del chef servidos con salsa guacamole.

\$5.900

## TEQUEÑOS DE LOMITO

Wantanes crocantes relleno de lomito al mejor estilo inka.

\$5.900



## CHORRIPAPAS

Suaves y deliciosos chorizos y vienasas fritas acompañados con papas fritas y huevo frito.

\$7.500

## CHORILOMO

Cama de papas fritas montados con saltado de carne y pollo, chorizo, vienasas y huevo frito.

\$14.900

## JALEA MIXTA

Mixtura de mariscos y filete de pescado marinado con especias; apanados y fritos. Acompañado de papas doradas y yuca frita, montado con zarza criolla y Leche de tigre (Para 2 personas)

\$20.900







# PESCADOS Y MARISCOS



## SALMÓN MARINO

Tierno salmón a la plancha bañado en salsa bechamel con mariscos y Champiñones acompañado con arroz.

\$12.400



## SALMÓN A LA LIMEÑA

Risotto a la huancaína con salmón a la plancha, montado con fresca zarza chalaca palteada

\$12.500



## SALDADO DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz y papas fritas.

\$11.900



## DUO DEL MAR

Pescado y camarón a la plancha sobre una cama de panache de verduras Salteadas y bañadas en salsa de coral de camarón.

\$11.500



## AJI DE MARISCOS

Camarones ecuatorianos envueltos con filete res , bañados con salsa de ají amarillo y especias. Acompañado con arroz verde.

\$11.500



## CONGRIO EN RISOTTO DE JAIBA

Suave risotto en aromas de pulpa de jaiba montado con congrio a la plancha , Bañado en salsa de queso.

\$12.700



## SALMÓN ARMONIL

Salmón a la plancha bañado con salsa bechamel con alcachofas y alcaparras acompañado con arroz al coral.

\$12.500



## ARROZ CON MARISCOS

Mixtura de mariscos flameados con vino blanco guisados en una salsa De ají especiales ; montadas sobre un arroz criollo aromatizadas en coral , ajíes y especias . Acompañado con una fresca zarza criolla

\$12.500



## PICANTE DE MARISCOS

Mixturas de mariscos y papas cocidas flameados al vino blanco y guisadas en succulenta salsa de coral .servidos con tradicional arroz blanco

\$12.100







# PESCADOS Y MARISCOS



## ARROZ CON CAMARONES

Arroz graneado con camarones ecuatorianos, choclo, arveja en salsa de coral, flameado al vino blanco, pimentón, cilantro y toque de limón.

**\$12.300**



## PICANTE DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos y papas cocidas, guisadas en una deliciosa y suave salsa de coral de camarones flamameadas con vino blanco. Acompañado de arroz blanco.

**\$12.100**



## CHAUFA DE CAMARON

Arroz salteado al wok con camarones, pimentón, cebollin, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de sésamo.

**\$12.000**



## CARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Mixtura de mariscos, tortilla de huevo, pimentón, diente de dragón, cebollín y arroz salteados con perfume de salsa de soya terminados con aromas de aceite de sesamo.

**\$12.400**



## CAMARONES AL CHEF

Camarones ecuatorianos envueltos con filete res, bañados con salsa de ají amarillo y especias. Acompañado con arroz verde.

**\$12.100**



## PESCADO A LO MACHO

Pescado a la plancha bañado con mixtura de mariscos y salsa especial (toque de picante) acompañado de arroz blanco.

**\$11.900**



## PESCADO SALSA CAMARON

Filete de pescado a la plancha con sabrosa salsa de coral y 6 camarones ecuatorianos acompañado con arroz blanco

**\$12.000**



## PESCADO A LA PLANCHA

Delicioso filete fresco de pescado a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

**\$12.000**



## SALMON DE LOS ANDES

Risotto verde montado con salmon a la plancha, bañado con salsa cremosa de ají amarill y choclo.

**\$12.500**







# PESCADOS Y MARISCOS



## PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Pescado a la plancha bañados en succulenta salsa de coral cremosa con mixtura de mariscos flameados al vino blanco. acompañado de arroz blanco.

**\$12.500**

## RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR

Suave risotto en tinta de calamar montado con congrio a la plancha y bañados con salsa de jaiba.

**\$12.900**

## SALMÓN CENTRAL INKA

Tierno salmón a la plancha bañado con suave salsa de coral y jaiba y gratinado acompañado con verduras salteadas y arroz blanco.

**\$13.500**



## PULPO PARRILLERO

Tiernos tentáculos de pulpo marinados en salsa aticuchero montado sobre una cama de verduras salteadas y papas doradas.

**\$15.500**



## PARRILLA MARINA

Pulpo, salmón, congrio, camarones y calamar a la plancha en salsa anicuchera sobre panaché de verduras y papa dorada.

**\$19.900**







# CARNES



## LOMO SALTADO

El plato más popular de Pecado del Inka tiras de filete de vacuno salteadas al wok con cebolla morada y tomate, flameadas al mejor estilo. servidas con papas fritas y arroz blanco.

**\$12.600**



## TACU TACU CON LOMO SALTADO

Mezcla de arroz con frijoles aderezado y sofrito; acompañado Con un delicioso lomo saltado montado con huevo frito

**\$12.900**



## FILETE EN SALSA DE PISCO PERÚ

Filete a la plancha bañado con salsa bechamel con crema de ají amarillo flameado con pisco peruano, sobre risoto verde con perfume de huacatay y cilantro.

**\$12.900**



## GORDON BLUE DE CARNE

Filete de vacuno apanado y relleno de queso con jamón servido con papas doradas y arroz blanco en un salsa cremosa y especias flameado con vino tinto y champiñones

**\$12.000**



## FILETE A LO MACHO

Tierno filete a la plancha bañada con salsa a lo macho, con mixtura de mariscos Acompañado con arroz verde.

**\$12.800**



## ARROZ CHAUFA TR3S SABORES

Arroz salteado al wok con trozos de carne, trozos de pollo y camarones; pimentón, cebollin, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de césamo.

**\$11.500**







# CARNES



## FILETE EN SALSA CAMARÓN

Camarones flameados en vino blanco con mantequilla y salsa de coral sobre filete a la plancha. Servido con arroz blanco.

**\$12.800**



## FILETE A LA PLANCHA

Acompañado con ensalada mixta y papas fritas.

**\$12.000**



## BISTECK A LO POBRE

Tierno filete a la plancha, montado con huevo frito; acompañado con arroz blanco, papa frita y plátano.

**\$12.100**



## RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Risotto a la huancaína con arroz criollo, montado con delicioso lomo saltado.

**\$13.500**



## SECO A LA NORTEÑA

Carne de res guisada en salsa de cilantro, ajíes, cerveza y especias, acompañado con arroz blanco y frijoles .

**\$12.000**







# PASTAS CRIOLLOS



## FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Delicioso lomo saltado sobre fetuccinis cremosos a la huancaína.

**\$13.500**



## TALLARIN TR3S SABORES

Spaguetti salteados al wok con tiras de pollo, filete, camarones ,cebolla y tomate. Flameados con salsa de soya y vinagre .

**\$12.500**



## FETUCCINI AL ESTILO INKA

Fetuccini cremoso al coral montado con filete a la plancha y brochetitas de pulpo y camarón en salsa anticuchera.

**\$12.000**



## TALLARIN SALTADO DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo salteados con cebolla morada y tomate En juliana y tallarines, flameados con vinagre y salsa de soya.

**\$11.500**



## FETUCCINI AL PESTO

Milanesa de carne con queso fundido, jamón y especias sobre fetuccini al pesto criollo.

**\$12.900**



## TALLARIN SALTADO DE CARNE

Tiras de carne salteados con cebolla morada, tomate en juliana y Tallarines flameados con vinagre y salsa de soya.

**\$12.200**







# POLLOS



## POLLO SALTADO

Tiras de pollo salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz blanco y papas fritas.

**\$11.500**



## GORDON BLEU DE POLLO

Pechuga de pollo relleno con queso y jamón servido con arroz blanco Y papas doradas.

**\$11.500**



## POLLO A LA CHICLAYANA

Pechuga de pollo relleno con champiñon, queso, espinaca y pimentón acompañado de arroz verde.

**\$11.500**



## AJÍ DE GALLINA

Tiras de pechuga de pollo en cremosa salsa de ají amarillo, leche y pan. Con rodaja de papa cocida y arroz blanco. Hecho según la receta antigua.

**\$11.500**



**Pecado  
del Inka**







# POLLOS



## PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Filete de pechuga a la plancha servido con papas fritas y ensalada.

\$11.200



## ARROZ CHAUFA DE POLLO

Arroz salteados al wok con trozos de pollo, pimenton, cebollin ,huevo, y toque de salsa de soya con aroma de aceite de sésamo .

\$11.500



## POLLO EN SALSA DE TAMARINDO

Pechuga de pollo apanado y frito, bañado con una salsa agridulce; acompañado con arroz chaufa.

\$11.700



## SUPREMA DE POLLO

Pechuga de pollo apanado en pan molido, a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

\$11.200

# VEGGIE



## PALTA CROCANTE

Palta crocante sobre risotto de verduras con salsa bechamel a las finas hierbas.

\$9.500



## RISSOTO DE VERDURAS

Rissoto cremoso (con arroz criollo) con mix de verduras cocidas y coronada con palta crocante.

\$10.500







# AGREGADOS



|                   |          |                      |          |
|-------------------|----------|----------------------|----------|
| ARROZ BLANCO      | \$ 1.900 | PAPAS DORADAS        | \$ 2.900 |
| ARROZ VERDE       | \$ 2.500 | PANACHÉ DE VERDURA   | \$ 6.900 |
| PAPAS FRITAS      | \$ 4.500 | ADICIONAL SALMÓN     | \$ 2.500 |
| YUCA FRITA        | \$ 4.900 | PORCIÓN DE HUEVOS    | \$ 1.200 |
| CHOCLO CUSQUEÑO   | \$ 3.900 | ADICIONAL ATÚN       | \$ 1.500 |
| PORCIÓN DE CAMOTE | \$ 4.000 | ADICIONAL REINETA    | \$ 1.500 |
| PORCIÓN DE CANCHA | \$ 2.990 | ADICIONAL DE CONGRIO | \$ 2.000 |
| SALSA HUANCAÍNA   | \$ 2.900 | ENSALADA FRESCA      | \$ 3.500 |
| ZARZA CRIOLLA     | \$ 4.900 | PORCIÓN DE PALTA     | \$ 5.200 |
| SALSA DE OLIVO    | \$ 2.900 |                      |          |

# POSTRES



**TORTA DE TRES LÉCHES**

**\$3.900**



**TIRAMISÚ**

**\$3.900**



**SUSPIRO LIMEÑO**

**\$3.900**



**CREMA VOLTEADA**

**\$3.900**



**TORTA CHOCOLATE**

**\$3.900**



**CHEESECAKE DE MARACUYA**

**\$3.900**



**TORTAS ENTERAS**  
**\$29.000**







# BEBESTIBLES



## JUGOS NATURALES

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>MANGO</b>                     | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>PIÑA</b>                      | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>MANGO MARACUYÁ</b>            | <b>\$ 3.700</b> |
| <b>MARACUYÁ</b>                  | <b>\$ 3.700</b> |
| <b>CHIRIMOYA</b>                 | <b>\$ 3.700</b> |
| <b>FRAMBUESA</b>                 | <b>\$ 3.600</b> |
| <b>FRUTILLA</b>                  | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>CHICHA MORADA</b>             | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>LIMONADA TRADICIONAL</b>      | <b>\$ 3.200</b> |
| <b>LIMONADA MENTA</b>            | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>LIMONADA MENTA JENGIBRE</b>   | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>ADICIONAL (FRUTA + LECHE)</b> | <b>\$ 1.000</b> |

## BEBIDAS

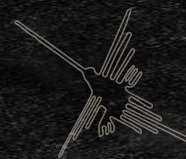
|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>INKA KOLA NORMAL 410ML</b>      | <b>\$ 2.100</b> |
| <b>INKA KOLA LIGHT 410ML</b>       | <b>\$ 2.100</b> |
| <b>INKA KOLA NORMAL 1.500ML</b>    | <b>\$ 5.100</b> |
| <b>INKA KOLA LIGHT 1.500ML</b>     | <b>\$ 5.100</b> |
| <b>COCA COLA TRADICIONAL 350ML</b> | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>COCA COLA LIGHT 350ML</b>       | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>COCA COLA ZERO 350ML</b>        | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>SPRIT NORMAL 350ML</b>          | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>SPRIT ZERO 350ML</b>            | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>FANTA NORMAL 350ML</b>          | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>CANADA DRY GINGER ALE 350ML</b> | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>AGUA MINERAL PUYEHUE 330ML</b>  |                 |
| <b>CON GAS</b>                     | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>SIN GAS</b>                     | <b>\$ 1.900</b> |







# CAFÉS



|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>EXPRESSO CHICO</b> 80 ML        | <b>\$ 1.900</b> |
| <b>EXPRESSO DOBLE</b> 200 ML       | <b>\$ 2.300</b> |
| <b>EXPRESSO DULSURA INKA</b> 80 ML | <b>\$ 2.100</b> |
| <b>CAPUCCINO</b> 200 ML            | <b>\$ 2.700</b> |
| <b>CAPUCCINO SABORES</b> 200 ML    | <b>\$ 3.500</b> |
| ALMENDRA / COCO / VAINILLA         |                 |
| <b>CAFÉ AMERICANO</b> 200 ML       | <b>\$ 2.500</b> |
| <b>CAFÉ IRLANDÉS NEVADO</b> 200 ML | <b>\$ 4.900</b> |
| <b>CAFÉ CORTADO CHICO</b> 100 ML   | <b>\$ 2.300</b> |
| <b>CAFÉ CORTADO DOBLE</b> 200 ML   | <b>\$ 2.900</b> |
| <b>CAFÉ INSTANTÁNEO</b> 200 ML     | <b>\$ 1.800</b> |



**ICED COFFEE** 330 ML **\$ 4.800**

## BEBIDAS CALIENTES

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>INFUSIÓN</b> 200 ML         | <b>\$ 1.700</b> |
| <b>INFUSIÓN NATURAL</b> 200 ML | <b>\$ 1.990</b> |







# PISCO SOUR

A BASE DE PISCO PERUANO



## PISCO SOUR COPA FLAUTA

### CHICO

140 ML

|             |       |
|-------------|-------|
| TRADICIONAL | 4.100 |
| MANGO       | 4.500 |
| MARACUYÁ    | 4.500 |
| MANGO       | 4.500 |



## PISCO SOUR COPA FLAUTA

### CATEDRAL

250 ML

|             |       |
|-------------|-------|
| TRADICIONAL | 6.500 |
| MANGO       | 6.900 |
| MARACUYÁ    | 6.900 |
| MANGO       | 6.900 |



## PISCO SOUR COPA FLAUTA

### VATICANO

450 ML

**11.500**



## PISCO SOUR

### KERO

210 ML

|             |         |
|-------------|---------|
| TRADICIONAL | \$6.300 |
| SABORES     | \$6.900 |



## PISCO SOUR

### KERO

300 ML

|             |         |
|-------------|---------|
| TRADICIONAL | \$7.900 |
| SABORES     | \$8.500 |



Pecado  
del Inka







# CERVEZAS



|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>GOLDEN KROSS</b> 330 ML            | <b>\$3.600</b> |
| <b>KUNSTMANN TOROBAYO</b> 330 ML      | <b>\$3.500</b> |
| <b>KUNSTMANN TOROBAYO MIEL</b> 330 ML | <b>\$3.500</b> |
| <b>KUNSTMANN TOROBAYO CERO</b> 330 ML | <b>\$3.500</b> |
| <b>AUSTRAL CALAFATE</b> 330 ML        | <b>\$3.500</b> |
| <b>CORONA</b> 330 ML                  | <b>\$3.500</b> |

## CERVEZA PERUANA



|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>CUSQUEÑA GOLDEN</b>        | <b>\$3.500</b> |
| <b>CUSQUEÑA QUINOA</b>        | <b>\$3.500</b> |
| <b>CUSQUEÑA DE TRIGO</b>      | <b>\$3.900</b> |
| <b>CUSQUEÑA NEGRA</b>         | <b>\$3.900</b> |
| <b>CANDELARIA (ARTESANAL)</b> | <b>\$3.900</b> |
| <b>PILSEN CALLAO</b>          | <b>\$3.500</b> |



## MICHELADA

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>MICHELADA (ADICIONAL)</b> | <b>\$1.000</b> |
| <b>CHELADA (ADICIONAL)</b>   | <b>\$1.000</b> |







# VINO BLANCO



## SOUVIGNON BLANC

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>CASAS DEL BOSQUE</b><br>750 ML             | <b>\$13.500</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA</b><br>750 ML          | <b>\$12.000</b> |
| <b>LAS MULAS (ORGANICO)</b><br>750 ML         | <b>\$12.000</b> |
| <b>ADOBE (ORGANICO)</b><br>750 ML             | <b>\$11.500</b> |
| <b>SANTA EMA RESERVA</b><br>750 ML            | <b>\$11.000</b> |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA</b><br>750 ML | <b>\$11.000</b> |
| <b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA</b><br>750 ML    | <b>\$11.000</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA</b><br>375 ML          | <b>\$7.900</b>  |
| <b>SANTA EMA SELECT TERROIR</b><br>375 ML     | <b>\$7.500</b>  |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO</b><br>375 ML         | <b>\$7.500</b>  |



## CHARDONNAY

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>SANTA DIGNA RESERVA</b><br>750 ML       | <b>\$12.000</b> |
| <b>SANTA EMA SELEC TERROIR</b><br>750 ML   | <b>\$11.000</b> |
| <b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA</b><br>750 ML | <b>\$11.000</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA</b><br>375 ML       | <b>\$7.900</b>  |
| <b>SANTA EMA SELEC TERROIR</b><br>375 ML   | <b>\$7.500</b>  |

## VINO ESPUMANTE

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>ESTELADO ROSÉ (MIGUEL TORRE)</b><br>750 ML      | <b>\$13.500</b> |
| <b>VIÑA MAR (BRUT)</b><br>750 ML                   | <b>\$11.000</b> |
| <b>SUBERCASEAUX SBX BRUT</b><br>750 ML             | <b>\$11.000</b> |
| <b>COPA PERSONAL DE VINO ESPUMANTE</b><br>187.7 ML | <b>\$3.700</b>  |







### CABERNET SAUVIGNON

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>GRAN RESERVA DE TARAPACA (ETIQUETA NEGRA) 750 ML</b> | <b>\$ 22.000</b> |
| <b>MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML</b>                    | <b>\$ 19.000</b> |
| <b>TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML</b>               | <b>\$ 17.000</b> |
| <b>SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML</b>                    | <b>\$ 16.000</b> |
| <b>CASTILLO MOLINA RESERVA 750 ML</b>                   | <b>\$ 16.000</b> |
| <b>SERIES RIVIERA RESERVA 750 ML</b>                    | <b>\$ 14.900</b> |
| <b>MISIONES GRAN RESERVA CUVÉE 750 ML</b>               | <b>\$ 14.500</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>                       | <b>\$ 12.000</b> |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML</b>              | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML</b>                 | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>SANTA EMA RESERVA 750 ML</b>                         | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>                       | <b>\$ 7.900</b>  |
| <b>SANTA EMA RESERVA 750 ML</b>                         | <b>\$ 7.500</b>  |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO 750 ML</b>                      | <b>\$ 7.500</b>  |

### CARMENERE

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML</b>       | <b>\$ 19.000</b> |
| <b>TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML</b>  | <b>\$ 17.000</b> |
| <b>SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML</b>       | <b>\$ 16.000</b> |
| <b>ADOBE (ORGÁNICO) 750 ML</b>             | <b>\$ 11.500</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>          | <b>\$ 12.000</b> |
| <b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML</b>    | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>SANTA EMA RESERVA 750 ML</b>            | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML</b> | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA 375 ML</b>          | <b>\$ 7.900</b>  |
| <b>SANTA EMA SELEC TERROIR 375 ML</b>      | <b>\$ 7.500</b>  |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 375 ML</b> | <b>\$ 7.500</b>  |

### ENSAMBLAJES

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>SANTA EMA 60/40 CS/MERLOT 750 ML</b> | <b>\$ 14.900</b> |
|---|------------------|

### MERLOT

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>SANTA DIGNA RESERVA 750 ML</b>       | <b>\$ 12.000</b> |
| <b>CASILLERO DEL DIABLO 750 ML</b>      | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML</b> | <b>\$ 11.000</b> |
| <b>SANTA DIGNA RESERVA 375 ML</b>       | <b>\$ 7.900</b>  |
| <b>SANTA EMA RESERVA 375 ML</b>         | <b>\$ 7.500</b>  |





# BAJATIVOS



## VINO PERSONAL

187.5 ML

### CABERNET SAUVIGNON

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| SANTA DIGNA RESERVA       | \$3.900 |
| CASILLERO DEL DIABLO      | \$3.900 |
| VINO DE TEMPORADA RESERVA | \$3.500 |

### SOUVIGNON BLANC

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| SANTA DIGNA RESERVA       | \$ 3.900 |
| VINO DE TEMPORADA RESERVA | \$ 3.500 |

### CARMENERE

|                     |          |
|---------------------|----------|
| SANTA DIGNA RESERVA | \$ 3.900 |
|---------------------|----------|

|              |          |
|--------------|----------|
| MANZANILLA   | \$ 1.500 |
| MENTA        | \$ 1.500 |
| AMARETO      | \$ 1.500 |
| ARAUCANO     | \$ 2.900 |
| FERNET       | \$ 2.900 |
| BAILEYS      | \$ 3.900 |
| JÄGERMEISTER | \$ 2.900 |

## BAJATIVOS DE LA CASA

MANZANILLA

MENTA

AMARETO







# LICOR

## CORTOS

|  |          |
|--|----------|
| JOHNNE WALKER ROJO                       | \$ 3.700 |
| JOHNNE WALKER NEGRO                      | \$ 5.500 |
| JACK DANIELS OLD NO.7                    | \$ 5.500 |
| JACK DANIELS OLD APPLE                   | \$ 5.900 |
| CHIVAS 12 AÑOS                           | \$ 6.200 |
| STOLICHNAYA 40                           | \$ 3.200 |
| ABSOLUT TRADICIONAL 40                   | \$ 3.700 |
| ABSOLUT CITRON 40                        | \$ 3.900 |
| HAVANA 7 AÑOS                            | \$ 4.500 |
| ABUELO 7 AÑOS                            | \$ 4.500 |
| HAVANA AÑEJO                             | \$ 3.500 |
| JÄGERMEISTER                             | \$ 4.000 |
| TABERNERO PREMIUM                        | \$ 6.500 |
| CUATRO GALLOS                            | \$ 4.500 |
| TABERNERO BOTIJA<br>ACHOLADO O QUEBRANTA | \$ 4.200 |
| MISTRAL 35°                              | \$ 3.200 |
| MISTRAL 40°                              | \$ 3.800 |

## BOTELLAS

|  |           |
|--|-----------|
| JOHNNE WALKER ROJO                             | \$ 39.000 |
| JOHNNE WALKER NEGRO                            | \$ 52.000 |
| JACK DANIELS OLD NO.7                          | \$ 52.000 |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS                           | \$ 58.000 |
| HAVANA AÑEJO 750 ML<br>+ 4 COCA COLA de 350 ml | \$ 35.000 |
| JÄGERMEISTER 750 ML<br>+ 4 RED BULL de 250 ml  | \$ 45.000 |
| MISTRAL 35° 750 ML<br>+ 4 COCA COLA de 350 ml  | \$ 35.000 |
| MISTRAL 40° 750 ML<br>+ 4 COCA COLA de 350 ml  | \$ 45.000 |







# CÓCTEL



**RAMAZZOTTI**  
\$5.600



**APEROL**  
\$5.500



**MOJITO TRADICIONAL**  
\$4.900



**MOJITO (SABORES)**  
\$5.500



**CAIPIRINHA**  
\$4.900



**CHILCANO TRADICIONAL**  
\$4.900  
**CHILCANO (SABORES)**  
\$5.500



**ALGARROBINA**  
\$5.500



**MARGARITA TRADICIONAL**  
\$5.500



**VAINA**  
\$4.900



**DAIQUIRI (SABORES)**  
\$5.500



**CLAVO OXIDADO**  
\$5.500



**NEGRONI**  
\$5.500



**PISCOLA**  
\$4.900



**GIN TONIC**  
\$6.200







# CÓCTEL



## SOL CENTRAL

Ron - Piña - Naranja - Jägermeister

**\$5.500**



## ANDINA

Pisco - Limón - Eucalipto - Energética

**\$6.500**



## FURIA INKA

Pisco - Johnnie Walker Red  
Gin - Triple sec - Coca Cola

**\$6.900**



## PASION

Gin - Maracuya - Piña  
Energética

**\$5.500**



## MAI TAI

Ron - Triplesec - Amareto  
Piña - Candy Syrup

**\$6.500**



## COLADA TROPICAL

Maracuya - Piña- Mango - Ron y coco.

**\$5.600**



## PIÑA COLADA

Piña - crema de coco y ron.

**\$5.500**

