

POSTRES

Toda grata experiencia tiene un final feliz. Nuestros postres artesanales, hechos en casa, te dejarán ese gustito de regresar.

Granizados de frutas

Preparados con frutas de la estación.

Crema volteada de la abuela

Para muchos la mejor de Lima, Perú y balnearios.

Tempura de plátano y mango

Relleno de manjar blanco, bañado en salsa de miel de picarón y helado de vainilla.

Semifredo de lúcuma

Con base crumble de cacao y bañado en salsa de chocolate.

Mousse de maracuyá

Con salsa inglesa.

Sherbet de queso helado

Con chantilly de canela y praliné de pecanas.

Volcán de chocolate

Bizcocho de chocolate con centro líquido de chocolate y helado straciatella.

(Pedir con 20 min. de anticipación)

Acompaña tu postre

(Vino cosecha tardía / Late harvest)

Zuccardi, Malamado Malbec - Copa (Argentina)

Intipalka, Moscatel de Alejandría. Cosecha tardía - Botella 375ml. (Perú)

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso

Café americano

Infusiones de hierbas naturales en jarrita

(te aromático, te verde, hierba luisa,
manzanilla, anís, mate de coca)

BAJATIVOS - POUSSE CAFÉ

Oporto

Sambuca

Grand Marnier

Limoncello

CERVEZAS

Pilsen Callao
Cusqueña Negra
Cusqueña Dorada

Cusqueña Trigo
Cusqueña Roja
Corona

SHOTS Y COCTELES CON PISCO

Con peruanidad y apertura mundial

Shots

3 generaciones Mosto Verde
Ferreiros Acholado
Biondi Italia

Cocteles

Pisco Sour / Maracuyá Sour
Chilcano clásico / de mango y maracuyá
Pisco Punch / Capitán

COCTELES CON GIN

El gin está de vuelta, un aperitivo para soñar despierto.

Yan Ken Po

Gin con licor de durazno, sake, mandarina
y fresas.

Nikkoto

Gin con aperol, agua tónica y romero

Gin Tonics

Servidos en copa balón con especias para
aromatizar.

(pepper mix, pimienta de jamaica, cardamomo,
pepino, piel de cítricos, enebro)

con Beefeater o Bombay

CLÁSICOS E INFALTABLES

Mojito
Piña colada

Bloody Mary
Aperol Spritz

LOS DE SIEMPRE

Ron

Havana Club
Zacapa

Vodka

Absolut
Grey Goose

Whisky

J. Walker Black Label
Old Parr

BEBIDAS FRÍAS

Agua con o sin gas
Agua mineral San Mateo
Gaseosa

Chicha morada
Limonada natural
Chicha frozen

Limonada frozen
Limonada de hierbas
(hierba luisa o hierba buena)

VINOS

Abrimos nuestras fronteras con una selección de vinos del nuevo y del viejo mundo.
¡A maridar se ha dicho!

POR COPA

Espumantes

(Botella por 187 ml.)

Mumm Cuvee, Extra Brut (Argentina)

Tintos

Intipalka, Syrah (Perú)

Marqués de Riscal, Tempranillo (España)

Blancos

Casillero del Diablo reserva,
Chardonnay (Chile)

Viu Manet Reserva,
Sauvignon Blanc (Chile)

POR MEDIA BOTELLA

Tintos

Intipalka, Syrah (Perú)

Marqués de Riscal, Tempranillo (España)

Catena, Malbec (Argentina)

Blancos

Marqués de Riscal Rueda Verdejo (España)
Tacama Blanco de Blancos, Sauvignon Blanc (Perú)
La Linda, Chardonnay (Argentina)

POR BOTELLA

Espumantes

Mumm Cuvee, Extra Brut (Argentina)

Juvé y Camps, Púrpura Brut (España)

Tintos

Intipalka, Syrah (Perú)

Marqués de Riscal,
Tempranillo (España)

Casillero reserva privada,
Cabernet - Shiraz (Chile)

Séptima Obra, Pinot Noir (Argentina)

Blancos

Marqués de Riscal Rueda
Verdejo (España)

Casillero del Diablo reserva,
Chardonnay (Chile)

Viu Manet reserva,
Sauvignon Blanc (Chile)

Tacama Blanco de Blancos,
Sauvignon Blanc (Perú)

Corcho Libre en las primeras 3 botellas
de vino o espumante.

A partir de la cuarta botella, el descorche tiene un costo de S/ 25.00