



BAR

Bienvenido a nuestro Senzo Bar , un espacio unico donde podra disfrutar de nuestra carta de Snacks y Cócteles que estan inspirados en nuestra cultura y aplaudimos la biodiversidad de nuestros productos.

Valoramos el trabajo Sostenible de nuestros Agricultores y proveedores locales.

Welcome to our Senzo Bar, a unique space where you can enjoy our menu of Snacks and Cocktails that are inspired by our culture and we applaud the biodiversity of our products. We value the sustainable work of our farmers and local suppliers.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing

INFORMACIÓN DE ALERGIAS FOOD ALLERGY INFORMATION

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales. Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 16 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 16 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON: THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- (1) Contiene cereales (gluten) | Contains cereals (gluten)
- (2) Contiene crustáceos | Contains crustaceans
- (3) Contiene huevos o derivados de huevos | Contains eggs or egg derivatives
- (4) Contiene pescado o productos de pescado | Contains fish or fish products
- (5) Contiene cacahuates | Contains peanuts
- (6) Contiene soya | Contains soya
- (7) Contiene leche o productos lácteos | Contains milk or milk products
- (8) Contiene frutos secos de árbol | Contains tree nuts
- (9) Contiene apio o productos de apio | Contains celery or celeriac products
- (10) Contiene mostaza | Contains mustard
- (11) Contiene semillas de sésamo | Contains sesame seed
- (12) Contiene dióxido de azufre o sulfitos > 10 ppm | Contains sulphur dioxide or sulphites > 10ppm
- (13) Contiene altramuza | Contains lupin
- (14) Contiene moluscos | Contains mollusks
- (15) Apto para vegetarianos | Suitable for vegetarians
- (16) Apto para veganos | Suitable for vegans

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 3.75
Al momento del pago se aplicará el tipo de cambio vigente publicado en Recepción.

Prices includes VAT and 10% service charge. Our reference exchange rate in soles is S/ 3.75
At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.

CÓCTELES DE LA CASA | SIGNATURE COCKTAILS

Be you

\$16 | S/ 60

Ron blanco, naranja caracara, maracuyá, limón, crema de coco, agua con gas.
White rum, caracara orange, passion fruit, lemon, coconut cream, soda.

Whisky&cabuya

\$17 | S/ 64

Black whisky, maracuyá, bitter de romero, miel de cabuya, kión
Black whisky, passion fruit, Rosemary bitters, cabuya syrup, ginger.

Amazonia Salvaje

\$18 | S/ 68

Gin Amazonian, macerado de camu camu, berto aperitivo, hierba luisa, limón, agua tónica.
Amazonian Gin, camu camu infusion, berto aperitivo, lemon grass, lemon, tonic water.

Doble Rum

\$18 | S/ 68

Cartavio 12, caña alta reposado, Berto bitter, naranja, toronja, crema de coco, zumo de limón, soda.
Cartavio 12, caña alta reposado, Berto bitter, orange, pink grapefruit, coconut cream, lemon juice, soda.

Atardecer 3399

\$18 | S/ 68

Zacapa 23, pulpa de piña clarificado, campari, vermouth, jarabe de Khunuka, muña
Zacapa 23, clarified pineapple pulp, campari, vermouth, Khunuka syrup, andean mint

CÓCTELES CLÁSICOS | CLASSIC COCKTAILS

Mojito	\$15 S/ 56
Bloody Mary ⁽⁹⁾	\$15 S/ 56
Dry Martini	\$15 S/ 56
Moscow Mule	\$15 S/ 56
Caipiriña	\$15 S/ 56
Pisco Sour ⁽³⁾	\$15 S/ 56
Chilcano de Pisco Pisco, ginger ale, bitter	\$15 S/ 56
Cosmopolitan	\$16 S/ 60
Manhattan	\$16 S/ 60
Negroni	\$16 S/ 60
Gin Tonic	\$16 S/ 60
Margarita	\$17 S/ 64
Aperol Spritz	\$18 S/ 68
Whisky Sour ⁽³⁾	\$18 S/ 68

MOCKTAILS

Fruit Punch Zummo de frutas de estación, soda	\$12 S/ 45
Toronja-Khunuka Zummo de cítricos, infusión de muña, zummo de limón, jarabe de ibiscus, soda. Citrics juice, andean mint infusion, lemon juice, hibiscus syrup, soda.	\$12 S/ 45
Toronjil - Tumbo Tumbo, pulpa de piña, crema de coco, zummo de limón, jarabe de toronjil, soda. Banana pasión fruit, pineapple, coconut cream, lemon juice, lemon balm syrup, soda.	\$12 S/ 45

Espumantes | Sparkling Wine

Tacama Extra Brut Ica, Perú	\$14 S/ 53
Prosecco Zonin Veneto, Italia	\$21 S/ 79

Vino Blanco | White Wine

Bodega Murga Driade 2022 Albilla Ica, Perú	\$15 S/ 56
Terrazas Chardonnay Valle de Uco Mendoza, Argentina	\$18 S/ 68
Montes Alpha Chardonnay Casa Blanca, Chile	\$18 S/ 68
Tacama Hanan Sauvignon blanc Ica, Perú	\$22 S/ 83

Vino Rosado | Rosé Wine

Viña de los Campos, Raice Negras, Quebranta Lima, Perú	\$15 S/ 56
Montes Cherub Syrah, Valle de Colchagua, Chile	\$16 S/ 60

Vino Tinto | Red Wine

Cerro Chapeu Reserva Pinot Noir Rivera, Uruguay	\$15 S/ 56
Marqués de Casa Concha Cabernet Sauvignon Puente Alto, Chile	\$17 S/ 64
Don Manuel Petit Verdot Ica, Perú	\$18 S/ 68
Terrazas Reserva Malbec Lujan de cuyo y Valle de Uco Mendoza, Argentina	\$18 S/ 68
Tacama Hanan Tannat-Carmenere Ica, Perú	\$30 S/ 113

CERVEZAS | BEERS

Cusqueña Rubia ⁽¹⁾	\$8 S/ 30
Cusqueña Trigo ⁽¹⁾	\$8 S/ 30
Pilsen Callao ⁽¹⁾	\$8 S/ 30
Corona ⁽¹⁾	\$8 S/ 30

CERVEZAS ARTESANAL | CRAFT BEER

7 Vidas Pale Ale ⁽¹⁾	\$9 S/ 34
7 Vidas Quinoa Wheat ⁽¹⁾	\$9 S/ 34
7 Vidas Cat Ipa ⁽¹⁾	\$9 S/ 34
7 Vidas Kiwicha Imperial Red ⁽¹⁾	\$9 S/ 34

PISCO

ITALIA

Biondi	\$15 S/ 56
--------	--------------

MOSTO VERDE QUEBRANTA

Viejo Tonel	\$17 S/ 64
Gran Comodoro	\$17 S/ 64

ACHOLADO

El Portón	\$17 S/ 64
El Sarcay Seis cepas	\$17 S/ 64
El Sarcay Patrón Vicente	\$17 S/ 64

APERITIVOS | APERITIFS

Anis Najar Rojo	\$8 S/ 30
Anis Najar Verde	\$8 S/ 30
Martini Bianco	\$8 S/ 30
Martini Rosso	\$8 S/ 30
Campari	\$8 S/ 30
Fernet-Branca	\$8 S/ 30
Cachaza	\$8 S/ 30
Matacuy	\$9 S/ 34
Caña Alta	\$9 S/ 34
Berto Bitter	\$9 S/ 34
Berto Aperitivo	\$9 S/ 34
Aperol	\$10 S/ 38
Anis del Mono Rojo	\$12 S/ 45
Anis del Mono Verde	\$12 S/ 45
Cocchi Storico	\$12 S/ 45

VODKA

Stolichnaya	\$15 S/ 56
Absolut Blue	\$15 S/ 56
Quri	\$16 S/ 60
14 INKAS	\$21 S/ 79
Belvedere	\$24 S/ 90
Grey Goose	\$24 S/ 90

GIN

Beefeater	\$16 S/ 60
Bombay Sapphire	\$16 S/ 60
Hendrick's	\$18 S/ 68
Tanqueray Sevilla	\$18 S/ 68
Tanqueray Ten	\$18 S/ 68
GINKA	\$18 S/ 68
Citadelle	\$18 S/ 68
Amazonian Gin	\$18 S/ 68
Intira Gin	\$19 S/ 71
Monkey 47	\$20 S/ 75

TEQUILA

Cuervo 1800 Añejo	\$16 S/ 60
Patrón Silver	\$17 S/ 64
Don Julio Reposado	\$20 S/ 75

RON | RUM

Cartavio Solera	\$12 S/ 45
Bacardi Carta Blanca	\$12 S/ 45
Havana Club 7 años	\$14 S/ 53
Cartavio X.O.	\$17 S/ 64
Zacapa 23 años	\$18 S/ 68
Zacapa XO	\$21 S/ 79

JERÉZ | SHERRY

Tío Pepe	\$12 S/ 45
----------	--------------

BRANDY & COGNAC

Bardinet VSOP	\$14 S/ 53
Rémy Martin VSOP	\$21 S/ 79
Rémy Martin XO	\$31 S/ 116
Courvoisier VSOP	\$32 S/ 120
Hennessy XO	\$45 S/ 169

WHISKY | WHISKEY

Jameson	\$14 S/ 53
Chivas Regal 12 Year Old	\$17 S/ 64
Jack Daniel´s	\$17 S/ 64
Black Whiskey	\$17 S/ 64
Johnnie Walker Black Label	\$17 S/ 64
Johnnie Walker Gold Label	\$19 S/ 71
Chivas Regal 18 años	\$19 S/ 71
Johnnie Walker Swing	\$21 S/ 79
Jack Daniel´s Gentleman	\$22 S/ 83
Johnnie Walker Blue Label	\$52 S/ 195

BOURBON

Jim Beam Black	\$15 S/ 56
Wild Turkey	\$15 S/ 56

MALTAS | SINGLE MALTS

Glenfiddich	\$21 S/ 79
Singleton	\$21 S/ 79
The Glenlivet	\$21 S/ 79
The Macallan 12 Year Old	\$24 S/ 90
The Macallan 15 Year Old	\$30 S/ 113
Glenmorangie 18 Year Old	\$37 S/ 139

LICORES | LIQUEURS

Frangelico ^(®)	\$10 S/ 38
Baileys	\$10 S/ 38
Kalhúa	\$10 S/ 38
Sambuca	\$10 S/ 38
Galliano	\$12 S/ 45
Licor Rabarbaro	\$12 S/ 45
Licor Violeta	\$12 S/ 45
Cointreau	\$15 S/ 56
Jägermeister	\$15 S/ 56
Drambuie	\$16 S/ 60
Grand Marnier Cordon Rouge	\$16 S/ 60
Amaretto Disaronno	\$18 S/ 68

SOFT DRINKS | BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS | SODAS

Coca-Cola	\$6 S/ 23
Fanta	\$6 S/ 23
Sprite	\$6 S/ 23
Inka Kola	\$6 S/ 23
Coca-Cola Zero	\$6 S/ 23
Ginger Ale	\$6 S/ 23
Ginger Beer	\$6 S/ 23

AGUA | WATER

Agua Tónica Tonic Water	\$6 S/ 23
San Luis sin gas Still water San Luis	\$5 S/ 23
San Luis con gas Sparkling water San Luis	\$5 S/ 23
Panna sin gas Still water Panna	\$10 S/ 38
San Pellegrino con gas Sparkling water San Pellegrino	\$10 S/ 23
Evian sin gas Still water Evian	\$14 S/ 53

JUGOS | JUICES

Naranja y piña Orange and pineapple	\$9 S/ 34
--	-------------

REFRESCANTES | REFRESHING DRINKS

Limonada Lemonade Menta, regular Mint, regular	\$8 S/ 30
Andean Ice Tea	\$8 S/ 30
Limonada Nazarenas Nazarenas Lemonade Lime, airampo Signature drink	\$9 S/ 34
Chicha Morada Infusión de maíz morado, zumo de limón, jugo de piña Purple corn infusion, lime juice, pineapple juice	\$9 S/ 34
Milkshake ⁽⁷⁾	\$12 S/ 45

CAFÉ DE ESPECIALIDAD PERUANO Y CACAO CHUNCHO
|SPECIALITY PERUVIAN COFFEE & CACAO CHUNCHO

Infusiones Herbal Infusion	\$6 S/ 23
Espresso	\$7 S/ 26
Americano	\$7 S/ 26
Ristretto	\$7 S/ 26
Macchiato ⁽⁷⁾	\$7 S/ 26
Latte ⁽⁷⁾	\$9 S/ 34
Cappuccino ⁽⁷⁾	\$9 S/ 34
Flat White ⁽⁷⁾	\$9 S/ 34
Chocolate ⁽⁷⁾	\$9 S/ 34
Espresso Doble Double Espresso	\$9 S/ 34
Café Mocca ⁽⁷⁾	\$9 S/ 34
Café de prensa francesa Press coffee	\$12 S/ 45
Irish Cooffe ⁽⁷⁾	\$14 S/ 53
V6o Cafe Filtrado V6o Filter Coffee	\$14 S/ 53

ENSALADAS | SALADS

Arugula y Queso bufala | Rucula & Bufala Cheese ⁽⁷⁾
Hojas tiernas de arugula, tomate aceitunas verdes y queso bufala
Arugula leaves, tomato, green olives and buffalo cheese

\$22 | S/ 83

Ensalada César | Caesar salad ^(1,7,12)
Lechuga romana, tiras de Pollo grillado, salsa cesar
Romaine lettuce, chicken breast, caesar sauce

\$28 | S/ 105

PIQUEOS | SNACKS

Dedos de pollo | Chicken fingers ^(4,6)
Tiras de pollo empanizados con panko, quinoa y papas fritas
Fried breaded chicken strips with panko, quinoa and french fries

\$22 | S/ 83

**Carpaccio de pulpo al olivo |
Octopus carpaccio with olive ^(1,3,6,7,10,12,14)**
Carpaccio de pulpo en salsa de aceitunas hecho con chimichurri andino
Octopus carpaccio in olive sauce made with Andean chimichurri

\$25 | S/ 94

Crocante de langostinos | Crispy shrimps ^(1, 2, 3, 6)
Langostino empanizado, servidos con salsa de rocoto y ensalada fresca
Breaded shrimp, served with red chili sauce and fresh salad

\$25 | S/ 94

**Papa nativa y cerdo |
Native potato with pork ^(6, 11)**
SIGNATURE DISH

\$25 | S/ 94

Croquetas de papa nativa acompañado de piezas de cerdo confitado
Native potato croquettes accompanied by pieces of confit pork

Club sándwich ^(1, 3, 6, 7, 10, 12)
Jamón, queso, huevo, tomate, lechuga, tocino, pollo. Acompañada de la guarnición de su elección: papas fritas o ensalada
Ham, cheese, egg, tomato, lettuce, bacon, chicken. Served with the side of your choice: french fries or salad

\$27 | S/ 101

Hamburguesa | Burger ^(1, 3, 6, 7, 11, 12)
Hamburguesa hecha en casa, queso andino, tomate, lechuga, cebolla, pepinillo, tocino. Acompañada de la guarnición de su elección: papas fritas o ensalada
Homemade burger, andean cheese, tomato, lettuce, onion, pickle, crispy bacon. Served with the side of your choice: french fries or salad

\$27 | S/ 101

Ceviche del dia | Ceviche of the day ^(4, 9)
SIGNATURE DISH | CERTIFICADO DE SOSTENIBILIDAD
SIGNATURE DISH | SUSTAINABLY CERTIFIED
Trozos de pescado en una leche de tigre tradicional
Pieces of fish in a traditional Tiger Milk

\$31 | S/ 116

POSTRES | DESSERTS

Textura de chocolate & lúcuma | Chocolate texture & eggfruit^(1,7)

\$15 | S/ 56

SIGNATURE DISH

Mousse de chocolate con frutos del huerto y helado de lúcuma
Chocolate mousse with orchard fruits and eggfruit ice cream

Mousse de queso & tumbo | Chesse mousse & tumbo^(1,6,7)

\$16 | S/ 60

SIGNATURE DISH

Queso Ocongate en una salsa de tumbo
Ocongate cheese in a tumbo sauce

Mil hojas & Chirimoya^(1,7)

\$16 | S/ 60

Crocantes de beterraga, chirimoya y helado de eucalipto
Crispy beetroot, custard apple and eucalyptus ice cream

VEGANO | VEGAN

Textura de Zapallo Loche y Macre⁽¹⁶⁾

\$20 | S/ 75

SIGNATURE DISH

Loche and Macre pumpkin texture

Taquitos de maíz⁽¹⁶⁾

\$22 | S/ 83

Relleno de puré de berenjena, salteados de tomate y
chalaquita de jalapeño

Corn flour taquito, filled with eggplant purée, sautéed tomato and
jalapeño "chalaquita"