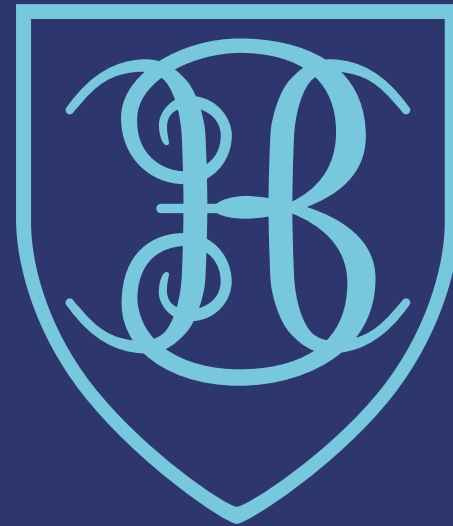
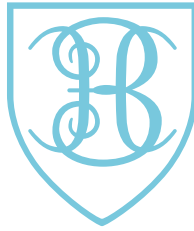


# HIRAM BINGHAM

A BELMOND TRAIN  
MACHU PICCHU





*Aaron Díaz, experto en coctelería conceptual y reconocido en importantes listas que recogen los nombres de los mejores bares de mundo como “The World’s 50 Best Bars” y “The Industry’s Most Influential Figures”, ha diseñado este sofisticado menú de cócteles para el Hiram Bingham, A Belmond Train, inspirado en la majestuosidad de la ruta que va desde los Andes hasta la Amazonía que acompaña el recorrido a Machu Picchu.*



*Aaron Díaz, an expert in conceptual cocktails and recognized in important lists that include the names of the best bars in the world such as The World’s 50 Best Bars and The Industry’s Most Influential Figures, has designed this sophisticated cocktail menu for the Hiram Bingham, A Belmond Train, inspired by the majesty of the route from the Andes to the Amazon that accompanies the journey to Machu Picchu.*

## Te damos la bienvenida con nuestro Aguaymanto

El inicio glorioso se celebra con nuestro Aguaymanto, un cóctel basado en el icónico Bellini, creado en Venecia, Italia, cuya receta clásica está hecha con durazno y prosecco. Más sofisticado y más peruano, este cóctel lleva aguaymanto local clarificado, prosecco, gotitas de azahar y se aromatiza con Matacuay, un licor ancestral de la zona. Es ideal para darte la bienvenida y prepararte para una experiencia inolvidable.

1



### Enjoy a warm welcome with Aguaymanto

Celebrate the start of your journey with Aguaymanto, a cocktail based on the iconic Bellini, first created in Venice, Italy. The classic recipe comprises peach purée and prosecco. Our refined Peruvian version is made with clarified local aguaymanto (Cape gooseberry), prosecco and orange blossom drops, and flavored with Matacuay, a traditional Andean digestif. It's the ideal way to begin your experience of a lifetime.



### Contempla el cambio de ecosistema con nuestro Cañazo

Los paisajes verdes anuncian el tránsito entre lo andino y lo amazónico. La variedad de alturas que acabas de atravesar le agregan un toque particular a las cañas que en ellas crecen, las cuales se usan para hacer el destilado de este cóctel, Caña Alta Azul. Aromatizada con nuestra menta serrana, esta bebida posee una base sour que te brindará la frescura exacta para disfrutar del imponente Machu Picchu.

### Observe the changing environment with Cañazo

Greener scenery heralds the transition between Andean and Amazonian landscapes. The varying altitudes you are traversing add a particular taste to the sugar cane that grows here, which is used to make the spirit that forms the base of this cocktail, Caña Alta Azul. Flavored with our serrano mint, this sour-based drink has just the right zing to invigorate you for a visit to majestic Machu Picchu.



2

3



## Machu Picchu se despide con un Sanky

Luego de una larga caminata contemplando el santuario Inca, te invitamos a degustar un Sanky. No hay ningún cóctel similar a este en el mundo, pues fue creado especialmente para el tren Hiram Bingham. Su ingrediente principal, es un fruto del mismo nombre, que solía ser consumido por los chasquis - mensajeros del imperio incaico - para recorrer las inmensidades del territorio. Energizante natural, el fruto es rico en nutrientes como potasio y vitamina C. Este cóctel contiene además Vodka 14 inkas, un vodka peruano galardonado internacionalmente hecho a base de papas nativas. Fresco y de baja graduación alcohólica, te revitalizará y te ayudará a reponer energías.

### Say goodbye to Machu Picchu with a Sanky

After thoroughly exploring the fabled Inca sanctuary, we invite you to sip a Sanky. There is no other cocktail like this in the world, as it was created especially for the Hiram Bingham train. The main ingredient is the eponymous fruit, which used to be consumed by chasquis - messengers of the Inca empire - to help them travel across the vast territory. A natural energizer, the fruit is rich in nutrients such as potassium and vitamin C. The cocktail also contains Vodka 14 Inkas, an award-winning Peruvian vodka made from native potatoes. Fresh and low in alcohol, it will help revitalize and revive you.

### Finaliza la exquisita cena con nuestro cóctel Cacao

De retorno a Cusco con la inmensa alegría de haber sido testigo de la cuna de la cultura Inca, te ofrecemos este delicioso cóctel elaborado con pisco, cacao andino, kiwicha y una pizca de sal ahumada. Por su baja graduación alcohólica, es el mejor complemento para un delicioso postre.

### Top off your exquisite dinner with a Cacao cocktail

Returning to Cusco, full of the joy of having witnessed the cradle of the Inca civilization, why not try this irresistible cocktail made with pisco, Andean cacao, kiwicha and a pinch of smoked salt? With a low alcohol content, it's the best complement to a delicious dessert.

4



---

---

## **CÓCTELES DE EXPERIENCIA**

EXPERIENTIAL  
COCKTAILS



# MENÚ DE CÓCTELES

## COCKTAIL MENU

### Espresso Bingham

El Espresso Bingham está inspirado en el Espresso Martini, un cóctel clásico inglés cuya receta original está compuesta por vodka, jarabe y café espresso. Para esta versión impregnada de la riqueza de nuestro país, usamos vodka Singular hecho a base de quinua y cebada, además de Gran Kafa, un licor peruano hecho con destilado de caña y café de Chanchamayo.

The Espresso Bingham is inspired by the Espresso Martini, a classic English cocktail typically composed of vodka, syrup and espresso.

The Bingham version is steeped in the richness of Peru, using Singular vodka made from Andean quinoa and barley, plus Gran Kafa, a Peruvian liqueur blending cane distillate and Chanchamayo coffee.



### Amazonas Collins

El Amazonas Collins está elaborado con Gin'ca, un excepcional gin peruano elaborado con botánicos únicos que resaltan los increíbles aromas de la muña serrana.

Le sumamos burbujas para hacerlo aún más aromático. Esta deliciosa bebida ha sido coloreada con semilla de airampo, la cual era usada por los incas para teñir sus tejidos.

This twist on the Tom Collins is made with Gin'ca, distinctive Peruvian gin, featuring unique botanicals that bring out the incredible aromas of the mountain pineapple. Added bubbles make it even more aromatic. This tempting concoction boasts the vivid color of airampo seeds, once used by the Incas to dye their textiles.



### Llama Mule

Inspirado en el famoso Moscow Mule, nuestra versión peruana está impregnada de vainilla y notas amaderadas gracias al ron Cartavio Solera. Para agregar el toque picante que caracteriza a los Mules de todo el mundo, tiene una pizca de jarabe amazónico, elaborado con especias peruanas como pimienta molle, chapa, sachaculantro y sachatomate.

A play on the famous Moscow Mule, our Peruvian version is infused with vanilla and woody notes thanks to Cartavio Solera rum. To add the spicy touch that characterizes Mules around the world, it features a dash of Amazonian syrup made from Peruvian spices such as molle and chapa pepper, sacha culantro and sacha tomate.

### Picaflor andino

Este vivaz cóctel se prepara con aqará un aclamado aguardiente artesanal elaborado a partir del agave. Pasa por un proceso similar al del apreciado tequila mexicano. Le añadimos aguaymanto, pisco uvina con toques de aceituna y salmuera, además de limón y soda de toronja. Recuerda a los shots de tequila con limón y sal, pero en una sofisticada mezcla con frutas de los Andes.

This vibrant cocktail is prepared with aqará, an acclaimed artisanal spirit crafted from agave, which goes through a similar process to Mexico's much-loved tequila. We add aguaymanto, pisco uvina with hints of olive and brine, plus lemon and grapefruit soda - evoking tequila shots with lemon and salt, but in a sophisticated cocktail blended with fruits of the Andes.



## Virú

Virú es nuestra versión de un cóctel clásico Bijou, que mezcla ginebra amazónica Gin'ca, chilcano rosa y Matacuy, un licor ancestral recuperado por las familias del Valle Sagrado, que tiene un potente sabor y aroma herbal. Al igual que el chartreuse, el licor de hierbas francés elaborado tradicionalmente por los monjes, el Matacuy cuenta con una receta ancestral que sólo conocen unos pocos expertos locales.

Viru is our version of a classic Bijou-style cocktail, mixing Gin'ca Amazonian gin, chilcano rosa and Matacuy, a time-honored liqueur revived by families of the Sacred Valley that has a potent herbal flavor and aroma. Like chartreuse, the French herbal liqueur traditionally made by monks, Matacuy boasts an ancestral recipe known only by a few local experts.



## Matacuy punch

Los ponches son cócteles de fiesta hechos para compartir. Nuestra versión tiene abundantes especias e incluye falernum andino, una pizca de amargo de Angostura y pimienta molle, dando al preparado un sabor deliciosamente aromático. El destilado que utilizamos se llama Matacuy, un exquisito licor de hierbas

Punches are party cocktails made for sharing. Our version abounds in spice and includes Andean falernum, a dash of Angostura bitters and molle pepper, making it delightfully aromatic. The spirit we use is Matacuy, an exquisite herbal liqueur.



## Belmond Swizzle

Este Belmond Swizzle es una combinación de ron Cartavio Solera, especias cajún e ingredientes frescos como el coco, la piña y el aguaymato. Semidulce, es sumptuosamente afrutado con un toque tropical.

This Belmond Swizzle is a combination of Cartavio Solera rum, cajun spices, and fresh ingredients such as coconut, pineapple and aguaymato. Semi-sweet, it is sumptuously fruity with a tropical twist.

## Frutillada

Una atrevida fusión del cóctel americano Clover Club y la frutillada cusqueña, este cóctel combina la frescura de los cítricos con toques de frutos rojos. La tuna aporta una nota herbal y las fresas cusqueñas, usadas habitualmente para hacer la dulce y deliciosa frutillada, aportan un sabor único y especial.

A daring fusion of the American Clover Club Cocktail and the Cusquenian frutillada, this cocktail melds citrusy freshness with hints of red fruits. Prickly pear contributes a crisp, herbal note. The addition of local Cusco strawberries, usually used to make the sweet, delicious frutillada, provides a uniquely special flavor.



# CÓCTELES SIN ALCOHOL

## ALCOHOL-FREE COCKTAILS

### Tuna

Jugo de tuna, jarabe de frutilla, zumo de tahití, Perkins de toronja y hierba buena.

Prickly pear juice, strawberry syrup, tahiti juice, grapefruit Perkins, and peppermint.



### Vicuña

Zumo de aguaymanto, zumo de tahití, jarabe de azúcar, ginger beer, agua con gas, brocheta de aguaymanto, ralladura de limón y flor comestible.

Aguaymanto juice, tahiti juice, sugar syrup, ginger beer, sparkling water, aguaymanto skewer, lemon zest, and edible flower.

### Chasqui

Muña, jarabe de hierbaluisa, zumo de tahití, emoliente, sanky y flor comestible.

Muña, lemongrass syrup, tahiti juice, emollient, sanky, edible flower.

