

## HATUN PURIY | LA GRAN TRAVESÍA

Hatun Puriy invita a descubrir los Andes a través de los sentidos. Su nombre, que en quechua significa “La Gran Travesía”, celebra el viaje hacia Machu Picchu como una experiencia de descubrimiento, conexión y asombro.

Inspirada en la riqueza cultural y natural del territorio, esta colección de cócteles interpreta ingredientes nativos, historias locales y tradiciones ancestrales en cada copa.

Elaborada con insumos de origen responsable y presentada en vajilla artesanal, la experiencia acompaña el recorrido con una narrativa de sabores que conecta a los viajeros con el corazón del Perú.

## *HATUN PURIY | THE GREAT JOURNEY*

*Hatun Puriy invites guests to experience the Andes through the senses. Meaning “The Great Journey” in Quechua, it celebrates the voyage to Machu Picchu as an experience of discovery, connection, and wonder.*

*Inspired by the region's cultural and natural richness, this cocktail collection brings together native ingredients, local stories, and ancestral traditions in every glass.*

*Crafted with responsibly sourced botanicals and presented in artisanal glassware, it accompanies the journey with a narrative of flavour that connects travellers to the heart of Peru.*

Por favor, infórmenos sobre alergias o necesidades dietéticas al hacer su pedido. Priorizamos la sostenibilidad con productos locales de proveedores cercanos, y café y té, los cuales cuentan con certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.
*Please let us know about any allergies or dietary requirements when placing your order.*
*We prioritize sustainability with local products from nearby suppliers, as well as coffee and tea, which are organically certified and sourced through a fair trade partnership.*

PARA SU INFORMACIÓN | *FOR YOUR INFORMATION*
Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designados por las regulaciones Europeas No. 1169/2011.
*Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011:*

(1) Cereales conteniendo gluten | Cereals containing gluten
(2) Crustáceos | Crustaceans
(3) Huevos Eggs
(4) Pescado | Fish
(5) Maní | Peanuts
(6) Soya Soybeans
(7) Leche | Milk
(8) Nueces Nuts
(9) Apio | Celery
(10) Mostaza | Mustard
(11) Ajonjolí | Sesame seeds
(12) Dióxido de azufre y sulfitos | Sulphur dioxide and sulphites
(13) Altramueces | Lupin beans
(14) Moluscos | Mollusc

# BEBIDAS SIN ALCOHOL
# *NON-ALCOHOLIC BEVERAGE*

### SANGRE DE TORO, BLANCO – ESPAÑA

Elaborado principalmente con uva Garnacha, una cepa reconocida por sus notas de frutos maduros y delicados matices aromáticos. Complementado con Syrah y Cariñena, da como resultado un vino blanco vibrante, fresco y afrutado, con una expresión equilibrada y armoniosa.

*Crafted primarily from Garnacha grapes, a variety recognized for its notes of ripe fruit and delicate aromatic nuances. Complemented by Syrah and Carignan, it results in a vibrant, fresh, and fruity white wine with a balanced and harmonious expression.*

**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**

### CERVEZA SIN ALCOHOL | NON ALCOHOLIC BEER

Refrescante y ligera, mantiene el sabor característico de la cerveza con un final equilibrado.

*Refreshing and light, it retains the characteristic flavor of beer with a balanced finish.*

**Alérgenos: Cereales conteniendo gluten**
**Allergens: Cereals containing gluten**

# CARTA DE CÓCTELES
# *COCKTAIL MENU*

## DESCUBRIMIENTO - IDA | DISCOVERY - INBOUND JOURNEY

### URUBAMBA - EL VALLE DE LA ABUNDANCIA
### *URUBAMBA – THE VALLEY OF ABUNDANCE*

Un cóctel inspirado en la tierra fértil y los verdes frescos del Valle Sagrado. Gin Intira se fusiona con acerola sanky, muña, membrillo, oxalis, además de notas cítricas de limoncello Eliseo junto a naranja. Una expresión de abundancia andina, con matices vibrantes, la calidez del cobre y los textiles ancestrales del valle.

*A cocktail inspired by the fertile land and the fresh greens of the Sacred Valley. Intira Gin merges with sanky acerola, "andean mint", quince, oxalis, as well as citrus notes of Eliseo limoncello alongside orange. An expression of Andean abundance, with vibrant nuances, the warmth of copper, and the ancestral textiles of the valley.*

**Alérgenos: Ninguno**
**Allergens: None**

### OLLANTA - EL LEGADO AGRÍCOLA DEL IMPERIO
### OLLANTA – THE AGRICULTURAL LEGACY OF THE EMPIRE

Un cóctel inspirado en la fuerza ancestral de la piedra y la memoria de sus tierras cultivadas. Pisco Quebranta 1615 se une al vermut Avelino, chicha de jora cusqueña, más un toque andino de fresa, rocoto además de huacatay; todo complementado por notas cítricas de limón sidra junto a amargo de uvas. Una expresión de tradición, resistencia y herencia andina.

*A cocktail inspired by the ancestral strength of stone and the memory of its cultivated lands. Pisco Quebranta 1615 joins Avelino vermouth, Cusqueña chicha de jora, plus an Andean touch of strawberry, rocoto, as well as huacatay; all complemented by citrus notes of citron lime alongside grapefruit bitters. An expression of tradition, resilience and Andean heritage.*

**Alérgenos: Cereales conteniendo gluten, Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Cereals containing gluten, Sulphor dioxide and sulphites**

# CARTA DE CÓCTELES
# *COCKTAIL MENU*

## DESCUBRIMIENTO - IDA | DISCOVERY - INBOUND JOURNEY

### MACHU PICCHU - EL BOSQUE NUBOSO
### MACHU PICCHU – THE CLOUD FOREST

Un cóctel inspirado en la niebla, además de la memoria ancestral del bosque eterno. Black whisky con nibs de cacao, vermut blanco con coca, licor de quina, mucílago de cacao, miel de yacón, loche y notas frescas de mandarina. Una expresión misteriosa y envolvente, donde la tierra, el cacao junto a los cítricos revelan la esencia del bosque nuboso.

A cocktail inspired by the mist, as well as the ancestral memory of the eternal forest. Black whiskey with cacao nibs, white vermouth with coca, cinchona liqueur, cacao mucilage, yacón honey, loche squash, and fresh mandarin notes. A mysterious and enveloping expression, where earth, cacao alongside citrus reveal the essence of the cloud forest.

**Alérgenos: Cereales conteniendo gluten, Huevos, Nueces, Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Cereals containing gluten, Eggs, Nuts, Sulphor dioxide and sulphites**

### YUYAY - EL ECO DE UN VIAJE INOLVIDABLE
### YUYAY – THE ECHO OF AN UNFORGETTABLE JOURNEY

Cóctel inspirado en la memoria del viaje junto a los momentos que permanecen en el tiempo. Cartavio Solera 15 se une al licor de beterraga, cordial de sanky, tuna roja, además de frutas tropicales como piña, cocona y tamarindo. Una expresión cálida y envolvente, con notas de cacao o cítricos que evocan recuerdos, texturas además de emociones del camino.

*A cocktail inspired by the memory of the journey alongside moments that remain in time. Cartavio Solera 15 joins beet liqueur, sanky cordial, red prickly pear, as well as tropical fruits such as pineapple, cocona, and tamarind. A warm and enveloping expression, with notes of cacao or citrus that evoke memories, textures, as well as emotions of the road.*

**Alérgenos: Ninguno**
**Allergens: None**

# BEBIDAS SIN ALCOHOL
# *NON-ALCOHOLIC BEVERAGE*

### PEATED NEGRONI

Una propuesta sin alcohol que captura la esencia de un clásico. Aqará Refugio 0%, vermut Avelino Rosso 0% y Campari 0% se combinan en un balance de notas amargas, herbales y profundas. Una experiencia sofisticada que invita a descubrir nuevas formas de disfrutar la coctelería.

*A non-alcoholic proposal that captures the essence of a classic. Aqará Refugio 0%, Avelino Rosso 0% vermouth, and Campari 0% combine in a balance of bitter, herbal, and deep notes. A sophisticated experience that invites you to discover new ways to enjoy cocktails.*

**Bebida no alcohólica | Non alcoholic cocktail**
**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**

## VINOS SIN ALCOHOL | NON ALCOHOLIC WINES

### SANGRE DE TORO, TINTO – ESPAÑA

Elaborado principalmente con uva Garnacha, una cepa reconocida por aportar intensas notas frutales y especiadas. Complementado con Syrah y Mazuelo, logra un vino de color rojo profundo, con un excelente equilibrio de taninos y una expresión elegante.

*Crafted primarily from Garnacha grapes, a variety known for contributing intense fruity and spicy notes. Complementing this with Syrah and Mazuelo results in a deep red wine with an excellent balance of tannins and an elegant expression.*

**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**

# BEBIDAS SIN ALCOHOL
# *NON-ALCOHOLIC BEVERAGE*

## PALOMA ANDINA
## ANDEAN PALOMA

Una versión sin alcohol inspirada en la frescura de los paisajes andinos. Aqará Refugio 0%, limón Tahití y equilibrada con soda de toronja. Una expresión ligera, vibrante y refrescante para disfrutar el viaje en cada sorbo.

*A non-alcoholic version inspired by the freshness of the Andean landscapes. Aqará Refugio 0% and Tahiti lime balanced with grapefruit soda. A light, vibrant, and refreshing expression to enjoy the journey in every sip.*

**Bebida no alcohólica | Non alcoholic cocktail**
**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**

## CARAJILLO

Una reinterpretación sin alcohol de un clásico atemporal. Licor 43 0% y café espresso se encuentran con el delicado dulzor de la caña, creando una experiencia cálida, elegante y envolvente.

*A non-alcoholic reinterpretation of a timeless classic. Licor 43 0% and espresso coffee meet the delicate sweetness of sugarcane, creating a warm, elegant, and enveloping experience.*

**Bebida no alcohólica | Non alcoholic cocktail**
**Alérgenos: Ninguno**
**Allergens: None**

# CARTA DE CÓCTELES
# *COCKTAIL MENU*

**RETORNO | OUTBOUND JOURNEY**

## KUSI - LA ALEGRÍA DE CELEBRAR LOS MOMENTOS QUE NOS UNEN
## KUSI – THE JOY OF CELEBRATING THE MOMENTS THAT UNITE US

Un cóctel inspirado en la celebración y el brillo cálido del final del gran viaje. Aqara Plata, Aqara Rito y Degollador se integran con zapallo loche, tumbo, limón mandarino y licor de sauco. Una expresión festiva y elegante, con sabores andinos que celebran la alegría de compartir y brindar.

*A cocktail inspired by celebration and the warm glow at the end of a great journey. Aqara Plata, Aqara Rito, and Degollador unite with loche squash, tumbo (banana passionfruit), mandarin lime, and elderflower liqueur. A festive and elegant expression, featuring Andean flavors that celebrate the joy of sharing and raising a glass.*

**Alérgenos: Ninguno**
**Allergens: None**

## SAMI - LA ENERGÍA DEL CAMINO QUE NOS ACOMPAÑA SIEMPRE
## SAMI – THE ENERGY OF THE PATH THAT STAYS WITH US ALWAYS

Un cóctel inspirado en la armonía de los Andes y la energía que acompaña el camino de retorno. Pisco infusionado con paico, vermut bianco al mamey y copoazú se unen con notas de sauco y amargo de limón. Una expresión fresca y luminosa que transmite equilibrio, conexión y buenos augurios.

*A cocktail inspired by the harmony of the Andes and the energy that accompanies the journey home. Paico-infused Pisco, mamey-infused white vermouth, and copoazú join notes of elderflower and bitter lemon. A fresh and luminous expression that conveys balance, connection, and good fortune.*

**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**

# CARTA DE CÓCTELES
# *COCKTAIL MENU*

**RETORNO | OUTBOUND JOURNEY**

## AYNI - RECIPROCIDAD - EL EQUILIBRIO QUE NACE AL COMPARTIR
## AYNI – RECIPROCITY / MUTUALITY – THE BALANCE BORN FROM SHARING

Un cóctel que honra el valor de compartir y el equilibrio que nace de la reciprocidad, donde cada ingrediente encuentra su complemento. Vodka 14 Inkas, café, lúcuma y ungurahui crean un balance entre intensidad, dulzura y carácter, un cóctel que honra la unión y riqueza de nuestra tierra.

*A cocktail that honors the value of sharing and the balance born of reciprocity, where every ingredient finds its complement. 14 Inkas Vodka, coffee, lucuma, and ungurahui create a balance between intensity, sweetness, and character—a cocktail that honors the unity and richness of our land.*

**Alérgenos: Ninguno**
**Allergens: None**

## WIÑAY - LA HUELLA DE UN VIAJE QUE PERDURA PARA SIEMPRE
## WIÑAY – THE MARK OF A JOURNEY THAT ENDURES FOREVER

Un cóctel inspirado en lo que trasciende el tiempo y perdura en la memoria. Gin Intira se une al vermut Avelino Rosso al mango, mucílago de cacao y Campari, con un sutil toque de tintura de uña de gato. Una expresión profunda y elegante que celebra la permanencia de los grandes viajes y sus recuerdos

*A cocktail inspired by what transcends time and remains in memory. Intira Gin combines with mango-infused Avelino Rosso Vermouth, cacao mucilage, and Campari, finished with a subtle touch of cat's claw tincture. A deep and elegant expression celebrating the permanence of grand journeys and their memories.*

**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**

# CARTA DE CÓCTELES
# *COCKTAIL MENU*

## POROY - EL PRIMER INSTANTE DE UNA HISTORIA POR DESCUBRIR
## POROY – THE FIRST MOMENT OF A STORY YET TO BE DISCOVERED

El viaje comienza donde la tierra cobra vida. Ron Cartavio infusionado con mashua morada, leche de kiwicha y quinua, jarabe de choclo y lima con paico se unen en una bebida cálida que evoca la fuerza de los Andes y el primer encuentro con su territorio.

*The journey begins where the earth comes to life. Cartavio Rum infused with purple mashua, kiwicha and quinoa milk, corn syrup, and lime with paico come together in a warm drink that evokes the strength of the Andes and the first encounter with its land.*

**Cóctel con bajo alcohol | Low Alcohol Cocktail**
**Alérgenos: Cereales conteniendo gluten, Huevos, Nueces**
**Allergens: Cereals containing gluten, Eggs, Nuts**

## KUTIY – REGRESAR ES LLEVAR EL VIAJE CON NOSOTROS
## KUTIY – TO RETURN IS TO CARRY THE JOURNEY WITHIN US

Un cóctel que celebra el retorno y los recuerdos que viajan con nosotros. Espumante, Matacuy y copoazú se fusionan con la dulzura de la vainilla amazónica y la frescura del limón Tahití. Una expresión vibrante y sofisticada, el brindis perfecto para cerrar el viaje con alegría y conexión.

*A cocktail that celebrates the return and the memories that travel with us. Sparkling wine, Matacuy, and cupuaçu fuse with the sweetness of Amazonian vanilla and the freshness of Tahiti lime. A vibrant and sophisticated expression, the perfect toast to close the journey with joy and connection.*

**Cóctel con bajo alcohol | Low Alcohol Cocktail**
**Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos**
**Allergens: Sulphor dioxide and sulphites**