

# Nos inspira Lima

Lima inspires us

Este es un lugar para disfrutar, un punto de encuentro para revalorar lo genuino de Lima, donde lo tradicional y lo contemporáneo se encuentran, donde el pasado y el presente se divierten con música cerca al océano Pacífico.

Bienvenido a Belo Bar.

This is a place to enjoy, a meeting point to appreciate the authenticity of Lima, where the traditional and the contemporary meet, where the past and the present have fun with music near the Pacific Ocean.

Welcome to Belo Bar.



Arte por: Yerko Zlatar

Art by: Yerko Zlatar

Mi recuerdo  
es más fuerte  
que tu olvido;  
mi nombre  
está en la atmósfera, en la brisa,  
y ocultas al través de tu sonrisa  
Lágrimas de dolor  
pues mi recuerdo  
tu memoria asalta,  
a pesar tuyo  
por mi amor suspiras  
y hasta el ambiente mismo  
que respiras  
te repite  
¡Mi amor!

Carlos  
Augusto Salaverry  
Poema "Acuérdate de mi"

My memory  
is stronger than your  
forgetfulness;  
my name is  
in the atmosphere, in the breeze,  
and hidden behind your smile  
Tears fall  
as my memory  
assaults your memory,  
and in spite of yourself  
you sigh for my love  
and even the very atmosphere  
you breathe echoes  
My love!

Carlos  
Augusto Salaverry  
Poem "Acuérdate de mi"

BELLO BAR

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.

#### INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS | ALLERGENS INFORMATION:

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

Our commitment to sustainability is reflected in the sourcing of our products. Many of our products (including our fish, meats, produce and dairy) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnership.

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado 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 - Molluscs (V) Vegetariano - Vegetarian.

Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al hacer su pedido. We welcome inquiries from guests and patrons who wish to know whether any menu items contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order.







Déjame que te cuente, limeño  
Déjame que te diga la gloria  
Del encueño que evoca la memoria  
Del viejo puente, del río y la alameda  
Déjame que te cuente, limeño  
Ahora que aún perfuma el recuerdo  
Ahora que aún mece en su sueño  
El viejo puente del río y la alameda

María Isabel  
"Chabuca" Granda  
Canción "La Flor de la Canela"

Let me tell you, limeño  
Let me tell you the glory  
Of the reverie that evokes the memory  
Of the old bridge, of the river and the alameda  
Let me tell you, limeño  
Now that it still perfumes the memory  
Now that is still rocks in its dream  
The old bridge, the river and the alameda

Maria Isabel  
"Chabuca" Granda  
Song "La Flor de la Canela"

**Pucllana** <sup>(6)</sup>

Mezcal tepestate, destilado Aqara reposado,  
macambo, limón criollo, licor de cacao, naranja

Mezcal tepestate, distilled aqara reposado, macambo  
creole lemon, cacao liqueur, orange

*S/60*

**Ciudad de los reyes**

Ron rubio 12 años, Black whiskey, maíz morado  
piña, solución citrica, licor de hierbas

Golden rum 12 years, Black whiskey,  
purple corn, pineapple, citrus solution,  
herb liqueur

*S/52*

**El arte de amar** <sup>(7)</sup>

Ron millonario, sandia, cerveza,  
limón criollo, licor de cerezas

Extra aged rum, watermelon, beer,  
creole lemon, cherry liqueur

*S/57*

**Waikiki**

Destilado de hierbas, pisco moscatel,  
crema de coco, aguamiel de cardamomo,  
limón sidra

Herbal distillate, moscatel pisco, coconut cream,  
cardamom syrup, lemon cider

*S/49*

**Tradiciones**

Whisky 12 años, limón criollo, especias

Whisky 12 years, creole lemon, spices  
*S/55*

**Molle** <sup>(7,12)</sup>

Pisco italia, manzanilla, durazno, jerez

Pisco italia, chamomille, peach, sherry

*S/50*

**Belo**

Gin London, lima, menta, limón tahití

London gin, lime, mint, tahiti lemon  
*S/55*

**Atardecer**

Destilado de caña botanizado, vermouth,  
destilado de hierbas, jarabe simple

Botanized sugar cane distillate, vermouth,  
herbal distillate, simple syrup

*S/49*

## Un poco de Perú

### Inka mule

Vodka peruano, limón,  
cerveza de gengibre peruana

Peruvian vodka, lemon, ginger beer  
*S/41*

### Purple fashioned

Whiskey peruano, azúcar, bitter naranja  
Peruvian whiskey, sugar, orange bitters  
*S/52*

### Otto negroni

Gin amazónico, licor de hierbas,  
vermouth extra dry, camu camu  
Amazonian gin, herb liqueur,  
extra dry vermouth, camu camu  
*S/44*

## De Autor | Signature

### La Tortolita

Destilado de agave, mezcal, limón criollo,  
licor de ají, miel, toronja, soda

Agave destillate, mezcal, creole lemon  
chilli liqueur, honey, grapefruit, soda  
*S/51*

### Dos corazones <sup>(8)</sup>

Gin de altura, camu camu, licor de lychee,  
amargo amazónico, limón criollo  
Andean gin, camu camu syrup, lychee liqueur  
amazonic bitter, creole lemon  
*S/39*

## Clasicos | Classics

### Negroni sbagliato <sup>(12)</sup>

Spritzer, licor de hierbas,  
vermouth rosso  
Spritzer, herb liqueur,  
vermouth rosso  
*S/46*

### Our bijou <sup>(12)</sup>

Gin London dry, americano rosa,  
licor de hierbas, vermouth rosso  
London gin dry, americano rosa,  
herbal liqueur, vermouth rosso  
*S/54*

### Dark daiquirí

Ron de piña, limón criollo, camu camu  
Pineapple rum, creole lemon, camu camu  
*S/40*

### Expresso martini N°3

Pisco acholado, licor de café peruano,  
café peruano, amargo de cacao  
Pisco acholado, peruvian coffee liqueur,  
espresso, cacao bitters  
*S/42*

### Blood & Sand

Whisky escocés 12 años, naranja, toronja,  
vermouth rosso, licor dulce de cereza  
12 years old Scotch whisky, orange, grapefruit,  
vermouth rosso, sweet cherry liqueur  
*S/48*

### Aviation

Gin London dry, gin dark Berry, licor de cerezas  
licor de violeta, limón criollo  
Dry London gin, dark Berry gin, cherry liqueur,  
violet liqueur, creole lemon  
*S/45*

COSTANERA

Toronja, lima, kion, hierba luisa, berries, soda  
Grapefruit, lime, ginger, lemon verbena, soda water

*S/32*

DOMODOSSOLA

Piña, limón criollo, romero, pepino  
Pineapple, creole lemon, Rosemary, cucumber

*S/35*

INICIO A LA HERRADURA

Coco, tónica mandarina  
Coconut, tangerine tonic water

*S/33*

# Piscos

## Uva Quebranta

Campo de Encanto	S/ 31
Ferreyros	S/ 31
Huamaní	S/ 31
Huamaní mosto verde	S/ 36
Inquebrantable	S/ 90
Sol y Tierra	S/ 31

## Uva Uvina

Cascajal	S/ 35
Mosto verde cascajal	S/ 36

## Uva Moscatel

Viñas de oro	S/ 36
Paca Paca	S/ 36

## Pisco Acholado | *Blended*

Campo del Encanto	S/ 31
Huamaní	S/ 31
Tres Generaciones	S/ 31
Ferreyros	S/ 31
La Diablada	S/ 31
Sol y Tierra	S/ 31

## Brandy

Bardinet	S/ 47
----------	-------

## Uva Italia

Biondi	S/ 31
Viñas de oro mosto verde	S/ 36
Huamaní	S/ 31
Paca Paca	S/ 36

## Uva Torontel

Huamaní	S/ 31
1615	S/ 31
1615 mosto verde	S/ 36
Paca Paca	S/ 36

## Uva Albilla

El Sarcay de Azpitia	S/ 30
----------------------	-------

## Uva Mollar

Paca Paca	S/ 36
-----------	-------

## Cognac

Hennessy VS	S/ 58
Hennessy VSOP	S/ 81
Hennessy XO	S/ 310
Courvoisier VSOP	S/ 81
Courvoisier VS	S/ 69
Rémy martin VSOP	S/ 89

## Destilados Peruanos

Black Whiskey	S/61
Ron Cartavio XO	S/58
Ron Millonario	S/55
Aqará reposado (DESTILADO DE AGAVE)	S/43
Amazonian	S/49
Vodka 14 inkas	S/46

## Tequila

Don Julio	S/81
Don Julio blanco	S/44
Patrón Silver	S/68
Patrón Añejo	S/81
Herradura	S/54

## Mezcal

Don Ramón	S/64
Koch Espadín	S/58
Koch Tepestate	S/79

## Ron

Bacardi 8 años	S/37
Cartavio Solera (PERÚ)	S/36
Flor de Caña 18	S/62
Diplomático	S/62
Zacapa 23	S/56
Zacapa XO	S/96
Plantation Santa Lucía	S/64

## Gin

Tanqueray 10	S/58
Beefeater 24	S/57
Hendrick's	S/58
London N° 1	S/58
Martin Miller's	S/58
Bulldog	S/58
Monkey 47	S/88
Brockmans	S/88
Elephant	S/62
Botanist	S/62

## Vodka

Stolichnaya Gold	S/37
Belvedere	S/60
Grey Goose	S/63
Absolut Elyx	S/47
Tito's	S/46

# Whisky

## Escocia | Scotland

### MALTS

The Glenlivet 15 años	S/58
The Glenlivet 18 años	S/71
Glenfiddich 15 años	S/59
Glenfiddich 18 años	S/71
Glenmorangie 18 años	S/181
Glenfarclas 21 años	S/132
Macallan 15 años	S/190

## *Blended* | 12 Years and More

Chivas Regal 18 años	S/59
Chivas Ultis 21 años	S/247
Johnnie Walker Swing	S/50
Johnnie Walker Gold Label 18 años	S/109
Johnnie Walker Green Label	S/71
Johnnie Walker Blue Label	S/194
J&B	S/35
Buchanan's	S/42

## Estados Unidos | United States

Gentleman Jack	S/75
Jack Daniel's Honey	S/42
Jack Daniel's Apple	S/42



# Cerveza | Beer

Cusqueña de: Trigo / Negra / Doble malta/Dorada S/ 21  
(CUSQUEÑA WHEAT/ BLACK AND DOUBLE MALT LAGER/GOLD LAGER)

Pilsen S/ 21

Stella Artois S/ 24

Corona S/ 24

Heineken S/ 24

Raymi S/ 26

Freedom - Erdinger S/ 20  
(CERVEZA SIN ALCOHOL |ALCOHOL-FREE BEER)

Cerveza artesanal Kantor IPA S/ 26

# Vino por copa

Wine by the glass

## Champagne – Cava | Bubbly

Juvé & Camps “Cinta Purpura” S/ 38  
Argentina

## Tinto | Red

Casas De Bucalemu “Fosiles” S/ 52  
Pinot Noir  
Leyda | Chile

Matías Riccitelli S/ 52  
“Hey Malbec!”  
Luján de Cuyo | Argentina

Finca Constanca S/ 44  
“Entre Lunas” Organic  
Tempranillo  
Castilla | España

Labrador de Magollo S/ 40  
Carmenere  
Tacna | Perú

## Blancos | White

Casas de Bucalemu “Salinas” S/ 52  
Sauvignon Blanc  
Leyda | Chile

Intipalka Patrimonial S/ 40  
Torontel  
Valle de Ica | Perú

Lattarico “Berrinche” S/ 44  
Chardonnay  
Mendoza | Argentina

## Rosé

Baigorri Rosado S/ 44  
Rioja | España

## Mistela peruana

Bodega Murga S/ 45  
“Quebranta”  
Valle de Pisco

# Vinos y espumantes

## Champagne – Cava | Bubbly

Moët & Chandon brut imperial Epernay	S/780	Moët & Chandon “Dom Perignon” 2012 California USA	S/3300
Moët & Chandon rosé imperial Epernay	S/850	Segura Viudas “Reserva Heredad” Cava - España	S/395
Krug grande cuvée brut Reims	S/2800		

## Blancos | White

Tacama “Hanan” Sauvignon blanc 2023 Valle de Ica   Perú	S/425
Fustino Rivero Ulecia Albariño 2022 Rías Baixas   España	S/260
Estampa, Riesling 2021 Valle de Colchagua   Chile	S/305
Marchiori & Barraud Chardonnay 2023 Mendoza   Argentina	S/255
Château grand escalion “romane” 2020 Costières de Nîmes   Francia	S/288

## Tinto | Red

Labrador de Magollo Carmenere 2022 Tacna   Perú	S/195
Louis Jadot Château des Jacques “Morgon” 2018 Bourgogne   Francia	S/295
Frescobaldi “Nipozzano” Riserva Chianti 2018 Toscana   Italia	S/335
Antídoto Tempranillo 2020 Rivera del Duero   España	S/340
Weinert “Carrascal” Malbec 2021 Mendoza   Argentina	S/220
Lake Breeze “Bullant” Shiraz 2019 Langhorne creek   Australia	S/225

## Bebidas sin alcohol | Soft drinks

Jugo de fruta natural   Natural fruit juice	S/18
Gaseosas   Soft drinks	S/13
Red Bull	S/27
Agua Socosani con gas 350 ml	S/12
Agua Fontevita sin gas 350 ml	S/12
Agua San Pellegrino 250 ml   Panna 250 ml	S/24
Agua San Pellegrino 750 ml   Panna 750 ml	S/35

## Bebidas calientes | Hot beverages

Espresso	S/14
Cortado	S/14
Americano	S/14
Café con leche   Milk with coffee	S/14
Capuccino	S/17
Mocaccino	S/17
Chocolate caliente   Hot chocolate	S/17
Infusiones   Herbal tea	S/13





# Especiales | Specials

Conchitas con mantequilla  
de naranja y ajo <sup>(7,14)</sup>

Scallops with orange butter and garlic  
*S/66*

Taquitos de pollo a la parrilla <sup>(1,6,12)</sup>  
Grilled chicken mini tacos  
*S/38*

Anticuchos de lomo <sup>(1, 6, 7, 8, 12)</sup>  
Peruvian beef skewers  
*S/64*

Mini burgers angus <sup>(1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)</sup>  
*S/58*

(V) Coliflor parrillera <sup>(1, 6, 8, 12)</sup>  
Grilled cauliflower  
*S/48*

(V) Tamalitos con langostino <sup>(2,6,7)</sup>  
Tamale with prawns  
*S/68*

Ceviche "Pacífico" <sup>(4,6,8,9)</sup>  
Pacific style ceviche  
*S/52*

Ensalada con atún acevichada <sup>(3,4,6,8,11,12)</sup>  
Tuna salad with "acevichada" vinaigrette  
*S/71*

Butifarra Belo <sup>(1, 3, 6, 7, 10, 12)</sup>  
Butifarra sandwich belo style  
*S/42*

Tabla de quesos peruanos artesanales <sup>(7, 8, 12)</sup>  
Artisanal Peruvian cheese board  
*S/168*

(V) Yuquitas de queso con ocopa <sup>(1, 3, 6, 7, 8, 12)</sup>  
Cheese cassava with ocopa  
*S/42*

(VG) Tosta de cholombert con confit de higos <sup>(1, 7, 12)</sup>  
Cholombert toast with fig confit  
*S/68*

# Postres | Desserts

Encanelado de manjar de olla <sup>(1,3,7)</sup>

Cinnamon layered cake

*S/35*

Pie de limón criollo <sup>(1,3,5,6,12)</sup>

Key lime pie

*S/38*

Coulant de chocolate amazónico <sup>(1,3,7)</sup>

Amazonian chocolate coulant

*S/38*

Sorbetes

Sorbets

*S/32*

Helado <sup>(3,7)</sup>

Ice cream

*S/32*

# BELO<sup>BAR</sup>

Reservas

Teléfono: (01) 6104000

Mal. de la Reserva 1035, Miraflores 15074