

CÓCTELES DE LA CASA
SIGNATURE COCKTAILS

ANDEAN BOULERVARDIER Black whiskey, Campari, Sinsonte, Avelino Vermouth, Cinzano rosso	\$18 - S/ 63
PUKA GENTE - RED HONEY BIRD Aqara rito, Aqara rosa huandoy, jarabe de hibiscus, soda de toronja <i>Aqara rito, Aqara rosa huandoy, hibiscus syrup, grapefruit soda</i>	\$22 - S/ 77
MISKY KULLI LOW-ALCOHOL DRINK Intira gin, eliseo limoncello, zumo de limón, ginger beer <i>Intira gin, eliseo, limoncello, lime juice, ginger beer</i>	\$18 - S/ 63
ANDEAN PUNCH Mata cuy, zumo de piña, zumo de limón, jarabe de muña <i>Mata cuy, pineapple juice, lime juice, muña syrup</i>	\$22 - S/ 77
CACAO BAJO CERO Pisco Portón Quebranta, Avelino Vermouth, Campari, Aperol, Sinsonte, Cynar, licor de cacao, zumo de limón <i>Pisco Porton Quebranta, Avelino Vermouth, Campari, Aperol, Sinsonte, Cynar, cacao liqueur, lime juice</i>	\$16 - S/ 56
INTI PUNKU Black whiskey, zumo de piña, miel, crema de coco, manzana verde <i>Black whiskey, pineapple juice, honey, coconut cream, green apple</i>	\$22 - S/ 77
YANA MACHU LOW-ALCOHOL DRINK Ron Cartavio Solera, café expreso, jarabe de aguaymanto, zumo de mandarina, zumo de limón <i>Ron Cartavio Solera, espresso coffee, cape gooseberry syrup, tangerine juice, lime juice</i>	\$16 - S/ 56
DIMENSION SPRITZ Avelino Vermouth, Sinsonte, Prosecco Zonin, agua con gas <i>Avelino Vermouth, Sinsonte, Zonin Prosecco, sparkling water</i>	\$18 - S/ 63

CÓCTELES CLÁSICOS
CLASSIC COCKTAILS

PISCO PUNCH Pisco Madre Italia, jarabe de piña, zumo de piña, zumo de limón <i>Madre Italia pisco, pineapple syrup, pineapple juice, lime juice</i>	\$14 - S/ 49
PISCO SOUR Pisco Quebranta, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, amargo de Angostura <i>Quebranta pisco, lime juice, simple syrup, egg white, Angostura bitters</i>	\$12 - S/ 42
JUNGLE BIRD Ron Cartavio Solera, Campari, zumo de limón, zumo de piña, jarabe de goma <i>Ron Cartavio Solera, Campari, lime juice, pineapple juice, simple syrup</i>	\$14 - S/ 49
BRAMBLE Vodka Andean, zumo de limón, jarabe simple, mermelada de sauco <i>Andean Vodka, lime juice, simple syrup, elderberry jam</i>	\$12 - S/ 42
CLOVER CLUB Gin Intira, zumo de limón, jarabe de frutos rojos, clara de huevo <i>Intira gin, lime juice, red fruits syrup, egg white</i>	\$15 - S/ 53
PALOMA Tequila 1800 Silver, zumo de limón, pink soda <i>1800 Silver tequila, lime juice, pink soda</i>	\$14 - S/ 49

MOCKTAILS

SANTO MORADO Jarabe de maíz morado, zumo de piña, zumo de naranja <i>Purple corn syrup, pineapple juice, orange juice</i>	\$8 - S/ 28
PUKA Mix de infusiones andinas, jugo de naranja, jarabe de goma, jarabe de granadina <i>Andean infusions mix, orange juice, simple syrup, grenadine syrup</i>	\$8 - S/ 28
SELVA PASIÓN Zumo de naranja, zumo de piña, jarabe de muña <i>Orange juice, pineapple juice, muña syrup</i>	\$8 - S/ 28
QUILLABAMBA PASION Jarabe de aguaymanto, zumo de maracuyá, pepino, agua con gas <i>Cape goldenberry syrup, pasión fruit juice, cucumber, soda water</i>	\$8 - S/ 28
CACTUS Ayrampo, jarabe de kion, zumo de limón, agua con gas <i>Cactus seed, ginger syrup, lime juice, sparkling water</i>	\$8 - S/ 28

VINOS BLANCO POR COPA
WHITE WINE BY THE GLASS

TABERNERO BLANCO DE BLANCOS Sauvignon Blanc, Chardonnay & Chenin Blanc	\$15 - S/ 53
INTIPALKA SAUVIGNON BLANC	\$15 - S/ 53
INTIPALKA CHARDONNAY	\$15 - S/ 53
SANTA JULIA VIOGNIER	\$25 - S/ 88
EPICO SAUVIGNON BLANC	\$16 - S/ 56

VINOS TINTO POR COPA
RED WINE BY THE GLASS

INTIPALKA TANNAT	\$15 - S/ 53
ZUCCARDI MALBEC	\$26 - S/ 91
ANIMAL ORGÁNICO SYRAH	\$25 - S/ 88
MONTES ALPHA MERLOT	\$25 - S/ 88

ESPUMANTES POR COPA
SPARKLING WINE BY THE GLASS

INTIPALKA EXTRA BRUT	\$14 - S/ 49
ZONIN PROSECCO	\$18 - S/ 63

CERVEZAS
BEERS

CUSQUEÑA Dorada, Trigo, Malta	\$7 - S/ 25
CORONA	\$8 - S/ 28
ERDINGER NON ALCOHOLIC BEER	\$7 - S/ 25

DESTILADOS
SPIRITS

GIN	
Bombay	\$10 - S/ 35
Intira	\$13 - S/ 46
Bulldog	\$20 - S/ 70
Hendricks	\$20 - S/ 70
Elephant	\$20 - S/ 70
Entidades AI APEC	\$13 - S/ 46
Monkey 47	\$20 - S/ 70

DESTILADOS
SPIRITS

WHISKY

Jack Daniels	\$12 - S/ 42
Jim Beam White	\$12 - S/ 42
Jameson	\$12 - S/ 42
Old Parr 12 años	\$14 - S/ 49
Wild Turkey	\$12 - S/ 42
Black Whiskey Andean	\$18 - S/ 63
Johnnie Walker Black	\$16 - S/ 56
Johnnie Walker Blue	\$45 - S/ 158

WHISKY SINGLE MAT

Glenfidich 12 años	\$18 - S/ 63
Macallan 12 años	\$32 - S/ 112
Glenmorangie 18 años	\$32 - S/ 112
Glenlivet 18 años	\$32 - S/ 112

COGNAC

Courvoisier VSOP	\$28 - S/ 98
Remy Martin VSO	\$28 - S/ 98
Hennesy VSOP	\$25 - S/ 88

LICORES

Matacuy	\$11 - S/ 39
Eliseo Limoncello	\$8 - S/ 28
Salqa botanizado	\$10 - S/ 35
Caña Alta Reposado	\$8 - S/ 28
Aqara Rosa Huandoy	\$7 - S/ 25
Aqara Rito	\$8 - S/ 28
Andean cream	\$9 - S/ 32
Aperol	\$12 - S/ 42

PISCO	
Madre Italia	\$8 - S/ 28
Madre Acholado	\$8 - S/ 28
Portón Mosto Verde Quebranta	\$15 - S/ 53
Portón Mosto Verde Italia	\$15 - S/ 53
Guillermo Ferreyros Acholado	\$13 - S/ 46

RON	
Myers	\$11 - S/ 39
Cartavio Solera	\$13 - S/ 46
Havana Añejo Especial	\$11 - S/ 39
Cartavio XO	\$16 - S/ 56
Flor de Caña Rubio 4 años	\$11 - S/ 39
Flor de Caña Blanco 4 años	\$11 - S/ 39
Flor de Caña Rubio 12 años	\$15 - S/ 53
Flor de Caña Rubio 18 años	\$20 - S/ 70
Zacapa XO	\$35 - S/ 123

VODKA	
Greygoose	\$18 - S/ 63
Vodka 14 Inkas	\$11 - S/ 39
Andean vodka	\$8 - S/ 28
Pravda	\$17 - S/ 60
Belvedere	\$25 - S/ 88

TEQUILA	
José Cuervo 1800 Silver	\$14 - S/ 49
José Cuervo 1800 Reposado	\$14 - S/ 49
Don Julio Reposado	\$32 - S/ 112

BEBIDAS FRÍAS
SOFT DRINKS

AGUA SIN GAS - STILL WATER	
San Luis	\$6 - S/ 21
Panna	\$10 - S/ 35

AGUA CON GAS - SPARKLING WATER	
Socosani	\$6 - S/ 21
San Pellegrino	\$11 - S/ 39

GASEOSAS - SODA	
Coca Cola	\$6 - S/ 21
Coca Cola Zero	\$7 - S/ 25
Fanta	\$6 - S/ 21
Sprite	\$6 - S/ 21
Inca Kola	\$6 - S/ 21
Limonada - <i>Lemonade</i>	\$10 - S/ 35
Jugo de naranja - <i>Orange juice</i>	\$8 - S/ 28
Jugo de papaya - <i>Papaya juice</i>	\$8 - S/ 28
Jugo de piña - <i>Pineapple juice</i>	\$8 - S/ 28
Jugo mixto - <i>Mixed juice</i>	\$8 - S/ 28

**BEBIDAS CALIENTES
HOT DRINKS**

CAFÉ - COFFEE		\$5 - S/ 18
Americano		
Espresso		
Latte		
Capuccino		
Descafeinado - <i>Decaffeinated</i>		

CHOCOLATE CALIENTE - HOT CHOCOLATE	\$5 - S/ 18
---	-------------

INFUSIONES - INFUSIONS		\$4 - S/ 14
Manzanilla - <i>Chamomile</i>		
Muña		
Coca		
Anís - <i>Anise</i>		
Hierba luisa - <i>Lemongrass</i>		
Té negro - <i>Black tea</i>		

MERIENDA
LIGHT MEAL

ENSALADA DE MANGO VERDE Y LANGOSTINOS (1,2,3,5,8,11,12) Mango verde, zanahoria, cebolla, frejol chino y pepino, salsa de ají panca, granadilla, tomate, langostinos en salsa chimichurri, maní GREEN MANGO AND PRAWN SALAD <i>Green mango, carrot, onion, chinese bean and cucumber, panka chili sauce, passionfruit, cherry tomatoes, prawns in chimichurri, peanuts</i>	\$ 25 - S/ 88
ROLLOS DE CALABACÍN Y PIMIENTO (1,3,6,8,11,12) (VGT) Nabo y ají amarillo encurtidos, ciboulette, holantao, enrollados en calabacín y pimientos morrones, sobre una salsa de ajonjolí y hongo porcon ZUCCHINI AND PEPPER ROLLS <i>Pickled turnip and yellow chili, chives, holantao, rolled in zucchini and bell peppers, served over sesame and porcini mushroom sauce</i>	\$ 15 - S/ 53
BROCHETAS DE LOMO AMAZÓNICA (4,6,7,9,12) Lomo, cecina, frutos de la selva, papas nativas, choclito en chimichurri, salsa de pimienta agri dulce AMAZONIAN LOIN SKEWERS <i>Loin, cured pork meat, jungle fruits, native potatoes, corn in chimichurri, sweet and sour pepper sauce</i>	\$ 25 - S/ 88
HAMBURGUESA AMAZÓNICA (1,3,5,6,7,8,10,11,12) Toques de chorizo y cecina de la región, papas nativas, salsa de cocona y curry AMAZONIAN BURGER <i>With chorizo cuts and regional cured pork meat, native potatoes, cocona fruit and curry sauce</i>	\$ 35 - S/ 123
MINI HAMBURGUESAS DE PAICHE (1,3,4,5,6,7,8,10,11,12) Pirarucú y alcaparras, queso cheddar, con salsa de cocona y curry, bastones de camote, mayonesa de cocona, y ají charapita PAICHE MINI BURGERS <i>Pirarucú and capers, cheddar cheese, sweet potato sticks, cocona mayonnaise, and charapita chili</i>	\$ 29 - S/ 102
CLUB SANDWICH (1,3,5,6,7,8,12) Lechuga, tomate, tocino, pollo, huevo, jamón, queso, papas fritas CLUB SANDWICH <i>Lettuce, tomato, bacon, chicken, egg, ham, cheese, french fries</i>	\$ 29 - S/ 102

POSTRES
DESSERTS

HELADOS DE LA CASA (3,5,6,7,12) \$ 10 - S/ 35
HOMEMADE ICE CREAM

SORBETES DE CASA (12) \$ 10 - S/ 35
HOMEMADE SORBETS

SINFONÍA DE FRUTAS (VEG) \$ 10 - S/ 35
Variedad de frutas tropicales
FRUIT SALAD
Variety of tropical fruits

PARA SU INFORMACIÓN / FOR YOUR INFORMATION

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) Gluten/*Wheat gluten*, (2) Crustáceos/*Crustaceans*, (3) Huevos/*Eggs*,
(4) Pescado/*Fish*, (5) Maní/*Peanuts*, (6) Soya/*Soybeans*, (7) Lactosa /*Dairy*,
(8) Nueces/*Nuts*, (9) Apio/*Celery*, (10) Mostaza/*Mustard*, (11) Semillas de
sesamo/*Sesame seeds*, (12) Dióxido de azufre y sulfitos/*Sulphor dioxide and
sulphites*, (13) Altramueces/*Lupin beans*, (14) Moluscos/*Molluscs*,
(VGT) Vegetariano/*Vegetarian*, (VEG) Vegano/*Vegan*.

Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al hacer su pedido. *Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order.*

Los precios incluyen el 18% I.G.V. y 10% de servicios.
Prices include 18% VAT and 10% service charge.