



Tampu



B A R



BRANDY AND COGNAC

Hennessy VS

\$13 | S/ 53

PORT AND SHERRY

Tio Pepe

•

El Abuelo

\$12 | S/ 49

LICORES • LIQUEURS

Anís del Mono

•

Sambuca

\$10 | S/ 41

Contreau

•

Drambuie

•

Amaretto di Saronò

\$12 | S/ 49

Baileys

•

Frangelico

•

Kalhua

\$12 | S/ 49

TEQUILA

José Cuervo Dark and White

\$11 | S/ 45

RON

Solera 12 años

\$13 | S/ 53

Bacardi

•

Appleton

•

Havana Club 3 años

•

Myer's

\$11 | S/ 45

VODKA

Absolut

•

Stolichnaya

•

Smirnoff

•

Finlandia

\$13 | S/ 53

GIN

Beefeater

•

Tanqueray

•

Bombay

\$13 | S/ 53

BOURBON

Jean Bean White & Black

•

Jack Daniel's

\$12 | S/ 49

WHISKY

J&B rare

•

J&B 12 años

•

Jhonnie Walker Red

•

Ballantines Finest

•

Jameson

\$12 | S/ 49



EL PISCO PERUANO DESDE EL SIGLO XVI PERUVIAN PISCO SINCE THE XVI CENTURY

.....

El pisco es un “brandy” de uva, destilado del mosto de pura uva fresca, en alambiques que no rectifican el producto final. Por esto el pisco obtenido por medio de este proceso de destilación es transparente o presenta color ligeramente amarillo, con un contenido alcohólico de aproximadamente 44°.

“Pisscu” significa gaviota en quechua, el idioma que hablaban los incas. Casi el 30% de la población de Perú aun lo sigue usando. Este también es el nombre de un fértil valle situado a unos 250 km al sur de Lima, visitado frecuentemente por cóndores y habitado por los descendientes de la antigua Cultura Paracas (400 a.C. – 200 d.C.).

En el siglo XVI llegó la uva a Perú desde las Islas Canarias, traída por el marqués Francisco de Caravantes. Cronistas de la época señalan que fue en la Hacienda Marcahuasi en Cuzco, donde se produjo la primera vinificación de Sudamérica. Asimismo, cuentan que Mateo Atiquipa fue el primer enólogo americano.

Sin embargo, fue en los valles de Ica que esos cultivos se expandieron ampliamente debido a las propicias condiciones climáticas del lugar, razón por la cual en esta zona se desarrolló con gran fuerza la industria de vinos.

Cuando llegaron los conquistadores españoles en el siglo XVI, encontraron en esta parte sur del valle las condiciones ideales para plantar variedades mediterráneas de uva y fueron capaces de plantarlas gracias a las habilidades de los antiguos peruanos conocedores del terreno, quienes habían implementado una red de irrigación subterránea para llevar agua a los cultivos en el desierto.

TIPOS DE PISCO:
PURO, ACHOLADO Y MOSTO VERDE



Pisco is a grape “brandy”, distilled from fresh grape must in stills that do not rectify the final product. Thus the pisco obtained from the distilling process features is transparent or slightly yellowish, with an alcohol content that runs at around 44°.

“Pisscu” means seagull in quechua, the inca language spoken nowadays by 30% of the peruvian population.

It was also the name of a fertile valley located 250 km. south of Lima which is often visited by condors and was settled by descendants of the ancient Paracas Culture (400 b.C. – 200 a.D.). Here the local potters, also called “piscos”, crafted the large clay jars used to ferment chicha and other alcoholic beverages.

In century XVI grapes arrived in Peru from the Canary Islands, brought by marques Francisco de Caravantes. Chronicles of the time indicate that it was in the Marcahuasi Property, in Cusco, where the first vinification in South America took place. They also say that Mateo Atiquipa was the first american oenologist.

Nevertheless, it was in valleys of Ica that those cultures widely expanded, mostly due to the propitious climatic conditions of the location, and this is the reason why it is in this zone that the wine industry was developed with such force.

When the spanish conquerors arrived in the sixteenth century, they found this part of the south coast featured the ideal conditions to plant mediterranean grape varieties, and thus were able to plant them here thanks to the skill and knowledge of the ancient peruvians who invented a system of irrigating the arid coastal desert through channels and water holes.

KINDS OF PISCO:
PURE, BLEND, GREEN PISCO MUST

Remy Martin VSOP

\$28 | S/ 115

Courvoisier VSOP

\$28 | S/ 115

PORT AND SHERRY

Sandeman

\$16 | S/ 66

LICORES • LIQUEURS

Grand Marnier

\$14 | S/ 57



AGUARDIENTES

SCHNAPPS



PISCO

Viejo Tonel

Quebranta. Mollar. Italia. Albilla

Moscatel. Torontel. Acholado. Mosto verde

\$11 | S/ 45

Marquez de Caraveli

Negra Criolla

\$11 | S/ 45

Casa de Piedra

Uvina

\$11 | S/ 45

Brugal 21 años

\$30 | S/ 123

VODKA

Grey Goose

\$18 | S/ 74

WHISKY

Ballantine's Gold Seal 12 años

\$14 | S/ 57

Old Parr

\$14 | S/ 57

Chivas Regal 12

\$16 | S/ 66

Johnnie Walker Black Label

\$16 | S/ 66

Chivas Regal 21 años

\$34 | S/ 139

Glenfiddich 12 años Single Malt

\$18 | S/ 74

BRANDY AND COGNAC

Carlos I

\$20 | S/ 82

Sandeman

\$20 | S/ 82

Hennessy VSOP

\$22 | S/ 90

Martel VSOP

\$25 | S/ 103



CÓCTELES CLÁSICOS CON PISCO COCKTAILS CLASSIC WITH PISCO

.....

PISCO SOUR

Pisco, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, bíter

Pisco, lime juice, sugar syrup, egg white, bitter

\$10 | S/ 41

PISCO SOUR SEASONAL

Maracuyá, kion o coca

Passion fruit, ginger or coca

\$10 | S/ 41

CHILCANO

Pisco, zumo de limón, bíter local, ginger ale

Pisco, lime juice, local bitter, ginger ale

\$10 | S/ 41

CHILCANO SEASONAL

Maracuyá, kion o coca

Passion fruit, ginger or coca

\$10 | S/ 41

CAPITÁN

Pisco, Vermouth Rosso, bíter local

Pisco, rosso vermouth, local bitter

\$11 | S/ 45

CHOPOLITAN

Pisco, Cointreau, jugo de arándanos, zumo de zumo de maracuyá

Pisco, Cointreau, cranberry juice, passion fruit juice

\$11 | S/ 45

PISCO TONIC

Pisco Mosto Verde, piel de naranja, piel de limón, romero, agua tónica

Pisco green most, orange peel, lime peel, rosemary, tonic water

\$11 | S/ 45

GIMLET

Pisco Mollar, zumo de limón, jarabe de goma, romero y menta, bíter local

Pisco, lime juice, simple syrup, local bitter, rosemary and mint leaves

\$12 | S/ 49

MANTO ROSA

Pisco Italia, zumo y jarabe de toronja, soda, bíter de naranja

Pisco, grape fruit juice, grapefruit syrup, soda, orange bitter.

\$12 | S/ 49

CHILCANO PERFECTO

Pisco Mosto Verde y torontel, zumo de limón, bíter secreto, ginger ale y kion

Pisco, lime juice, secrets bitters, ginger ale, mashed ginger

\$11 | S/ 45

CYNAR JULEP

Pisco Quebranta, Cynar, jugo de toronja, soda

Pisco, Cynar, grapefruit juice, soda

\$10 | S/ 41

HOUSE NEGRONI

Pisco Albilla, Vermouth Rosso, Aperol, zumo de limón, azúcar y menta

Pisco, Vermouth Rosso, Aperol, lime juice, sugar and mint leaves

\$12 | S/ 49



PISCO CITRUS

.....

Pisco Quebranta y Acholado, Cointreau, Drambuie, jugo de mandarina, zumo de limón

Pisco, Cointreau, Drambuie, tangerine juice, lime juice

\$11 | S/ 45



BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

Agua sin gas
Agua con gas
\$6 | S/ 25

sporade
\$6 | S/ 25

Gaseosas | Soda
\$6 | S/ 25

Agua Perrier 330ml
\$8 | S/ 33

Agua San Peregrino
750ml
\$11 | S/ 45

Agua Evian 750ml
\$10 | S/ 41

Agua Panna 750ml
\$10 | S/ 41



AGUARDIENTES PREMIUM PREMIUM SCHNAPPS

PISCO

Guillermo Ferreiros
(Quebranta, Acholado)
\$12 | S/ 49

TEQUILA

José Cuervo 1800
\$14 | S/ 57

Patron Silver (Reposado)
\$25 | S/ 103

RON

Cartavio XO
\$16 | S/ 66

Plantation 21 años
\$30 | S/ 123

M. D.S (SMOK DIRTY MARTINI)

Vodka, Bourbon, zumo de aceitunas en Bourbon / Vodka
Bourbon olive juice infused with Bourbon
\$11 | S/ 45

APEROL SPLITZ

Espumante, Aperol soda Espumante, Aperol soda
\$10 | S/ 41

THE BITTERS

Bourbon, Vermouth Rosso, zumo y jarabe de toronja,
zumo de mandarina y limón, Peychaud's
Bourbon, Vermouth Rosso, grapefruit juice and syrup,
mandarine and lime juice, Peychaud's
\$12 | S/ 49

RUM AWAY

Ron blanco, Vermouth Bianco, zumo y jarabe de limón
White run, vermouth bianco, lime juice and syrup
\$10 | S/ 41

SITGESS

Ron blanco, Aperol, zumo de mandarina,
zumo de limón, bíter de naranja, miel
White run, aperol, tangerine juice, lime juice, honey
\$11 | S/ 45

BELO MAPI

Pisco Mollar, Gin, pomelo, pepino, pimienta, toronjil
Pisco, Gin, grapefruit, cucumber, pepper, lemon balm
\$12 | S/ 49

OLD PISCO

Pisco Albilla, azúcar, bob's bíter, cereza, naranja
Bourbon, Vermouth Rosso, peel of orange and
lime, local bitter and regans
\$10 | S/41



CERVEZA BEERS

Cusqueña Golden Lager
Red Lager / Wheat / Malt
\$6 | S/ 25

Corona
Heineken
\$9 | S/ 37



**VINO BLANCO
WHITE WINE**

WINE BY GLASS

PERÚ

Tabernero, Blanco De Blancos

Sauvignon Blanc, Chardonnay
& Chenin Blanc

\$9 | S/ 37

Tacama, Blanco De Blancos

Sauvignon Blanc, Chardonnay & Viognier

\$9 | S/ 37

CHILE

Montes Classic

Chardonnay

\$10 | S/ 41

ARGENTINA

Santa Ana

Sauvignon Blanc

\$9 | S/ 37

Alta Vista Premium

Torrontes

\$11 | S/ 45



**VINO TINTO
RED WINE**

WINE BY GLASS

PERÚ

Intipalka

Tannat

\$9 | S/ 37

CHILE

Montes Classic

Merlot

\$9 | S/ 37

ARGENTINA

Doña Paula Los Cardos

Malbec

\$9 | S/ 37

Doña Paula Los Cardos

Cabernet Sauvignon

\$9 | S/ 37



ESPUMANTE

SPARKLING WINE

BY GLASS



PERÚ

Intipalka Extra Brut
Chardonay Semillon
\$12 | S/ 49



CÓCTELES CLÁSICOS A NUESTRO ESTILO

CLASSIC COCKTAILS WITH OUR STYLE



MANHATTAN

Bourbon, Vermouth Rosso, piel de naranja y limón,
bíter local y regans
Bourbon, Vermouth Rosso, peel of orange and lime,
local bitter and regans
\$11 | S/ 45



BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS



Café | Coffee

American coffee, Espresso, Ristratto, Machiatto, Latte,
Capuccino, Mocha, descafeinated and hot chocolate
\$5 | S/ 21

Infusiones | infusions

Chamomile, English chamomile, English breakfast tea,
Green tea, Earl Grey Tea, Anise, Coca tea, Andean
mint, Lemon grass tea.
\$4 | S/ 16

Irish Coffee

Jameson, Express coffee, Whipped cream
\$9 | S/ 37

Los precios incluyen impuestos y servicios. El tipo de cambio referencial en soles es S/ 4.10. 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/ 4.10. At time of payment we'll apply the current exchange rate as displayed in the Reception area.