

BOTÁNICOS ANDINOS ANDEAN BOTANICAL

En MUJU creemos que un cóctel puede ser mucho más que una bebida. Trabajamos junto a productores locales, recuperamos ingredientes ancestrales, y aplicamos prácticas sostenibles para transformar plantas, flores, raíces y frutos andinos en experiencias contemporáneas de bienestar.

At MUJU, we believe a cocktail can be much more than a drink. We work alongside local producers, recover ancestral ingredients, and embrace sustainable practices to transform Andean plants, flowers, roots, and fruits into contemporary wellness experiences.

Respira. Conecta. Revitaliza. Renueva
Breathe. Connect. Revitalize. Renew



SUMAQ SIPS

ELÍXIRES DE BIENESTAR SIN ALCOHOL
ALCOHOL-FREE WELLNESS ELIXIRS

\$12 | S/42

CAMINO A QUILLABAMBA

Mango, hierba buena,
zumo de limón, agua con gas
Mango juice, spearmint, lime juice,
sparkling water

ÑUQCHU

Zumo de frambuesa, horchata
de almendras, zumo de limón
Raspberry juice, almond horchata, lime juice

Q'OMER

Hierba luisa, kiwi,
zumo de limón, agua con gas
Lemon grass, kiwi, lime juice,
sparkling water

CÓCTELES BAJO EN ALCOHOL LOW ALCOHOL COCKTAILS

\$15 | S/53

SACRED FIZZ BY DAVID

Limoncello, fresa, arándanos,
zumo de limón, agua con gas
Limoncello, strawberry, blueberry, lime
juice, sparkling water

BASÍLICO BY DANIELA

Vermouth bianco, fresa, albahaca, zumo
de limón, agua con gas
Vermouth bianco, strawberry, basil,
lime juice, sparkling water

THE LIQUID AYNÍ

\$60 | S/210

Una experiencia de degustación
inspirada en la filosofía MUJU.

A curated tasting journey
through the MUJU philosophy.



CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS



\$17 | S/60

BREATHE | RESPIRA

SAMAY

Vodka infusionado en pepino,
cedroncillo andino, limón
Vodka infused with cucumber,
Andean lemongras, lime

TYKA

Gin, toronjil,
jazmín y espumante
Gin, lemon balm,
jasmine, sparkling wine

CONNECT | CONECTA

K'INTU

Gin andino, hoja de coca,
jengibre, agua tónica
Andean gin, coca leaf, ginger,
tonic water

VITALIZE | REVITALIZA

INTI

Sinsonte, zumo de naranja,
rocoto, frutos rojos
Sinsonte, orange juice,
red chili, red berries

MUJU

Ron añejo, tumbo, mandarina, coco
Aged rum, tumbo, tangerine, coconut

RENEW | RENUEVA

UKHU

Cacao amazónico, coca,
damasco, vino tinto
Amazonian cacao, coca,
apricot, red wine

QORI

Cúrcuma, aguaymanto, especias
Turmeric, goldenberry, spices



BEBIDAS ESPIRITUOSAS SPIRITS

PISCO

Quebranta

\$18 | S/63

Uvina

\$18 | S/63

Italia

\$18 | S/63

Torontel

\$18 | S/63

Acholado

\$18 | S/63

Mosto Verde

\$25 | S/88

GIN

Aborigen

\$20 | S/70

Ginca

\$20 | S/70

Amazonian

\$20 | S/70

London To Lima

\$20 | S/70

WHISKY

Black Whiskey

\$20 | S/70

AGAVE

Aqará

\$20 | S/70

RON | RUM

Cartavio Solera 12

\$20 | S/70

Salqa

\$20 | S/70

Cartavio XO

\$25 | S/88

CELEBRACIÓN | CELEBRATION

Chandon 187

\$22 | S/74

Garden Spritz

\$25 | S/88

Moët & Chandon

\$295 | S/1033

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

APERITIFS & DIGESTIFS

Eliseo

\$18 | S/63

Sinsonte

\$18 | S/63

Avelino

\$18 | S/63

Sitera

\$18 | S/63

Matacuy

\$18 | S/63



VIAJES CERVECEROS BREWED JOURNEYS

Sin alcohol | Alcohol-free

Cerveza local | Local beer

\$12 | S/42

Artesanal | Craft beer

\$15 | S/53

Cerveza internacional | International beer

\$18 | S/63



BEBIDAS REFRESCANTES | SOFT DRINKS

Aguas locales | Local water

\$6 | S/21

Bebidas gaseosas | Soft drinks

\$8 | S/28

TÉ Y CAFÉ | TEA & COFFEE

Infusión de hierbas de la casa

Home-grown herbal infusion

\$6 | S/21

Café local | Locally sourced coffee

\$6 | S/21

Café de especialidad | Specialty coffee

\$8 | S/28

Nos enorgullece servir café certificado y una cuidada selección de té
obtenidos mediante prácticas de comercio justo y abastecimiento responsable.

We proudly serve certified coffee and a carefully curated selection
of ethically sourced, fairly traded teas.



**DEL HUERTO
FROM THE GARDEN**

ENSALADA DEL CHEF ⁽³⁾
CHEF'S SIGNATURE SALAD
\$20 | S/70

CHOCLO CON QUESO ^(6,7)
ANDEAN CORN WITH FRESH CHEESE
\$15 | S/53

**TOSTADAS CON PALTA Y MERMELADA
DE DÚO DE TOMATES ^(1,6,7,8)**
AVOCADO TOAST, DUO TOMATO JAM
\$25 | S/88

BOCADOS DEL BAR BAR BITES



DEL RÍO FROM THE RIVER

CEVICHE DE TRUCHA DEL VALLE (1,4,6,9)

VALLEY TROUT CEVICHE

\$26 | S/91

TIRADITO DE PAICHE (4,6,9)

PAICHE TIRADITO

\$25 | S/88



DEL FUEGO FROM THE FIRE

ANTICUCHOS DE POLLO (1,6,7,9,10,12,14)

CHICKEN ANTICUCHOS

\$25 | S/88

BROCHETAS DE TRUCHA DEL HUERTO (4,6,7,9)

GARDEN TROUT SKEWERS

\$25 | S/88

MINI BUTIFARRAS CON CHICHARRÓN (1,6,7,9,10,12)

MINI PORK CRACKLING BUTIFARRAS

\$25 | S/88



TABLAS SIGNATURE SIGNATURE BOARDS

TABLA MUJU (1, 6, 7, 8, 11) | MUJU HOUSE BOARD

Ideal para compartir entre dos personas.

Selección de charcutería y quesos

Perfect for two. Selection of
artisanal cured meats and cheeses

\$60 | S/210

PARA COMPARTIR TO SHARE

MINI CAUSAS SURTIDAS (3,4,6,7)

ASSORTED MINI CAUSAS

Pollo, trucha, pimiento asado

Chicken, trout, roasted bell pepper

\$23 | S/81

CROQUETAS DE HONGOS ANDINOS (1,3,6,7)

ANDEAN MUSHROOM CROQUETTES

\$22 | S/77



FAVORITOS DEL BAR

BAR FAVORITES

SURTIDO DE PAPAS NATIVAS
CON SALSA UCHUCUTA ^(1,6,7)
NATIVE POTATO SELECTION
WITH UCHUCUTA SAUCE
\$25 | S/88

FAVORITOS DE MUJU

MUJU FAVORITES

HAMBURGUESA MUJU ^(1,3,6,7,8,12)
MUJU SIGNATURE BURGER
\$24 | S/84

CLUB SÁNDWICH ^(1,3,6,7)
CLUB SANDWICH
\$23 | S/81



Los precios incluyen IVA y 10% de cargo por servicio.
El tipo de cambio de referencia es de S/ 3.50. En el momento del pago
aplicaremos el tipo de cambio vigente expuesto en Recepción.

Prices include VAT and a 10% service charge.

Our reference exchange rate is S/ 3.50. At the time of payment,
the current exchange rate displayed at Reception will apply.

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS | FOOD ALLERGY INFORMATION

Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos
designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011. Por favor, háganos
saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens
designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have
any allergies or special dietary requirements.

(1) Cereales conteniendo
gluten | Cereals
containing gluten
(wheat, rye, barley,
oats) (2) Crustáceos |
Crustaceans (3) Huevos |
Eggs (4) Pescado | Fish
(5) Maní | Peanuts (6)
Soya | Soybeans (7)
Leche | Milk (8) Frutos
secos o nueces

de árbol | Tree nuts
(almonds, hazelnuts,
walnuts, cashews, pecan
nuts, Brazil nuts,
pistachio nuts,
macadamia, Queensland
nuts) (9) Apio | Celery
(10) Mostaza | Mustard
(11) Semillas de sésamo
| Sesame seeds (12)
Dióxido de azufre o

sulfitos | Sulphur
dioxide and sulphites
(13) Altramuecos o
lupinos | Lupin beans
(14) Moluscos | Molluscs
(mussels, oysters,
squid, snails) (15)
Vegetariano | Vegetarian
(16) Vegano | Vegan