

SOUR PERUANO

EL DESTILADO ANCESTRAL SE ELABORA
A PARTIR DE MOSTOS FRESCOS DE UVAS AROMÁTICAS
Y NO AROMÁTICAS, CLASIFICÁNDOSE

EN 2 CATEGORÍAS:
PUROS ALCOHOLADOS Y MOSTOS VERDES.

LOS PUROS SE PRODUCEN CON UNA SOLA VARIEDAD DE
UVA, MIENTRAS QUE LOS ALCOHOLADOS SON UNA MEZCLA
DE CEPAS AROMÁTICAS Y NO AROMÁTICAS, LOGRANDO UN
BALANCE PERFECTO EN SABOR. POR OTRO LADO,
LOS MOSTOS VERDES PROVIENEN DE UNA FERMENTACIÓN
INTERRUMPIDA, DONDE EL AZÚCAR NO SE CONVIERTE
COMPLETAMENTE EN ALCOHOL.

"LA MEZCLA PERFECTA" DEL SOUR PERUANO COMBINA
PISCO, JUGO DE LIMÓN DE PICA, JARABE DE GOMA, CLARA
DE HUEVO Y AMARGO DE ANGOSTURA.

PISCO  LIMA
RESTAURANT

Constitución





SOUR PERUANO

NUESTRA MEZCLA PERFECTA DE PISCO, JUGO DE LIMÓN DE PICA, JARABE DE GOMA, CLARA DE HUEVO Y SU AMARGO DE ANGOSTURA.

Sour Tradicional	\$5.900
Sour Tradicional – Catedral	\$7.900
Sour Tradicional – Vaticano	\$12.900

SABORES DE LA CASA: *Mango, Maracuyá, Frambuesa, etc.*

Sour Tradicional	\$6.500
Sour Tradicional – Catedral	\$8.900
Sour Tradicional – Vaticano	\$13.900

SOUR PREMIUN CUATRO GALLOS

Sour Tradicional	\$8.900
Sour Tradicional – Catedral	\$13.900

SABORES DE LA CASA: *Mango, Maracuyá, Frambuesa, etc.*

Sour Tradicional	\$9.900
Sour Tradicional – Catedral	\$14.900

SOUR PREMIUN PORTON

Sour	\$10.900
Sour Catedral	\$16.900

SABORES DE LA CASA: *Mango, Maracuyá, Frambuesa, etc.*

Sour Tradicional	\$11.900
Sour Tradicional – Catedral	\$17.900

CHILCANO

EL CÓCTEL MÁS REFRESCANTE ELABORADO CON PISCO PERUANO, DASH DE JUGO DE LIMÓN, GAJOS DE LIMÓN Y REFRESCADO CON GINGERALE.

Chilcano Clásico	\$6.900
Chilcano Sabores: <i>Mango, Maracuyá, Frambuesa, etc.</i>	\$7.900





CLÁSICOS EN PISCO & LIMA

Algarrobina	\$6.900
Machuca fuerte: Mango, Maracuyá, Frambuesa, etc.	\$6.900
Mar de Grau	\$7.500
Cóctel Pisco & Lima	\$7.900

PISCOS PERUANOS

Tabernero 40°	\$6.500
Cuatro Gallos 40°	\$9.900
Porton 43°	\$10.900

PISCOS CHILENOS

Mistral: 35°-40°	\$5.100
Alto el Carmen: 35°-40°	\$5.100
Mistral Gran Novel: 40°	\$10.900

LÍQUIDOS

Bebidas, Agua mineral, Jugos y lo más Peruano.

Agua Mineral (con/sin gas)	\$2.800
Bebidas	\$2.800
Inca Kola	\$3.500
Limonada Clásica	\$4.200
Jugos Naturales	\$4.500
Chicha Morada	\$4.500
Limonada Hawaiana	\$4.500
Limonada Frozen	\$4.500
Limonada Sabores	\$4.500

CAFETERÍA

Infusiones de Hierbas	\$1.900
Café Ristreto	\$2.500
Café Express	\$2.500
Café Express Cortado	\$3.500
Café Americano	\$3.500
Café Express Doble	\$3.900
Café Express Cortado Doble	\$3.900
Café Latte	\$4.500
Café Mocaccino	\$3.600
Café Capuccino	\$3.600





WHISKY

J.Walker (etiqa roja)	\$6.500	J.Walker (etiqa doble negra)	\$9.900
Jack Daniels	\$7.900	J. Walker (swing)	\$12.900
Old Pard	\$7.900	J. Walker (etiqa dorada)	\$14.900
J. Walker (etiqa negra)	\$7.900	J. Walker (etiqa verde)	\$16.900
Chivas Regal (12 años)	\$8.900	Chivas Regal (18 años)	\$19.900
Glenfiddich (12 años)	\$9.900	J. Buchanans (18 años)	\$19.900
Glenfiddich (15 años)	\$14.900	J. Walker (etiqa azul)	\$59.900

CERVEZAS

Heineken sin alcohol	\$3.900	Cusqueña - Perú	\$3.900
Kunstmann sin alcohol	\$3.900	Cusqueña malta - Perú	\$3.900
Corona - México	\$3.900	Heineken - Holanda	\$3.900
Royal	\$3.900	Michelada	\$4.900
Austral Calafate	\$4.500		
Kunstmann Torobayo	\$4.500		
Austral Lager	\$4.200		

BAJATIVOS

Araucano	\$5.500	Clavo Oxidado	\$8.900
Fernet Branca	\$5.900	Negroni	\$8.900
Crema Baileys	\$6.300	Galliano Sambuca	\$13.900
Frangelico	\$6.900	Cognac Hennessy V.S.O.P	\$25.900
Drambuie	\$7.100	Grand Manier	\$8.900
Amaretto Disaronno	\$6.900	Chambord	\$8.900
Jägermeister	\$7.100	Brandy Carlos Primero	\$8.900

RON

Havana Club 7 años	\$9.900
Flor de Caña 12 años	\$9.900
Flor de Caña 18 años	\$14.900
Zacapa 23	\$18.900
Zacapa xo	\$37.900

TEQUILA

José Cuervo	\$6.900
Olmecca	\$6.900
Don Julio - blanco	\$9.900
Don Julio - reposado	\$11.900

VODKA

Stolichnaya	\$5.500
Sky	\$5.900
Absolut Blue	\$6.500
Grey Goose	\$8.900

GIN

Beefeater	\$6.100
Bombay Sapphire	\$6.100
Tanqueray	\$6.500
Hendricks	\$7.900





VINOS TINTOS PINOT NOIR

CONOCIDO COMO EL BLANCO DE LOS TINTOS, ACOMPAÑA MUY BIEN A LAS CARNES BLANCAS, MARISCOS Y ARROCES EN GENERAL, PESCADOS GRASOS, PASTAS, CHAMPIÑONES, Y CARNES ROJAS MAGRAS; SE RECOMIENDA SERVIR FRÍO ENTRE LOS 10° Y 14° GRADOS.

Toro Piedra	\$26.900
M. Torres Cordillera	\$29.400

CARMENÉRE

CONCENTRADO, EN COLOR CARMÍN CON SABOR A FRUTOS NEGROS COMO MORAS Y ARÁNDANOS, DE TANINOS SUAVES Y AGRADABLES, IDEAL PARA ACOMPAÑAR AJÍ DE GALLINA Y GUISOS A BASE DE PESCADO Y ARROCES CON MARISCOS.

Santa Rita Floresta	\$24.900
Chateau los Boldos (reserva)	\$19.900
M. Torres las Mulas (reserva)	\$23.900
M. Torres Santa Digna (g. reserva)	\$23.900
Tarapacá (g. reserva)	\$26.900
Santa Emma (g. reserva)	\$26.900
Toro de Piedra (g. reserva)	\$27.900
M. Torres Cordillera (reserva)	\$29.400

CABERNET SAVIGNON

TANINOS BIEN ESTRUCTURADOS, CON AROMAS A FRUTOS ROJOS, GUINDA, CIRUELA Y CASSIS. COMPAÑÍA PERFECTA PARA UN LOMO SALTADO JUNTO A TODO TIP DE CARNES ROJAS Y GUISOS ALIÑADOS.

Santa Rita Floresta	\$24.900
Chateau los Boldos (reserva)	\$19.900
M. Torres las Mulas (reserva)	\$23.900
M. Torres Santa Digna (g. reserva)	\$23.900
Tarapacá (g. reserva)	\$26.900
Santa Emma (g. reserva)	\$26.900
Toro de Piedra (g. reserva)	\$27.900
M. Torres Cordillera (reserva)	\$29.400





VINOS BLANCOS

LLAMATIVAS Y CHISPEANTES BURBUJAS HACEN DE ESTE VINO DE SEGUNDA FERMENTACIÓN UN IDEAL APERITIVO, PUDIENDO TAMBIÉN ACOMPAÑAR UNA GRAN VARIEDAD DE COMIDAS.

ESPUMANTES

Viña mar de Casa Blanca (brut)	\$19.900
M.Torres Estelado (brut - rose)	\$24.900
M.Torres las Mulas(extra brut)	\$24.900

CHAMPAGNE - CAVA

Freixenet carta Nevada (brut)	\$29.900
Freixnet Cordon Negro (brut)	\$39.900

SAUVIGNON BLANC

FRESCO, INTENSO Y DE BUENA ACIDEZ, SUS AROMAS RECUERDAN A FRUTAS COMO MANZANA VERDE, PERAS Y CÍTRICOS, FLORES COMO EL AZAHAR Y HIERBAS FRESCAS. ES COMPAÑERO IDEAL DE CEVICHES, PESCADOS Y MARISCOS EN GENERAL.

Chateau los Boldos (reserva)	\$19.900
M. Torres las Mulas (reserva)	\$23.900
M. Torres Santa Digna (reserva)	\$23.900
Tarapacá (g. reserva)	\$26.900
Santa Emma (g. reserva)	\$26.900
M. Torres Cordillera (reserva)	\$29.400

CHARDONNAY

LA MÁS SOFISTICADA DE LAS CEPAS BLANCAS, AROMAS Y SABORES A FRUTAS TROPICALES MÁS UN BUEN VOLUMEN EN BOCA LO HACEN SER UN BUEN COMPAÑERO PARA PESCADOS COMO SALMÓN, ATÚN, CAUSA Y TAMBIÉN CARNES BLANCAS.

Santa Rita Floresta	\$24.900
Chateau los Boldos (g. reserva)	\$19.900
M. Torres Santa Digna (reserva)	\$23.900
Tarapacá (g. reserva)	\$26.900
Santa Emma (g. reserva)	\$26.900
M. Torres Cordillera (reserva)	\$29.400





GRANDES VINOS

MEZCLAR VINOS PARA MEJORARLOS O COMPLEMENTARLOS ES AQUELLO QUE CONOCEMOS COMO ENSAMBLAJE. ESTE TIPO DE BLEND ES IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS, GUIOSOS, ASADOS O PASTAS.

M. Torres Vigno Carignan	\$31.900
Tarapacá Etiqueta Negra - (g. reserva)	\$36.900
Tarapacá Etiqueta Azul - (g. reserva)	\$69.900
Caballo Loco	\$99.900
Santa Emma Catalina	\$99.900
Don Melchort	\$479.900

LATE HARVEST – ROSÉ

Tarapacá	\$19.900
La Postolle (le rosé)	\$28.900

MERLOT

VINOS MUY VERSÁTILES, DE CUERPO MEDIO CON TANINOS SUAVES Y DELICADOS, CON AROMAS A MORA, VIOLETAS, CAFÉ Y CHOCOLATE. BIEN ACOMPAÑA DE PASTAS CARNES BLANCAS Y PESCADOS.

Chateau los Boldos (reserva)	\$19.900
Viu Manent (reserva)	\$19.900
M. Torres Santa Digna (g. reserva)	\$26.900

SYRAH

Chateau los Boldos(reserva)	\$19.900
Villa Valle Secreto First Edition	\$24.900

ENSAMBLES

Carmen Delanz	\$41.900
Santa Rita Triple C	\$45.900

MEDIAS BOTELLAS

Viu Manent(reserva)	CS/CA/ME/SB/CH.	\$9.900
Santa Emma	CS/CA/SB/CH.	\$10.900
M. Torres Santa Digna (reserva)	CS/CA/ME/SB/CH.	\$10.900

VINOS POR COPA

Vino de la Casa	CS/CA/ME/SB/CH.	\$4.900
-----------------	-----------------	----------------





TRAGOS DE AUTOR

TENTACION TROPICAL St.Germain, Zumo de maracuyá, Espumante y Chambord.	\$9.900
EL PERLA NEGRA Jaguermaister, Zumo de piña, Limón, Jarabe simple.	\$9.900
SEX ON THE BEACH Vodka, Licor de durazno. Naranja y granadina.	\$9.900
PLANTERS PUNCH Ron añejado, Zumo de naranja, Piña, limón, Granadina y Jarabe de azúcar.	\$9.900
ELIXIR DEL DESEO Ron Flor de Caña 12 años, Frutilla, Zumo de Maracuyá, Jarabe de especies, Bitter de cacao y Hojas de romero.	\$9.900
AMOR SECRETO Gin, Zumo de Maracuyá, jarabe de Albahaca, Zumo de limón y Bitter Naranja.	\$9.900
EL CHIFLADO Whisky, Zumo de Piña, Miel, Jarabe de Jengibre y Zumo de limón.	\$9.900
LA COQUETA Gin, Licor de Coco, St. Germain, Limón y Frambuesa.	\$9.900
ZOMBIE Whisky, Ron Blanco, Tequila Dorado Granadina, Zumo de Limón y Pomelo.	\$9.900
I LOVE PISCO LIMA Pisco, Maracuyá, Mango, Albhaca, Limón y Jarabe de goma.	\$9.900

APERITIVOS Y CÓCTELES

Kir Royal	\$5.900	Apple Martini	\$6.900
Vaina	\$5.900	Martiny Dry	\$6.900
Mojito Cubano	\$7.500	Tequila Margarita	\$6.500
Tom Collins	\$7.600	Piña Colada	\$7.500
Jerez Sour	\$7.900	Ramazoti	\$7.500
Daiquiri	\$7.500	Aperol Spritz	\$7.500
Bloody Mary	\$6.900	Ruso Negro o Blanco	\$7.500
Caipiriña	\$6.900	Mojito Corona	\$9.900
Amareto Sour	\$7.900	Tropical Gin	\$7.900
Mojito Sabores	\$7.900	Cosmopolitan	\$7.900

