Pecado del Inka

GASTRONOMÍA DEL PERÚ

Bienvenidos al Restaurant Pecado del Inka, proveniente de una cultura milenaria.
El Perú acarrea una tradición gastronómica desde épocas precolombinas que hoy llega a cada parte del mundo.

La cocina clásica peruana suele ser atractiva por su colorido y a veces por su matiz picante y por la frescura de sus ingredientes.

WWW.PECADODELINKA.COM

Travellers' Choice™
Tripadvisor

SÍGUENOS

REPRESENTANDO LA EXQUISITA GASTRONOMIA PERUANA

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO
Cubos de pescado frescos marinados con limón y perfume de Rocoto; al mejor estilo peruano acompañado de choclo cuzqueño , camote y maíz del inka tostado.

$11.200

CEVICHE DEL PESCADOR
Cubos de pescado fresco, con mixtura de mariscos cocidos y marinados con limón piurano; montado con chicharrón de pescado.

$12.900

CEVICHE DE PULPO
Láminas de pulpo marinado en limón piurano y leche de tigre con perfume de rocoto y cilantro, acompañado con choclo cuzqueño Camote glaseado y maíz del inka tostado.

$12.500

CEVICHE AL ESTILO INKA
Pescado, pulpo, calamar, camarón y concha de abanico marinados en leche de tigre y crema de ají amarillo, servidos con yuca, choclo y cancha.

$12.200

CEVICHE DEL MUELLE
Pescado y mariscos en fresquísimas leche de tigre, servidos con choclo, camote y cancha.

$11.900

CEVICHE PALTEADO
Cubos de salmón, marinados al mejor estilo del norte del Perú coronados con camarones crocantes, palta y emulsión de leche de tigre.

$12.900

CEVICHE AFRODISIACO
Cubos de salmón con mixtura de mariscos, pinza de jaiba y ostión; marinados al mejor estilo del chef.

$12.900

TRÍO DE CEVICHE
Tres variedades de ceviche (salmón, mixto y pescado) servidos con camote, choclo y cancha.

$14.100

PIQUEOS

TRILOGÍA INKA
-Tequeños de Lomito
- Ceviche de Salmón
- Chicharrón de Pescado

$14.990

TRÍO DE CAUSAS MARINO
Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo montado con pulpo olivar, pulpa de jaiba y camarón.

$10.990

TRES MARES
Arroz con mariscos, ceviche mixto y chicharrón de pescado.

$14.990

RONDA INKA
- Ceviche Mixto
- Tequeños Camarón- queso
- Chicharrón Pescado
- Arroz con Mariscos
- Pulpo al olivo

$21.900

PIQUEO DEL MAR INKA
Especialidad de la casa
- Pulpo al olivo
- Ceviche mixto
- Causa de Camarón
- Chicharrón de pescado
- Cóctel de Camarones

$21.900

ENTRADAS FRIAS

MATRIMONIO DE CAUSA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo rellenas con pulpa de Jaiba y palta aliñadas, coronados con camarones crocantes.

$8.900

CAUSA DE CAMARÓN

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno con láminas de camarón y palta aliñadas al mejor estilo.

$7.900

CAUSA ACEVICHADA

Suave masa de papa cocida con perfume de aji amarillo relleno de palta montado con un jugoso ceviche de pescado.

$8.900

CAUSA A LA LIMEÑA

Masa de papa amarilla prensada. aliñada con crema de ají amarillo, gotas de limón y aceite de oliva; rellena con pechuga deshilachada y palta.

$7.700

PULPO AL OLIVO

Tiernas láminas de pulpo marinada con limón piurano y aceite de oliva extra virgen, montada sobre una cama de lechuga bañada con salsa de aceitunas moradas

$12.500

LECHE DE TIGRE

Cubitos de pescado marinados con limón y secreto del chef, coronados con camarón.

$7.900

YUCA A LA HUANCAINA

Bastones de de yuca fritas, con salsa a la huancaina.

$6.500

PAPA A LA HUANCAINA

Papas cocidas bañadas con salsa de huancaina, hecha a base de ají amarillo, leche, queso fresco y especies.

$5.900

SUSHI NIKKEI

HAND ROLL DE PULPO
Queso, nori, palta y pulpo.

$6.500

HAND ROLL FURAY
Queso, nori, palta y camarón.

$6.500

HAND ROLL ACEVICHADO
Queso, nori, palta y salmon acevichado.

$9.900

ENSALADAS

ENSALADA AL ESTILO INKA
Camarones en costra de quinua crocante servido con frescas hojas de espinaca y lechuga, con aros de cebolla morada,tomate y pecanas caramelizadas.

$8.600

PALTA A LA REINA
Canoas de palta relleno con pollo y papas cocidas aliñadas en vinagreta de la casa; servidos sobre una cama de lechuga fresca.

$8.500

ENSALADA VERDE
Frescas hojas de lechuga y espinaca, bastones de apio, arberjas y corona de palta.

$6.500

ENSALADA ESPECIAL
Lechuga, palta, palmito, tomate, champiñones y choclo.

$6.900

ENSALADA DE LA ABUELA
Pechuga de pavo asada, lechuga, pepino, tomate, palmito, palta y servidos al mejor estilo del chef.

$8.600

SOPAS

SUDADO DE PESCADO

Filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y vino blando acompañado con arroz.

$11.500

SOPA DEL INKA

Concentrado de consomé con aderezo criollo, camaron, pescado, choclo, yuca, arroz y arberja con perfume de vino blanco finas hierbas

$11.300

CHUPE DE CAMARÓN

Consomé con aderezos de coral, camarón, arroz, choclo, arbeja, papa, leche y huevo escalfado.

$11.500

CHUPE DE PESCADO

Consomé con trozos de pescado con aderezos de coral al vino blanco, papa, arroz, choclo, arberja, leche y huevo escalfado.

$11.500

PARIHUELA

Un exquisito consomé de pescado y mixtura de mariscos, flameado con vino blanco y salsa especial; con toque de cilantro y cebollin.

$11.900

DIETA DE POLLO

Suave y delicioso consomé con tiras de pollo, verduras , papas cocidas, cabello de ángel y un toque de orégano.

$11.200

ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES AL PIL PIL
Clásico appetizer al ajillo y un toque de aceite de oliva acompañado con papas doradas

$8.900

ANTICUCHO DE CORAZÓN
Trozos de corazón de res marinados en cerveza y ají especial de la casa. Servidos con papas doradas y zarza criolla.

$9.500

CHICHARRÓN DE POLLO
Tiras de pechuga de pollo aliñados con especies, apanados y fritos acompañado de zarza criolla y papa frita.

$8.900

BROCHETA INKA
Trozos de vacuno, pollo y camarones servidos con papas fritas y zarza criolla.

$12.200

CHICHARRON DE PESCADO
Tiras de pescado apanados y fritos servido acompañado con papa doradas y fresca zarza criolla.

$8.900

CHICHARRÓN DE CAMARÓN
Camarones ecuatorianos con aderezos peruanos apanados y fritos acompañado con zarza criolla y papa dorada.

$9.900

CHICHARRÓN DE CALAMARES
Anillo de calamar apanados y fritos servidos con papa dorada y fresca zarza criolla.

$10.600

ENTRADAS CALIENTES

TEQUEÑOS DE CAMARÓN, QUESO

Wantanes rellenos de camarón, queso y fritos al mejor estilo del chef servidos con salsa guacamole.

$5.900

TEQUEÑOS DE LOMITO

Wantanes crocantes relleno de lomito al mejor estilo inka.

$5.900

CHORRIPAPAS

Suaves y deliciosos chorizos y vienesas fritas acompañados con papas fritas y huevo frito.

$7.500

CHORILOMO

Cama de papas fritas montados con saltado de carne y pollo, chorizo, vienesas y huevo frito.

$14.900

JALEA MIXTA

Mixtura de mariscos y filete de pescado marinado con especies; apanados y fritos. Acompañado de papas doradas y yuca frita, montado con zarza criolla y Leche de tigre (Para 2 personas)

$20.900

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN MARINO
Tierno salmón a la plancha bañado en salsa bechamel con mariscos y Champiñones acompañado con arroz.

$12.400

SALMÓN A LA LIMEÑA
Risotto a la huancaína con salmón a la plancha, montado con fresca zarza chalaca palteada

$12.500

SALTADO DE CAMARÓN
Camarones ecuatorianos salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz y papas fritas.

$11.900

DUO DEL MAR
Pescado y camarón a la plancha sobre una cama de panache de verduras Salteadas y bañadas en salsa de coral de camarón.

$11.500

AJI DE MARISCOS
Mixtura de mariscos salteados y guisadas en una deliciosa salsa de ají amarillo, acompañado con arroz verde.

$11.500

Suave risotto en aromas de pulpa de jaiba montado con congrio a la plancha , Bañado en salsa de queso.

$12.700

SALMÓN ARMONIL
Salmón a la plancha bañado con salsa bechamel con alcachofas y alcaparras acompañado con arroz al coral.

$12.500

ARROZ CON MARISCOS
Mixtura de mariscos flameados con vino blanco guisados en una salsa De ají especiales ; montadas sobre un arroz criollo aromatizadas en coral , ajíes y especies . Acompañado con una fresca zarza criolla

$12.500

PICANTE DE MARISCOS
Mixturas de mariscos y papas cocidas flameados al vino blanco y guisadas en suculenta salsa de coral .servidos con tradicional arroz blanco

$12.100

PESCADOS Y MARISCOS

ARROZ CON CAMARONES

Arroz graneado con camarones ecuatorianos, choclo, arveja en salsa de coral, flameado al vino blanco, pimentón, cilantro y toque de limón.

$12.300

PICANTE DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos y papas cocidas, guisadas en una deliciosa y suave salsa de coral de camarones flamameadas con vino blanco. Acompañado de arroz blanco.

$12.100

ARROZ CHAUFA DE CAMARÓN

Arroz salteado al wok con camarones, pimentón, cebollin, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de sesamo.

$12.000

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Mixtura de mariscos, tortilla de huevo, pimentón, diente de dragón, cebollín y arroz salteados con perfume de salsa de soya terminados con aromas de aceite de sesamo.

$12.400

CAMARONES AL CHEF

Camarones ecuatorianos envueltos con filete res , bañados con salsa de ají amarillo y especies. Acompañado con arroz verde.

$12.100

PESCADO A LO MACHO

Pescado a la plancha bañado con mixtura de mariscos y salsa especial (toque de picante) acompañado de arroz blanco.

$11.900

PESCADO SALSA CAMARON

Filete de pescado a la plancha con sabrosa salsa de coral y 6 camarones ecuatorianos acompañado con arroz blanco

$12.000

PESCADO A LA PLANCHA

Delicioso filete fresco de pescado a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

$12.000

SALMON DE LOS ANDES

Risotto verde montado con salmon a la plancha, bañado con salsa cremosa de aji amarillo y choclo.

$12.500

Pecado del Inka

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Pescado a la plancha bañados en suculenta salsa de coral cremosa con mixtura de mariscos flameados al vino blanco. acompañado de arroz blanco.

$12.500

RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR

Suave risotto en tinta de calamar montado con congrio a la plancha y bañados con salsa de jaiba.

$12.900

PULPO PARRILLERO

Tiernos tentáculos de pulpo marinados en salsa aticuchero montado sobre una cama de verduras salteadas y papas doradas.

$15.500

PARRILLA MARINA

Pulpo, salmón, congrio, camarones y calamar a la plancha en salsa anicuchera sobre panaché de verduras y papa dorada.

$19.900

CARNES

LOMO SALTADO

El plato más popular de Pecado del Inka tiras de filete de vacuno salteadas al wok con cebolla morada y tomate, flameadas al mejor estilo. servidas con papas fritas y arroz blanco.

$12.600

TACU TACU CON LOMO SALTADO

Mezcla de arroz con frijoles aderezado y sofrito; acompañado Con un deliciso lomo saltado montado con huevo frito

$12.900

FILETE EN SALSA DE PISCO PERÚ

Filete a la plancha bañado con salsa bechamel con crema de ají amarillo flameado con pisco peruano, sobre risoto verde con perfume de huacatay y cilantro.

$12.900

GORDON BLEU DE CARNE

Filete de vacuno apanado y relleno de queso con jamón servido con papas doradas y arroz blanco en un salsa cremosa y especies flameado con vino tinto y champiñones

$12.000

FILETE A LO MACHO

Tierno filete a la plancha bañada con salsa a lo macho, con mixtura de mariscos Acompañado con arroz verde.

$12.800

ARROZ CHAUFA TR3S SABORES

Arroz salteado al wok con trozos de carne, trozos de pollo y camarones; pimentón, cebollin, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de césamo.

$11.500

CARNES

FILETE EN SALSA CAMARÓN

Camarones flameados en vino blanco con mantequilla y salsa de coral sobre filete a la plancha. Servido con arroz blanco.

$12.800

FILETE A LA PLANCHA

Acompañado con ensalada mixta y papas fritas.

$12.000

BISTECK A LO POBRE

Tierno filete a la plancha, montado con huevo frito; acompañado con arroz blanco, papa frita y plátano.

$12.100

RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Risotto a la huancaina con arroz criollo, montado con delicioso lomo saltado.

$13.500

SECO A LA NORTEÑA

Carne de res guisada en salsa de cilantro, ajíes, cerveza y especies, acompañado con arroz blanco y frijoles .

$12.000

PASTAS CRIOLLOS

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Delicioso lomo saltado sobre fetuccinis cremosos a la huancaína.

$13.500

TALLARIN TR3S SABORES

Spaguetti salteados al wok con tiras de pollo, filete , camarones ,cebolla y tomate. Flameados con salsa de soya y vinagre .

$12.500

FETUCCINI AL ESTILO INKA

Fetuccini cremoso al coral montado con filete a la plancha y brochetitas de pulpo y camarón en salsa anticuchera.

$12.000

TALLARIN SALTADO DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo salteados con cebolla morada y tomate En juliana y tallarines, flameados con vinagre y salsa de soya.

$11.500

FETUCCINI AL PESTO

Milanesa de carne con fetuccini al pesto peruano, con queso fresco y huevo montado.

$12.900

TALLARIN SALTADO DE CARNE

Tiras de carne salteados con cebolla morada, tomate en juliana y Tallarines flameados con vinagre y salsa de soya.

$12.200

POLLOS

POLLO SALTADO

Tiras de pollo salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz blanco y papas fritas.

$11.500

GORDON BLEU DE POLLO

Pechuga de pollo relleno con queso y jamón servido con arroz blanco Y papas doradas.

$11.500

POLLO A LA CHICLAYANA

Pechuga de pollo relleno con champiñon, queso, espinaca y pimentón acompañado de arroz verde.

$11.500

AJÍ DE GALLINA

Tiras de pechuga de pollo en cremosa salsa de ají amarillo, leche y pan. Con rodaja de papa cocida y arroz blanco. Hecho según la receta antigua.

$11.500

REPRESENTANDO LA EXQUISITA GASTRONOMIA PERUANA

Pecado del Inka

POLLOS

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Filete de pechuga a la plancha servido con papas fritas y ensalada.

$11.200

ARROZ CHAUFA DE POLLO

Arroz salteados al wok con trosos de pollo, pimenton,cebollin ,huevo,y toque de salsa de soya con aroma de aceite de sésamo .

$11.500

POLLO EN SALSA DE TAMARINDO

Pechuga de pollo apanado y frito, bañado con una salsa agridulce; acompañado con arroz chaufa.

$11.700

SUPREMA DE POLLO

Pechuga de pollo apanado en pan molido, a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

$11.200

VEGGIE

PALTA CROCANTE

Palta al panko frita, acompañada con zarza criolla y papa dorada.

$9.500

RISSOTO DE VERDURAS

Rissoto cremoso (con arroz criollo) con mix de verduras cocidas y coronada con palta crocante y salsa a las finas hierbas.

$10.500

AGREGADOS

ARROZ BLANCO	$ 1.900
ARROZ VERDE	$ 2.500
PAPAS FRITAS	$ 4.500
YUCA FRITA	$ 4.900
CHOCLO CUSQUEÑO	$ 3.900
PORCIÓN DE CAMOTE	$ 4.000
PORCIÓN DE CANCHA	$ 2.990
SALSA HUANCAÍNA	$ 2.900
ZARZA CRIOLLA	$ 4.900
SALSA DE OLIVO	$ 2.900
PAPAS DORADAS	$ 2.900
PANACHÉ DE VERDURA	$ 6.900
ADICIONAL SALMÓN	$ 2.500
PORCIÓN DE HUEVOS	$ 1.200
ADICIONAL ATÚN	$ 1.500
ADICIONAL REINETA	$ 1.500
ADICIONAL DE CONGRIO	$ 2.000
ENSALADA FRESCA	$ 3.500
PORCIÓN DE PALTA	$ 5.200

POSTRES

TORTA DE TRES LECHES

$3.900

TIRAMISÚ

$3.900

SUSPIRO LIMEÑO

$3.900

CREMA VOLTEADA

$3.900

TORTA CHOCOLATE

$3.900

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

$3.900

TORTAS ENTERAS

$29.000

Pecado del Inka

BEBESTIBLES

JUGOS NATURALES

MANGO	$ 3.500
PIÑA	$ 3.500
MANGO MARACUYÁ	$ 3.700
MARACUYÁ	$ 3.700
CHIRIMOYA	$ 3.700
FRAMBUESA	$ 3.600
FRUTILLA	$ 3.500
CHICHA MORADA	$ 3.500
LIMONADA TRADICIONAL	$ 3.200
LIMONADA MENTA	$ 3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	$ 3.500
ADICIONAL (FRUTA + LECHE)	$ 1.000

BEBIDAS

INKA KOLA TRADICIONAL 410ML	$ 2.100
INKA KOLA LIGHT 410ML	$ 2.100
INKA KOLA TRADICIONAL 1.500ML	$ 5.100
INKA KOLA LIGHT 1.500ML	$ 5.100
COCA COLA TRADICIONAL 350ML	$ 1.900
COCA COLA LIGHT 350ML	$ 1.900
COCA COLA ZERO 350ML	$ 1.900
SPRIT NORMAL 350ML	$ 1.900
SPRIT ZERO 350ML	$ 1.900
FANTA NORMAL 350ML	$ 1.900
CANADA DRY GINGER ALE 350ML	$ 1.900
AGUA MINERAL PUYEHUE 330ML	
CON GAS	$ 1.900
SIN GAS	$ 1.900

CAFÉS

EXPRESSO CHICO 80 ML	**$ 1.900**
EXPRESSO DOBLE 200 ML	**$ 2.300**
EXPRESSO DULSURA INKA 80 ML	**$ 2.100**
CAPUCCINO 200 ML	**$ 2.700**
CAPUCCINO SABORES 200 ML ALMENDRA / COCO / VAINILLA	**$ 3.500**
CAFÉ AMERICANO 200 ML	**$ 2.500**
CAFÉ IRLANDÉS NEVADO 200 ML	**$ 4.900**
CAFÉ CORTADO CHICO 100 ML	**$ 2.300**
CAFÉ CORTADO DOBLE 200 ML	**$ 2.900**
CAFÉ INSTANTÁNEO 200 ML	**$ 1.800**

ICED COFFEE 330 ML **$ 4.800**

BEBIDAS CALIENTES

INFUSIÓN 200 ML	**$ 1.700**
INFUSIÓN NATURAL 200 ML	**$ 1.990**

PISCO SOUR

A BASE DE PISCO PERUANO

PISCO SOUR
COPA FLAUTA

CHICO
140 ML

TRADICIONAL	4.100
MANGO	4.500
MARACUYÁ	4.500
MANGO	4.500

PISCO SOUR
COPA FLAUTA

CATEDRAL
250 ML

TRADICIONAL	6.500
MANGO	6.900
MARACUYÁ	6.900
MANGO	6.900

PISCO SOUR
COPA FLAUTA

VATICANO
450 ML

11.500

PISCO SOUR

KERO
210 ML

TRADICIONAL	$6.300
SABORES	$6.900

PISCO SOUR

KERO
300 ML

TRADICIONAL	$7.900
SABORES	$8.500

REPRESENTANDO LA EXQUISITA GASTRONOMIA PERUANA

Pecado del Inka

CERVEZAS

GOLDEN KROSS 330 ML	**$3.600**
KUNSTMANN TOROBAYO 330 ML	**$3.500**
KUNSTMANN TOROBAYO MIEL 330 ML	**$3.500**
KUNSTMANN TOROBAYO CERO 330 ML	**$3.500**
AUSTRAL CALAFATE 330 ML	**$3.500**
CORONA 330 ML	**$3.500**

CERVEZA PERUANA

CUSQUEÑA GOLDEN	$3.500
CUSQUEÑA QUINOA	$3.500
CUSQUEÑA DE TRIGO	$3.900
CUSQUEÑA NEGRA	$3.900
CANDELARIA (ARTESANAL)	$3.900
PILSEN CALLAO	$3.500

MICHELADA

MICHELADA (ADICIONAL)	$1.000
CHELADA (ADICIONAL)	$1.000

Pecado del Inka

VINO BLANCO

SOUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE 750 ML	**$13.500**
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	**$12.000**
LAS MULAS (ORGANICO) 750 ML	**$12.000**
ADOBE (ORGANICO) 750 ML	**$11.500**
SANTA EMA RESERVA 750 ML	**$11.000**
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	**$11.000**
MISIONES DE RENGO RESERVA 750 ML	**$11.000**
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	**$7.900**
SANTA EMA SELECT TERROIR 375 ML	**$7.500**
CASILLERO DEL DIABLO 375 ML	**$7.500**

CHARDONNAY

SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	**$12.000**
SANTA EMA SELEC TERROIR 750 ML	**$11.000**
MISIONES DE RENGO RESERVA 750 ML	**$11.000**
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	**$7.900**
SANTA EMA SELEC TERROIR 375 ML	**$7.500**

VINO ESPUMANTE

ESTELADO ROSÉ (MIGUEL TORRE) 750 ML	**$13.500**
VIÑA MAR (BRUT) 750 ML	**$11.000**
SUBERCASEAUX SBX BRUT 750 ML	**$11.000**
COPA PERSONAL DE VINO ESPUMANTE 187.7 ML	**$3.700**

VINO TINTO

CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA DE TARAPACA (ETIQUETA NEGRA) 750 ML	**$ 22.000**
MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML	**$ 19.000**
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML	**$ 17.000**
SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML	**$ 16.000**
CASTILLO MOLINA RESERVA 750 ML	**$ 16.000**
SERIES RIVIERA RESERVA 750 ML	**$ 14.900**
MISIONES GRAN RESERVA CUVEE 750 ML	**$ 14.500**
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	**$ 12.000**
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
MISIONES DE RENGO RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
SANTA EMA RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	**$ 7.900**
SANTA EMA RESERVA 375 ML	**$ 7.500**
CASILLERO DEL DIABLO 375 ML	**$ 7.500**

CARMENERE

MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML	**$ 19.000**
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML	**$ 17.000**
SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML	**$ 16.000**
ADOBE (ORGÁNICO) 750 ML	**$ 11.500**
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	**$ 12.000**
MISIONES DE RENGO RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
SANTA EMA RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	**$ 7.900**
SANTA EMA SELEC TERROIR 375 ML	**$ 7.500**
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 375 ML	**$ 7.500**

ENSAMBLAJES

SANTA EMA 60/40 CS/MERLOT 750 ML	**$ 14.900**

MERLOT

SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	**$ 12.000**
CASILLERO DEL DIABLO 750 ML	**$ 11.000**
MISIONES DE RENGO RESERVA 750 ML	**$ 11.000**
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	**$ 7.900**
SANTA EMA RESERVA 375 ML	**$ 7.500**

Pecado del Inka

BAJATIVOS

MANZANILLA	$ 1.500
MENTA	$ 1.500
AMARETO	$ 1.500
ARAUCANO	$ 2.900
FERNET	$ 2.900
BAILEYS	$ 3.900
JÄGERMEISTER	$ 2.900

VINO PERSONAL

187.5 ML

CABERNET SAUVIGNON

SANTA DIGNA RESERVA	$3.900
CASILLERO DEL DIABLO	$3.900
VINO DE TEMPORADA RESERVA	$3.500

SOUVIGNON BLANC

SANTA DIGNA RESERVA	$ 3.900
VINO DE TEMPORADA RESERVA	$ 3.500

CARMENERE

SANTA DIGNA RESERVA	$ 3.900

BAJATIVOS DE LA CASA

MANZANILLA

MENTA

AMARETO

Pecado del Inka

LICOR

CORTOS

JOHNNE WALKER ROJO	$ 3.700
JOHNNE WALKER NEGRO	$ 5.500
JACK DANIELS OLD NO.7	$ 5.500
JACK DANIELS OLD APPLE	$ 5.900
CHIVAS 12 AÑOS	$ 6.200
STOLICHNAYA 40	$ 3.200
ABSOLUT TRADICIONAL 40	$ 3.700
ABSOLUT CITRON 40	$ 3.900
HAVANA 7 AÑOS	$ 4.500
ABUELO 7 AÑOS	$ 4.500
HAVANA AÑEJO	$ 3.500
JÄGERMEISTER	$ 4.000
TABERNERO PREMIUM	$ 6.500
CUATRO GALLOS	$ 4.500
TABERNERO BOTIJA ACHOLADO O QUEBRANTA	$ 4.200
MISTRAL 35°	$ 3.200
MISTRAL 40°	$ 3.800

BOTELLAS

JOHNNE WALKER ROJO	$ 39.000
JOHNNE WALKER NEGRO	$ 52.000
JACK DANIELS OLD NO.7	$ 52.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$ 58.000
HAVANA AÑEJO 750 ML **+4 COCA COLA** de 350 ml	$ 35.000
JÄGERMEISTER 750 ML **+ 4 RED BULL** de 250 ml	$ 45.000
MISTRAL 35° 750 ML **+ 4 COCA COLA** de 350 ml	$ 35.000
MISTRAL 40° 750 ML **+ 4 COCA COLA** de 350 ml	$ 45.000

Pecado del Inka

CÓCTEL

RAMAZZOTTI
$5.600

APEROL
$5.500

MOJITO TRADICIONAL
$4.900

MOJITO (SABORES)
$5.500

CAIPIRINHA
$4.900

CHILCANO TRADICIONAL
$4.900
CHILCANO (SABORES)
$5.500

ALGARROBINA
$5.500

MARGARITA TRADICIONAL
$5.500

VAINA
$4.900

DAIQUIRI (SABORES)
$5.500

CLAVO OXIDADO
$5.500

NEGRONI
$5.500

PISCOLA
$4.900

GIN TONIC
$6.200

CÓCTEL

SOL CENTRAL
Ron - Piña - Naranja - Jägermeister
$5.500

ANDINA
Pisco - Limón - Eucalipto - Energética
$6.500

FURIA INKA
Pisco - Johnnie Walker Red
Gin - Triple sec - Coca Cola
$6.900

PASION
Gin - Maracuya - Piña
Energética
$5.500

MAI TAI
Ron - Triplesec - Amareto
Piña - Candy Syrup
$6.500

COLADA TROPICAL
Maracuya - Piña- Mango - Ron y coco.
$5.600

PIÑA COLADA
Piña - crema de coco y ron.
$5.500