



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



SÍGUENOS 





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.

\$13.100



CEVICHE DEL PESCADOR

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

\$13.500



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.

\$14.100



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.

\$14.100



CEVICHE DEL MUELLE

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

\$13.200



CEVICHE PALTEADO

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

\$14.500



CEVICHE AFRODISIACO

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

\$14.500



TRÍO DE CEVICHE

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

\$16.500



Pecado
del Inka





PIQUEOS



TRILOGÍA INKA

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

\$15.900



TRÍO DE CAUSAS MARINO

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

\$11.990



TRES MARES

Arroz con mariscos, ceviche mixto y chicharrón de pescado.

\$15.990



RONDA INKA

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

\$23.900



PIQUEO DEL MAR INKA

Especialidad de la casa

- Pulpo al olivo
- Ceviche mixto
- Causa de Camarón
- Chicharrón de pescado
- Cóctel de Camarones

\$23.900



Pecado del Inka





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.

\$9.500



CAUSA DE CAMARÓN

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

\$9.000



CAUSA ACEVICHADA

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

\$10.500



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 deshinchada y palta.

\$ 8.700



TIRADITO AUSTRAL

láminas de salmón marinadas al mejor estilo del chef con crema de rocoto, coronados con esferas de arroz y queso crema. Acompañado de camote glaseado, choclo y canchita serrana

\$ 8.700



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

\$13.900



LECHE DE TIGRE

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

\$ 8.500



YUCA A LA HUANCAINA

Bastones de yuca fritos, con salsa a la huancaína.

\$6.900



PAPA A LA HUANCAINA

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

\$6.500



Pecado
del Inka





SUSHI NIKKEI



HAND ROLL DE PULPO

Queso, nori, palta y pulpo.

\$ 9.500



HAND ROLL FURAY

Queso, nori, palta y camarón.

\$ 9.500



HAND ROLL ACEVICHADO

Queso, nori, palta y salmon acevichado.

\$10.500

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.

\$9.000



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.

\$9.200



ENSALADA VERDE

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

\$7.900



ENSALADA ESPECIAL

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

\$8.100



ENSALADA DE LA ABUELA

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

\$8.900



**Pecado
del Inka**





SOPAS



SUDADO DE PESCADO

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

\$12.500



SOPA DEL INKA

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

\$12.600



CHUPE DE CAMARÓN

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

\$12.500



CHUPE DE PESCADO

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

\$12.500



PARIHUELA

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

\$12.700



DIETA DE POLLO

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

\$11.200



Pecado
del Inka





ENTRADAS CALIENTES



CAMARONES AL PIL PIL

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

\$10.500



ANTICUCHO DE CORAZÓN

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

\$11.200



CHICHARRÓN DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo aliñados con especias, apanados y fritos acompañado de zarza criolla y papa frita.

\$10.500



BROCHETA INKA

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

\$12.900



CHICHARRÓN DE PESCADO

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

\$10.500



CHICHARRÓN DE CAMARÓN

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

\$10.900



CHICHARRÓN DE CALAMARES

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

\$10.900



Pecado
del Inka





ENTRADAS CALIENTES



TEQUEÑOS DE CAMARÓN, QUESO

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

\$7.500



TEQUEÑOS DE LOMITO

Wantanes crocantes relleno de lomito al mejor estilo inka.

\$7.500



CHORRIPAPAS

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

\$7.900



CHORILOMO

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

\$14.900

JALEA MIXTA

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

\$22.900



Pecado
del Inka





PESCADOS Y MARISCOS



SALMÓN MARINO

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

\$13.900



SALMÓN A LA LIMEÑA

Risotto a la huancaína con salmón a la plancha, montado con fresca zarza chalaca palteada

\$13.400



SALTADO DE CAMARÓN

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

\$13.200



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.

\$13.400



AJI DE MARISCOS

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

\$13.500



CONGRIO EN RISOTTO DE JAIBA

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

\$14.500



SALMÓN ARMONIL

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

\$13.900



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 especias . Acompañado con una fresca zarza criolla

\$13.500



PICANTE DE MARISCOS

Mixturas de mariscos y papas cocidas flameados al vino blanco y guisadas en succulenta salsa de coral .servidos con tradicional arroz blanco

\$13.500





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.

\$13.500



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.

\$13.400



ARROZ CHAUF A DE CAMARÓN

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

\$13.500



ARROZ CHAUF A 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 sésamo.

\$13.900



CAMARONES AL CHEF

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

\$13.900



PESCADO A LO MACHO

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

\$13.800



SALMÓN EN SALSA CAMARON

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

\$13.800



PESCADO A LA PLANCHA

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

\$12.900



SALMON DE LOS ANDES

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

\$13.400





PESCADOS Y MARISCOS



PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

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

\$13.900



RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR

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

\$14.900



PULPO PARRILLERO

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

\$15.900



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.

\$14.000



TACU TACU CON LOMO SALTADO

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

\$14.500



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.

\$14.500



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 especias flameado con vino tinto y champiñones

\$13.200



FILETE A LO MACHO

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

\$14.600



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 sésamo.

\$14.000





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.

\$14.600



FILETE A LA PLANCHA

Acompañado con ensalada mixta y papas fritas.

\$13.500



BISTECK A LO POBRE

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

\$14.500



RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

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

\$14.500



SECO A LA NORTEÑA

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

\$13.500





PASTAS CRIOLLOS



FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Delicioso lomo saltado sobre fetuccinis cremosos a la huancaína.

\$14.500



TALLARIN TR3S SABORES

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

\$14.200



FETUCCINI AL ESTILO INKA

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

\$14.500



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.

\$13.200



FETUCCINI AL PESTO

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

\$14.100



TALLARIN SALTADO DE CARNE

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

\$14.000



Pecado
del Inka





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.

\$13.300



GORDON BLEU DE POLLO

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

\$13.000



POLLO A LA CHICLAYANA

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

\$13.500



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.

\$13.500





POLLOS



PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

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

\$12.900



ARROZ CHAUF A 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.

\$12.900



POLLO EN SALSA DE TAMARINDO

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

\$13.500



SUPREMA DE POLLO

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

\$12.900

VEGGIE



PALTA CROCANTE

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

\$9.900



RISSOTO DE VERDURAS

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

\$10.900



Pecado
del Inka





AGREGADOS



ARROZ BLANCO	\$ 2.400	PAPAS DORADAS	\$ 3.900
ARROZ VERDE	\$ 2.500	PANACHÉ DE VERDURA	\$ 6.900
PAPAS FRITAS	\$ 4.500	ADICIONAL SALMÓN	\$ 2.500
YUCA FRITA	\$ 4.900	PORCIÓN DE HUEVOS	\$ 1.200
CHOCLO CUSQUEÑO	\$ 3.900	ADICIONAL ATÚN	\$ 1.500
PORCIÓN DE CAMOTE	\$ 4.000	ADICIONAL REINETA	\$ 1.500
PORCIÓN DE CANCHA	\$ 2.990	ADICIONAL DE CONGRIO	\$ 2.000
SALSA HUANCAÍNA	\$ 2.900	ENSALADA FRESCA	\$ 3.500
ZARZA CRIOLLA	\$ 4.900	PORCIÓN DE PALTA	\$ 5.200
SALSA DE OLIVO	\$ 2.900		

POSTRES



**TORTA DE
TRES LECHES**

\$4.200



TIRAMISÚ

\$4.200



SUSPIRO LIMEÑO

\$4.200



CREMA VOLTEADA

\$4.200



TORTA CHOCOLATE

\$4.200



**CHEESECAKE DE
MARACUYA**

\$4.200



TORTAS ENTERAS
\$29.000





BEBESTIBLES



JUGOS NATURALES

MANGO	\$ 3.700
PIÑA	\$ 3.600
MANGO MARACUYÁ	\$ 3.800
MARACUYÁ	\$ 3.800
CHIRIMOYA	\$ 3.900
FRAMBUESA	\$ 3.900
FRUTILLA	\$ 3.600
CHICHA MORADA	\$ 3.600
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.400
LIMONADA MENTA	\$ 3.600
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 3.700
ADICIONAL (FRUTA + LECHE)	\$ 1.000

BEBIDAS

INKA KOLA TRADICIONAL	410ML	\$ 2.900
INKA KOLA TRADICIONAL	1.500ML	\$ 6.900
COCA COLA TRADICIONAL	350ML	\$ 2.100
COCA COLA ZERO	350ML	\$ 2.100
SPRIT NORMAL	350ML	\$ 2.100
SPRIT ZERO	350ML	\$ 2.100
FANTA NORMAL	350ML	\$ 2.100
CANADA DRY GINGER ALE	350ML	\$ 2.100
AGUA MINERAL PUYEHUE	330ML	
CON GAS		\$ 2.100
SIN GAS		\$ 2.100





CAFÉS



EXPRESSO CHICO 80 ML	\$ 2.500
EXPRESSO DOBLE 200 ML	\$ 2.900
EXPRESSO DULSURA INKA 80 ML	\$ 2.700
CAPUCCINO 200 ML	\$ 3.500
CAPUCCINO SABORES 200 ML	\$ 3.700
ALMENDRA / COCO / VAINILLA	
CAFÉ AMERICANO 200 ML	\$ 2.900
CAFÉ IRLANDÉS NEVADO 200 ML	\$ 4.900
CAFÉ CORTADO CHICO 100 ML	\$ 2.900
CAFÉ CORTADO DOBLE 200 ML	\$ 3.900
CAFÉ INSTANTÁNEO 200 ML	\$ 2.500



ICED COFFEE 330 ML **\$ 4.900**

BEBIDAS CALIENTES

INFUSIÓN 200 ML	\$ 2.200
INFUSIÓN NATURAL 200 ML	\$ 2.500





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

CATEDRAL KERO

300 ML

TRADICIONAL	\$7.900
SABORES	\$8.500








Pecado
del Inka





CERVEZAS



GOLDEN KROSS	330 ML	\$3.700
KUNSTMANN TOROBAYO	330 ML	\$3.700
KUNSTMANN TOROBAYO MIEL	330 ML	\$3.800
KUNSTMANN TOROBAYO CERO	330 ML	\$3.800
AUSTRAL CALAFATE	330 ML	\$3.700
CORONA	330 ML	\$3.700
QUILMES 	300 ML	\$3.700
DELIRIUM RED 	330 ML	\$6.900
SCHLAPPESEPPEL ZWICKEL 	500 ML	\$6.500
SCHLAPPESEPPEL WEISSBIER 	500 ML	\$6.500
SMITH 44 	330 ML	\$3.900



CERVEZA PERUANA



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



MICHELADA

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





VINO BLANCO



SOUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE	\$13.500
750 ML	
SANTA DIGNA RESERVA	\$13.000
750 ML	
LAS MULAS (ORGANICO)	\$12.000
750 ML	
ADOBE (ORGANICO)	\$11.500
750 ML	
SANTA EMA RESERVA	\$11.500
750 ML	
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA	\$12.000
750 ML	
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$11.000
750 ML	
SANTA DIGNA RESERVA	\$7.900
375 ML	
SANTA EMA SELECT TERROIR	\$7.500
375 ML	
CASILLERO DEL DIABLO	\$7.500
375 ML	

CHARDONNAY

SANTA DIGNA RESERVA	\$13.000
750 ML	
SANTA EMA SELEC TERROIR	\$11.500
750 ML	
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$11.000
750 ML	
SANTA DIGNA RESERVA	\$7.900
375 ML	
SANTA EMA SELEC TERROIR	\$7.500
375 ML	

VINO ESPUMANTE

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





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 CUVÉE 750 ML	\$ 14.500
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$ 12.000
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	\$ 11.000
MISIONES DE RENGÓ 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	\$ 13.000
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML	\$ 12.000
SANTA EMA RESERVA 750 ML	\$ 11.500
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	\$ 12.000
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 RENGÓ RESERVA 750 ML	\$ 11.000
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	\$ 7.900
SANTA EMA RESERVA 375 ML	\$ 7.500

Pecado
del Inka





BAJATIVOS



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

MANZANILLA	\$ 1.500
MENTA	\$ 1.500
AMARETO	\$ 1.500
ARAUCANO	\$ 3.900
FERNET	\$ 3.900
BAILEYS	\$ 4.500
JÄGERMEISTER	\$ 3.900

BAJATIVOS DE LA CASA

MANZANILLA

MENTA

AMARETO



Pecado
del Inka





LICOR

CORTOS

JOHNNIE WALKER ROJO	\$ 4.000
JOHNNIE WALKER NEGRO	\$ 6.000
JACK DANIELS OLD NO.7	\$ 6.500
JACK DANIELS OLD APPLE	\$ 6.500
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 6.500
ABSOLUT TRADICIONAL 40	\$ 3.900
ABSOLUT CITRON 40	\$ 3.900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 4.500
ABUELO 7 AÑOS	\$ 4.500

HAVANA AÑEJO	\$ 3.500
JÄGERMEISTER	\$ 4.000
TABERNEIRO PREMIUM	\$ 6.500
CUATRO GALLOS	\$ 6.500
TABERNEIRO BOTIJA ACHOLADO O QUEBRANTA	\$ 5.500
MISTRAL 35°	\$ 3.900
MISTRAL 40°	\$ 4.000





RAMAZZOTTI

\$5.900

CÓCTEL



APEROL

\$5.900



MOJITO TRADICIONAL

\$5.500



MOJITO (SABORES)

\$5.800



CAIPIRINHA

\$5.500



CHILCANO TRADICIONAL

\$5.500

CHILCANO (SABORES)
\$5.800



ALGARROBINA

\$5.900



MARGARITA TRADICIONAL

\$5.900



VAINA

\$5.400



DAIQUIRI (SABORES)

\$5.500



CLAVO OXIDADO

\$5.900



NEGRONI

\$6.200



PISCOLA

\$5.200



GIN TONIC

\$6.500





CÓCTEL



SOL CENTRAL

Ron - Piña - Naranja - Jägermeister

\$6.500



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

\$6.200



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.

\$5.900

