



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



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





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

Pecado
del Inka

PIQUEO DEL MAR INKA

Especialidad de la casa

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

\$23.900





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.

\$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 deshilachada 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 de yuca fritas, con salsa a la huancaina.

\$6.900



PAPA A LA HUANCAINA

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

\$6.500





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

SOPAS



SUDADO DE PESCADO

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

\$12.500



SOPA DEL INKA

Concentrado de consomé con aderezo criollo, camarón, 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, arbeja, 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 cebollín.

\$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



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 especies, 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





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 vienesas fritas acompañados con papas fritas y huevo frito.

\$7.900



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)

\$22.900



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 huancaina 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

CONGRI 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 especies . Acompañado con una fresca zarza criolla

\$13.500

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

\$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 CHAUFA 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 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.

\$13.900

CAMARONES AL CHEF

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

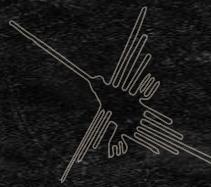
SALMON DE LOS ANDES

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 suculenta 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 especies 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 CHAUFÁ TR3S SABORES

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

\$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 huancaina 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 especies, acompañado con arroz blanco y frijoles .

\$13.500

PASTAS CRIOLLOS



FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Delicioso lomo saltado sobre fettuccinis cremosos a la huancaina.

\$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 fettuccini 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

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 CHAUFÁ DE POLLO

Arroz salteados al wok con trozos de pollo, pimentón, cebolla, 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 agridulce; acompañado con arroz chaufá.

\$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



RISSENTO DE VERDURAS

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

\$10.900





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 CONGRI | \$ 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 ALMENDRA / COCO / VAINILLA | \$ 3.700 |
| 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 RENGO 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 RENGO 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 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 | \$ 13.000 |
| MISIONES DE RENGO 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 RENGO 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

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 |
| TABERNERO PREMIUM | \$ 6.500 |
| CUATRO GALLOS | \$ 6.500 |
| TABERNERO 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



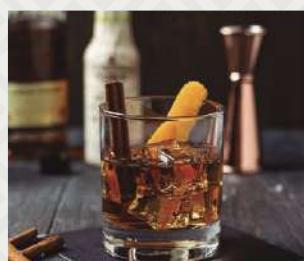
VAINA

\$5.400



DAIQUIRI (SABORES)

\$5.500

CLAVO OXIDADO
\$5.900NEGRONI
\$6.200PISCO LA
\$5.200GIN 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



PASIÓN
Gin - Maracuya - Piña
Energética
\$6.200



MAI TAI
Ron - Triplesec - Amaretto
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