

EL BAR

THE BAR



AQA

COMO SE DENOMINABA LA
CHICHA EN QUECHUA.

CÓCTELES / COCKTAILS

- 35 SIETE ESQUINAS
Macerado de cedrón, emoliente de la casa y zumo de maracuyá.
Cedron macerate, house emollient and passion fruit juice.
- 35 CHACHANI
Pisco quebranta, cordial de papayita arequipeña, tumbo, maracuyá y espuma de kió y piña.
Pisco quebranta, cordial of papayita arequipena, tumbo, passion fruit and kion and pineapple foam.
- 35 ¡AY MI CHOLA!
Macerado de coca, ponche de guinda, vermouth de la casa y soda.
Coca macerated, cherry punch, house vermouth and soda.
- 38 EL QUINCEAÑERO
Whisky chivas 13, miel de abeja, bitter de cítricos amazónicos y soda de piña.
Chivas 13 whiskey, honey, amazonian citrus bitters and pineapple soda.

COCTELES

35	AREQUIPA MULE Vodka de papa, jarabe de kion, limón, menta y soda de chicha de guiñapo.	36	PAPAYITA SPRITZ Licor de papaya arequipeña, Aperol, vino y espumante
38	NUNA MULE Nuna origen, oleo de cítricos, jarabe de kion, limón y ginger ale.	38	NEGRONI AREQUIPEÑO Pisco moscatel, gin De Cajon, campari de fresas, vermouth andino y anis najar rojo.
38	MISTI ZOMBIE Blend de ron botran, falernum de la casa, mix de frutas, anís najar rojo, jarabe de frutos rojo y chicha de guiñapo.	59	SANGRÍA PICANTERA Para Dos al estilo Chicha. Pisco, Ron añejo, licor de cassis, chicha de guiñapo, vino tinto, kola escocesa y hielos de frutas (de piña y fresa).

MOCKTAILS

22	MENJUNJE Cedrón, hierba luisa, maracuyá y naranja. <i>Lemon verbena, lemongrass, pas- sion fruit, orange.</i>	22	RASPBERRY MOJITO Frambuesas, jugo de cranberry, azúcar blanca, limón y soda. <i>Raspberries, cranberry juice, white sugar, lemon and soda.</i>
22	TE TUMBO Tumbo, mandarina, maracuyá y ginger ale. <i>Tumbo, tangerine, passion fruit, ginger ale.</i>	22	CATALINA Maracuyá, jarabe de kion, zumo de tumbo, soda de toronja y crusta de sal especiado. <i>Passion fruit, kion syrup, tumbo juice, grapefruit soda and spiced salt crust.</i>

DE LOS CLÁSICOS DEL PERÚ & TWIST /
OF THE CLASSICS & TWIST

34	PISCO SOUR Pisco quebranta, Limón, Jarabe Simple, clara de Huevo y Amargo de Angostura.	34	ALGARROBINA Pisco quebranta, licor de cacao marron, algarrobi- na y leche.
44	SOUR CATEDRAL Pisco Quebranta.	34	CAPITAN Pisco quebranta, vermouth rosso y aceituna.
32	CHILCANO Pisco quebranta, zumo de limón y ginger ale.	34	CHOLOPOLITAN Pisco acholado, jugo de cranberry, cointreau, maracuyá y lima.
34	CHILCANOS MACERADOS De Muña con piña, Cedrón o Coca	35	PISCO PUNCH Pisco Italia, almibar de piña, limón y soda.

Esta selección de cócteles se prepara con pisco arequipeño que honra la tradición y el sabor de nuestra tierra, *Hacienda del Abuelo*.

LOS CLÁSICOS DEL MUNDO & TWIST /
THE WORLD CLASSICS & TWIST

- 38 APEROL SPRITZ
Aperol, Cinzano To Spritz, soda, gajo de naranja.
- 38 BLACK OLD FASHIONED
Black Whiskey, Bourbon, angostura, azúcar y soda.
- 45 CARAJILLO 45
Un clásico café espresso y Licor 43.
- 38 CUBA LIBRE
Ron Flor de Caña 12 años, soda, zumo de limón.
- 38 DAIQUIRI
Ron Diplomático Planas, zumo de limón, sirope simple.
- 38 DISARONNO FIZZ
Amaretto Disaronno, limón y agua tónica.
- 49 DON PALOMA ANDINA
Tequila Don Julio, Aqara, limón, soda de toronja y crusta de sal especiado.
- 38 ESMERALDA
Sour de Jack Daniel's Apple, Gin 1535, piña, sirope, limón.
- 39 ESPRESSO MARTINI
Vodka Grey Goose, Gran Kafa y café espresso.
- 39 HENDRICK'S TONIC
Gin Hendrick's, agua tónica, pepino.
- 42 MARGARITA
Don Julio, zumo de limón, licor de naranja, jarabe simple.
- 39 MOSCOW MULE
Vodka Smirnoff N°21, menta, limón y ginger beer.
- 38 NEGRONI
Bombay Sapphire, Cinzano Vermouth Rosso, Campari.
- 42 NEGRONI DEL CIELO
Gin Tanqueray Ten, Avelino Rosa, Campari
- 42 PALOMA
Tequila El Jimador, limón y soda de toronja.

GIN TONIC

45	D Cajón
45	Tanqueray London
45	Bombay Sapphire
65	1535
65	Hendrick's
65	Tanqueray Ten
70	London N°1

VODKA TONIC

35	Smirnoff N° 21
45	Grey Goose
45	Andean
45	Absolut Elix
45	D Cajón
45	14 Inkas - Perú
45	Cîroc

WHISKY

45	Chivas Regal 13 años
68	Jack Daniel's Sinastra
88	The Macallan Double Cask 12
178	Johnnie Walker Blue Label

TEQUILA

35	Tequila El Jimador
39	Tequila Patrón
39	Don Julio Reposado
39	Ojo de tigre (Mezcal)

LICORES

39	Degollador
39	Sinsonte

DIGESTIVOS

15	Anís Najar
24	Anís Najar 1854
29	Baileys
34	Jägermeister
34	Amaretto Disaronno
34	Pernod
34	Sambuca

**Consulta por nuestros mixers.*

PISCOS DEL PERÚ

PISCOS PUROS *SHOT* 32 *CHILCANO* 42 *SOUR* 45

UVA QUEBRANTA
Hacienda del Abuelo, Arequipa
Cepas de loro, Arequipa
Gran Cruz Artesanal, Ica
Huamani, Ica

UVA ITALIA
Hacienda del Abuelo, Arequipa
Cepas de loro, Arequipa
Gran Cruz Artesanal, Ica
Huamani, Ica
Toro Muerto, Arequipa
Midolo, Arequipa

NEGRA CRIOLLA
Hacienda del Abuelo, Arequipa
Cepas del loro, Arequipa
Midolo, Arequipa

TORONTEL
Cepas de loro, Arequipa
Gran Cruz Artesanal, Ica
Toro Muerto, Arequipa

MOSCATEL
Cepas de loro, Arequipa
Toro Muerto, Arequipa

ACHOLADOS
Cepas de loro, Arequipa
Gran Cruz Artesanal , Ica
Huamani, Ica
Midolo, Arequipa

MOLLAR
Cepas de loro, Arequipa

MOSTO VERDE *SHOT* 36 *CHILCANO* 45 *SOUR* 49

Flor de Maria Acholado, Arequipa
Cepas de loro Uva Italia
Cuatro Gallos Acholado, Ica
Cuatro Gallos Mollar, Ica
Cuatro Gallos Negra Criolla, Ica
Cuatro Gallos Torontel, Ica
Cuatro Gallos Uva Italia, Ica
Tabernero Tres Cepas Acholado, Ica

CERVEZAS / *BEERS*

15	AREQUIPEÑA
15	CUSQUEÑA Dorada, trigo, negra
15	CUSQUEÑA CERO ALCOHOL
15	PILSEN CALLAO
19	CORONA
19	STELLA ARTOIS
19	HEINEKEN

CERVEZAS ARTESANALES

28	SERVUS-AREQUIPA Fest Lager Märzen, 25 IBU, 6% Alc vol Lager, 20 IBU, 5.0 % Alc vol
28	TROGLO BIRRA-CUSCO Kincho Red 28 IBU, 5.8% Alc vol La Huaranita IPA 60 IBU, 7.5% Alc vol
28	SIERRA ANDINA - HUARAZ Shaman IPA 88 IBU, 8% Alc vol Pachacutec imperial ale 99 IBU, 10.5% Alc vol
38	DELIRIUM-BELGICA Tremens strong blond beer 8.5% Alc vol Red strong fruit beer 8.0% Alc vol
28	SIDRAS AREQUIPEÑA Gato Lechero-Sidra de Pera, 8.0 % Alc vol L'efant - Sidra de Manzana, 6.0 % Alc vol

JUGOS / JUICES

LOS CLÁSICOS CON LAS MEJORES FRUTAS DE TEMPORADA

18 Papaya arequipeña / Piña / Mango / Fresa / Naranja / Tumbo

19 APASIONADO
Mango, piña y
naranja.

19 AMOROSO
Tuna roja, papaya
arequipeña y naranja.

19 TÚMBALO
Tumbo,
mandarina y
naranja.

19 CAMUCHITA
Camu Camu, naranja
y limón

BEBIDAS FRÍAS / *COLD BEVERAGES*

LIMONADAS / *LEMONADES*

12 Clásica.
14 Hierbabuena.
14 Camu Camu.
14 Hierba Luisa.

14 CHICHA MORADA HECHA EN CASA
14 CHICHA DE GÜIÑAPO.
Bebida tradicional de Arequipa, hecha a base de Güiñapo.

GASEOSAS - AGUA / SOFT DRINKS - WATER

10 Kola Escocesa / Coca Cola / Coca Cola Zero /
Inca Kola / Inca Kola Zero / Sprite

10 Agua mineral con gas Socosani - Arequipa
10 Agua sin gas Fontevita - Arequipa
21 Agua San Pellegrino
21 Agua Panna

TÉ DE FRUTAS / FRUIT ICED TEAS

13 Tumbo y Maracuyá.
13 Camu Camu y Lima.

CALIENTITOS / HOT BEVERAGES

- 18 TÉ PITEADO
Té negro, cedrón, hierba luisa, papaya
arequipeña, licor de anís.
*Black tea, lemon. verbena, passion fruit, papaya
arequipeña, anisette.*
- 32 PONCHE DE GUINDAS
Guindas, cacao, frutas del huerto, licor de anís.
*Dried morello cherries, cocoa bean shells,
pineapple, cinnamon, anisette.*
- 22 EMOLIENTE CHICHA
Emoliente de la casa, algarrobina, linaza y
macerado de cedrón.
*(Herbs and seeds drink), black carob tree syrup,
faxe seed, lemon verbena infused Pisco.*
- 22 CHOCOLATE CALIENTE
De chocolates peruanos.
Peruvian chocolates.

CAFÉS / COFFEE

- 10 Ristretto, Espresso, Cortado y Macchiato
12 Americano y Café con leche
12 Matcha Latte
14 Capuccino, Espresso Doble y Cortado Doble
19 Mocaccino

NUESTRAS INFUSIONES / HERBAL INFUSIONS

- 8 LAS DE SIEMPRE
Té / anís / coca / muña / manzanilla / hierba luisa.
Tea / anise / coca / mint / chamomile / lemon verbena.
- 10 LAS DIGESTIVAS
MUÑA CELESTIAL
- 10 CEDRÓN DEL MONTE
- 10 LAS FRUTADAS
TENTACIÓN DE LOS ANDES
- 10 AMOR DE CACAO