Zig Zag
Restaurant

GASTRONOMÍA ALPANDINA

Desde el año 2000, celebramos en Zig Zag un concepto gastronómico de autor con raíces en las montañas. Nuestra filosofía fusiona especialidades de los Alpes con los aromas y sabores de la Costa, los Andes y la Amazonía del Perú, donde el sol nutre a cada insumo de energía vital y saludable. A través de platos creados con pasión, buscamos transmitir a nuestros clientes el verdadero placer de una gastronomía en total equilibrio con el bienestar.

GASTRONOMIE ALPANDINA

Depuis l'année 2000, notre concept gastronomique d'auteur du Zig Zag offre une fusion culinaire créative qui prend racine dans les montagnes, où le soleil remplit les aliments de bonnes et saines énergies. Notre philosophie consiste à cuisiner des spécialités des Alpes, en parfaite harmonie avec les saveurs et arômes des produits de la côte, des montagnes et de la jungle du Pérou, afin de transmettre à nos clients un vrai plaisir du goût au travers de délicieux plats préparés avec passion en complet équilibre avec le bienêtre.

ALPANDINA GASTRONOMY

Since 2000, at Zig Zag we have been celebrating a signature gastronomical concept which has its roots in the mountains. Our philosophy is to generate a fusion of Alpine specialities with the aromas and flavours of the Peruvian Coast, Andes, and Amazon, where the sun provides every ingredient with vitality and healthy energy. By means of dishes created with passion, we aim to convey to our customers the true pleasure of gastronomy in perfect harmony with well-being.

PIQUEOS & ENTRADAS

Hors d'œuvre & Entrées / Appetizers & Starters

Fantasías entre los lagos y las pampas del Altiplano a más de 4000 metros de altura
Fantaisie entre les lacs et les plaines de l'Altiplano, à plus de 4000 metres d'altitude
Fantasies amidst the lakes and plains of the Altiplano, over 4000m above sea level

CARPACCIO TIERRA O RÍO 48
Carne cruda de res o trucha, aceite de oliva, limón, balsámico, albahaca y alcaparras
Carpaccio de boeuf ou truite cru, huile d'olive, citron, balsamique, basilic et câpres
Carpaccio with raw beef or trout, olive oil, lemon, balsamic vinegar, basil and capers

TRUCHITAS CON KIWICHA 48
Pequeños filetes de trucha andina bañados en kiwicha con miel de caña y ajonjolí
Petits filets de truite des Andes baignés à la kiwicha avec miel de canne et sésame
Small Andean trout fillets coated with kiwicha, treacle and sesame seeds

BRUSQUETAS DE TRUCHITA (6pzas / 6pcs / 6pcs) 48
Lámina de trucha ahumada enrollada sobre toastaditas con sour crema y lechuga orgánica
Petit roulé de lamelle de truite fumée sur toast avec crème acidulée et laitue organique
Delicate smoked trout ribbons on crispy toasts with sour cream and organic lettuce

TARTAR DE TRUCHA AL LIMÓN 48
Trucha fresca y ahumada del lago Arapa en un jugo de limón, cebolla y especias andinas
Truite fraîche et fumée du lac Arapa au jus de citron vert, oignon et épices des Andes
Fresh and smoked trout from Lake Arapa with green lemon, onion and Andean spices

ALPACA AL ESTILO TONNATO 48
Finas láminas de carne de alpaca bañadas en una salsa casera preparada con caldo y atún
Fines tranches de viande d'alpaga baignées dans une sauce maison au bouillon et thon
Fine slices of alpaca meat in a home-made sauce prepared with a fine broth and tuna

TABLA DE QUESOS CON CHOCLO (para dos / pour deux / for two) 58
Selección de quesos del país servidos con choclo cusqueño y mermelada casera
Choix de fromages du pays servis avec du maïs de Cusco et confiture maison
Selection of local cheeses served with corn from Cuzco and homemade jam

ANTIPASTO ALPANDINO (para dos / pour deux / for two) 60
Quesos, carne al estilo suizo, cecina, jamón serrano, chorizos andinos, papas y choclos
Fromages, viande séchée, jambon fumé, saucisse des Andes, pommes de terre et maïs
Cheeses, Swiss-style dried beef, smoked ham, Andean chorizo, potatoes and corn

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

ENSALADAS & SOPAS

Salades & Soupes / Salads & Soups

Una sinfonía de aromas y productos naturales de la Costa, los Andes y la Amazonía
Une symphonie d'arômes et produits naturels de la Côte, des Andes et de l'Amazonie
A symphony of aromas and natural products from the Coast, the Andes, and the Amazon

TABULÉ DE TRES QUINUAS 38 48

Quinua, verduritas, choclo, higo, mango y palta; con o sin trucha ahumada
Quinoa, petites légumes, maïs, figue, mangue, avocat ; avec ou sans truite fumée
Quinoa, vegetables, corn, fig, mango, avocado; with or without smoked trout

ENSALADA CÉSAR DEL CHEF 42

Lechuga orgánica con trozos de pollo, tocino frito, huevo de codorniz y parmesano
Laitue organique avec morceaux de poulet, lardon grillé, oeuf de caille et parmesan
Organic lettuce with pieces of chicken, grilled bacon, quail's egg and parmesan

ENSALADA CUATRO SUYOS 46

Lechuga, queso fresco, alcachofa, espárragos, palta, tomate, aceitunas, toronja, albahaca, nueces y diferentes semillas
Laitue, fromage frais, artichaut, asperges, avocat, tomate, olives, pamplemousse, basilic, noix et différentes graines
Lettuce, green cheese, artichoke, asparagus, avocado, tomatoes, olives, grapefruit, basil, walnuts and a variety of seeds

SOPA ANDINA DE QUINUA 28

Sopa de tres quinuas con queso y verduritas cocidas en un caldo tradicional de los Andes
Soupe de trois quinoas avec fromage et légumes dans un bouillon traditionnel des Andes
Soup made with quinoa, cheese and small vegetables cooked in a traditional Andean broth

VELOUTÉ DE ZAPALLO LOCHE 32

Crema de zapallo de Lambayeque, zanahoria y otras verduras con ajo, kion y especias
Velouté de courge de Lambayeque, carotte et autres légumes avec ail, gingembre et épices
Velouté with Lambayeque pumpkin, carrot, more vegetables, garlic, ginger and spices

A LA PIEDRA VOLCÁNICA

À la pierre volcanique / On volcanic rock

Una explosión de sabores, servida sobre piedra ardiente de nuestros tres volcanes
Une explosion de saveurs, servie sur pierre brûlante issue de nos trois volcans
An explosion of flavours, served over glowing rock from our three volcanoes

CARNES / VIANDES / MEAT	150 G	200 G	300 G
TRÍO CLÁSICO DE CARNES **(res, alpaca y pollo)** Boeuf, alpaga et poulet / Beef, alpaca and chicken		60	70
TRÍO ESPECIAL DE CARNES **(res, alpaca y cordero)** Boeuf, alpaga et agneau / Beef, alpaca and lamb		68	78
RAMILLETE DE 4 LOMITOS **(para dos / pour deux / for two)** Boeuf, agneau, alpaga et poulet / Beef, lamb, alpaca and chicken			86
STEAK MOLIDO DE CARNE **(res, alpaca o cordero)** Steak haché de boeuf, alpaga ou agneau / Minced beef, alpaca or lamb steak		44	
PECHUGA DE POLLO DEL CAMPO Poitrine de poulet de la ferme / Chicken breast from the farm		50	
CORDON BLEU DE POLLO AL ESTILO SUIZO Cordon bleu de poulet pané / Swiss style chicken cordon bleu			56
T-BONE DE CERDO DE GRANJA AREQUIPEÑA T-Bone de porc d'Arequipa / Pork T-Bone from Arequipa			64
LOMO FINO DE RES DE ESTABLO AREQUIPEÑO Filet de boeuf d'étable de la région / Beef fillet from regional barn	60	66	76
FILETE DE ALPACA DE BOFEDALES ANDINOS Filet d'alpaga des prairies des Andes / Alpaca fillet from the Andes	60	66	76
COSTILLAR DE CORDERO DEL ALTIPLANO Carré d'agneau de l'Altiplano / Altiplano rack of lamb		76	86
MAGRET DE PATO DE GRANJA DE OXAPAMPA Magret de canard d'Oxapampa / Breast duck from Oxapampa farm		76	

PESCADOS / POISSON / FISH	150 G	200 G	300 G
FILETE DE TRUCHA DEL LAGO ARAPA Filet de truite du lac Arapa / Lake Arapa trout fillet		60	
FILETE DE PAICHE DE LA AMAZONÍA Filet de poisson d'Amazonie / Amazonian fish fillet		76	

¡FLAMBEE SU EXPERIENCIA EN MESA! 6
Flambez votre expérience à table ! / Add a spectacular table-side flambé!

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

Acompañe su especialidad a la piedra con dos guarniciones a su elección
Accompagnez votre spécialité sur pierre avec deux garnitures au choix
Complement your chosen specialty on the rock with two sides of your choice

GUARNICIONES

Garnitures / Side dishes

PAPITAS FRITAS RÚSTICAS	Pommes frites rustiques / Country-style fried potatoes
PAPA CON SOUR CREAM	Pomme de terre sour cream / Sour cream potato
PURÉ DE PAPA AMARILLA	Purée de pommes de terre jaunes / Mashed yellow potatoes
PESQUE DE TRES QUINUAS	Purée aux trois quinoas / Creamed three quinoas

ACOMPAÑAMIENTOS

Accompagnements / Accompaniments

ENSALADA FRESCA MIXTA	Petite salade fraîche mêlée / Small fresh mixed salad
VERDURAS A LA PROVENÇAL	Légumes à la Provençale / Provençal vegetables

	Colesterol (mg)*	Calorías (Kcal)*	Proteínas (g)*	Grasa (g)*
ALPACA Alpaga | Alpaca	51.1	107	21.9	5.1
RES Boeuf | Beef	77	240	21	15
CORDERO Agneau | Lamb	78	205	22	13
CERDO Porc | Pork	84	275	24	19

	Colesterol (mg)*	Calorías (Kcal)*	Proteínas (g)*	Grasa (g)*
POLLO Poulet | Chicken	59	92	21.8	10.2
PATO Canard | Duck	75	159	24	6
PAICHE Poisson d'Amazonie Amazonian fish	12	237	38	9.3
TRUCHA Truite | Trout	58	144	21	5

*Por cada 85 g (3 oz) porción

Fuentes: Ministerio de la Salud del Perú, Tabla Peruana de Composición de Alimentos. U.S. Departament of Agricultura Nutritive Value of Foods.

ENTRE LOS ALPES & LOS ANDES

ENTRE LES ALPES & LES ANDES / BETWEEN THE ALPS & THE ANDES

Un viaje culinario entre los antiguos pueblos de los Alpes y las cosechas de los Andes
Un voyage culinaire entre les vieux villages des Alpes et les récoltes des Andes
A culinary journey between the ancient villages of the Alps and the harvest of the Andes

ALBÓNDIGAS DEL ALTIPLANO — 50

Albóndigas de carne de res, cordero o alpaca en salsa de champiñones o Roquefort
Boulettes de viande de boeuf, agneau ou alpaga en sauce champignons ou Roquefort
Meatballs of minced beef, lamb or alpaca meat in a mushroom or Roquefort sauce

ROESTI MONTAÑERO (30 min) — 50 56

Tortilla de papas andinas al estilo de los Alpes en salsa champiñones o Roquefort
Galette de pommes de terre au style des Alpes en sauce champignons ou Roquefort
Hash browns made with Andean potatoes in a mushroom or Roquefort sauce

ROESTI DE LA GRANJA (30 min) (carne a elección / meat at your choice) — 62

Roesti con filetes de pollo, res, cordero o alpaca en salsa champiñones o Roquefort
Roesti avec poulet, boeuf, agneau ou alpaga en sauce aux champignons ou Roquefort
Roesti with chicken, beef, lamb or alpaca in a creamy mushroom or Roquefort sauce

ROESTI DEL PESCADOR (30 min) — 62

Roesti con trocitos de trucha del lago Arapa en una cremosa salsa agría de hierbas
Roesti avec filet de truite du lac Arapa dans une sauce crémeuse acidulée aux herbes
Roesti with truite filet from Arapa lake in a delicious sour cream with Andean herbs

FONDUE CHINA DE CARNES (para dos / pour deux / for two) — 98

Láminas de carnes de res y alpaca que usted cocina en un caldo oriental de la casa
Tranches de boeuf et alpaga que vous vous cuisinez dans un bouillon oriental maison
Slivers of beef and alpaca which you cook yourself in an oriental homemade bouillon

FONDUE DE CUATRO QUESOS (para dos / pour deux / for two) — 120

Sabrosa mezcla de quesos fundidos de los Alpes y de los Andes en una olla de fierro
Savoureux mélange de fromages fondus des Alpes et des Andes dans un caquelon
A tasty mixture of creamy Alpine and Andean cheeses melted in an iron pot

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

DELICIAS

Douceurs / Delights

Dulces creaciones de armonía y romance para concluir su experiencia gastronómica
Douces créations d'harmonie et de romance pour conclure votre expérience gastronomique
Sweet creations of harmony and romance to culminate your gastronomic experience

TRUFA DE CHOCOLATE DEL PERÚ CON AZÚCAR O COCO 6
Truffe au pur chocolat du Pérou enveloppée de sucre ou noix de coco
Peruvian chocolate truffle coated with sugar or coconut

UNA BOLA DE HELADO CON COULIS AL GUSTO 12
Une boule de glace avec coulis à choix
One helping of ice-cream with a coulis of your choice

MERENGUES CON DOBLE CREMA Y FRUTOS ROJOS 24
Meringues à la double crème avec un choix de petits fruits rouges
Meringues with double cream and a selection of red small fruits

DULCE PIE DE LA ABUELITA CON UNA BOLA DE HELADO 24
Douce tartelette de grand-maman avec une boule de glace à choix
Grandmother's sweet pie with a helping of ice-cream of your choice

DELICIA DE CHOCOLATE Y CASTAÑA CON HELADO 24
Délice au chocolat et noix d'Amazonie avec une boule de glace à choix
Chocolate and Brazil nuts delight with an ice-cream of your choice

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES CON PURO CACAO DEL PAÍS 24
Mousse aux trois chocolats avec du pur cacao du pays
Three-chocolate mousse made with pure Peruvian cacao

TARTALETA CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y CREMA PASTELERA 26
Tartelette aux fruits exotiques et crème pâtissière maison
Tartlet with exotic fruits and a homemade pastry cream

MOUSSE DE CAFÉ AMAZÓNICO CON UN SHOT DE PISCO 28
Mousse au café amazonien avec un shot de pisco aromatique
Amazonian coffee mousse with a shot of aromatic pisco

HELADO DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS **(flameado con licor de naranja)** 26 32
Glace vanille avec petits fruits rouges **(flambée à la liqueur d'orange)**
Vanilla ice-cream with small red berries **(flambé with orange liquor)**

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

PISCO & TRADICIÓN

Pisco & Tradition / Pisco & Tradition

Clásicos peruanos e internacionales revisitados por nuestro especialista de barra
Classiques péruviens et internationaux revisités par notre spécialiste du bar
Peruvian and international classics, uniquely revisited by our head bartender

PISCO SOUR 30
Orgullo nacional de textura sedosa, equilibrio perfecto y carácter cítrico
National pride with silky texture, perfect balance, and bright citrus notes

CHILCANO 30
Sutiles burbujas vibrantes con la esencia del kion y la frescura del limón
Peru's favourite highball: fine, vibrant bubbles with fresh ginger and lime

CAPITÁN 30
La elegancia líquida de un Manhattan peruano con pisco y vermut rosso
Liquid elegance in a Peruvian Manhattan with pisco and rosso vermouth

ALGARROBINA 30
Caricia cremosa de algarrobina peruana con el aroma clásico de la canela
Velvety Peruvian carob and cinnamon, reminiscent of a fine cream liqueur

PISQUIRIÑA 30
Nuestra interpretación de la caipiriña con limas frescas y el alma del pisco
Our pisco-infused caipirinha with fresh lime and pisco, with a zesty finish

PISCO TONIC 30
Una brisa botánica de pisco con tónica, romero y notas cítricas modernas
Botanical pisco breeze with tonic, fresh rosemary and modern citrus notes

PISCO PUNCH 34
Una explosión tropical de piña, limoncello y la pureza del pisco acholado
A tropical zing of pineapple, limoncello and the purity of acholado pisco

SOUR BOTÁNICO 34
Infusión artesanal de pisco con frutos andinos, sauco, granada o maracuyá
Pisco infusion with Andean fruits, elderberry, pomegranate or passion fruit

CHILCANO BOTÁNICO 34
Finas burbujas con esencia de frutos andinos, sauco, maracuyá o granada
Fine bubbles with Andean fruit, elderberry, passion fruit or pomegranate

CREACIONES DE PISCO

Créations de Pisco / Pisco Creations

Reinterpretaciones contemporáneas de nuestro pisco de la casa e insumos regionales
Réinterprétations contemporaines de notre pisco maison et ingrédients régionaux
Contemporary reinterpretations of our house pisco and regional ingredients

MISTELINA 36
Esencia de mistela y pisco en una burbujeante danza de cítricos y frescura
Traditional mistela and pisco with fresh orange citrus and a sparkling touch

AREQUIPEÑAZO 36
Un homenaje a la Ciudad Blanca a base de chicha morada, coco y maracuyá
A tribute to the White City with purple corn elixir, coconut, and passion fruit

GRANTORO 36
Encuentro audaz de pisco perfumado con granada y el carácter de la toronja
A bold marriage of pomegranate-infused pisco and zest of crisp grapefruit

ZZ FOLIE 36
La frescura pura del jugo de naranja natural realzada con menta y granada
Pure natural orange juice refined with aromatic mint and subtle pomegranate

VIEJO MUNDO

Vieux Monde / Old World

Tradición europea con esencia peruana: recetas con vino fino y pisco del país
Tradition européenne avec essence péruvienne : recettes au vin et pisco du pays
European tradition with Peruvian essence: recipes featuring local wine and pisco

SANGRÍA DE LA CASA Una fusión artesanal secreta de vino peruano, pisco y frutas maceradas Our secret signature blend of Peruvian wine, pisco and macerated fruits	24	66
VINO CALIENTE Tradición europea a base de vino tinto con pisco y especias aromáticas European red wine tradition infused with pisco and aromatic spices	24	

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

COCTELERÍA ANDINA

Cocktails des Andes / Andean Cocktails

Nuestras creaciones de autor, elaboradas con los destilados más premiados del Perú
Nos créations d'auteur, élaborées avec les spiritueux les plus raffinés du Pérou
Our signature creations, featuring Peru's finest and most awarded spirits

ALPANDINA 38
Robusto whiskey de maíz morado y amaretto con cremosa caricia de cacao
Robust dark, purple-corn whiskey and amaretto with a velvety cacao finish

ZAFIRO 38
Gin andino de arándanos en una textura sedosa con frutos silvestres y limón
A silky Andean blueberry gin sour with wild forest berries and tangy lemon

AJIACO 38
Perfil seco estilo Negroni, con gin andino y sutiles chispas de licor de ajíes
A dry Negroni-style cocktail with Andean gin and a subtle chili liqueur kick

AMPATO 38
Exótico vodka de 14 papas nativas, crema de coco y licor de hierbas andinas
Exotic 14-native-potato vodka with coconut cream and Andean herbal liqueur

OXAMULE 38
Whiskey con miel de Oxapampa y ginger beer bajo el alma fresca del huacatay
Whiskey with Oxapampa honey and ginger beer with fresh Andean black mint

MARGARÁ 38
Selecto agave andino Aqará matizado con kion, miel y sal ahumada de Maras
Select Andean Aqará agave spirit with honey, ginger and smoked Maras salt

GINTÓNICA 38
Gin andino (botánico o arándanos) en perfecto equilibrio con tónica premium
Your choice of botanical or blueberry Andean gin balanced with premium tonic

MISTI GRONI 38
El elegante whiskey de miel con vermut rosso y esencia de Anís Najar de café
Elegant honey whiskey with rosso vermouth and a touch of local anise liqueur

VALENZUELA 38
La intensidad del espresso fundida en una sedosa crema de café andina y cacao
Intense espresso infused with a velvety Andean coffee cream and cacao notes

BLACK VULCAN 38
Nuestra versión del Espresso Martini con vodka de papas nativas y café cremoso
A distinctive Espresso Martini twist with native potato vodka and creamy coffee

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

CERVEZAS

Bières / Beers

ARTESANALES DEL SUR / ARTISANALES DU SUD / SOUTHERN CRAFT BEER

SERVUS AL BARRIL (330ml o 500ml) 18 22
Cerveza de barril premium de Arequipa: IPA, Lager o Bock
Premium draught beer from Arequipa: IPA, Lager or Bock

ZENITH SELECCIÓN (330ml) 18
Cerveza artesanal de la ciudad de Cusco: Pale Ale o Trigo
Craft beer from the city of Cusco: Pale Ale or Wheat Beer

CLÁSICAS PERUANAS / CLASSIQUES PÉRUVIENS / PERUVIAN CLASSICS

CUSQUEÑA SELECCIÓN 10
Nuestras variedades: Dorada, Trigo, Negra o Trigo sin alcohol
Available in Golden, Wheat, Dark Stout or Non-alcoholic Wheat

PILSEN DEL CALLAO 10
Nuestra lager más emblemática; tradición peruana desde 1863
Peru's most iconic session lager; a refreshing staple since 1863

MEZCLAS DE BARRIL / PANACHÉS PRESSION / DRAFT BEER BLENDS

PANACHÉ DE LA CASA 20
La ligereza de nuestra Servus en una mezcla cítrica artesanal
Our light Servus draught beer blended with a zesty citrus twist

MÓNACO AREQUIPEÑO 20
Servus de barril y limón con un sutil toque dulce de granadina
Servus draught beer and lemon with a sweet hint of grenadine

MICHELADA VOLCÁNICA 20
Servus de barril con una mezcla picante y borde de sal de Maras
Servus draught beer with a spicy citrus kick and a Maras salt rim

INTERNACIONALES / INTERNATIONAL / INTERNATIONAL

HEINEKEN (original o sin alcohol) 14

STELLA ARTOIS 14

CORONA 14

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

REFRESCOS NATURALES

Boissons Naturelles / Natural Beverages

INKA ICED TEA Infusión de hierbas andinas y jamaica con naranja, mango o piña Andean herb and hibiscus infusion with orange, mango, or pineapple	12	
CHICHA MORADA Elixir tradicional de maíz morado, cocido con frutas y especias Traditional purple corn elixir, brewed with fresh fruits and spices	8	24
LIMONADA NATURAL A su elección: Clásica, hierbaluisa, hierbabuena, menta o granadina Your choice of: Classic, lemongrass, spearmint, mint, or grenadine	12	36
FRUTA DE ESTACIÓN Maracuyá, papaya arequipeña, granada, fresa, naranja, o piña fresca Passion fruit, papaya, pomegranate, strawberry, orange or pineapple	14	38
COCO OASIS La esencia pura del coco y la piña en una textura cremosa y ligera The essence of coconut and pineapple in a light, creamy texture	20	
TROPICANA Mezcla efervescente de naranja, piña y un fino toque de granadina Sparkling blend of orange and pineapple with a hint of grenadine	20	

AGUAS & GASEOSAS

Eaux & Sodas / Waters & Soft Drinks

AGUA DE MESA SAN LUIS (350ml) Agua de mesa microfiltrada, ligera y cristalina Micro-filtered table water, light and crystal clear	6
AGUA MINERAL SOCOSANI (350ml) Pureza volcánica de manantiales ancestrales de Arequipa Volcanic purity from Arequipa's pure ancient springs	6
GASEOSAS Coca Cola, Inka Cola (clásica o zero), Fanta o Escosesa Coca Cola, Inka Cola (classic or zero), Fanta or Escosesa	6

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

EL ARTE DEL CAFÉ

L'Art du Café / The Art of Coffee

La esencia y aromas del café arequipeño Valenzuela para un placer inigualable
L'essence et les arômes du café Valenzuela d'Arequipa pour un plaisir sans pareil
The essence and aromas of Arequipa's Valenzuela coffee for an unparalleled experience

ESPRESSO / RISTRETTO	8
AMERICANO / LUNGO	8
DESCAFEINADO	10
CAPPUCCINO	12
MOCCACCINO	14
CHOCOLATE CALIENTE	14
AFFOGATO VOLCÁNICO Helado artesanal de vainilla ahogado en un shot de espresso Artisanal vanilla ice cream drowned in a hot shot of espresso	16
IRISH COFFEE ANDINO Café Valenzuela, whiskey de maíz morado y crema chantilly Valenzuela coffee, purple corn whiskey and whipped cream	30

INFUSIONES SALUDABLES

Infusions Bienêtre / Wellness Infusions

DE LA CASA Nuestra mezcla casera artesanal de diez hierbas medicinales andinas Our signature artisan blend of ten ancient medicinal Andean herbs	12
KIMICA DETOX Un intenso elixir revitalizante con kion fresco, miel de abeja y canela An intense revitalizing elixir with fresh ginger, honey, and cinnamon	12
LA CLOTILDE Infusión botánica de hierbas selectas del Perú con esencia arequipeña Botanical infusion of select Peruvian herbs with Arequipa's essence	14
PURAS NATURALES Coca, anís, muña, eucalipto, cedrón, hierbaluisa, manzanilla o menta Coca, anise, muña, eucalyptus, lemon verbena, chamomile, or mint	8

Precios en soles / Prix en soles / Price in soles

DESTILADOS

Spiritueux / Spirits

PISCOS DE TERRUÑO

Selección exclusiva de piscos mosto verde, destilados de fermentación interrumpida
Exclusive selection of "Mosto Verde" piscos: spirits crafted from interrupted fermentation

Biondi, Valle de Moquegua *MV Italia*		32
Cuatro Gallos, Valle de Ica *MV Acholado*		26
Intipalka, Valle de Ica *MV Torontel, MV Quebranta*		26
Cepas del Loro, Valle de Majes *MV Italia, MV Negra Criolla*		24

ELIXIRES DE LOS ANDES

Destilados y licores artesanales que capturan la esencia de nuestra biodiversidad
Artisan spirits and liqueurs capturing the essence of our biodiversity

Sinsonte • *Destilado botánico con ajíes peruanos*		22
Andean Cream • *Licor de crema con esencia de los Andes*		20
Matacuy • *Compuesto botánico andino de 28 hierbas*		20
Eliseo • *Limoncello artesanal de frutos locales*		20
Anís Najar 1854 • *Triple Destilación*		20
Anís Najar • *Tradición histórica de Arequipa*		14
Mistela Cepas de Loro • *Licor de uva dulce y artesanal*		14

WHISKIES & BOURBON

Desde las Tierras Altas de Escocia hasta los granos andinos de nuestro país
From the Scottish Highlands to our country's native Andean grains

Glenfiddich 15 Años • *Single Malt (Sistema Solera)*		84
Johnnie Walker Swing • *Reserva Especial*		54
Black Whiskey • *Maíz Morado Andino*		38
Jim Beam Black • *Extra Aged Bourbon (Kentucky)*		30
Jack Daniel's Old N'7 • *Tennesse Sour Mash Whiskey*		26
Johnnie Walker Black Label • *Blended Scotch (12 años)*		26

RONES & SOLERAS

Mieles de caña y añejamientos pacientes bajo el sol del Caribe y Perú
Sugar cane honey and patient ageing under the Caribbean and Peruvian sun

Zacapa Centenario 23 Años • *Miel Virgen*	58
Cartavio XO • *18 Años de Solera*	50
Diplomático Reserva Exclusiva • *Mieles de caña*	44
Cartavio Solera 12 Años • *Herencia Tradicional*	20
Havana Club 7 Años • *Ron añejo cubano*	20

TEQUILA & AGAVE

Esencia de agave azul y destilados de altura
The essence of blue agave and high-altitude spirits

Don Julio Reposado • *Lujo artesanal 100% Agave*	48
Aqará Reposado • *Destilado de agave de las Cordilleras*	34
Jose Cuervo Tradicional • *Tequila Reposado clásico*	28

DESTILADOS EUROPEOS

Herencia del viejo continente desde el fruto hasta el botánico
Old world heritage, from the vine to the botanical

Courvoisier V.S. • *Cognac*	80
Grand Marnier • *Naranja & Cognac*	40
Cointreau • *Triple Sec Premium*	30
Baileys • *Crema de Whisky*	20
Fernet Branca • *Amaro Italiano*	18
Campari • *Aperitivo de hierbas*	18

Consulte a nuestro mozo por complementos adicionales o cócteles clásicos internacionales
Please consult our waiter for additional accompaniments or classic international cocktails


Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards
2025


CERTIFIED COMPANY
SMC
BPM