

CARTA BAR

- * PISCO SOUR:
la receta del 3, 2, 1.
- * CAPITÁN OROYA:
pisco, vermouth, chorrito de tinto.
- * NEGRONI:
gin, campari y vermouth rosso.
- * OLD FASHIONED:
whisky bourbon, soda.
- * VERMOUTH ROSSO:
rama de romero y rodaja de naranja.
- * CHILCANO:
pisco quebranta, ginger ale y gotas de limón.
- * GIN TONIC:
cada marca con sus botánicos.
- * TOM COLLINS:
gin, limón, soda y romero.
- * JOLLY ROGER:
sour o chilcano de frutas y hierbas peruanas.
- * APEROL SPRITZ:
cava, aperol, soda y rodaja de naranja.
- * BLOODY MARY:
vodka, jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa.
- * MOJITO CUBANO:
- * ROSA DE VERANO: - 1/2 litro -
vino blanco, menjunjes de durazno, arándanos y romero.
- * SANGRÍA PERUANA: - 1/2 litro -
vino tinto y menjunjes caseros de naranja.