



ME SABE A 13

PINEAPPLE TIKKI

S/ 39

Salqa Añejo, Sechura Rum, Degollador, garam masala, coco y piña golden. Cóctel clarificado de sabor especiado y fresco, con un ligero picor.

COPOAZÚ COLADO

S/ 33

Pisco Cepas de Loro torontel, Licor 43, Vermouth bianco y copoazú. El copoazú es una fruta amazónica, familia del cacao. Este es un coctel frutado y cítrico, amigable con el paladar.

THE JUNGLE SPRITZ

S/ 33

London to Lima Mulberry & Coca, piña golden, limón tahití, espumante. Cóctel fresco y tropical, con un ligero amargor.

JUNGLE THAI

S/ 39

Sechura Rum, Salqa Añejo, limón mandarino, sour mix, piña, copoazú, Campari, leche de almendras. Cóctel clarificado con sabor tropical y aromas cítricos.

PALOMA DEL LAGO

S/ 39

Tequila Espolón reposado, Aqara Rito, cordial de piña y cilantro, limón tahití, Degollador y trucha ahumada. Reinterpretación de la clásica Paloma, con un picor sutil, coronada con trucha ahumada para una experiencia de maridaje.

MORA Y COCA CLUB

S/ 36

L2L Mulberry & Coca, sour mix, clara de huevo.

MULE DE ALTURA

S/ 36

Matacuy, Pikcha Coca, limón tahití y ginger beer. Cóctel refrescante y herbal, con el ligero picor del clásico Moscow Mule.

CLÁSICOS

PISCO SOUR <i>Pisco Cepas de Loro Torentel, jarabe, limón tahití y clara de huevo.</i>	S/ 32	BLANCO DE VERANO <i>Vino Conde de la Conquista blanco, limoncello de la casa, Vermouth bianco y agua tónica.</i>	S/ 28
COPOAZÚ SOUR <i>Pisco Cepas de Loro Torontel, copoazú, limón tahití, jarabe.</i>	S/ 35	SANGRÍA 13 MONJAS <i>Vino Conde de la Conquista malbec, Salqa botanizado, zumo de naranja y soda de toronja Mr. Perkins.</i>	S/ 28
WHISKEY SOUR <i>Glendiddich , sour mix y limón tahití.</i>	S/ 40	PALOMA <i>Tequila Altos Plata, limón tahití, amargo de angostura y soda de toronja Mr. Perkins.</i>	S/ 35
APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante y agua con gas.</i>	S/ 37		

GIN & TONIC

HENDRICKS <i>(Mr. Perkins)</i>	S/ 50	BOTICARIO <i>(Britvic)</i>	S/ 32
DELIRIUM'S <i>(Mr. Perkins)</i>	S/ 72	BULLDOG <i>(Mr. Perkins)</i>	S/ 50
CAPRICCIOS DE LA ANASTASIA <i>(Britvic)</i>	S/ 29	LONDON TO LIMA <i>(Mr. Perkins)</i>	S/ 43

NEGRONIS 13

NEGRONI CLÁSICO

S/ 38

*Gin London to Lima, Blend
Vermut, Avelino Rojo, Campari.*

NEGRONI DE ALTURA

S/ 42

*Matacuy, Salqa Reposado
Sinsonte, mistela, Avelino Rosa.*

SMOKED NEGRONI

S/ 42

*Aqara Rito, Aqara Plateado,
blend bitters, Campari.*

NEGRONI BIANCO

S/ 42

*London to Lima Gin, vermut
bianco, Luxardo Bitter Bianco y
cedrón. Versión blanca del
clásico Negroni.*

KAPHIYLEVARDIER

S/ 42

*Salqa Añejo, Planteray Rum,
café cold brew, Beirão, Campari,
vermut. Reinterpretación de un
clásico Boulevardier.*

MOCKTAILS

TUNA FIZZ

S/ 21

*Tuna, naranja, piña, limón tahití,
clara de huevo y Mr. Perkins
Blossom.*

MARACU MULE

S/ 24

*Cordial de maracuyá y mango,
limón tahití, ginger beer.*

AQARA THAI

S/ 24

*Aqara Refugio, orgeat jarabe de
almendras, limón mandarino,
piña, Mr. Perkins Pineapple
Punch.*

DESTILADOS CLÁSICOS

MATACUY (SHOT 2 OZ)

S/ 29

Elixir andino. Mezcla de hierbas y especias del Valle Sagrado de Urubamba con una receta familiar.

SALQA AÑEJO (SHOT 2 OZ)

S/ 27

Elaborado con caña de Curahuasi, Apurímac. Añejado en barricas de roble de bourbón.

AQARA RITO (SHOT 2 OZ)

S/ 33

Destilado de agave de altura de Huaraz, Perú. Método tradicional de elaboración con ahumado en horno. Nada que envidiar al mezcal mexicano.

BAJATIVOS

DEGOLLADOR (SHOT 2 OZ)

S/ 27

Licor de ají mochoero.

SALQA LICOR DE CAFÉ (SHOT 2 OZ)

S/ 25

Licor de café de especialidad, extracto de cacao y chancaca.

VERMUT

AVELINO **S/ 31**
(SHOT 2 OZ)

Vermouth peruano, con una mezcla de botánicos obtenidos de pequeños productores de diferentes partes del país.

LA FUERZA ROJO **S/ 30**
(SHOT 2 OZ)

Vermouth argentino, con una base de vino malbec y botánicos de la región.

CINZANO 1757 ROSSO **S/ 28**
(SHOT 2 OZ)

Clásico vermouth italiano.

LA FUERZA BLANCO **S/ 30**
(SHOT 2 OZ)

Vermouth argentino, con una base de vino torrontés y botánicos locales.

GUARDIANES DEL CERRO **S/ 31**
(SHOT 2 OZ)

Vermouth blanco de estilo italiano, con una base de vino Pedro Ximénez, con botánicos argentinos.

VERMUT VITORE RESERVA **S/ 28**

Vermut rojo clasico envejecido durante 6 meses en barricas de roble americano, logrando complejida, cuerpo y notas especiadas.

