



MUSEO DEL PISCO

PERÚ  2012

CÓCTELES - S/. 28

CÓCTELES CLÁSICOS

PISCO PUNCH

1853-1893 Bank Exchange - San Francisco - EE.UU.

“Podía hacer que el más pequeño de los mosquitos peleara contra un elefante”

Paulene Jacobson, 1912.

PISCO SOUR

1916 Lima – Perú

La reversión del Whisky Sour de Victor Morris en el bar Morris de la calle Bosa, Jirón de la Unión – Lima.

CAPITÁN

Algunos historiadores dicen que fue creado en la sierra del Perú (Puno) en 1920.

PISCO PASSION

El pisco es una declaración de amor al Perú, tiene alma de jarana y cuerpo de marinera. El pisco es agua de vida.

CHILCANO

Es un cóctel que nace en las casas limeñas a principios de siglo XX, entre 1898 y 1910.

CHILCANOS DEL MUSEO

Nos inspiramos en la receta del Chilcano Clásico y agregamos nuestros ingredientes favoritos.

ANDINO

Macerado de muña, airampo, zumo de limón, bitter, jarabe de kion y ginger ale.

ALGO CONTIGO

Macerado de fresa y kion, zumo de fresa, hierbabuena, zumo de limón, bitter y ginger ale.

MARACAHIGO

Macerado de higo, zumo de maracuyá, jarabe de kion, zumo de limón, bitter y ginger ale.

CHAMÁN

Macerado de naranja, chuchuhuasi e higo. Zumo de limón, bitter y ginger ale.

COCAMANTO

Macerado de coca, zumo de aguaymanto, zumo de limón, bitter y ginger ale.

PICONAZO

Macerado de kion, ají limo, zumo de limón, zumo de maracuyá, jarabe de kion, hierbabuena, bitter y ginger ale.

CÓCTELES DE AUTOR

REFRESCANTES

A base de frutas de estación y hierbas.

Notas cítricas y herbáceas. En vaso con hielo.

VALICHA

Pisco, licor de manzana, zumo de limón, jarabe de kion, hierbabuena y manzana.

LA SARITA

Macerado de fresa, gajos de naranja, hierbabuena, jarabe de goma, zumo de maracuyá y jugo de cranberry.

DOÑA LUCHA

Macerado de hierba Luisa, manzana verde, zumo de maracuyá, jarabe de goma y agua con gas.

MAJEÑO

Macerado de muña, licor de manzana, jarabe de goma, albahaca y zumo de maracuyá.

HUARANGUITO

Pisco, ron de coco, zumo de maracuyá, vino tinto, albahaca, jugo de cranberry y uvas negras.

ÚLTIMO VIAJE

Macerado de airampo, zumo de maracuyá, jarabe de goma, Triple Sec y zumo de fresa.

FRUTALES

Frutas de estación. Servido en copa martini, sin hielo.

MARTICHA

Pisco, zumo de limón, zumo de maracuyá y zumo de mango.

AMELIA

Macerado de airampo, ron de coco, tuna roja, zumo de piña, zumo de naranja, zumo de maracuyá, jarabe de goma y clara de huevo.

BRAVOS

De carácter fuerte y elegante.

ENCANTONI

Pisco, Aperol, Campari, vermouth rosso, crusta de azúcar con canela acompañado con trufa de chocolate.

CURACA

Pisco, Jägermeister, Campari y Aperol. Ahumado con romero.



MUSEO DEL PISCO

PERÚ 2012

DIGESTIVOS

PISCO CARAJO

Pisco, licor de café, Baileys, espresso, jarabe de goma.

AREQUIPA

¡De la casa, pues!

Tierna mezcla de sabores lonccos.

MISTI

Pisco, licor de queso helado, leche evaporada, leche condensada, vainilla.

LOS CALENTITOS

TÉ PITEADO - S/24

Tradición que va de familia en familia para curar males respiratorios, abrigar del frío y evitar el aburrimiento.

A base de pisco o macerados del Museo.

MACERADOS PARA SOUR, CHILCANOS Y TÉS

Puedes pedir un Pisco Sour, Chilcano o té.
Con cualquiera de nuestros macerados

- Rocoto
- Cardamomo
- Camu Camu
- Canela
- Anís Estrella

OTROS

- Gin Boticario:
 - Clásico S/32
 - Frutos Rojos S/35
- Anís Najjar Verde S/23
- Ron Cartavio Solera S/38
- Ron Cartavio XO S/52
- Brandy 1700 S/30

PISCO PATRIMONIO EL PISCO DEL MUSEO

Botella Pisco Patrimonio - S/140

Copa Pisco Patrimonio - S/24

Sour Patrimonio - S/32

Chilcano Patrimonio - S/30

Patrimonio Doscientos - S/28

GERVEZAS

- Cuzqueña dorada S/12
- Pilsen Callao S/12
- Stella Artois S/15
- Melkim S/18

VINOS

Preguntar por nuestras opciones

- Vino tinto
- Vino rosado
- Vino blanco

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua c/s gas S/6
- Gaseosa S/6
- Agua tónica/Ginger Ale Britvic S/10
- Redbull S/12



MUSEO DEL PISCO

PERÚ  2012

PARA ACOMPAÑAR

PARA COMPARTIR

TEQUEÑOS DE AJI DE GALLINA - S/. 29

Para acompañarlos, nada mejor que salsa picante y/o guacamole.

WINGS & PISCO - S/32

Alitas de pollo en nuestra salsa BBQ al pisco.

Acompañadas de bastones de camote, salsa picante y salsa blue cheese.

TORTILLA DE PAPA - S/30

La tortilla española o tortilla de papa es la tapa más solicitada en los bares y restaurantes, cualquier momento del día se convierte en una excusa para deleitarse con ella.

BASTONES DE QUESO - S/28

Con guacamole y salsa picante

SLIDERS DEL MUSEO - S/32

4 mini hamburguesas de carne de res con tocino, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga.

ANTICUCHOS - S/28

De res o de pollo. Acompañados de papitas del Museo y salsas.

PAPITAS DEL MUSEO - S/. 20

Papas asadas con chimichurri con salsas peruanas.

PIQUEO MIXTO DEL MUSEO - S/. 70

Alitas BBQ, chicharrón de pollo, anticuchos y nuestras papitas del Museo.

PARA TI SOLITO

LOMO SALTADO - S/. 45

En aroma de pisco y cerveza negra.

CHICHARRÓN DE POLLO - S/. 32

Pollo empanizado con salsa agridulce de maracuyá y salsa de rocoto con papas fritas.

CHICHARRÓN DE CERDO - S/. 30

Panceta de cerdo con camote y zarza criolla.

