



MUSEO DEL PISCO

PERÚ  2012

COCKTAILS - S/. 28

CÓCTELES APERITIVOS

CAPITÁN

Pisco, vermouth rosso y bitters.

ENCANTONI

Pisco, vermouth rosso, Campari, Aperol y bitter, acompañado con una trufa de chocolate.

CURACA

Pisco, Jägermeister, Campari, Aperol, bitter, romero y palo santo.

CÓCTELES DE AUTOR

PATRIMONIO DOSCIENTOS

Pisco Patrimonio, Aperol, sirope de piña, vinagre de fresa, zumo de maracuyá, fresa, hierba buena y zumo de limón.

DOÑA LUCHA

Macerado de hierba luisa, zumo de maracuyá, jarabe de goma, manzana y hierba luisa.

MOMO

Macerado de cardamomo, zumo de mandarina, zumo de aguaymanto, jarabe de mandarina con cardamomo y bitter.

VALICHA

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

MARTICHA

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

AMELIA

Macerado de airampo, Malibu, zumo de piña, zumo naranja, zumo de maracuyá, jarabe de goma y tuna roja.

MAJEÑO

Pisco quebranta, licor de manzana, jarabe de goma, zumo de maracuyá y albahaca.

CHILCANOS DEL MUSEO

Nos inspiramos en la receta del Chilcano Clásico y agregamos nuestros ingredientes favoritos. ¡Nada mejor para un día de calor!

ALGO CONTIGO

Macerado de fresa, macerado de kió, hierba buena, fresas, bitter y Ginger Ale.

CHAMÁN

Macerado de chuchuhuasi, macerado de higo, macerado de naranja, zumo de limón, bitter y Ginger Ale.

MARACAHIGO

Macerado de higo, zumo de limón, zumo de maracuyá, bitter y Ginger Ale.

PICONASO

Macerado de kió, macerado de ají limo, zumo de limón, zumo de maracuyá, hierba buena, bitter y Ginger Ale.

GENOVÉS

Macerado de albahaca, zumo de maracuyá, zumo de aguaymanto, bitter y Ginger Ale.

PIÑALUISA

Macerado de piña con hierba luisa, zumo de limón, bitter y Ginger Ale.

TÉ PITEADO - S/. 20

Tradición que va de familia en familia para curar males. Té envejecido del Museo con miel y zumo de limón.

NUESTROS MACERADOS

Puedes elegir tu favorito, y probarlos puros, en té piteado, en chilcanos o en sour.

- Naranja
- Maíz Morado
- Coca
- Eucalipto
- Fresa
- Ají Limo
- Muña

CLÁSICOS

PISCO SOUR

En 1916, el gran Víctor Morris se inspiró en el "Whisky Sour" para crear el Pisco Sour, a base de pisco, limón, clara de huevo, jarabe de goma y bitter. ¡Cóctel que cambió nuestras vidas!

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 TRADICIONAL

La familia Meléndez indica que es una reinención del cóctel Buon Giorno. Otros dicen que es un reconstituyente como nuestro chilcano de pescado.

PISCO PUNCH

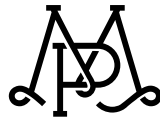
1853-1893 Bank Exchangue - San Francisco - EE.UU. Podía hacer que el más pequeño de los mosquitos peleara contra un elefante, Pauline Jacobson.

PISCO TÓNIC

Este cóctel es más sencillo por ser delicado y fuerte a la vez, gracias a la complejidad del pisco.

OTROS/BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Cerveza nacional S/12
- Agua C/S gas S/6
- Gaseosa S/6
- Agua tónica/Ginger Ale S/8



MUSEO DEL PISCO

PERÚ  2012

PARA ACOMPAÑAR

PARA COMPARTIR- S/27

TEQUEÑOS DE AJÍ DE GALLINA

Rellenos de ají de gallina de la casa, acompañada con salsa de rocoto.

WINGS & PISCO

Alitas en salsa BBQ hechas en casa con pisco, acompañadas de bastones de camote.

CHICHARRÓN DE POLLO

Trozos de pollo marinado y apanado, acompañados con salsa de maracuyá y rocoto.

TORTILLA DE PAPAS ANDINAS

Papas confitadas con cebolla caramelizada y huevos hecho tortilla, servido con ccapchi hecho en casa.

ANTICUCHOS

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

PAPITAS DEL MUSEO - S/. 16

Selección de papitas bebé, salteadas en nuestra salsa chimichurri de hierbas andinas.

SLIDERS DEL MUSEO - S/. 30

Mini-hamburguesas de carne de res con tocino, queso cheddar, flameado en pisco, acompañado de papas fritas.

PIQUEO MIXTO DEL MUSEO - S/. 70

Mix Wing & Pisco, Anticuchos de pollo y corazón, Chicharrón de pollo y nuestras papitas del Museo.

PARA TI SOLITO

POLLO A LA FLORENTINA - S/. 30

En salsa bechamel, acompañado de papitas del Museo y hierbas andinas.

FETTUCCINI DEL MUSEO - S/. 36

Langostinos marinados en pisco con cremosa salsa de crustáceos con champiñones e hilos de parmesano. Aromatizado con tomillo silvestre.

HUATIA CON PURE - S/. 30

De res, cocida por horas con pisco y hierbas aromáticas.

LOMO SALTADO - S/. 40

Lomo al estilo del Museo, salteado en pisco, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

CHICHARRÓN DE CERDO - S/. 30

Chicharrón de panceta con camotes fritos y sarza criolla.



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