

CARTA 2023
COCTELES



LIMA - PERÚ



Celebramos los 10 años del
Museo del Pisco creando una carta que
recorre la historia de la coctelería clásica
con pisco y los cocteles que nos han
acompañado durante estos años.
Siempre fieles a difundir el pisco en su máxima
expresión, creamos 10 nuevos cocteles y
3 reversiones con una visión a futuro de la
coctelería con nuestro destilado bandera.



MUSEO DEL PISCO

COCTELERÍA
CREATIVA



LOS NUEVOS

SUCIO / 34

Tierra Nueva uvina - vermut blanco - salmuera
bitter naranja

PATRIMONIO #2 / 38

Patrimonio acholado - Caña Alta verde - violeta
vainilla - cítricos

K'ANCHAQ / 38

Viñas de Oro quebranta - vodka 14 Inkas -
cacao blanco lychee - airampo

ANDINO SWIZZLE / 36

Don Reynaldo albilla - Matacuy - banana
piña clarificada - limón tahiti

PATRIMONIO #2



COCTELERÍA
LOCAL



REGIONALES

Estos cocteles usan piscos e insumos característicos de la zona y son únicos de Museo del Pisco de Lima. No olvides de preguntar por los regionales cuando nos visites en Cuzco o Arequipa.

YUYITO / 38

Tierra Nueva uvina
blend de vermouths
solución salina
bitter de panca

VIÑAS / 36

Viñas de Oro italia
brandy Viñas de Oro
vainilla
vermouth bianco
cítricos

VIÑAS



COCTELERÍA
DE SIEMPRE



CLÁSICOS DEL MUSEO

Fue una tarea casi imposible seleccionar los cocteles más representativos de estos 10 años de historia. Aquí los más aclamados por el público más pisquero.

ALGO CONTIGO / 30

Pisco - fresa - kion
hierbabuena - ginger ale

CHAMÁN / 30

Pisco - higo - chuchuhuasi
naranja - ginger ale

DOÑA LUCHA / 34

Pisco - hierba luisa
manzana verde - maracuyá

JOSE ANTONIO / 30

Pisco - aguaymanto - tumbo
mandarina - hierbabuena

LA SARITA / 34

Pisco - fresa - naranja
maracuyá - ginger ale
hierbabuena

PICONASO / 32

Pisco - kion - ají limo
maracuyá - ginger ale
hierbabuena

MARTICHA / 32

Pisco - mango - maracuyá
limón criollo

PISCO PASSION / 32

Pisco - licor de naranja
maracuyá - jarabe de azúcar

MARTICHA



REVERSIONADOS

CARAJILLO / 30

En 1928, los soldados españoles en Cuba mezclaban destilado con café para agarrar valor y combatir, lo reversionamos.

La Caravedo quebranta - Gran Kafa - café peruano

PERÚ LIBRE / 32

Reversión del clásico Cuba Libre, lo adaptamos para tomarlo con pisco

La Caravedo torontel - soda de cola - limón tahiti

ALGARROBINA / 34

Preparado por padres Jesuitas en el norte del Perú se adapta con pisco.

La Caravedo quebranta - algarrobina - leche chocolate - limón criollo

CARAJILLO



COCTELERÍA
CLÁSICA



CLÁSICOS

PISCO PUNCH / 32

Creado a finales del siglo XIX en el Bank Exchange,
San Francisco por Duncan Nicol.

La Caravedo torontel - jugo y sirope de piña
pimienta molle - limón criollo

SOL & SOMBRA / 34

Creado en la década de 1920, el coctel se servía en la
Plaza de Acho durante las corridas de toros.

La Caravedo torontel - licor de guinda
limón criollo - ginger ale

CAPITÁN / 30

Creado en la década de 1920, en las cantinas del
altiplano en Puno. "Para Ud. mi Capitán".

La Caravedo quebranta - blend de vermut
aceitunas verdes

PUROS Y MACERADOS

Disfruta de pisco La Caravedo puro o macerado.

También puedes probar cualquiera de estas opciones en el coctel que prefieras.

	PURO	MACERADO
PISCO SOUR	/ 30	+ 2
CHILCANO	/ 28	+ 2
TONIC	/ 30	+ 2
TÉ PITEADO	/ 28	+ 2
COPA / SHOT	/ 24	+ 2

OPCIONES DE MACERADOS

Airampo
Ají Limo
Chamán
Chuchuhuasi

Coca
Fresa
Hierba Luisa
Higo

Kion
Maíz morado
Muña
Naranja

COCTELERÍA
SIN ALCOHOL



MOCKTAILS

FRESQUITO / 20

Maracuyá - arándano rojo - fresa

SIDRA / 24

Manzana - vainilla - cítricos

TUNA / 20

Piña - airampo - cítricos

CARAJITO / 18

Café - vainilla - cítricos

TUNA



COCTELERÍA
CLÁSICA



EXPERIENCIAS

PISCO TASTING / 48

Experiencia sensorial para descubrir los aromas y sabores que caracterizan al pisco y lo hacen uno de los destilados más finos del mundo.

PISCO SOUR MAKING / 46

Aprende a preparar tu propio pisco sour, la bebida más famosa del Perú.

EXPERIENCIA PERÚ / 140

Cata nuestra selección de cuatro piscos, prepara tu propio pisco sour y acompáñalo con un ceviche clásico u opción regional.

EXPERIENCIA MUSEO / 120

Selección de 6 cocteles para un viaje por nuestra nueva carta.
(maridaje tapas + S/60)

¡Si compartes la experiencia con alguien más, recibe 50% de descuento por la segunda persona!

Sólo para llevar: ¡Por la compra de cualquiera de nuestras degustaciones o experiencias, recibe un 20% de descuento para adquirir una botella o merch del museo!

EXPERIENCIA MUSEO





MERCH

PISCO PATRIMONIO / 150
Valle de Mala, Azpitia, Lima. Batch #2

LIBRO PISCO PATRIMONIO..... / 120
Adam L. Weintraub, 2016

POLO / 80

POLERA / 120

GORRA / 60

PIN / 25

PISCO PATRIMONIO



PARA COMPARTIR

TEQUEÑOS / 30

Sabores peruanos envueltos en masa wantán con guacamole.

WINGS & PISCO / 36

Alitas al pisco en salsa BBQ o BBQ picante con camotes fritos y salsa de queso azul.

CHICHARRÓN DE POLLO / 38

Pechuga de pollo al panko y papas nativas con salsa "maracucoto".

ANTICUCHOS / 38

Con sabor de barrio. Acompañados con papas nativas doradas, choclo ahumado y salsa de rocoto carretillero.

BURGERS DEL MUSEO / 36

Sliders en pan brioche con queso cheddar, tocino ahumado, cebolla caramelizada y salsa especial. Acompañado con papas nativas.

TORTILLA DE PAPAS / 30



Un clásico español con papas peruanas y crema de ají amarillo.

QUESO Y OCOPA / 32



Queso paria crocante con salsa de ocopa arequipeña y mayopalta.

COMBO

PIQUEO DEL MUSEO / 100

Chicharrón de pollo, Wings & Pisco, Anticuchos y Papitas nativas.



GLUTEN FREE



VEGANO

PARA TI SOLITO

CHICHARRÓN DE CERDO / 40



Panceta de cerdo crocante con camote frito, salsa criolla y salsa de rocoto.

LOMO SALTADO / 50

Lomo fino ahumado al wok con pisco, vegetales y salsa demi glace. Acompañado de papas fritas y arroz con choclo ahumado.

FETTUCINI CON LANGOSTINOS / 44

Langostinos al pisco, fettuccini al huevo y salsa bisque.

VEGGIE BURGER / 32



De quinua y lentejas con tomate, palta, hummus y pickles. Acompañados de papas nativas y extra hummus.

POLLO FLORENTINA / 38

Filete de pechuga a la plancha con salsa bechamel. Acompañado de papas nativas y ensalsa fresca.

CEVICHE / 36

Pesca local del día marinada en limón acompañada con cebolla roja, textura de camotes y chips de ajo.

* De lunes a viernes de 12m a 4pm
agrega un mocktail por S/16 o
una limonada o maracuyá por
S/10 por la compra de un plato
"Para ti solito"

SALSAS MUSEO

STANDARD / 3

Mayonesa
Ketchup
Mostaza
Salsa especial
Rocoto carretillero
Crema de ají amarillo

PREMIUM / 6

Queso azul
Hummus
Guacamole
BBQ
BBQ picante
Huancaína
Maracucoto
Chimichurri