



MUSEO DEL PISCO

PERÚ  MMXII

PIQUEOS

Piqueos del Museo

Mix yuquitas, wings, tequeños de lomito saltado y chicharrón de pollo

2 Pisqueros

S/. 40

4 Pisqueros

S/. 70

Chorizos del Museo

Mix chorizo artesanal y papas nativas

2 Pisqueros

S/. 40

4 Pisqueros

S/. 70

Queso Crocante de Ayaviri

Con guacamole y salsa picante

S/. 20

Tequeños de Ají de Gallina y Lomo Saltado

En aroma de pisco quebranta y cerveza negra

S/. 26

Yuquitas Fritas

Yucas crocantes con salsa huancaína

S/. 16

Wings & Pisco

Alitas crocantes en salsa bbq o bbq picante con bastones de zanahoria y apio con salsa de queso azul

S/. 30

Antipasto Vegetariano Pisquero

Vegetales bebés a la parrilla con berenjena, zucchini, pimientos y tomate
agregale butifarra y jamón serrano

S/. 30

+ S/. 8

Papitas del Museo

Papas nativas asadas con salsas peruanas

S/. 16

Chicharrón de Pollo

Pollo al panko con salsa agridulce de maracuyá y rocoto con papas fritas

S/. 26

Chicharrón Mixto del Oidor

Pescado y mariscos al panko acompañado de yuca frita y sarza criolla

S/. 30

TAPAS

Tapas del Museo

Escoge 4 tapas (4 unidades cada una) y te invitamos papitas del museo

S/. 70

Cada plato viene acompañado con nuestro trio de salsas clásicas del Museo: picante criollo; chimichurri; guacamole de la casa

S/. 19

• Butifarra de la Bodega

• Anticucho de Pollo

• Langostinos y Palta

• Vegetales Grillados

Gratinados con mozzarella en pesto del museo

• Yuqueños con Queso y Salsa de Huancaína

SANDWICHES

Butifarra del Museo

S/. 22

Beef Burger del Museo

S/. 28

A la parrilla con cebolla, tomate y lechuga.
agregale cheddar y tocino

+ S/. 8

WRAPS

Nuestros wraps vienen acompañados de papitas fritas o camotes fritos o yuquitas

Wrap de Pollo

S/. 22

Con palta y queso derretido

Wrap de Lomo Saltado

S/. 24

Con queso derretido

Wrap de Butifarra

S/. 22

Con cebolla crujientes y camotes fritos

CEVICHE

Clásico

S/. 28

Fresca pesca del día marinada con limón, ajo y ají limo acompañada de camote y choclo

Del Palacio

S/. 30

Ceviche mixto con pescado y langostinos en crema de ají amarillo

FONDOS

Especial Criollo del Día

S/. 24

Pesca del Día

- A la plancha

S/. 28

- A la meniere

S/. 30

- A lo macho

S/. 36

Lomo Saltado

S/. 36

En aroma de pisco y cerveza negra, elígelo con tus papitas fritas o papas del museo

Fettuccine del Museo

S/. 32

Langostino marinado en pisco a la parrilla con cremosa salsa de crustáceos con champiñones aromatizados al carbón y tomillo silvestre con hilos de parmesano

Fettuccine a la Huancaína con Lomo Saltado

S/. 40

Nuestro fettuccine en salsa de huancaína con lomo en aromas de pisco y cerveza negra

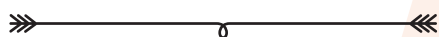


MUSEO DEL PISCO

PERÚ  MMXII

COCTELES DEL AUTOR S/ 26

FRUTALES



Con las mejores frutas de la estación. Servidos en una copa Martini sin hielo.

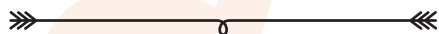
Marticha

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

Amelia

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

REFRESCANTES



Elaborados a base de frutas de estación y hierbas, con notas cítricas y herbáceas en vasos largos con hielo.

Jose Antonio

Pisco, zumo de aguaymanto, zumo de tumbo, jarabe de mandarina, bitter y hierba buena.

Valicha

Pisco, licor de manzana, zumo de limón, jarabe de kión, manzana y hierba luisa.

Momo

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

Fina Estampa

Macerado de fresa, vinagre de fresa, naranja y hierba buena.

La Sarita

Macerado fresa, goma, zumo de naranja, zumo de maracuyá, jugo de cranberry, bitter y hierba buena.

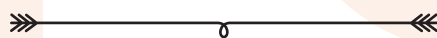
Flor De La Canela

Pisco, macerado de cardamomo, zumo de mandarina, té negro, zumo de tumbo, jugo de cranberry, mandarina, azúcar y canela.

Doña Lucha

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

LOS BRAVOS



¡El nombre lo dice! Son cocteles con nota alcohólica marcada, por lo general se mezclan varias bebidas espirituosas, refrescamos y servimos con hielo o sin hielo.

Encantoni

Pisco, vermouth rosso, campari y aperol acompañado de trufa de chocolate y bitter.

Curaca

Pisco, jagermeister, campari, aperol, romero y bitter con twis de naranja,

CHILCANOS DEL MUSEO



Nos inspiramos en la receta del chilcano clásico y agregamos nuestros ingredientes favoritos.

Algo Contigo

Macerado de fresa, macerado de kión, hierba buena, fresas, bitter y ginger ale.

Genoves

Macerado de albahaca, zumo de Maracuyá, zumo de aguaymanto, bitter y ginger ale.

Chaman

Macerado de chuchuasi, macerado de higo, macerado de naranja, zumo de limón, jarabe de kión, bitter y ginger ale.

Rosemary

Macerado de romero, pisco torontel, bitter, jarabe de mandarina con cardamomo, zumo de limón, piña y ginger ale.

Andino

Macerado de muña, macerado airampo, zumo de limón y ginger ale.

Piconaso

Macerado de kión, macerado de ají limo, zumo de limón, zumo de maracuyá, hierba buena, bitter y ginger ale.



MUSEO DEL PISCO

PERÚ  MMXII

COCTELES CLASICOS S/ 26

CLÁSICOS DEL MUSEO

Capitán

Pisco, vermouth rosso y bitter.

Pisco Punch

1853 - 1893 bank Exchangue - San Francisco - EEUU, podía hacer que el más pequeño de los mosquitos peleara contra un elefante, pauline Jacobson.

Pisco Sour

1916 , Lima - Perú. La versión del whisky sourvisor morris en el bar Morris de la calle Bosa, Jr. de la Unión - Lima

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.

NUESTROS SOUR / CHILCANOS

Sour es un coctel con base espirituosa, ácida y dulce. ¡Cambiamos los piscos y los jugos ácidos!

- Maracuyá
- Tumbo
- Aguaymanto
- Coca
- Chicha Morada
- Chaman
- Piñaluisa
- Ají Limo

PARA CALENTAR EL CUERPO Y ARRANCAR EL DÍA

Te Piteado (con pisco, pues)

S/. 16

Pídelo con cualquiera de nuestros macerados; viene con miel, limón, canela, pisco y kion! maracuyá, aguaymanto, coca, muña, romero, albahaca, cardamomo, chuchuwasi, tomillo, canela, higo, menta, piña luisa, hierba luisa, piña, naranja, eucalipto, café, ají limo, fresa rocoto, anís estrella, kion, maíz morado.

Nuestros cafés son una selección de los mejores granos de nuestro Perú

- Café Espresso S/. 6
- Americano S/. 6
- Ristretto S/. 8
- Cortado S/. 8
- Macchiato S/. 8
- Capuccino S/. 10
- Carajillo (con pisco, pues) S/. 16

Infusiones de Te

- Coca, hierba luisa, manzanilla, muña, anís, te negro. S/. 6
- Pantano - una infusión del museo, hecho al pedido. S/. 10

UN POCO MAS....

Cervezas

- Cerveza Pequeña S/. 10
- Cerveza Artesanal S/. 18

Bebidas sin alcohol

- Agua sin gas/con gas 500ml S/. 6
- Gaseosa 500ml S/. 6
- Cualquier coctel de la carta, estilo virgen S/. 18

JUGOS

S/. 15

- Maracuyá,
- Aguaymanto,
- Piña,
- Fresa,
- Tumbo,
- Marticha