



RESTAURANTE



*Machu Picchu*



SABORES DEL PERÚ



San Pedro de la Paz - Chile

# PIQUEOS

---

## PIQUEO CALIENTE

\$27.200

Mix de mariscos y brochetas mixtas, machas y ostiones a la parmesana y alcachofas rellenas de pollo.

## PIQUEO FRÍO

\$27.200

Piqueo de ceviche de pescado, pulpo al olivo, festival de mariscos, tiradito, una copa de cocktail de camarones acompañados de chanca y choclo peruano.

## PIQUEO FRÍO V/S CALIENTE

\$28.200

Ceviche mixto, leche de tigre, chicharrón mixto, arroz con mariscos y ostiones gratinados.

## PIQUEO 3 SABORES

\$26.000

Trilogía de ceciches: ceviche de pescado con salsa rocoto, ceviche de mariscos con salsa de ají amarillo y ceviche mixto bañado en salsa de cilantro. Todo acompañado con yuca frita.

## PIQUEO TRIPLE MACHU PICCHU

\$27.000

Tiradito de pescado, ceviche norteño y machitas a la chalaca.

## JALEA MIXTA (2 PERSONAS)

\$25.500

Mix de mariscos y pescado aliñados con salsa de la casa y fritos crujientes. Acompañado con yuca frita criolla.

# ENTRADAS FRIAS

---

## **CAUSA ACEVICHADA** **\$ 17.400**

Masa de papa amarilla, aliñada con limón de pica, sal, pimienta, relleno y coronado con delicioso ceviche mixto.

## **CAUSA LIMEÑA** **\$ 13.500**

Papa prensada con crema de ají amarillo y un toque de limón de pica, rellena de pollo desmenuzado y palta, bañada en salsa huancaína.

## **CAUSA DE PULPO AL OLIVO** **\$ 16.000**

Delgadas láminas de pulpo aliñadas en jugo de limón de pica, aceite de oliva extra virgen y exquisita salsa, olivos morados, acompañada con galletas.

## **COCKTAIL DE CAMARONES** **\$ 15.300**

Camarones marinados en jugo de limón de pica, en salsa golf de la casa.

## **LECHE DE TIGRE** **\$ 12.000**

Fumet de pescado con jugo de limón de pica, concentrado de mariscos y toques del chef.

## **PAPA A LA HUANCAÍNA** **\$ 12.000**

Exquisita salsa de ají amarillo con queso, galletas, leche y aliños peruanos, bañada sobre una cama de papas cocidas y decoración.

## **PULPO AL OLIVO** **\$ 17.300**

Delgadas láminas de pulpo aliñadas en jugo de limón de pica, aceite de oliva extra virgen y exquisita salsa, olivos orados, acompañadas de galletas.

## **TRÍO FUSIÓN MACHU PICCHU** **\$ 19.000**

Trío de intensos sabores peruanos: ceviche de pescado, pulpo al olivo y fina causa rellena de camarones.

## **YUCA A LA HUANCAÍNA** **\$ 13.000**

Exquisita salsa de ají amarillo con queso, galletas, leche y aliños peruanos, bañada sobre una cama de yucas cocidas y decoración.

## **TARTAR DE ATÚN** **\$ 13.000**

## **TRILOGIA DE CAUSA** **\$ 14.500**

## ENTRADAS CALIENTES

---

**ALCACHOFAS RELLENAS** \$ 13.800

*Alcachofas rellenas de pollo, con queso parmesano.*

**ANTICUCHOS CARRETILLERO** \$ 15.900

*Trozos de corazón de vacuno, bañados en salsa anticuchera peruana, acompañados de papa dorada y choclo peruano.*

**BROCHETAS MIXTAS** \$ 15.500

*Carne, pollo y camarones con capas doradas.*

**CAMARONES AL AJILLO** \$ 16.500

*Camarones salteados en mantequilla con ajo, crocantes, vino blanco y suave crema de ají amarillo y cilantro.*

**CAMARONES AL PANKO** \$ 16.500

*Camarones ecuatorianos empanizados con sal, especias y frito crujientes, acompañados con yuca frita y salsa de la casa.*

**CAMARONES AL PIL PIL** \$ 16.500

*Camarones ecuatorianos salteados con aceite de oliva extra virgen, flambeado con pisco, un poco de merkén y salsa de la casa.*

**CHICHARRÓN MIXTO** \$ 15.000

*Mix de mariscos y pescado, fritos y crujientes, acompañados de salsa tártara.*

**CHICHARRÓN DE POLLO** \$ 14.000

*Pechuga de pollo en cubos fritos, acompañado de salsa tártara y papas doradas.*

**MACHAS A LA PARMESANA** \$ 15.000

**OSTIONES A LA PARMESANA** \$ 17.000

*Ostiones aliñados con jugo de limón de pica y vino blanco, con queso parmesano y gratinado.*

# TRADICIONES PERUANA

---

## CEVICHE

### **CEVICHE DE SALMÓN** **\$16.300**

Cubitos de salmón aliñado en jugo de limón de pica y especias peruanas, acompañado de cancha, choclo y cebolla morada en pluma.

### **CEVICHE MACHU PICCHU** **\$16.200**

Mix de mariscos y pescados aliñados con jugo del limón de pica, crema de rocoto y leche de tigre, acompañados con dos camarones, choclo cancha y cebolla morada en pluma.

### **CEVICHE PALTEADO** **\$16.500**

Cubitos de pescado, palta y un mix de mariscos aliñados con jugo de limón de pica, acompañados con choclo, cancha peruana y cebolla morada en pluma.

### **PASIÓN DEL PERÚ** **\$16.000**

Cocktail de camarones y ceviche de pescado, en su leche de tigre.

### **TIRADITO MACHU PICCHU BICOLOR** **\$15.000**

Láminas de pescado marinados en jugo de limón de pica con salsa roja y blanca. Acompañado con cancha y choclo peruano.

# TRADICIONES PERUANA

---

## CEVICHE

### **CEVICHE A LA NORTEÑA** **\$16.200**

Mix de mariscos acompañados con yuca frita, plátano frito, choclo peruano y cancha.

### **CEVICHE AFRODISÍACO** **\$16.200**

Trozos de pescado y mixtura de mariscos marinados en limón de pica, con un toque de pisco peruano, acompañado de choclo y cancha.


### **CEVICHE CALIENTE** **\$16.300**

Pescado en trozos, mixtura de mariscos marinados en limón de pica apanado y frito acompañado con choclo y cancha peruana.

### **CEVICHE DE REINETA** **\$15.200**

Cubitos de pescado aliñado en jugo de limón de pica y especias peruanas, acompañado de cancha, choclo y cebolla morada en pluma.





# TRADICIONES PERUANA

---

## CERDO Y VACUNO

**PARRILLA A LA CAJA CHINA** **\$ 17.900**

**AJÍ DE GALLINA** **\$ 15.500**

Cremosa salsa de ají amarillo con queso y pollo desmenuzado, decorada con huevo y aceituna

**AJÍ DE MARISCO** **\$ 15.500**

Mix de mariscos salteados y aromatizados en vino blanco, salsa de crema de ají y salsa de mariscos

**ARROZ CON MARISCOS** **\$ 17.200**


Arroz con mariscos salteados y aromatizados en vino blanco, en salsa de mariscos y toques del chef.

**CAMARONES MACHU PICCHU** **\$ 16.300**

Camarones ecuatorianos envueltos en finas láminas de filete, con salsa americana, acompañados de risotto al azafrán.

**COMBO MACHU PICCHU** **\$ 22.000**

Arroz con mariscos, chicharrón de calamar y causa limeña.



# TRADICIONES PERUANA

---

## CERDO Y VACUNO

### CHAUFA ESPECIAL MACHU

#### PICCHU

Filete, pollo y camarones.

\$17.200

### CHAUFA MARINA

Arroz salteado al wok con surtido de mariscos en salsa de soya

\$17.000

### DÚO COMBINACIÓN

Chicharrón mixto y arroz con mariscos.

\$20.000

### LOMO AL ESTRAGÓN

Trozos de lomo fino salteados al wok con salsa de estragón y champiñones.

\$18.500

### LOMO SALTEADO

Cubos de filete de vacuno salteado al wok, cebolla morada, tomate, cilantro, salsa de soya y aliños de la casa, acompañado con arroz y papas fritas.

\$17.800

### MARISCO SALTEADO

Variedad de mariscos con salsa de soya, cebolla y tomate, acompañado de arroz y papas fritas.

\$17.200





# TRADICIONES PERUANA

---

## CERDO - VACUNO - CORDERO

### PICANTE DE CAMARONES

**\$17.200**

Camarones salteados en mantequilla, vino blanco, salsa madre y crema de ají amarillo, acompañado de arroz.

### SECO DE RES

**\$16.900**

Filete de vacuno marinado en cilantro, con aliños de la casa y acompañado con porotos y salsa criolla.

### TACU TACU

**\$17.000**

Exquisita mezcla de arroz con porotos y filete a punto, huevos y plátanos fritos.

### TACU TACU CRIOLLO

**\$19.000**

Sabrosa mezcla de arroz de porotos, montado en un delicioso lomo saltado.

### TACU TACU ORIENTAL

**\$18.300**

Sabrosa mezcla de arroz con porotos, pescado a la plancha y salsa oriental.

### TRÍO MARINO

**\$20.200**

Chaufa especial, ceviche mixto y pulpo a la gallega.

### SECO DE RES

**\$16.900**



## FILETES Y AVES

---

### **FILETE A LO MACHO**

**\$17.900**

Mix de mariscos salteados en mantequilla, aromatizados en vino blanco, con salsa americana suave y fumet de la casa.

### **FILETE DEL CHEF**

**\$17.800**

Medallones de filete flambeado con coñac, camarones, champiñones y salsa de la casa.

### **FILETE DE LA CASA**

**\$18.000**

Filete de vacuno a la plancha, bañado en salsa de mostaza y tocino sobrepuesto.

### **FILETE EN COSTRA DE SÉSAMO**

**\$18.800**

Filete apanado en sésamo a la plancha, con salsa teriyaki y verduras orientales, acompañado de papas o arroz.

### **FILETES EN SALSA DE CAMARONES**

**\$17.500**

Filete a la plancha con camarones salteados en mantequilla y aromatizados con vino blanco, con exquisita salsa de camarones y sazón del chef.

### **FILETE MACHU PICCHU**

**\$18.300**

Filete de vacuno a la plancha en salsa de crema de rocoto, camarones envueltos en tocino ahumado flameado con pisco peruano, con risto de chaufa.

## FILETES Y AVES

---

### **FILETE MAR Y TIERRA** **\$ 17.500**

Filete a la plancha con camarones ecuatorianos, champiñones, pimientos suaves y salsa de crema de ají.

### **FILETE MIGNON** **\$ 18.000**

Filete a la plancha con champiñones salteados en mantequilla, vino tinto y salsa demi-glace, acompañado de arroz.

### **FILETE TRES QUESOS** **\$ 18.200**

Filete de vacuno relleno de queso y envuelto en tocino, bañado en salsa de queso acompañado de papas y verduras salteadas.

### **POLLO A LA FLORENTINA** **\$ 15.500**

Pechuga a la plancha con puré de espinaca, gratinado con salsa blanca y queso.

### **POLLO A LA HUANCAÍNA** **\$ 16.000**

Relleno con queso y camarones con salsa huancaína.

### **POLLO SALSA DE CHAMPIÑÓN** **\$ 17.000**

Exquisitos champiñones salteados con bechamel.

### **POLLO TROPICAL CON CAMARONES** **\$ 17.300**


Pechuga a la plancha con salsa de mango y camarones salteados aromatizados con vino blanco.

### **RISOTTO CON FILETE MIGNON** **\$ 18.300**

Arroz cremoso en mantequilla, vino blanco y azafrán, con delicioso filete mignon en salsa demi-glace.

### **RISOTTO AL OLIVO** **\$ 18.000**

Arroz mezclado en su tinta de aceituna coronado con delicioso medallón de filete a lo macho surtido de mariscos.



# MENÚ NIÑOS

---

**BISTEC A LA PLANCHA CON  
PAPAS FRITAS O ARROZ**


**\$13.000**

**PESCADO A LA PLANCHA CON  
PAPAS FRITAS O ARROZ**

**\$13.000**

**POLLO A LA PLANCHA CON  
PAPAS FRITAS O ARROZ**

**\$13.000**





# PESCADOS Y MARISCOS

---

## PESCADO A LA PORTUGUESA (REINETA)

**\$16.000**

Con salsa de azafrán y morrón, acompañado con camarones y ostiones.

## PESCADO A LA PORTUGUESA (SALMÓN)

**\$17.000**

Con salsa de azafrán y morrón, acompañado con camarones y ostiones.

## PESCADO A LA PORTUGUESA (CORVINA)

**\$17.000**

Con salsa de azafrán y morrón, acompañado con camarones y ostiones.

## PESCADO A LA PORTUGUESA (CONGRIO DORADO)

**\$17.000**

Con salsa de azafrán y morrón, acompañado con camarones y ostiones.

## PESCADO A LA PORTUGUESA (LENGUADO)

**\$17.000**

Con salsa de azafrán y morrón, acompañado con camarones y ostiones.



# PESCADOS Y MARISCOS

---

## PESCADO A LO MACHO (REINETA)

**\$16.000**

Pescado a la plancha con mariscos salteados en vino blanco y salsa de mariscos.

## PESCADO A LO MACHO (SALMÓN)

**\$17.000**

Pescado a la plancha con mariscos salteados en vino blanco y salsa de mariscos.

## PESCADO A LO MACHO (CORVINA)

**\$17.000**

Pescado a la plancha con mariscos salteados en vino blanco y salsa de mariscos.

## PESCADO A LO MACHO (CONGRIO DORADO)

**\$17.000**

Pescado a la plancha con mariscos salteados en vino blanco y salsa de mariscos.

## PESCADO A LO MACHO (LENGUADO)

**\$17.200**

Pescado a la plancha con mariscos salteados en vino blanco y salsa de mariscos.



# PESCADOS Y MARISCOS

---

## **PESCADO DEL CHEF**

**\$17.300**

*Pescado al vapor con salsa bechamel, espinacas y variedad de mariscos gratinados, acompañado con puré de papas.*

## **PESCADO MAR Y RÍO**

**\$17.300**

*Medallón de pescado a elección del cliente, bañado en una suave salsa de alcachofa coronado con ostiones y camarones.*

## **PULPO A LA PARRILLA**

**\$21.500**

*Tentáculos de pulpo aliñado con aceite de oliva y ají especial peruano, acompañado con papas salteadas, zapallitos italianos y morrón.*

## **PULPO AL RISSOTO**

**\$22.200**

## **CALAMARES RELLENOS**

**\$16.600**

*Calamares rellenos con verduras mediterráneas con salsa de fruta de calamar, acompañado con arroz, papas fritas o verduras salteadas.*

## **GORDON BLUE DE SALMÓN**

**\$17.300**

*Enrollado de salmón relleno con queso, jamón, langostinos bañados y exquisita salsa de madera con papas duquesas.*

## **PESCADO ANDINO**

**\$16.600**

*Pescado a la plancha con mariscos salteados, en salsa huacatay con risotto de quinoa.*



# PASTAS Y ARROCES

---

## ARROZ MARINERO

**\$ 16.000**

Mix de mariscos salteados en vino blanco, con cremosa salsa de la casa y queso a la parmesana.

## FETUCCINI ALFREDO

**\$ 16.200**

Fetuccini en salsa blanca con jamón y chorizo ahumado, acompañado de un rico filete de vacuno.

## FETUCCINI ANDINO

**\$ 16.500**

Fetuccini en salsa de huacatay con mixtura de mariscos flambeados en coñac.

## FETUCCINI A LA HUANCAÍNA

**\$ 16.800**

Cremosa salsa huancaína con fetuccini, filete a punto y queso parmesano.

## FETUCCINI AL PESTO

**\$ 16.800**

Fetuccini bañado en salsa de albahaca y espinaca con deliciosa pechuga crujiente al panko.

## FETUCCINI CRIOLLO

**\$ 17.800**

Cremosa salsa huancaína con una corona de lomo salteado.





# PASTAS Y ARROCES

---

## FETUCCINI DEL CHEF

**\$17.000**

Mix de mariscos salteados en vino blanco, con cremosa salsa de la casa y queso a la parmesana.

## FETUCCINI MACHU PICCHU

**\$17.000**

Mix de filete, pollo, camarones salteados, cebolla, tomate, salsa de soya y cilantro.

## FETUCCINI NAPOLITANO

**\$14.200**

Pasta en salsa de tomate y toque de albahaca.

## LASAÑA DE MARISCO Y CARNE DE JAIBA

**\$17.200**

## RISOTTO DE CAMARONES

**\$18.000**

Camarones ecuatorianos salteados en mantequilla aromatizados en vino blanco y azafrán mezclado con arroz y salsa cremosa de camarones, queso parmesano y champiñones.

## RISOTTO FRUTOS DEL MAR

**\$18.000**

Arroz con mix de mariscos, aromatizado en mantequilla y vino blanco con cremosa salsa, queso a la parmesana y champiñones.

## TIMBAL DE CAMARONES

**\$16.500**

Camarones salteados en vino blanco, salsa americana cremosa y queso a la parmesana.

# TRADICIONES PERUANA

---

## SOPAS

### **CHUPE DE CAMARONES** **\$ 15.000**

Fondo de camarones ecuatorianos con arroz, choclo, yuca y huevo escalfado.

### **CHUPE MACHU PICCHU** **\$ 16.000**

Fondo de camarones ecuatorianos con arroz, choclo, yuca y huevo escalfado.

### **PARIHUELA** **\$ 15.800**

Mix de mariscos con fumet de pescado y salsa de vino, acompañado con yuca al vapor.

### **SUDADO DE PESCADO** **\$ 14.800**

Pescado al valor con salsa roja, cebolla, cilantro, tomates, camarones, ostiones, vino blanco y toques del chef.

## ENSALADAS

### **COMIDA VEGETARIANA** **\$ 13.200**

Salteado de verduras, champiñones, alcachofas, cebolla y tomate.

### **ENSALADA CÉSAR** **\$ 10.400**

Trozos de lechuga, queso parmesano, crutones, alcachofas, y tomate confitado.

### **ENSALADA DEL CAMPO** **\$ 11.200**

Tomate, palta, champiñones, lechuga, tocino y choclo peruano.

### **ENSALADA MACHU PICCHU** **\$ 10.200**

Ensalada de palta, lechuga, tomate y palmitos.

### **ENSALADA MIXTA** **\$ 10.200**

Tomate, cebolla, cilantro, en una reducción de la casa.



# TRADICIONES PERUANA


---

## AGREGADOS

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| ARROZ                    | \$5.000 |
| ARROZ CON CHOCLO PERUANO | \$5.500 |
| CHAMPIÑONES SALTEADOS    | \$5.000 |
| PAPAS FRITAS             | \$5.500 |
| PAPAS SALTEADAS          | \$5.500 |
| PORCIÓN DE CANCHA/CHOCLO | \$5.000 |
| VERDURAS SALTEADAS       | \$5.500 |
| YUCA FRITA               | \$8.500 |

## POSTRES

|  |         |
|--|---------|
| CHEESECAKE <i>Frutilla, maracuyá y oreo.</i> | \$7.500 |
| CREMA VOLTEADA                               | \$7.500 |
| CREME BRULEE                                 | \$7.500 |
| SUSPIRO LIMEÑO                               | \$7.500 |
| TIRAMISÚ                                     | \$7.500 |
| TORTA 3 LECHEs                               | \$7.500 |





# CARTA DE TRAGOS



# TRAGOS

---

## PISCO SOUR

|                   |          |
|-------------------|----------|
| BOTELLA 1 LITRO   | \$19.500 |
| BOTELLA 1/2 LITRO | \$10.500 |

## APERITIVOS

|                        |          |
|------------------------|----------|
| PISCO SOUR             | \$6.500  |
| PISCO SOUR CATEDRAL    | \$8.500  |
| PISCO SOUR BASÍLICA    | \$10.500 |
| MANGO SOUR             | \$7.500  |
| MANGO SOUR CATEDRAL    | \$9.000  |
| MARACUYÁ SOUR          | \$7.500  |
| MARACUYÁ SOUR CATEDRAL | \$9.000  |
| AMARETTO SOUR          | \$7.500  |
| AMARETTO SOUR CATEDRAL | \$8.500  |
| WHISKY SOUR            | \$6.500  |
| WHISKY SOUR CATEDRAL   | \$8.500  |
| JEREZ SOUR             | \$6.500  |
| JEREZ SOUR CATEDRAL    | \$8.500  |
| ALGARROBINA            | \$6.500  |
| ALGARROBINA CATEDRAL   | \$9.000  |
| VAINA                  | \$6.500  |
| VAINA CATEDRAL         | \$8.500  |
| KIR ROYAL              | \$7.000  |
| CHILCANO PISCO         | \$9.000  |
| PERÚ LIBRE             | \$8.000  |
| MACHU PICCHU           | \$8.500  |
| MICHELADA              | \$5.500  |



# TRAGOS

---

## APERITIVOS



|                      |         |
|----------------------|---------|
| PIÑA COLADA          | \$7.500 |
| DAIQUIRI             | \$7.500 |
| RUSO BLANCO          | \$7.500 |
| RUSO NEGRO           | \$7.500 |
| CLAVO OXIDADO        | \$7.500 |
| DRY MARTINI          | \$6.500 |
| TEQUILA MARGARITA    | \$6.800 |
| TEQUILA SUNRICE      | \$6.800 |
| MOJITO               | \$7.000 |
| MOJITO SABORES       | \$7.500 |
| MANHATTAN            | \$6.500 |
| ORGASMO              | \$6.500 |
| LAGUNA AZUL          | \$6.500 |
| TOM COLLINS          | \$6.300 |
| JOHN COLLINS         | \$6.000 |
| CAIPIRIÑA            | \$6.200 |
| CAIPIROSKA           | \$6.200 |
| CAIPIRISIMA          | \$6.800 |
| PADRINO              | \$6.500 |
| BLOODY MARY          | \$7.000 |
| PISCINA MACHU PICCHU | \$8.000 |
| DESTORNILLADOR       | \$6.000 |

# TRAGOS

---

## CERVEZAS


|                |         |
|----------------|---------|
| CUSQUEÑA RUBIA | \$4.500 |
| CUSQUEÑA NEGRA | \$4.800 |
| CUSQUEÑA TRIGO | \$4.500 |
| CORONA         | \$4.200 |

## BEBIDAS

|                    |         |
|--------------------|---------|
| INKA COLA          | \$4.200 |
| INKA COLA ZERO     | \$4.200 |
| COCA COLA          | \$2.000 |
| COCA COLA LIGHT    | \$2.000 |
| COCA COLA ZERO     | \$2.000 |
| FANTA              | \$2.000 |
| SPRITE             | \$2.000 |
| SPRITE ZERO        | \$2.000 |
| NORDIC GINGER ALE  | \$2.000 |
| NORDIC AGUA TÓNICA | \$2.000 |
| NÉCTAR             | \$2.000 |
| AGUA MINERAL SAN   | \$3.200 |
| PELLEGRINO         | \$3.200 |
| AGUA MINERAL PANNA | \$3.200 |

## JUGOS NATURALES

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| JUGOS ESPECIALES        | \$5.000 |
| MARACUYÁ                | \$5.000 |
| MANGO                   | \$5.000 |
| FRAMBUESA               | \$5.000 |
| FRUTILLA                | \$5.000 |
| PIÑA                    | \$5.000 |
| LIMONADA                | \$5.000 |
| LIMONADA MENTA/JENGIBRE | \$5.000 |
| LIMONADA FROZEN         | \$5.000 |



# TRAGOS

---

## WHISKY

|                      |         |
|----------------------|---------|
| CHIVAS REGAL 18 AÑOS | \$12.00 |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS | \$9.000 |
| JOHNNIE WALKER BLACK | \$9.000 |
| JOHNNIE WALKER RED   | \$8.000 |
| BALLANTINE'S 12 AÑOS | \$8.000 |
| BALLANTINE'S 6 AÑOS  | \$7.000 |
| JACK DANIEL'S        | \$9.000 |
| OLD PARR             | \$9.000 |
| SANDY                | \$6.000 |

## PISCO

|                   |         |
|-------------------|---------|
| PISCO PERUANO     | \$7.500 |
| PISCO NOVEL 40°   | \$7.200 |
| PISCO MISTRAL 35° | \$6.800 |
| ALTO DEL CARMEN   | \$6.800 |

## RON


|                       |         |
|-----------------------|---------|
| HAVANA 7 AÑOS         | \$7.000 |
| HAVANA AÑEJO RESERVA  | \$7.000 |
| HAVANA AÑEJO ESPECIAL | \$7.000 |
| PAMPERO               | \$6.000 |
| ABUELO                | \$6.000 |

## VODKA

|                |         |
|----------------|---------|
| ABSOLUT BLUE   | \$6.800 |
| SKYY           | \$6.600 |
| STOLICHNAYA    | \$7.000 |
| ERISTOFF BLACK | \$7.000 |







# TRAGOS

---

## TEQUILAS

|                |         |
|----------------|---------|
| JOSÉ CUERVO    | \$6.000 |
| OLMECA         | \$6.000 |
| SOMBRERO NEGRO | \$6.000 |

## DIGESTIVOS



|                  |         |
|------------------|---------|
| BAILEYS          | \$6.900 |
| JÄGERMEISTER     | \$6.800 |
| ARAUCANO         | \$6.500 |
| DISARONNO        | \$6.500 |
| AMARETTO MITJANS | \$4.800 |
| MANZANILLA       | \$4.800 |
| MENTA            | \$4.800 |
| ANÍS             | \$4.800 |
| BITTER           | \$6.500 |
| FRANGELICO       | \$6.500 |
| DRAMBUIE         | \$6.500 |
| KAHLÚA           | \$6.500 |





RESTAURANTE

  
*Machu Picchu*  
SABORES DEL PERÚ

Gracias por adquirir nuestros productos.  
Esperamos que tu experiencia con nosotros  
sea extraordinaria.

