



# ALAMBIQUE DEL AJI SECO

## RESTO BAR

### BAR

|                       |         |                     |          |
|-----------------------|---------|---------------------|----------|
| SOUR TABERNO          | \$5.900 | SOUR VATICANO       | \$13.900 |
| SOUR DE SABORES       | \$6.200 | CHILCANO CLASICO    | \$7.500  |
| SOUR CATEDRAL         | \$7.900 | CHILCANO DE SABORES | \$7.900  |
| SOUR CATEDRAL SABORES | \$8.500 | ALGARROBINA         | \$5.900  |



### DE AUTOR

#### JACKY DE LIMA \$6.900

Zumo cítrico con Jack Daniels y frutos silvestres con sirope de canela.

#### LA TREMENDA \$5.900

Jugo de maracuyá y frutas cítrica batida con pisco y huevo.

#### SANGRIA TINTO DE VERANO \$5.900

Vino tinto con zumos cítricos más agua tónica.

#### SANGRIA ALAMBIQUE AJI SECO \$ 5.900

Vino blanco con zumos cítricos de estación y un toque de pisco peruano.

#### LA JUANITA \$5.500

Leche evaporada con Lúcumá, esencia de vainilla, pisco y licor de café.

#### DON EDI PUNCH \$5.900

Zumo de limón con almíbar de piña, pisco quebranta y agua con gas.

#### DON JANIO \$6.500

Licor de Calafate acompañado con espumante al estilo Sprit.

#### EL ALAMBIQUE TROPICAL \$7.900

Machacado de menta y zumos frescos, ron rubio, espumante rose, agua con gas.

#### EL RANCHERO \$5.900

Tequila rubio con zumo de pomelo y zumo de limón más cerveza de jengibre.



# — LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE

|                 |         |                         |         |
|-----------------|---------|-------------------------|---------|
| VAINA           | \$4.800 | PIÑA COLADA             | \$5.900 |
| MOJITO          | \$6.900 | MOJITO SABORES          | \$7.900 |
| MARGARITA       | \$5.500 | MARGARITA CORORONA      | \$6.900 |
| CAIPIÑHA        | \$4.900 | CAIPIROSKA              | \$4.900 |
| TEQUILA SUNRISE | \$5.500 | ORGASMO                 | \$5.900 |
| KIR ROYAL       | \$4.900 | CALVO OXIDADO           | \$7.900 |
| NEGRONI         | \$5.900 | MANHATTAN               | \$5.700 |
| GIN TONIC       | \$5.900 | GIN ORANGE TONIC        | \$6.200 |
| APEROL SPRIT    | \$6.900 | RAMAZZOTTI              | \$6.900 |
| RUSO BLANCO     | \$5.900 | RUSO NEGRO              | \$5.900 |
| APPLE MARTINI   | \$5.900 | LONG ISLAND TEA         | \$6.500 |
| COSMOPOLITAN    | \$5.900 | GIN TROPICAL (RED BULL) | \$7.500 |
| MARTINI DRY     | \$5.500 | MOSCOW MULE             | \$5.500 |
| JAGER MULE      | \$6.500 |                         |         |



## DRINKS

|                        |          |
|------------------------|----------|
| JOHNNIE WALKER BLUE    | \$32.000 |
| JOHNNIE WALKER GOLD    | \$12.900 |
| JOHNNIE WALKER BLACK   | \$7.900  |
| JOHNNIE WALKER RED     | \$4.900  |
| JACK DANIELS           | \$5.900  |
| JACK DANIEL S HONEY    | \$7.900  |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS   | \$6.900  |
| RON HAVANA CLUB 7 AÑOS | \$6.500  |
| RON HABANA CLUB AÑEJO  | \$4.900  |
| GIN BOMBAY             | \$4.900  |
| BEEFEATER              | \$4.900  |
| TANQUERAY              | \$4.500  |
| VODKA ABSOLUTE SABORES | \$4.800  |
| VODKA STOLICHNAYA      | \$4.100  |

## BAJATIVOS

|                     |         |
|---------------------|---------|
| COINTREAU           | \$5.100 |
| FRENGELICO          | \$5.200 |
| CAMPARI             | \$5.000 |
| DRAMBUIE            | \$5.000 |
| AMARETTO DISRONNO   | \$5.900 |
| MENTA MARIE BRIZARD | \$4.500 |
| FERNET BRANCA       | \$4.800 |
| BAILEYS             | \$5.900 |
| ARAUCANO            | \$4.000 |
| BAJATIVO NACIONAL   | \$3.900 |
| JAGERMEISTE         | \$6.000 |



## CERVEZAS

|                      |         |                         |         |
|----------------------|---------|-------------------------|---------|
| CUSQUEÑA DORADA      | \$3.900 | AUSTRAL LAGER           | \$4.200 |
| CUSQUEÑA TRIGO       | \$3.900 | AUSTRAL CALAFATE        | \$4.200 |
| CUSQUEÑA MALTA       | \$4.200 | CANDELARIA IND ILAGER   | \$4.200 |
| CORONA               | \$3.900 | <b>CHOPP A: \$4.900</b> |         |
| KUNSTMANN TOTOBAYO   | \$3.900 | AUSTRAL CALAFATE        | \$4.900 |
| KUNSTMANN SIN ALCHOL | \$3.900 | KUNSTMANN TOROBAYO      | \$4.900 |



AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO

AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO

## JUGOS Y LIMONADAS

|   |         |
|---|---------|
| LIMONADA                                | \$3.900 |
| JUGO DE PIÑA                            | \$4.700 |
| LIMONADA MENTA JENGIBRE                 | \$3.900 |
| JUGO DE MANGO                           | \$4.700 |
| JUGO DE FRUTILLA                        | \$4.700 |
| JUGO DE CHIRIMOYA                       | \$4.700 |
| JUGO DE MARACUYÁ                        | \$4.700 |
| MILKSHAKE DE SABORES (VAINILLA Y FRESA) | \$4.700 |

## BEBIDAS

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| INCA KOLA                | \$3.500 |
| INCA KOLA CERO           | \$3.500 |
| AGUA MINERAL C/G , S/G   | \$2.900 |
| NECTAR                   | \$3.900 |
| COCA COLA, FANTA, SPRITE | \$2.900 |



## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA MIXTA \$10.100

Hamburguesa de carne con jamón y queso, acompañada de papas fritas y cremas de la casa.

### HAMBURGUESA ROYAL \$10.100

Hamburguesa, queso, papas fritas y cremas

## SÁNDWICHES

### PAN CON CHICHARRÓN \$8.100

Chicharrón de cerdo frito, lechuga, camote frito, sarza criolla y crema al gusto.

### SÁNDWICH DE LOMO SALTADO \$10.100

Lomo saltado, papas fritas y cremas al gusto.

### SÁNDWICH DE POLLO BRASA \$8.100

Pollo a la brasa deshilachado, lechuga, palta, mayonesa acompañada de cremas de la casa.

### SÁNDWICH DE ASADO \$10.100

Carne cocida lentamente con la receta de la abuela, acompañado con papas fritas y cremas.

### CLUB SÁNDWICH \$10.100

Tradicional pollo a la brasa deshilachado con palta, queso, huevo y cremas

### SÁNDWICH CAPRESE \$8.700

Queso mozzarella, espinaca, tomate, papas fritas y cremas

## LO MÁS PERUANO

### ANTICUCHO DE CORAZÓN \$12.700

Trozos de corazón de vacuno a la plancha previamente marinados en salsa especial de la casa.

### PAPA A LA HUANCAÍNA \$8.100

Papas sancochadas bañada en salsa huancaína de ají amarillo peruano, con huevo y aceituna negra.

### OCOPA \$8.100

Papas sancochadas bañada en salsa de ocopa de huacatay peruano, con huevo y aceituna negra.

### MOSTRITO PERUANO \$13.100

¼ de pollo a la brasa acompañado de chaufa papas fritas y cremas de la casa.

### CUARTO DE POLLO A LA BRASA \$9.100

¼ de pollo a la brasa con papas fritas y cremas de la casa.

### POLLO A LA CHICLAYANA \$14.100

Pechuga rellena de pollo con espinaca queso fresco champiñones acompañado de una guarnición de arroz al cilantro.

### **CEVICHE DE PESCADO \$13.700**

Delicados trozos de pescado en cubos marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano.



### **CEVICHE ALAMBIQUE \$15.100**

Una combinación de cubos de pescado, calamar, pulpo, camarón y uñas de jaiba, marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo ají seco.

### **CEVICHE CAJAMARQUINO \$15.100**

Un nuevo ceviche con salmón y champiñones bañados en leche de tigre al cilantro, con palta y choclo peruano.

### **TRIO DE CAUSAS \$13.100**

Trio de puré de papas con gotas de limón punto de ají amarillo, rocoto y cilantro.

### **CEVICHE CUICO \$15.900**

Típico ceviche peruano con ají amarillo para combinar con 4 camarones al panko.



### **LECHE DE TIGRE \$11.700**

Cóctel afrodisíaco, mezcla de cítricos con mariscos y pescado al estilo peruano.



### **CHUAFA 3 SABORES \$15.100**

Arroz a las especias orientales salteado con pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollín, pimientos rojos salsa soya.

### **FETUCCINI 3 SABORES \$15.100**

Fetuccini salteado con pollo, vacuno y camarones al wock con cebolla tomate y especias.

### **SECO VACUNO \$14.100**

Trozos de vacuno a la cacerola a base de una salsa de cerveza cilantro y especias servidas con frijol y arroz blanco.

### **PULPO AL OLIVO \$13.500**

Láminas de pulpo marinadas con jugo de limón de pica, aceite de oliva y perejil.



### **CAUSA LIMEÑA \$10.100**

Puré de papas con gotas de limón punto de ají amarillo relleno de palta, pollo, mayonesa y salsa huancaína.

### **LOMO SALTADO \$15.100**

Láminas de pulpo marinadas con jugo de limón de pica, aceite de oliva y perejil.



### **PARIHUELA \$14.100**

La mejor sopa de mariscos en un potente caldo al estilo peruano.

### **PESCADO A LO MACHO \$14.100**

Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de mariscos, vino blanco y un punto de ají, acompañado de arroz blanco.

### **SUDADO DE PESCADO \$14.100**

Pescado al vapor flameado con tomate y cebolla, acompañado con arroz blanco.

### **CHICHARRÓN DE PESCADO \$13.100**

Láminas de pescado apanadas acompañado de yucas fritas.

# PARA PICAR



## SALCHIPAPA TRADICIONAL \$ 8.100

Vienesas, papas fritas y cremas de la casa

## SALCHIPAPA ALAMBIQUE \$ 10.100

Vienesas, chorizo, papas fritas y cremas de la casa

## JALEA MIXTA (3 PERSONAS)

\$ 30.100

Chicharrón de pescado, variedad de mariscos, papas fritas y cremas de la casa.

## PIQUEO DEL PATRÓN \$ 24.700

Pulpo al olivo, ceviche mixto, tiradito al ají amarillo y chicharrón de calamar

## PIQUEO PERUANÍSIMO \$19.100

Ají se gallina, caucau de mariscos, y arroz blanco.

## PIQUEOS CAMPESINOS \$19.800

Albóndigas gratinadas en base de salsa bechamel y champiñones, chicharrón de pollo con salsa agridulce, panaché de verduras a la hawaiana y papas fritas acomodando de la casa.

## PIQUEO ALAMBIQUE \$25.100

Camarón al panko, causa de pollo, lomito saltado, papas fritas y crema de la casa.

## PIQUEO AJÍ SECO \$30.100

Chicharrón de pescado más papas fritas, 2 brochetas de carne, 2 anticuchos

## MACHAS A LA PARMESANA

8 UNDS \$14.100

Machas previamente alineadas con vino blanco mantequilla y queso parmesano.

## DÚO MARINO \$ 20.100

Gran combinación de Ceviche de pescado y chicharrón de pescado para compartir.

## YUQUITAS \$13.100

Rellenas de queso y salsa la huancaína.

## BROCHETAS MIXTAS \$14.100

Brochetas de pollo y vacuno marinadas al mejor estilo peruano.

## TRUTITOS BROASTER \$ 13.700

Con salsa BBQ papas fritas y cremas

## DUO DE EMPANADAS \$ 9.100

2 empanadas rellenas, acompañadas con cremas de la casa.

-Lomo saltado & Ají de gallina

-Jamón Queso & Camarón y Queso

## PULPO A LA PARRILLA

(3 PERSONAS) \$28.700

Pulpo bebe a la parrilla panaché de verduras, papas doradas y cremas de la casa.

## POLLO ENTERO \$24.100

Al carbón con papas fritas ensalada y cremas.

## CHORRILLANA CLÁSICA \$19.700

Filete de vacuno, vienesa, huevo, cebolla caramelizada, papas fritas y cremas de la casa.

AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO AJÍ SECO



# NIKKEI ROLL

Combinación de 2 tipos de Makis 22.000

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| ROLL ACEVICHADO (10 und) | \$11.900 |
| ROLL FURAI (10 und)      | \$11.900 |
| ROLL APALTADO (10 und)   | \$11.900 |
| ROLL AJÍ SECO (10 und)   | \$11.900 |



# NUESTROS ESPECIALES

## AZADO DE TIRA \$15.100

Asado cocido lentamente con la receta de la abuela acompañado de un cremoso puré y arroz.

## GARRÓN DE CORDERO AL VINO \$16.100

Garrón de cordero en fina reducción de vino tinto, acompañado con pastel de papa de la casa.

## GARRÓN A LA NORTEÑA \$16.100

En esta oportunidad es al estilo norteño peruano con un tacu tacu de porotos con arroz.

## FILETE CAMPESTRE \$15.100

Filete de vacuno con reducción de vino oporto y salsa inglesa con fettuccine Alfredo.

## PEPPER STEAK \$15.100

Fino Lomo en salsa de pimienta con pastel de papa de la casa.

## FILETE MAR Y TIERRA \$16.100

Filete de vacuno a la plancha con brochetas de camarones en salsa bechamel con pulpo y champiñones sobre base de risotto al ají amarillo.

## LOMO SALTADO CON FETTUCCHINE HUANCAINA \$15.100

Tremenda combinación de sabores.

## CONGRIO EN SALSA DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES \$15.100

Congrio en salsa de camarones y champiñones, acompañado sobre una base de risotto al cilantro.

## ATÚN PARRILLERO \$15.100

Filete de atún a la parrilla con papas doradas y panaché de verduras.

## SALMON CRUJIENTE \$15.100

Salmón frito en fina costra de quinua con reducción de salsa anticuchera acompañado de puré verde (espinaca).

## SALMON ANTICUCHERO \$16.100

Salmon a la plancha con brochetas de camarones en salsa anticuchera servido con risotto apaltado.

## ATÚN MIGNON \$15.100

Atún en deliciosa salsa mignon acompañado a arroz de la casa.

## PULPO ANTICUCHERO \$17.100

Pulpo a la parrilla con salsa anticuchera acompañado con risotto huancaína.

## PESCADO FLORENTINA \$15.100

Filete de pescado a la plancha con guarnición de quinoto bañado en salsa blanca espinaca y gratinado.

## CHOROS AL VAPOR \$11.100

Choritos al vapor con su consomé a las finas hierbas.

## TARTAR DE ATÚN \$12.100

Clásico tartar de atún con mostaza y toques orientales.

## AGREGADOS

- Porción de papas fritas chica \$6.100
- Porción de papas fritas grande \$9.100
- Porción de arroz \$3.700
- Porción de choclo peruano \$5.100
- Porción de pure de papas \$5.100
- Porción de papas salteadas \$6.100
- Porción de panaché de verduras \$4.700
- Ensalada de estación \$5.100



## POSTRES

- SUSPIRO LIMEÑO \$4.900
- CREMA VOLTEADA \$4.900
- CHEESECAKE DE ESTACION \$4.900
- TRES LECHE \$4.900
- CHURROS A LA ESPAÑOLA \$5.500
- PIE DE LIMON \$4.900
- HELADO ARTESANAL TRILOGÍA \$4.500

