



ALAMBIQUE

DEL AJI SECO

@Perú



Bar

SOUR TABERNEO	\$ 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

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.		
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.		
LA JUANITA		\$ 5.500
Leche evaporada con Lúcumá, esencia de vainilla, pisco y licor de café.		
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	CLAVO OXIDADO	\$ 7.900
PIÑA COLADA	\$ 5.900	NEGRONI	\$ 5.900
MOJITO	\$ 6.900	MANHATTAN	\$ 5.700
MOJITO DE SABORES	\$ 7.900	GIN TONIC	\$ 5.900
MARGARITA	\$ 5.500	GIN TONIC PINK	\$ 6.500
MARGARITA CORONA	\$ 6.900	GIN ORANGE TONIC	\$ 6.200
CAIPIRIÑHA	\$ 4.900	APEROL SPRIT	\$ 6.900
CAIPIROSKA	\$ 4.900	RAMAZZOTTI	\$ 6.900
TEQUILA SUNRISE	\$ 5.500	RUSO BLANCO	\$ 5.900
ORGASMO	\$ 5.900	RUSO NEGRO	\$ 5.900
KIR ROYAL	\$ 4.900		

Martinis

APPLE MARTINI	\$ 5.900
COSMOPOLITAN	\$ 5.900
MARTINI DRY	\$ 5.500

Bajativos

COINTREAU	\$ 5.100
FRANGELICO	\$ 5.200
CAMPARI	\$ 5.000
DRAMBUIE	\$ 5.000
AMARETTO DISARONNO	\$ 5.900
MENTA MARIE BRIZARD	\$ 4.500
FERNET BRANCA	\$ 4.800
BAILEYS	\$ 5.900
ARAUCANO	\$ 4.000
BAJATIVO NACIONAL	\$ 3.900

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 HAVANA CLUB AÑEJO	\$ 4.900
GIN BOMBAY	\$ 4.900
BEEFEATER	\$ 4.900
TANQUERAY	\$ 4.500
VODKA ABSOLUTE SABORES	\$ 4.800
VODKA STOLICHNAYA	\$ 4.100

Cervezas

CUSQUEÑA DORADA	\$ 3.900
CUSQUEÑA TRIGO	\$ 3.900
CUSQUEÑA MALTA	\$ 4.200
CORONA	\$ 3.900
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.900
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 3.900
AUSTRAL LAGER	\$ 4.200

Sándwiches

BUTIFARRA	\$ 7.900
Rodajas de pierna de cerdo artesanal con lechuga, zarza criolla y cremas	
PAN CON CHICHARRÓN	\$ 7.900
Chicharrón de cerdo frito, lechuga, camote frito, sarza criolla y cremas al gusto	
SÁNDWICH DE PAVO	\$ 7.500
Rodajas de pechuga de pavo al horno sarza criolla y cremas de la casa.	
SÁNDWICH DE LOMO SALTADO	\$ 9.900
Lomo saltado, papas fritas y cremas al gusto	
SÁNDWICH DE POLLO BRASA	\$ 7.900
Pollo a la brasa deshilachado, lechuga, palta, mayonesa acompañada de cremas de la casa	
SÁNDWICH DE ASADO	\$ 9.900
Carne cocida lentamente con la receta de la abuela , acompañado con papas fritas y cremas.	
CLUB SÁNDWICH	\$ 9.900
Tradicional pollo a la brasa deshilachado con palta, queso, huevo y cremas	
SÁNDWICH CAPRESE	\$ 8.500
Queso mozzarella, espinaca, tomate, papas fritas y cremas	
SÁNDWICH MIXTO	\$ 7.900
Clásico jamón y queso acompañado de papas fritas y cremas de la casa	

Hamburguesas

HAMBURGUESA ROYAL	\$ 9.900
Hamburguesa, queso, papas fritas y cremas	
HAMBURGUESA MIXTA	\$ 9.900
Hamburguesa de carne con jamón y queso, acompañada de papas fritas y salsas de la casa.	

Lo más Peruano

YUQUITAS	\$ 12.900
Rellenas de queso y salsa huancaína	
ANTICUCHO DE CORAZÓN	\$ 12.500
Trozos de corazón de vacuno a la plancha previamente marinados en salsa especial de la casa.	
BROCHETAS MIXTAS	\$ 13.900
Brochetas de pollo y vacuno marinadas al mejor estilo peruano	
PARIHUELA	\$ 11.900
La mejor sopa de mariscos en un potente caldo estilo peruano	
PAPA A LA HUANCAÍNA	\$ 7.900
Papas sancochadas bañada en salsa huancaína de ají amarillo peruano, con huevo y aceituna negra.	
OCOPA	\$ 7.900
Papas sancochadas bañada en salsa de ocopa de huacatay peruano, con huevo y aceituna negra.	
CEVICHE CAJAMARQUINO.	\$ 14.900
Un nuevo ceviche con salmón y champiñones bañados en leche de tigre al cilantro, con palta y choclo peruano.	
CEVICHE CUICO.	\$ 15.900
Típico ceviche peruano con ají amarillo para combinar con 4 camarones al panko.	

CEVICHE DE PESCADO

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

\$ 13.500



CEVICHE ALAMBIQUE

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.

\$ 14.900



CAUSA LIMEÑA

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

\$ 9.900



TRIO DE CAUSAS

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

\$ 12.900



PULPO AL OLIVO

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

\$ 13.500



MACHAS A LA PARMESANA 8 UNDS.

Machas previamente alineadas con vino blanco mantequilla y queso parmesano

\$ 13.900



Piqueos

SALCHIPAPA TRADICIONAL

Vienesas, papas fritas y cremas de la casa

\$ 7.900



JALEA MIXTA (3 PERSONAS)

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

\$ 29.900



PIQUEO DEL PATRÓN

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

\$ 24.500



PIQUEO PERUANÍSIMO

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

\$ 18.900



CHORRILLANA CLÁSICA

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

\$ 19.500

SALCHIPAPA ALAMBIQUE

Vienesas, chorizo, papas fritas y cremas de la casa

\$ 9.900

PIQUEOS CAMPESINOS

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

\$ 19.600

PIQUEO ALAMBIQUE

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

\$ 24.900

CHICHARRÓN DE PESCADO

Láminas de pescado apanadas acompañadas de yucas fritas.

\$ 11.900

PULPO A LA PARRILLA (3 PERSONAS)

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

\$ 28.500

POLLO ENTERO

Al carbón con papas fritas ensalada y cremas

\$ 23.900

ALITAS BBQ

Papas fritas y cremas de la casa

\$ 12.900

TRUTITOS BROASTER	\$ 13.500
Con salsa BBQ papas fritas y cremas	
DUO DE EMPANADAS	\$ 8.900
2 empanadas rellenas, acompañadas con cremas de la casa.	
-Lomo saltado & Ají de gallina	
-Jamón Queso & Camarón y Queso	
DUO MARINO	\$ 19.900
Gran combinación de Ceviche de pescado y chicharrón de pescado para compartir.	
PIQUEO AJÍ SECO	\$ 25.000
Chicharrón de pescado más papas fritas, 2 brochetas de carne, 2 anticuchos	



Agregados

- Porción de papas fritas chica \$ 5.900
- Porción de papas fritas grande \$ 8.900
- Porción de arroz \$ 3.500
- Porción de choclo peruano \$ 4.900
- Porción de pure de papas \$ 4.900
- Porción de papas salteadas \$ 5.900
- Porción de panaché de verduras \$ 4.500
- Ensalada de estación \$ 4.900

Postres

Suspiro limeño \$ 4.900



Crema volteada \$ 4.900



Cheesecake de la estación \$ 4.900



Tres leches \$ 4.900

Pie de limón \$ 4.900

Arroz zambito \$ 4.900

Churros a la española \$ 5.500

Churros rellenos de chocolate, majar, lucma y crema pastelera

Nuestros Especiales

ASADO DE TIRA CON PURÉ Y ARROZ

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

\$ 14.900



LOMO SALTADO

Trozos de filete saltado con cebolla, tomate y especias acompañado de arroz y papas fritas

\$ 14.500



AJÍ DE GALLINA

Pechuga de pollo deshilachado en crema de ají amarillo, nueces acompañado de arroz blanco

\$ 12.900



CHAUFA 3 SABORES

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

\$ 14.900



SECO DE VACUNO

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

\$ 13.500



CONGRIO EN SALSA DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES

\$ 14.900



POLLADA GRATINADA

Pechuga de pollo marinada en salsa especial de la casa acompañada de papas doras choclo peruano con salsa huancaína y gratinada

\$ 13.900



FETUCCINE A LA HUANCAINA CON LOMO

\$ 14.900



TARTAR DE ATÚN.	\$ 11.900
Clásico Tartar de atún con mostaza y toques orientales.	
ATÚN PARRILLERO	\$ 13.900
Filete de atún a la parrilla con papas doradas y panaché de verduras.	
SALMON CRUJIENTE	\$ 13.900
Salmon frito en fina costra de quinua con reducción de salsa anticuchera acompañado de pure verde (espinaca).	
ATÚN MIGNON	\$ 13.900
Atún a la plancha en deliciosa salsa mignon acompañado con arroz de la casa.	
FILETE PEPPER STEAK	\$ 14.900
Fino Lomo en salsa a la pimienta acompañado por pastel de papa de la casa.	
GARRÓN DE CORDERO AL VINO.	\$ 15.900
Garrón de cordero en fina reducción de vino tinto a acompañado por pastel de papa de la casa	
PULPO PARRILLERO	\$ 15.900
Pulpo a la parrilla con salsa anticuchera acompañado de risotto huancaína.	
FETUCCINI 3 SABORES	\$ 14.900
Fetuccini salteado con pollo, vacuno y camarones al wok con cebolla tomate y especias	
PESCADO A LO MACHO	\$ 13.900
Filete de pescado a la plancha, bañando en una salsa de mariscos, vino blanco y un punto de ají, acompañado de arroz blanco	
SALMON A LO MACHO	\$ 13.900
MOSTRITO PERUANO	\$ 12.900
1/4 de pollo a la brasa acompañado de chaufa papas fritas y cremas de la casa	
CUARTO DE POLLO A LA BRASA	\$ 8.900
1/4 de pollo a la brasa con papas fritas ensalada y cremas	
POLLO A LA CHICLAYANA	\$ 13.900
Pechuga de pollo rellena de espinaca queso fresco champiñones acompañada de una guarnición de arroz al cilantro	
PESCADO A LA FLORENTINA	\$ 14.900
Filete de pescado a la plancha con guarnición de quinoto bañado con salsa blanca espinaca y gratinado	
CHOROS AL VAPOR	\$ 10.900
Choritos al vapor en su consomé, con finas especias	
VEGANO VEGETARIANO	\$ 12.900
CHUPE DE PESCADO	\$ 13.900
SUDADO DE PESCADO	\$ 13.900
FILETE CAMPESTRE	\$ 14.990
Filete de vacuno con de reducción vino Oporto y salsa inglesa acompañado de fettuccine Alfredo	



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		

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	\$ 4.700
		VAINILLA Y FRESA	

Cafetería

CAFÉ AMERICANO	\$ 3.900	CAPUCCINO	\$ 4.500
EXPRESO	\$ 3.500	CAFÉ GLACE	\$ 5.800
EXPRESO DOBLE	\$ 4.500	FRAPU PERUANO CON CREMA	\$ 6.300
CORTADO	\$ 3.800	INFUSIÓN DE HIERBAS	\$ 3.000
CORTADO DOBLE	\$ 5.500		

Vinos Blancos



ESPUMANTES

FREIXENET CORDON NEGRO BRUT 200cc	España	\$ 4.900
FREIXENET CORDON NEGRO BRUT	España	\$ 16.800
MIGUEL TORRES ESTELADO ROSE	Chile	\$ 14.900
BOUCHON EXTRA BRUT	Chile	\$ 14.900
MIGUEL TORRES CORDILLERA BRUT	Chile	\$ 23.900

SAUVIGNON BLANC

FAMILIA AJÍ SECO RESERVA	Maule	\$ 12.900
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA	Maipo	\$ 15.900
VIU MANENT STATE	Colchagua	\$ 15.900
MONTES CLASSIC RESERVA	Casablanca	\$ 15.500
MATETIC CORRALILLO RESERVA	San Antonio	\$ 15.900
HARAS DE PIRQUE ALBA CLARO	Pirque	\$ 15.900
SANTA DIGNA RESERVA	Curicó	\$ 15.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	Casablanca	\$ 15.900
GARCÉS SILVA AMAYNA	San Antonio	\$ 16.900
CASA SILVA DOÑA DOMINGA		\$ 14.500
MIGUIEL TORRES LAS MULAS		\$ 14.900

CHARDONNAY

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	Casablanca	\$ 15.900
AMARAL	San Antonio	\$ 13.900
SANTA DIGNA	Curicó	\$ 15.900
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA	Maipo	\$ 15.900
DOÑA DOMINGA RESERVA	Colchagua	\$ 14.900
MATETIC CORRALILLO	Requingua	\$ 14.900

Vinos Tintos



CABERNET SAUVIGNON

LA FAMILIA AJÍ SECO RESERVA	Maule	\$ 12.900
SANTA DIGNA MIGUEL TORRES	Curicó	\$ 15.900
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA	Maipo	\$ 15.900
CASA SILVA GRAN TERROIR	Colchagua	\$ 17.900
MAX ERRÁZURIZ RESERVA	Colchagua	\$ 15.900
HARAS DE PIRQUE HUSSONET GRAN RVA.	Pirque	\$ 16.900
PEREZ CRUZ GRAN RESERVA	Maipo	\$ 16.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	Requingua	\$ 17.900
KOYLE CUVÉE LOS LINGUES	Colchagua	\$ 15.900

MERLOT

MIGUEL TORRES LAS MULAS	Central	\$ 14.900
MONTES CLASSIC RESERVA	Colchagua	\$ 14.900
SANTA DIGNA MIGUEL TORRES	Curicó	\$ 15.900
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA	Maipo	\$ 15.900
CASA SILVA RESERVA	Colchagua	\$ 14.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	Requingua	\$ 17.900

CARMENÉRE

LA FAMILIA AJÍ SECO	Maule	\$ 12.900
MIGUEL TORRES CORDILLERA		\$ 23.900
LAS MULAS	Central	\$ 16.900
SANTA DIGNA MIGUEL TORRES	Curicó	\$ 15.900
SANTA EMA SELECT TERROIR RVA.	Colchagua	\$ 15.900
MAX ERRÁZURIZ RESERVA	Aconcagua	\$ 16.900
MONTES ALPHA	Colchagua	\$ 20.900
TORO DE PIEDRA GRAN RVA.	Requingua	\$ 16.900
KOYLE CUVÉE LOS LINGUES	Colchagua	\$ 15.900
VIU MANENT RESERVA	Colchagua	\$ 16.900

ENSAMBLAJES

MONTES LIMITED EDITION (Cabernet Sauvignon / Carmenere)	Colchagua	\$ 15.900
SANTA EMA BARREL RVE. 60/40 (Cabernet Sauvignon / Merlot)	Cachapoal	\$ 15.900
VON SIEBENTHAL PARCELA 7 (Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot)	Aconcagua	\$ 17.500
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (Cabernet Sauvignon / Syrah)	Curicó	\$ 17.900
MIGUEL TORRES ALMADO (Orgánico)	Maipo	\$ 28.900
ALCOHUAZ GRUS	Elqui	\$ 28.900

SYRAH

VALLE SECRETO FIRST EDITION	Cachapoal	\$ 15.900
VILLARD EXPRESION RESERVA	Casablanca	\$ 16.900

PINOT NOIR

LOMAS DEL VALLE	Casablanca	\$ 15.900
MONTES LIMITED SELECTION	Casablanca	\$ 13.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	Casablanca	\$ 15.900

MALBEC

FINCA LA LINDA	Mendoza	\$ 13.900
VIU MANENT GRAN RESERVA	Colchagua	\$ 17.900
MONTES CLASSIC	Colchagua	\$ 14.900
SALENTIN PORTILLO	Uco Mendoza	\$ 17.900

Por Copa

FAMILIA AJÍ SECO RESERVA		\$ 4.900
Cabernet Sauvignon, Carmenere ó Sauvignon Blanc		
CAVA FREIXENET CORDON NEGRO	España	\$ 4.700
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA GRAN RVA.	Curicó	\$ 4.900

Caba de La Casa



SANTA EMA CATALINA

(CS/CAR/CAB. FRANC)

MAIPO

\$ 42.300

CASAS PATRONALES, LEAL

(CARMENERE)

CAUQUENES

\$ 36.900

VIK, MILLA CALA

(CA. SAUV. / CARMENERE / CAB. FRANC
/ MERLOT / SYRAH)

MILLAHUE

\$ 68.900

PEREZ CRUZ, PIRCAS

(CABERNET SAUVIGNON)

MAIPO, ANDES

\$ 49.900

BODEGA BREATHINGLOS PARIANTES

(PINOT NOIR)

TRAIGUEN

\$ 39.900

VALLE SECRETO

(PINOT NOIR)

CACHAPOAL

\$ 44.900

