



A R E N N A S

M A N C O R A



PIQUEOS / APPETIZERS

	PATACONES RELLENOS S/ 59
	Crocante plátano norteño, mariscos, chalaquita acevichada. <i>Crispy mashed banana, stuffed with creamy seafood, onion, tomato, corn, acevichada sour sauce.</i>
	TEQUEÑOS
	Tequeños de queso mozzarella, crema de palta. S/ 33 <i>Tequeños filled with cheese, served with guacamole.</i>
	Tequeños de lomo saltado, crema de palta. S/ 45 <i>Tequeños filled with beef, served with guacamole.</i>
	TRILOGÍA DE EMPANADAS S/ 45
	Ají de gallina, lomo saltado y pulpa de cangrejo acompañados de chalaquita, salsa de la casa y mayonesa de tocino. <i>Peruvian spicy chicken stew, stir-fried beef and crab meat with chalaquita, homemade and bacon mayonnaise sauce.</i>
	PIZZA ARENNAS S/ 42
	Queso de cabra, tomate cherry, durazno, aguaymanto deshidratado, arúgula, queso parmesano, orégano, aceitunas. <i>Goat cheese, cherry tomato, peach, sun-dried golden berry, rucula, parmesan cheese, oregano, olives.</i>
	PIZZA VEGGIE DE LA CASA S/ 36
	Queso mozzarella, cebolla caramelizada, champiñones, espárragos. <i>Mozzarella, caramelized onion, mushrooms, asparagus.</i>
	PIZZA DE LA CASA S/ 42
	Langostinos, tomates deshidratados, queso mozzarella, arúgula. <i>Shrimps, sun-dried tomatoes, mozzarella, rucula.</i>
	LANGOSTINOS AL PANKO S/ 58
	Langostinos empanizados y crocantes acompañados de puré de camote ahumado y salsa de cítricos según la estación. <i>Crispy panko shrimps served with exotic passion fruit sauce.</i>



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

PIQUEOS / APPETIZERS

MUKI MAKI S/ 54

Langostinos furai, palta, queso crema, chimichurri.
Crispy shrimps, avocado, cream cheese, chimichurri.

MAKI ANTICUCHERO S/ 54

Langostinos furai, palta, pepino japonés, láminas de atún, salsa anticuchera.
Fried shrimps, avocado, japanese cucumber, tuna slices, anticuchera sauce.

MAKI ACEVICHADO S/ 54

Langostinos, palta, láminas de pescado, salsa acevichada, togarashi.
Shrimps, avocado, fish slices, acevichada sauce and togarashi sauce.

OSTRAS / OYSTERS S/ 75

Ostras en emulsión de ajíes y leche de tigre.
Oysters in chili peppers emulsion and tiger's milk.

ENTRADAS / STARTERS

PULPO ANTICUCHERO / OCTOPUS ANTICUCHERO S/ 85

Pulpo, salsa anticuchera, papas cóctel, chimichurri, choclo.
Sautéed octopus, anticuchera sauce, cocktail potatoes, chimichurri, corn.

CAUSA CON TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR CAUSA S/ 56

Causa frita, tartar de atún acevichado, brotes, reducción de balsámico.
Deep fried causa, tuna tartar with acevichada sauce, sprouts, balsamic reduction.

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR S/ 59

Atún, palta, tomate, tostadas artesanales de semillas.
Tuna, avocado, tomato, homemade seed bread toasts.



CONCHAS A LA CHALACA / SCALLOPS CHALACA SAUCE S/ 59

Conchas, limón, choclo, tomate, ají limo, cebolla roja.
Scallops, lemon juice, corn, tomato, peruvian limo chili pepper, red onion.

CONCHAS A LA PARMESANA / PARMESAN SCALLOPS S/ 59

Conchas gratinadas con crema de leche, mantequilla, queso parmesano.
Gratinated scallops with creamy butter, parmesan cheese sauce.

TOSAMI DE ATÚN / TUNA TOSAMI S/ 80

Atún con toques picantes a la parrilla, pepino japonés, palta, chalaquita, salsa de la casa.
Grilled tuna with some spicy taste, japanese cucumber, avocado, chalaquita, homemade sauce.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

ENTRADAS / STARTERS

PULPO A LA PARRILLA & MAJADO DE YUCA /
CHAR-GRILLED OCTOPUS & MASHED MANIOC **S/ 82**

Pulpo ahumado en salsa parrillera, chimichurri, majado de yuca y salsa de olivo.
Smocked octopus in parrillera sauce, chimichurri, mashed cassava and olive sauce.

PANCETA DE CERDO & MAJADO DE YUCA /
CRISPY PANCETTA & MASHED MANIOC **S/ 85**

Panceta de cerdo crocante, clásico majado de yuca, zarza criolla y crema de ají amarillo.
Crispy pancetta, mashed cassava, traditional peruvian criolla sauce and yellow chili sauce.

CAUSA NUESTRA / OUR CAUSA **S/ 59**

Masa de papa amarilla, langostinos, pulpa de cangrejo y pulpo parrillero.
Yellow mashed potato layers, shrimps, crab meat and grilled octopus.

 **POKEBOWL** **S/ 56**

Atún, salsa agridulce, gari, frutas de la estación, verduras de estación.
Tuna, sweet and sour sauce, sliced ginger, seasonal fruits and vegetables.

CEVICHE

 **CEVICHE CLÁSICO / TRADITIONAL CEVICHE** **S/ 80**

Pesca del día, limón, ají limo, cilantro, choclo, camote, cancha chullpi.
Catch of the day, lemon juice, peruvian chili pepper, cilantro, corn, sweet potato, peruvian corn nuts.

 **CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE** **S/ 90**

Pesca del día, pulpo, calamar, langostinos, limón, ají limo, cilantro, choclo, camote, cancha chullpi.
Catch of the day, octopus, squid, shrimps, lemon juice, peruvian chili pepper, cilantro, corn, sweet potato, peruvian corn nuts.

 **CEVICHE EXÓTICO / EXOTIC CEVICHE** **S/ 80**

Pesca del día, pulpo, langostinos, limón, maracuyá, ají limo, cebollín, cilantro, fruto tropical.
Catch of the day, octopus, shrimps, lemon juice, passion fruit, peruvian chili pepper, ciboulette, cilantro, tropical fruit.

 **TIRADITO TRADICIONAL / TRADITIONAL TIRADITO** **S/ 75**

Pesca del día, limón, ají limo, culantro, choclo, camote.
Catch of the day, lemon juice, peruvian chili pepper, coriander, corn, sweet potato.

CEVICHE DE ATÚN NIKKEI / NIKKEI TUNA CEVICHE **S/ 78**

Atún, camote glaseado, palta rostizada, pulpo ahumado, leche de tigre con toques Nikkei.
Tuna, glazed sweet potato, roasted avocado, smoked octopus and tiger's milk with Nikkei touches.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

CEVICHES



LECHE DE TIGRE S/ 65

Pesca del día, salsa de ceviche.
Catch of the day, special ceviche sauce.

DÚO NORTEÑO / *NORTHERN DUO* S/ 90

Clásico ceviche, limón, ají limo, jalea de pescado.
Traditional peruvian ceviche, chili pepper, fried fish.

TIRADITO AHUMADO DE ROCOTO / *SMOKED ROCOTO TIRADITO* S/ 78

Pesca del día, pulpo, palta, chalaquita bañada en salsa de rocoto ahumada.
Catch of the day, octopus, avocado, chalaquita covered smoked rocoto chili sauce.

TIRADITO APALTADO Y CALAMAR CROCANTE / *TIRADITO WITH AVOCADO AND CRISPY SQUID* S/ 78

Pesca del día, calamar crocante, limón, ají limo, culantro, palta grillada.
Catch of the day, crispy squid, lemon juice, peruvian limo chili pepper, coriander, grilled avocado.



CONCHAS NEGRAS / *PERUVIAN BLACK SCALLOPS* S/ 75

Preparadas en ceviche o arroz.
Choose your favorite: ceviche or rice with scallops.

NUESTRA COSECHA / *OUR HARVEST*



ENSALADA DEL HUERTO / *GARDEN SALAD* S/ 38

Mix de lechugas, champiñones saltados, tomate, pepino, palta, choclo, espárragos, vinagreta de alcaparras.
Mixed greens, sautéed mushrooms, tomato, cucumber, avocado, corn, asparagus, caper vinaigrette.



ENSALADA DE PULPO / *OCTOPUS SALAD* S/ 80

Pulpo, vinagreta al olivo, mix de lechugas, tomate, palta, reducción de balsámico.
Octopus, olive oil vinaigrette, mixed greens, tomato, avocado, balsamic glaze.



ENSALADA ARENNAS / *ARENNAS SALAD* S/ 49



Mix de lechugas, queso de cabra, tomate cherry, gajos de naranja, miel, praliné de almendras, apio, quinua, brotes, vinagreta Dijon.
Mixed greens, goat cheese, cherry tomato, orange slices, honey, almond praline, celery, quinoa, sprouts, Dijon mustard vinaigrette.

*Agrégle tiras crocantes de pollo apanados en quinua a tu ensalada. S/ 14

**Top your salad with crispy quinoa - crusted chicken strips.*



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

SOPAS / SOUPS



SUDADO S/ 80

Pesca del día, chicha de jora, ají amarillo, ají, tomate, cilantro, cebolla, yuca, arroz.
Catch of the day, chicha de jora, yellow chili pepper, tomato, cilantro, onion, cassava, rice.



CREMA DEL DÍA / CREAMY SOUP OF THE DAY S/ 42

Vegetal del día.
Daily vegetable special.



PARIHUELA / FISH AND SEAFOOD SOUP S/ 90

Pesca del día, mariscos, vino blanco, culantro, yuca, arroz.
Catch of the day, mixed seafood, white wine, coriander, cassava, rice.

SANDWICHES

CHEESEBURGER S/ 48

Hamburguesa Angus de 200 g, tocino, queso Edam, lechuga, tomate.
Angus beef burger of 200 g, crispy bacon, Edam cheese, lettuce, tomato.

HOLY FRIED CHICKEN S/ 55

Pechuga de pollo crocante bañado en salsa thai picante, mayonesa de queso azul y ajo, lechuga marinada con vinagreta de la casa, queso cheddar y jalapeños.
Crispy chicken breast covered with spicy thai sauce, blue cheese and garlic mayonnaise, lettuce marinated in homemade vinaigrette, cheddar cheese and chilies.

FOCACCIA CAPRESSE S/ 42

Pomodoro de la casa, tomates confitados y deshidratados, hojas de albahaca, salsa pesto, aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico.
Homemade Pomodoro, confit and sun-dried tomatoes, basil leaves, pesto sauce, olive oil and reduction of balsamic glaze.

HAMBURGUESA DE ATÚN / TUNA BURGER S/ 65

Hamburguesa casera de atún, aceite de ajonjolí, kió, queso cheddar, lechuga, cebolla, tomate confitado, salsa golf.
Homemade tuna burger, sesame ginger oil, cheddar cheese, lettuce, onion, confit tomato, golf sauce.

BACON BURGER S/ 58

Doble hamburguesa Angus de 100 g, queso cheddar, arúgula, tomate, cebolla rostizada y mayonesa de tocino.
Double Angus beef burger of 100 g, cheddar cheese, rucula, tomato, roasted onion and bacon mayonnaise sauce.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

SANDWICHES

TRUFFLE BURGER

S/ 64

Hamburguesa Angus de 200 g, tomate confitado, arúgula, mayonesa de queso azul y trufas, cebolla caramelizada y champiñones.

Angus beef burger of 200 g, confit tomato, rucula, blue cheese mayonnaise with truffles, caramelized onions and mushrooms.

ARENNAS BURGER

S/ 58

Hamburguesa Angus de 200 g, tocino, lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla grillada, jalapeños y salsa BBQ.

Angus beef burger of 200 g, bacon, lettuce, tomato, cheddar cheese, grilled onion, chilies and BBQ sauce.

NUESTRA TIERRA / FROM THE EARTH

LOMO AL AROMA DEL CARBÓN / GRILLED TENDERLOIN

S/ 76

Lomo, puré de papa trufado, vegetales al wok.

Charcoal – infused grilled tenderloin, truffled mashed potato, sautéed vegetables.

LOMO SALTADO

S/ 80

Tiras de lomo, cebolla roja, tomate, culantro, ají amarillo, vinagre, salsa de soya, arroz, papas amarillas, huevo montado.

Beef tenderloin strips, red onion, tomato, coriander, yellow chili pepper, vinegar, soy sauce, rice, french fries, fried egg.

OSSOBUCO 22 HRS

S/ 85

Ossobuco en cocción lenta acompañado de puré rústico de papa, salsa demiglace y vino tinto.

Slow-cooked beef, 22 hours, served with rustic mashed potatoes, demiglace sauce and red wine.

PICAÑA / BEEF SIRLOIN

S/ 90

Picaña marinada con romero y ajo en cocción de baja temperatura y terminada a la parrilla con risotto en salsa de la casa.

Slow-cooked beef sirloin marinated with rosemary and garlic, finished on the grill, served with risotto house sauce.

LOMO A LA PARRILLA 300g / GRILLED TENDERLOIN 300g

S/ 150

Lomo a la parrilla.

Dos guarniciones a elección: papas a la parrilla, papas fritas, arroz, vegetales a la parrilla o ensalada fresca.

Char - grilled tenderloin accompanied by your choice of two sides: grilled potatoes, french fries, rice, grilled vegetables or fresh salad.

PICAÑA A LA PARRILLA 300g / GRILLED PICANA 300g

S/ 220

Picaña a la parrilla.

Dos guarniciones a elección: papas a la parrilla, papas fritas, arroz, vegetales a la parrilla o ensalada fresca.

Grilled picana accompanied by your choice of two sides: grilled potato, french fries, rice, grilled vegetables or fresh salad.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

NUESTRA TIERRA / FROM THE EARTH

 **ENTRAÑA ANGUS 350g / ANGUS SKIRT STEAK 350g** S/ 220

Entraña Angus a la parrilla.
Dos guarniciones a elección: papas a la parrilla, papas fritas, arroz, vegetales a la parrilla o ensalada fresca.
Char - grilled Angus skirt steak, accompanied by your choice of two sides: grilled potatoes, french fries, rice, grilled vegetables or fresh salad.

 **BIFE ANCHO ANGUS 400g / ANGUS RIBEYE 400g** S/ 220

Bife ancho Angus a la parrilla.
Dos guarniciones a elección: papas a la parrilla, papas fritas, arroz, vegetales a la parrilla o ensalada fresca.
Char - grilled Angus ribeye beef, accompanied by your choice of two sides: grilled potatoes, french fries, rice, grilled vegetables or fresh salad.

ARROZ CON PATO / RICE WITH DUCK S/ 90

Pato confitado, loche, cilantro, vegetales bebe y chalaquita picante.
Confit duck, loche squash, cilantro, baby vegetables and spicy chalaquita.

PANCETA A LA MIEL DE NARANJA Y CARDAMOMO / PANCETTA IN ORANGE REDUCTION AND CARDAMOM S/ 75

Panceta crujiente, puré de camote, vegetales bebes, salsa de naranja y anís estrella.
Crispy pancetta, sweet potato purée, baby veggies, orange reduction and star anise.

NUESTRO MAR / FROM OUR SEA

 **PULPO SALTADO / SAUTÉED OCTOPUS** S/ 85

Pulpo, papas doradas, mix de lechugas, chimichurri.
Sautéed octopus, pan-fried potatoes, mixed greens, chimichurri.

 **ATÚN CON ARROZ THAI / TUNA THAI RICE** S/ 80

Atún, arroz thai, langostinos, salsa de coco.
Seared tuna with thai rice, shrimps and coconut sauce.

 **SALTADO MAR Y TIERRA / SAUTÉED SEA AND LAND** S/ 85

Dados de lomo ahumados en wok con langostinos, champiñones y vegetales bañados en nuestra salsa de lomo acompañado de nuestro risotto a la huancaína.
Diced tenderloin smoked in wok with shrimps, mushrooms and vegetables, served with tenderloin sauce and huancaína risotto.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

NUESTRO MAR / FROM OUR SEA

ATÚN SALTADO CON TACU TACU DE PALLARES /
SAUTÉED TUNA WITH LIMA BEANS TACU TACU S/ 80

Atún, tacu tacu de pallares, ají amarillo, huevo montado.
Tuna, tacu tacu beans, yellow chili pepper, fried egg.

 SALMÓN EN SALSA DE HONGOS PORCÓN /
SALMON IN PORCON MUSHROOMS SAUCE S/ 80

Salmón, hongos Porcón, champiñones, fettuccini al aglio e olio.
Salmon with Porcon mushrooms sauce, served with fettuccini aglio e olio.

ARROZ ARENNAS / ARENNAS RICE S/ 85

Arroz, mixtura de mariscos, queso parmesano, pescado frito.
Creamy rice gently cooked on a base of mixture of seafood, parmesan cheese, fried fish piece.

 SALMÓN EN SALSA ALCAPARRAS / SALMON IN CAPERS SAUCE S/ 80

Salmón, puré de yuca, queso parmesano, legumbres en paprika, salsa de alcaparras.
Grilled salmon, cassava purée, parmesan cheese, vegetables in paprika, capers sauce.

 LANGOSTA / LOBSTER S/ 230

Langosta, salsa de mantequilla al ajo, finas hierbas.
Dos guarniciones a elección: papas a la parrilla, papas fritas, arroz, vegetales a la parrilla o ensalada fresca.
Grilled lobster in garlic and herbs butter sauce.
Accompanied by your choice of two sides: grilled potatoes, french fries, rice, grilled vegetables or fresh salad.

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY S/ 90

Pesca del día en cocción al vacío a una temperatura de 55 grados, macerado con ralladura de naranja, limón, mantequilla, acompañado de espagueti en salsa de langosta y tomate.
Sous vide catch of day at 55 degrees, marinated with orange zest, lemon, butter, served with spaghetti in lobster and tomato sauce.

PESCADO ENTERO 500g / WHOLE FISH 500g S/ 140

Dos guarniciones a elección: papas a la parrilla, papas fritas, arroz, vegetales a la parrilla o ensalada.
Accompanied by your choice of two sides: grilled potatoes, french fries, rice, grilled vegetables or fresh salad.

MERO / GROUPER S/ 120

Ceviche, plancha, sudado o a lo macho.
Ceviche, grilled, sudado or grouper a lo macho.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

PASTAS

FETUCCINI EN LUTO CON MARISCOS AL GRANA PADANO /
SQUID INK FETUCCINI WITH SEAFOOD AND GRANA PADANO CHEESE ----- **S/ 79**

Fetuccini en tinta de calamar, salsa de mariscos, lascas de queso Grana Padano.
Squid ink fettuccini with seafood sauce, garnished with Grana Padano cheese slices.

FETUCCINI AL AGLIO E FRUTTI DI MARE ----- **S/ 79**

Langostinos, pulpo, conchas, calamar, tomate horneado, láminas de ajo, vino blanco.
Fettuccini aglio e olio with shrimps, octopus, scallops, squid, baked tomato, garlic slices and white wine.



FUSILLI DE QUINUA PROVENZAL CON VEGETALES SALTADOS /
PROVENCE STYLE QUINOA FUSILLI WITH SAUTÉED VEGETABLES ----- **S/ 47**

Fusilli sin gluten, quinua negra, zucchini, espárragos, tomate confitado, champiñones, cebolla blanca, lascas de queso parmesano.
Gluten free fusilli, black quinoa, sautéed zucchini, asparagus, confit tomato, mushrooms, white onion, parmesan cheese slices.



BIG PASTA ----- **S/ 65**

Ravioles rellenos de hongos de Porcón, crema de papa, crema de leche, aceite trufado.
Porcon mushrooms - stuffed ravioli with potato cream, milk cream and drizzle of truffle oil.

POSTRES / DESSERTS

COULANT ----- **S/ 35**

Bizcocho de chocolate con el interior fundido servido caliente con helado de vainilla.
Molten chocolate cake, served hot with homemade vanilla ice cream.

CRUMBLE DE MANZANA / APPLE CRUMBLE ----- **S/ 38**

Cubos de manzana saltadas con pisco y naranja, cubierto con crocante integral, helado de vainilla.
Apple cubes sautéed with pisco and orange, topped with whole grain crunch, served with vanilla ice cream.

TIRAMISÚ DE LÚCUMA ----- **S/ 35**

Bizcotelas en almíbar de café, crema de lúcuma.
Biscuits in coffee syrup, lucuma cream.

ESFERA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE SPHERE ----- **S/ 32**

Esfera de mousse de chocolate, brownie, sorbete de fresas.
Chocolate mousse sphere, brownie, strawberry sorbet.



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SIN GLUTEN - GLUTEN FREE

POSTRES / DESSERTS

PIE DE LIMÓN / LEMON PIE S/ 35

El clásico.
The classic.
Lemon filling in a buttery crust, topped with a light and fluffy meringue .

LINGOTE DE CACAO Y CAFÉ / CACAO AND COFFEE INGOT S/ 38

Bizcocho de almendras, mousse de café, ganache blanco y crema muselina.
Almond sponge biscuit, coffee mousse, white ganache, and mousseline cream.

CHEESECAKE TROPICAL / TROPICAL CHEESECAKE S/ 35

Base de bizcocho genovés de canela con cheesecake de coco, mermelada de piña y crema de chocolate blanco.
Cinnamom genovese sponge cake base with coconut cheesecake, pineapple jam and cream of white chocolate cream.

ALFAJOR DE MANGO Y LÚCUMA /
ALFAJOR FILLED WITH MANGO AND LUCUMA S/ 32

Relleno de manjar blanco de mango y lúcuma con helado de maracu-mango.
Filled with mango and lucuma blancmange with maracu-mango ice cream.

ARENNAS PACK

PACK VINO Y PIZZA / WINE & PIZZA PACK S/ 179

01 Pizza de la casa (mozzarella, langostinos).
01 Pizza vegetariana (mozzarella, cebolla caramelizada, espárragos, champiñones).
Botella de vino a elegir: Tabernero Cabernet Sauvignon o Errázuriz Sauvignon Blanc.

01 Homemade pizza (mozzarella, shrimps).
01 Veggie pizza (mozzarella, caramelized onion, asparagus, mushrooms).
Choose your wine bottle: Tabernero Cabernet Sauvignon or Errázuriz Sauvignon Blanc.

PACK PERUANO / PERUVIAN PACK S/ 129

01 CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL
Con 4 cervezas nacionales: elija entre Cusqueña Dorada, Pilsen o Cristal.

01 TRADITIONAL FISH CEVICHE
With 4 peruvian beers: choose between Golden Cusqueña, Pilsen or Cristal.



CERVEZAS

NACIONALES

Pilsen	S/ 16
Cristal	S/ 16
Cusqueña Dorada	S/ 17
Cusqueña Malta	S/ 17
Cusqueña de Trigo	S/ 17

IMPORTADAS

Corona	S/ 19
Stella Artois	S/ 19

BEBIDAS Y GASEOSAS

GASEOSAS

Agua San Mateo con o sin gas	S/ 10
Gaseosa Regular o Zero	S/ 10
Agua Tónica Fever Tree	S/ 15
Ginger Ale Fever Tree	S/ 15

JUGOS

Limonada	S/ 12
Limonada Hierba Buena o Hierba Luisa	S/ 13
Limonada Frozen	S/ 16
Jugo de Fruta de la Estación	S/ 16
Jugo de Fruta Frozen	S/ 18

CAFÉS

Espresso o Americano	S/ 10
Doble Espresso	S/ 17
Descafeinado	S/ 10
Capuccino	S/ 14
Chocolate	S/ 14
Infusiones	S/ 10

COCTELERÍA DE AUTOR

COCKTAILS

PISCO STRAWBERRY FIZZ ----- S/ 35

Pisco, gajos de fresa, zumo de limón, agua con gas, azúcar.
Pisco, strawberry, lime juice, sparkling water, sugar.

PERUVIAN MULE ----- S/ 35

Pisco, ginger ale, zumo de limón, hierba luisa, jengibre.
Pisco, ginger ale, lime juice, lemon grass, ginger.

ARENNAS EFFECT ----- S/ 40

Ron rubio, cava, piña, romero, zumo de limón, azúcar.
Golden rum, cava, pineapple, Rosemary herb, lemon juice, sugar.

BERRIES TONIC ----- S/ 42

Gin, agua tónica, hielo de frutos rojos.
Gin, tonic water, red berries ice.

PIÑAJITO ----- S/ 35

Ron, limón, piña, hierba buena, azúcar, agua con gas.
Rum, lemon, pineapple, peppermint, sparkling lemon water.

ETERNAMENTE VERANO ----- S/ 40

Vino tinto, fresas, mango, soda.
Red wine strawberries, mango, sparkling water.

BLUE FRESH ----- S/ 35

Pisco, curacao azul, licor de durazno, limón, agua con gas.
Pisco, blue curacao, peach tree, lemon, sparkling water.

MOCKTAILS

LIMOCOCO ----- S/ 25

Zumo de limón, leche de coco, crema de coco.
Lime juice, coconut, coconut cream.

MARACULUISA ----- S/ 17

Jugo de limón, jugo de maracuyá, hierba luisa.
Lime juice, passion fruit, lemon grass.

TUNA FRESH ----- S/ 20

Tuna verde, jugo de naranja, jugo de maracuyá.
Prickly pear, orange juice, passion fruit juice.

COCTELERÍA DE AUTOR

COCOLOCO

S/ 20

Mango, crema de coco, leche de coco.

Mango, coconut cream, coconut milk.

TESTAROSSA

S/ 20

Jugo de piña, jugo de naranja, zumo de limón, jarabe de granadina.

Pineapple juice, orange juice, lime juice, grenadine syrup.

TROPICAL MIX

S/ 20

Combinación de jugos de mandarina, uva, fresa, piña.

Mix of tangerine, grapes, strawberry, pineapple juices.

NORTE EXÓTICO

S/ 25

Camu camu, jugo de fresa, jugo de naranja.

Camu camu, strawberry juice, orange juice.

FREE MULE

S/ 20

Jarabe de hierba buena, limón, ginger beer, jugo de piña.

Peppermint syrup, lemon, ginger beer, pineapple juice.

MANDARINA ORIENTAL

S/ 20

Jugo de mandarina, cardamomo, sal de maras.

Tangerine juice, cardamom, maras salt.

ROJO TROPICAL

S/ 20

Tuna roja, jugo de maracuyá, hojas de albahaca.

Red prickly pear, passion fruit juice, basil leaves.

APERITIVOS

MANHATTAN

S/ 42

Jack Daniels, vermouth rosso, angostura, piel de naranja.

Jack Daniels, vermouth rosso, bitter, orange peel.

MARTINI

S/ 37

Gin vermouth dry, aceitunas verdes.

Gin vermouth dry, green olives.

APPLE MARTINI

S/ 35

Vodka, apple sour, zumo de manzana, zumo de limón.

Vodka, apple sour, apple juice, lemon juice.

APERITIVOS

COSMOPOLITAN S/ 35

Vodka, jugo de arándanos, zumo de limón.
Voda, blueberry juice, lemon juice.

MARGARITA S/ 35

Tequila, triple sec, limón, sal.
Tequila, triple sec, lemon, salt.

NEGRONI S/ 42

Gin, vermouth rosso, campari, piel de naranja.
Gin, vermouth rosso, campari, orange peel.

SBAGLIATO S/ 42

Cava, vermouth rosso, campari, piel de naranja.
Cava, vermooth rosso, campari, orange peel.

TIKI

AKU AKU S/ 42

Ron, aperol, limón, jarabe de goma, hierba buena, ginger ale.
Rum, aperol, lemon, sugar syrup, peppermint, ginger ale.

PASSION X COCO S/ 42

Ron, pisco, canela, maracuyá, leche de coco, crema de coco.
Rum, pisco, cinammon, passiom fruit, coconut milk, coconul cream.

ARENNAS PAINKILLER S/ 42

Ron, naranja, piña, azúcar, granadina.
Rum, orange juice, pineapple, sugar, granadine, syrup.

ARENNAS WARRIOR S/ 42

Ron, pisco, vodka, fresa, piña, maracuyá, jarabe de goma.
Rum, pisco, vodka, straweberry, pineapple, passion fruit, sugar syrup.

MANCOREÑO S/ 42

Pisco, campari, cachaca, piña, maíz morado, kion, ginger ale.
Pisco, campari. cachaca, pineapple, purple corn, ginger, ginger ale.

ARENNAS CARIBIAN S/ 42

Ron, campari, jugo de piña, jarabe de romero.
Rum, campari, pineapple juice, rosemary syrup.

LONG DRINK

100 TONIC

S/ 40

Absolut vodka 100, agua tónica, piel de limón.
Absolut vodka 100, tonic water, orange peel.

APEROL SPRITZ

S/ 42

Aperol, cava, agua con gas.
Aperol, cava, sparkling water.

BAHAMA MAMMA

S/ 40

Ron, coconut Malibú, néctar de piña, naranja, granadina.
Rum, coconut Malibu, pineapple juice, orange, grenadine.

BLOODY MARY

S/ 35

Vodka, jugo de tomate, condimentado al gusto.
Vodka, tomatoe juice, salt, pepper.

CUBA LIBRE

S/ 35

Ron con Coca-Cola, zumo de limón.
Rum, Coca-Cola, lemon juice.

LONG ISLAND

S/ 40

Tequila rubio, ron, gin, vodka, triple sec, coca-cola, zumo de limón.
Tequila golden, Rum, gin, vodka, triple sec, Coca-Cola, lemon juice.

MAI TAY

S/ 35

Ron, licor de amaretto, triple sec, jugo de piña, jugo de naranja, granadina.
Rum, amaretto, triple sec, pineapple juice, orange juice, grenadine.

CAIPIRINHA

S/ 35

Cachaza, limón, azúcar.
Cachaza, lemon, sugar.

MOJITO

S/ 35

Ron blanco, jugo de limón, azúcar, hierbabuena, agua con gas.
White rum, lemon juice, sugar, peppermint, sparkling water.

SCREWDRIVER

S/ 35

Vodka, jugo de naranja.
Vodka, orange juice.

SEX ON THE BEACH

S/ 35

Vodka, jugo de arándanos, jugo de estación, granadina.
Vodka, blueberry juice, assorted juice, grenadine.

LONG DRINK

PIÑA COLADA ----- S/ 35

Ron, piña, crema de coco.
Ron, pineapple, coconut cream.

TOM COLLINS ----- S/ 35

Gin, zumo de limón, azúcar.
Gin, lemon juice, sugar.

COCKTELERÍA CON PISCO

PISCO SOUR ----- S/ 40

Pisco, zumo de limón, clara de huevo, amargo de angostura, jarabe de goma.
Pisco, lemon juice, egg white, bitter, syrup.

PISCO SOUR PORTON ----- S/ 58

Quebranta / Italia / Torontel / Acholado

PISCO SOUR VIEJO TONEL ----- S/ 55

Quebranta / Italia / Torontel / Acholado

PISCO SOUR TRES GENERACIONES ----- S/ 55

Italia / Acholado / Quebranta

PISCO SOUR CUATRO GALLOS ----- S/ 52

Moscatel / Quebranta / Torontel / Italia / Acholado

PISCO SOUR ESPECIAL ----- S/ 45

*Pregunte por los piscos macerados.
**Ask for our different types of fruit pisco.*

CHILCANO DE PISCO ----- S/ 35

Pisco, limón, ginger ale, gotas de angostura.
*Pregunte por los piscos macerados.
**Ask for our different types of fruit pisco.*

CHILCANO ESPECIAL ----- S/ 35

*Pregunte por los piscos macerados.
**Ask for our different types of fruit pisco.*

PISCO PUNCH ----- S/ 35

Pisco, zumo de limón, zumo de piña, gajos de piña, agua con gas.
Pisco, lemon juice, pineapple juice, pineapple pieces, sparkling water.

COCKTELERÍA CON PISCO

ALGARROBINA

S/ 35

Pisco, leche, algarrobina piurana, canela.
Pisco, milk, carob syrup, cinnamon.

PISTONIC

S/ 39

Pisco, agua tónica, piel de cítricos.
Pisco, tonic water, citrus peel.

TONIC

TANQUERAY TONIC

S/ 48

Gin, agua tónica, twist de naranja, cardamomo.
Gin, tonic water, orange twist, cardamom.

BOMBAY SAPPHIRE TONIC

S/ 52

Gin, agua tónica, twist de lima.
Gin, tonic water, lime twist.

HENDRICK’S TONIC

S/ 75

Gin, agua tónica, piel de pepino.
Gin, tonic water, cucumber peel.

BULLDOG TONIC

S/ 70

Gin, agua tónica, canela, limón.
Gin, tonic water, cinnamon, lemon.

TRAGOS Y LICORES

PISCO

Cuatro Gallos Mosto Verde	
Moscatel / Quebranta / Torontel / Italia / Acholado	S/ 35
Tres Generaciones	
Italia / Acholado / Quebranta	S/ 42
Viejo Tonel	
Torontel / Moscatel / Albilla / Mosto Verde / Italia	S/ 32
Portón	
Quebranta / Italia / Torontel / Acholado	S/ 39

RON

Cartavio Solera 12 Años	S/ 45
Cartavio XO	S/ 75
Barceló Imperial	S/ 38
Habana Club Reserva	S/ 34
Habana Club 3 Años	S/ 36
Habana Club 7 Años	S/ 39
Flor de Caña 5 años	S/ 38
Flor de Caña 7 años	S/ 42
Flor de Caña 12 años	S/ 50
Zacapa Solera 23 Años	S/ 56
Zacapa XO	S/ 85

VODKA

Stolichnaya	S/ 32
Absolut 100	S/ 39
Grey Goose	S/ 60

TEQUILA

1800 Reposado	S/ 42
1800 Silver	S/ 42

PREMIUM SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blue Label	S/ 199
Johnnie Walker Gold Label	S/ 79
Chivas Regal 21 años	S/ 199
Glenfiddich 12 años	S/ 49

SPECIAL SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12 años	S/ 39
Johnnie Walker Black Label	S/ 40
Johnnie Walker Double Black	S/ 45
Johnnie Walker Swing	S/ 50

TRAGOS Y LICORES

STANDARD SCOTCH WHISKY

Dewar’s White Label S/ 35

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jim Beam Black S/ 35
Jack Daniels S/ 37

OPORTO

Sanderman S/ 30
Tio Pepe S/ 35

COGNAC - BRANDY

Courvoiser V.S. S/ 52
Courvoiser V.S.O.P. S/ 79
Remy Martin V.S.O.P. S/ 99

BITTERS

Campari S/ 30
Fernet Branca S/ 30

POUSSE CAFÉ

Amareto Disaronno S/ 35
Anís del Mono S/ 26
Bailey’s S/ 30
Cointreau S/ 40
Drambuie S/ 35
Grand Marnier S/ 48
Kahlúa S/ 30
Sambuca S/ 32
Jaggermeister S/ 32
Frangelico S/ 32

VÍRGENES

Virgen Colada S/ 25
Virgen Mary S/ 22
Shirley Temple S/ 22
Virgen Mojito S/ 22
Iced Tea S/ 22

VINOS / WINES

VINO TINTO / RED WINE

PERÚ

Vittoria de Tabernero Malbec	S/ 130
Intipalka Reserva Malbec y Merlot	S/ 130
Tabernero Cabernet Sauvignon	S/ 100

ARGENTINA

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones Pinot Noir	S/ 450
Zuccardi Q Malbec	S/ 400
Catena Malbec	S/ 290
Luigi Bosca Reserva Cabernet Sauvignon	S/ 250
Luigi Bosca Reserva Pinot Noir	S/ 250
Santa Julia Reserva Malbec Cabernet Franc	S/ 220
Las Moras Reserva Malbec	S/ 200
La Flor Malbec	S/ 180
Septima Malbec	S/ 180
Helios Blend Malbec Tannat	S/ 180
Humberto Canale Estate Pinot Noir	S/ 160
La Linda Cabernet Sauvignon	S/ 150
Malajunta Cabernet Franc	S/ 150

CHILE

Misiones de rengo Gran Reserva Black Carmenere	S/ 320
Monthes Alpha Cabernet Sauvignon	S/ 300
Marqués de Casa Concha Merlot	S/ 290
7 Colores Gran Reserva Pinot Noir y Semillón	S/ 260
Oveja Negra Reserva Malbec y Petit Verdot	S/ 220
Misiones de Rengo Reserva Carmenere	S/ 130
Reservado Carmenere	S/ 150

ESPAÑA

Marqués de Riscal Reserva DOC Rioja	S/ 340
Emilio Moro Finca Resalso Tempranillo D.O. Ribera del Duero	S/ 330
Canallas Tempranillo y Monastrell	S/ 170

EEUU

Raymond R Collection Cabernet Sauvignon	S/ 320
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon	S/ 280
Woodbridge Zinfandel	S/ 190

VINO BLANCO / WHITE WINE

PERÚ

Intipalka Chardonnay	S/ 130
Tabernero Blanco de Blancos	S/ 100

VINOS / WINES

CHILE

Montes Alpha Chardonnay	S/ 330
Marqués de Casa Concha Chardonnay	S/ 290
Errazuris Reserva Sauvignon Blanc	S/ 170
Loco de Piedra Sauvignon Blanc	S/ 150
Montgras de Vine Reserva Carmenere	S/ 130

ARGENTINA

Catena Chardonnay	S/ 300
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec	S/ 280
Serie A Chardonnay Viognier	S/ 240
Berrinche Naranja Torrontes	S/ 230
La Flor Sauvignon Blanc	S/ 180
Humberto Canale Estate Sauvignon Blanc	S/ 160
La Linda Chardonnay	S/ 150
La Linda Torrontes	S/ 150
La Celia Reserva Chardonnay	S/ 150

ESPAÑA

Polvorete Vino Blanco de Godello	S/ 310
Faustino Riviero Urecia Albariño	S/ 260
Volver Paso a Paso Verdejo	S/ 150

EEUU

Raymond R Collection Chardonnay	S/ 280
---------------------------------------	--------

VINO ROSADO / ROSE WINE

ARGENTINA

La Flor Rose de Malbec	S/ 200
------------------------------	--------

EEUU

Morgan Bay Cellars Zinfandel Rosé	S/ 240
---	--------

ESPUMANTE - CAVA - CHAMPAGNE

SPARKLING WINE - CAVA – CHAMPAGNE

PERÚ

Chandon Brut Rose	S/ 340
Chandon Extra Brut	S/ 230

ITALIA

Asti Riccadonna Dolce	S/ 230
Moscato Rosato Dolce	S/ 170

CAVA - ESPAÑA

Raventós Blanc de Blancs Brut	S/ 430
Codorniu Brut	S/ 210
Juve & Camps Cinta Purpura Brut	S/ 200
Juve & Camps Essential Reserva Purpura Brut	S/ 200
Zonin	S/ 150
Salton classico Moscato Trebbiano	S/ 150

CHAMPAGNE - FRANCIA

Dom Pérignon Brut	S/ 2995
Vollereaux Brut Reserva	S/ 1060
Vollereaux Blanc de Noirs	S/ 1060
Moet & Chandon Imperial	S/ 990
Veuve Clicquoat Brut	S/ 950

VINO POR COPA / GLASS OF WINE

VINO BLANCO / WHITE WINE

La Flor Sauvignon Blanc – Argentina	S/ 40
La Celia Reserva Chardonnay	S/ 35
Tabernero Blanco de Blancos – Perú	S/ 30

VINO TINTO / RED WINE

La Flor Malbec – Argentina	S/ 40
Tabernero Cabernet Sauvignon – Perú	S/ 30
Montgras de Vine Reserva Carmenere	S/ 30

ESPUMANTE / SPARKLING

Juve & Camps Essential Reserva Purpura Brut - España	S/ 35
Zonin – Italia	S/ 32