

## De Nuestro Perú

Los piscos en el Perú se elaboran a partir de mostos frescos de uvas aromáticas y no aromáticas y según el proceso de elaboración se clasifican en; piscos puros, piscos acholados, piscos mostos verdes los puros se elaboran de una misma cepa aromática o no aromática, los acholados son la mezcla de uvas aromáticas y no aromáticas o mas cepas entregando una mezcla balanceada y equilibrada los mostos verdes son elaborados a partir de una fermentación interrumpida este método nos entrega un pisco de mayor intensidad aromática, elegancia y complejidad.

DESDE 1921

### PANCHO FIERRO



#### Pancho Fierro Quebranta

Sour Clásico	\$ 3.800
Sour Catedral	\$ 5.800
Vaticano	\$ 8.500
Chilcano	\$ 4.500

#### Pancho Fierro Italia / Acholado

Sour Clásico	\$ 4.200
Sour Catedral	\$ 6.200
Vaticano	\$ 9.000
Chilcano	\$ 4.600

### **CUATRO GALLOS**



#### Cuatro Gallos Quebranta / Acholado

Sour Clásico	\$ 4.400
Sour Catedral	\$ 6.900
Chilcano	\$ 5.500

## Premium

#### Cuatro Gallos Italia / Acholado

Sour Clásico	\$ 5.900
Sour Catedral	\$ 8.900
Vaticano	\$ 10.900
Chilcano	\$ 5.900

#### Tabernero Quebranta / Italia / Acholado

Sour Clásico	\$ 5.900
Sour Catedral	\$ 8.900
Vaticano	\$ 10.900
Chilcano	\$ 5.900

## Colección De Artistas



#### Cuatro Gallos Colección de Artistas Mosto Verde

#### Acholado / Italia / Quebranta

Sour	\$ 5.800
Chilcano	\$ 6.800
Catedral	\$ 8.900



## Sour Tierra Norteña

Una perfecta combinación de **CUATRO GALLOS** Acholado, combinado con fresco zumo de piña, trozos de frutilla natural, gotas de limón de pica, jarabe de goma y aromatizamos con albahaca.



DESDE 1921

# PANCHO FIERRO

## Conoce nuestros Macerados

Descubre los sabores y aroma de nuestros macerados, elige el sabor que más te guste y disfrútalo en un sour o un chilcano



	SOUR CLÁSICO	SOUR CATEDRAL	CHILCANO
<b>Maracuyá</b>	\$4.400	\$6.500	\$4.900
<b>Frutilla</b>	\$4.400	\$6.500	\$4.900
<b>Hierba Luisa</b>	\$4.400	\$6.500	\$4.900
<b>Hojas de Coca</b>	\$4.400	\$6.500	\$4.900
<b>Jengibre</b>	\$4.400	\$6.500	\$4.900
<b>Anís Estrella</b>	\$4.400	\$6.500	\$4.900

## Aperitivos y Cócteles Peruanos

<b>Sour Peruano</b>	<b>\$ 3.800</b>
(Pisco peruano Pancho Fierro, limón de pica, jarabe de goma y amargo de angostura)	
<b>Mango Sour</b>	<b>\$ 5.500</b>
(Pisco peruano Pancho Fierro, pulpa de mango, jarabe de goma y gotas de limón de pica)	
<b>Maracuyá Sour</b>	<b>\$ 5.500</b>
(Pisco peruano Pancho Fierro, pulpa de maracuyá, jarabe de goma y gotas de limón de pica)	
<b>Mojito Criollo</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Perú Libre</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>Pasión Norteña</b>	<b>\$ 4.200</b>
(Pisco, amaretto, maracuyá y el secreto del barman)	
<b>La Norteña</b>	<b>\$ 4.500</b>
(Pisco, esencia de maíz morado, crema de cassis y gotas de limón)	
<b>Tierra Dulce</b>	<b>\$ 4.500</b>
(Espumante y jugo de naranja)	
<b>Singapuri</b>	<b>\$ 4.500</b>
(Gin, naranja, piña y granadina)	
<b>Chardonnay Sour Cathedral</b>	<b>\$ 5.200</b>
<b>Delicia Norteña</b>	<b>\$ 4.500</b>
(Un cocktail de lujo a base HPNOTICQ con frutos tropicales y el toque del barman)	
<b>Machupicchu</b>	<b>\$ 4.500</b>
(Pisco, jugo de naranja, granadina, licor de menta)	
<b>Piscola Mistral</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Algarrobina</b>	<b>\$ 3.400</b>

## Clásicos Internacionales

<b>Clavo Oxidado</b>	<b>\$ 5.200</b>
<b>Negroni</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Tom Collins</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Piña Colada</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Caipiriña</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Caipiriña Maracuyá</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Caipiroska</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Mojito Cubano</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Margarita</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Daiquiri</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Manhattan</b>	<b>\$ 5.200</b>
<b>Kir Royal</b> (Espumante, Crema de cassis)	<b>\$ 5.200</b>
<b>Orgasmo</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Tequila Sunrise</b> (Tequila, jugo de naranja)	<b>\$ 4.500</b>
<b>Ruso Negro</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Ruso Blanco</b>	<b>\$ 5.500</b>
<b>Martini Maracuyá</b> (Vodka, triple sec)	<b>\$ 4.500</b>

<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>\$ 5.800</b>
<b>Frangélico</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Cointreau</b>	<b>\$ 5.800</b>
<b>Drambuie</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Crema de Bayleis</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>Licor de Café Kahlua</b>	<b>\$ 3.600</b>
<b>Anís Luxardo Sambuca</b>	<b>\$ 4.600</b>
<b>Calvados Massenes</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Cognac Hennessy V.S</b>	<b>\$ 5.800</b>
<b>Bitter Araucano</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>Bajativos Nacionales</b>	<b>\$ 3.500</b>
(Menta, manzanilla, fernet, amaretto, anís)	

## Destilados

<b>Whisky J.W Red</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Whisky J.W Black</b>	<b>\$ 5.500</b>
<b>Whisky Chivas Regal 12 Años</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Whisky Ballantines</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Vodka Absolut Tonic c/naranja</b>	<b>\$ 5.500</b>
<b>Vodka Stolichnaya</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Ron Havana Club 7 años</b>	<b>\$ 5.500</b>
<b>Ron Havana Añejo Especial</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Tequila</b>	<b>\$ 4.500</b>

## Cervezas

<b>Cusqueña</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Corona</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Cerveza Sin Alcohol</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Michelada</b>	<b>\$ 3.200</b>
<b>Chelada</b>	<b>\$ 3.000</b>

<b>Express</b>		\$ 1.800
<b>Express Doble</b>		\$ 2.600
<b>Cortado</b>		\$ 2.400
<b>Capuccino</b>		\$ 3.500
<b>Americano</b>		\$ 2.700

## Infusiones

<b>Elegir Variedad</b>		\$ 1.800
------------------------	--	----------

## Líquidos

*(Preguntar por los sabores)*

<b>Limonada</b>		\$ 1.700
<b>Limonada Especial</b>		\$ 3.200
<b>Chicha Morada</b>		\$ 3.200
<b>Inca Kola 500 cc</b>		\$ 2.000
<b>Inca Kola Zero 500 cc</b>		\$ 2.200
<b>Inca Kola Lt 1 1/2</b>		\$ 3.500
<b>Jugos Naturales</b>		\$ 2.700
<b>Bebidas personales</b>		\$ 1.700
<b>Aguas</b>		\$ 1.600
<b>Su Mate 500 cc</b>		\$ 3.200
<i>(Infusión natural de yerba mate)</i>		

los ntejores

## Virtos BLartcos

Disfruta La ntejor seLección de virtos en Tierra Norteña, a

No te Los pierdas!



### Espumantes

<b>Cono Sur Sparkling</b>	\$ 12.500
<b>Freixenet Cordon Negro</b>	\$ 12.500

### Sauvignon Blanc

<b>Casablanca Reserva</b>	\$ 12.500
<b>Matetic Corralillo</b>	\$ 12.500
<b>Santa Ema Reserva</b>	\$ 12.500
<b>Castillo de Molina</b>	\$ 18.200
<b>Casillero del Diablo</b>	\$ 12.500

### Chardonnay

<b>Casas del Bosque Reserva</b>	\$ 12.500
<b>Cono Sur Reserva Especial</b>	\$ 12.500
<b>Casillero del Diablo</b>	\$ 12.500

los ntejores

# Virtos Tirttos

Disfruta La ntejorse Lección de virtos en Tierra Norteña, a

No te Los pierdas!



<b>Cabernet Sauvignon</b>	
<b>Toro de Piedra Gran Reserva</b>	<b>\$ 17.200</b>
<b>Santa Ema Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>J. Bouchon Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Casillero del Diablo</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Castillo de Molina</b>	<b>\$ 18.200</b>
<b>Misiones de Rengo Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Marqués de Casa Concha</b>	<b>\$ 17.900</b>
<b>Las Mercedes Singular Reserva</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>Carménère</b>	
<b>Santa Ema Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>J. Bouchon Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Toro de Piedra Gran Reserva</b>	<b>\$ 17.200</b>
<b>Las Mercedes Singular Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Casillero del Diablo</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Castillo de Molina</b>	<b>\$ 18.200</b>
<b>Merlot</b>	
<b>Santa Ema Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Casas Patronales Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Casillero del Diablo</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>J. Bouchon Reserva</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Grandes Vinos</b>	
<b>Potro de Piedra (CS / CF)</b>	<b>\$ 24.500</b>
<b>Santa Ema Amplus (CA / CS / CAR)</b>	<b>\$ 24.500</b>
<b>Marqués de Casa Concha</b>	<b>\$ 17.900</b>
<b>Vinos de media 375 cc</b>	
<b>Santa Ema Select Terroir (CS / ME / CA / SB / CH)</b>	<b>\$ 6.500</b>
<b>Casillero del Diablo (CS / SB)</b>	<b>\$ 7.000</b>
<b>Botellines (Por copa)</b>	
<b>Santa Ema Select Terroir (CS / SB)</b>	<b>\$ 3.200</b>
<b>Cono Sur Bicicleta (CS / CA / SB)</b>	<b>\$ 2.700</b>