



REPÚBLICA  
DEL PISCO  
RESTAURANT & BAR

# COMIDA





# PIQUEOS

Papas  
Bravas



## CROQUETAS DE LA REPÚBLICA

Espectaculares croquetas rellenas de langostinos, jamón y queso, ají de gallina y lomo saltado.  
¡Un manjar en la boca!

## REPUBLICAN CROQUETTES

Spectacular croquettes stuffed with prawns, horn and cheese spiced chicken sauce and sautéed beef tenderloin.  
A mouthwatering delicacy!

s/46

## CHICHARRÓN DE POLLO

Crocantes piezas de pollo, bañadas con salsa picante de la casa y salsa tártara.  
¡Imperdible!

## CHICKEN CRACKLINGS

Super crispy fried chicken pieces soaked in the spicy sauce of the house and tartare sauce.  
¡You can't miss it!

s/38

Croquetas de  
la República



Chicharrón  
de pollo



## CAUSITAS REPÚBLICA

Deliciosas mini causas de chicharrón de trucha, costilla de cerdo BBQ, chicharrón de cuy, lomo saltado y tartar de trucha.

## REPUBLIC CAUSITAS

Delicious mini causas (stuffed mashed potato buns) with trout, BBQ pork ribs, quinea-pig crackling, sauteed loin and trout tartare.

s/44

## ALITAS THAI

Alitas de pollo ahumadas y laqueadas con salsa thai picante de la casa, acompañadas con gajos de naranja y salsa de queso azul. ¡Recomendadas por el chef!

## THAI CHICKEN WING

Smoked chicken wings glazed with hot thai sauce of the house, served with orange slices and blue cheese sauce. Recommended by the Chef!

s/38

Causitas  
República



Alitas  
Thai



Mini hamburguesas  
de Alpaca



Brusquetas  
Criollas



## MINI HAMBURGUESAS DE ALPACA

Jugosas mini hamburguesas ahumadas con mantequilla y chimichurri casero con un toque de maracuyá, tomate, lechuga, acompañadas con papas nativas salteadas con ajo y perejil.

## BRUSQUETAS CRIOLLAS

Mini brusquetas de lomo saltado, ají de gallina, rocoto relleno y chicharrón de trucha.

## POLLO EMPANIZADO CON QUINUA

Crocantes cortes de pechuga de pollo empanizadas con un mix de quinua, acompañadas con una deliciosa reducción de maracuyá, rocoto y hierba buena.

## BROCHETAS DE LOMO

Brochetas de lomo fino y zucchini al grill, bañadas en salsa pimienta, acompañadas con papas fritas salteadas y ensalada fresca.

## PAPAS BRAVAS

Papas nativas en gajos; salteadas en mantequilla, ajo y perejil, sazonadas con nuestra sal picante y alioli.

## MINI ALPACA BURGERS

Juicy, smoked mini burgers, with butter, homemade chimichurri sauce, tomato, lettuce, with a touch of maracuya fruit, served with sautéed andean potatoes with garlic and parsley on the side.

s/42

## CREOLE BRUSCHETTE

Sautéed loin, stuffed chili pepper, fried trout with spiced chicken sauce mini bruschettas.

s/44

## QUINOA BREADED CHICKEN

Crispy chicken breast pieces breaded in a quinoa mix, served with a delicious maracuya, hot pepper and mint herb syrup.

s/32

## BEEF SKEWERS

Beef tenderloin an zucchini grilled skewers, coated in a pepper sauce, with sautéed potato fries on the side.

s/46

## PAPAS BRAVAS

Local potato slices sautéed in butter, garlic and parsley, spiced up with our hot salt and aioli sauce.

s/24

## ALITAS REPÚBLICA

Crujientes y jugosas alitas acompañadas de papas nativas salteadas en mantequilla, ajo, ají limo y perejil con un exquisito ají pachamanquero hecho con hierbas nativas.

## ANTICUCHOS CRIOLLOS

Riquísimos anticuchos ahumados acompañados de papas doradas, choclo grillado, chalaquita y ají de la casa.

## CHICHARRÓN DE CUY

Crocantes trozos de pulpa de cuy empanizados en panko, acompañado de yucas en tempura y salsas de la casa.

## VEGGIE TAPAS

Mini panes pita, hummus, croquetas de garbanzo, queso mozzarella, lechuga y chutney de tomate sobre una delicada salsa pesto.

## CHAMPIGNONES RELLENOS

Rellenos de queso azul y mozzarella en tempura, acompañados de salsa de la casa, rocoto, chimichurri y frescas hojas de albahaca.

## REPÚBLICA CHICKEN WINGS

Crunchy, juicy chicken wings served with andean crispy potatoes sautéed in butter, garlic, limo chili pepper and parsley, with an exquisite pachamanca style chili pepper sause made with andean herbs.

s/42

## CREOLE SKEWERS

Tasty smoked skewers with crispy baked potatoes, roasted corn and chalaquita and hot sauce of the house.

s/36

## GUINEA-PIG CRACKLINGS

Crispy fried guinea-pig pieces breaded in panko, served with yucca in tempura and sauces of the house.

s/62

## VEGGIE TAPAS

Mini pita bread filled with hummus, and chickpea croquettes, mozzarella cheese, lettuce and tomato chutney on top of a delicate pesto sauce.

s/38

## STUFFED MUSHROOMS

Mushrooms stuffed with mozzarella and blue cheese in tempura, with a delicious chili pepper cream on the side with fresh basil leaves and chimichurri sauce of the house.

s/44



Alitas  
República



# MAKIS DE LA REPÚBLICA



Furai  
Maki



Cusco  
Rolls



Acevichado  
Maki



## FURAI MAKI

Rollos de arroz rellenos de langostinos furai, alga nori, palta, queso crema, bañado en reducción de maracuyá.

## FURAI MAKI

Shrimp stuffed rice rolls furai, nori seaweed, avocado, cream cheese, soaked in a maracuya reduction.

s/39

## REPÚBLICA MAKI

Masa de causa frita rellena de langostino furai, alga nori, queso crema, bañada en reducción de maracuyá y salsa teriyaki.

## REPÚBLICA MAKI

Fried causa dough filled with prawns furai, nori seaweed, cream cheese soaked in a maracuya reduction, served with caramelized onion and teriyaki sauce.

s/39

## ACEVICHADO MAKI

Rollos de arroz rellenos de trucha furai, palta y queso crema, coronado con tartar de trucha acevichada.

## MAKI CEVICHE STYLE

Rice rolls stuffed with trout furai, avocado and cream cheese, wrapped in nori seaweed, topped with trout tartare, ceviche style.

s/38

## CUSCO ROLLS

Rollos de arroz, rellenos de langostinos furai, palta y queso crema, láminas de trucha y salsa acevichada.

## CUSCO ROLLS

Rice rolls stuffed with furai shrimps, avocado and cream cheese, trout slices and ceviche souce. ¡Exquisite!

s/42

# PLATOS DE FONDO

Costillas  
BBQ



## COSTILLAS BBQ

Costillas ahumadas y bañadas con salsa BBQ especial de la casa, acompañadas con papas crocantes y ensalada orgánica del huerto.

## BBQ RIBS

Smoked caramelized mini ribs in BBQ sauce, the house specialty, served with crispy potatoes and organic salad from the garden.

s/48

## PECHUGA DE POLLO AL GRILL

Pechuga al grill acompañada de arroz con choco, puré rústico de papa huamantanga y ensalada fresca.

## GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast served with rice and corn kernels rustic huamantanga mashed potato and a fresh salad.

s/36

## CHAUFA DE QUINUA

Delicioso chaufa de quinua coronado con una tortilla de huevo, acompañado de verduras chinas salteadas al wok, pollo con BBQ de kión.

## QUINOA CHAUFA

Delicious black and white quinoa chaufa (sautéed rice) with wok sautéed chinese vegetables on the side chicken, ginger barbecue sauce and pickles.

s/38



Chaufa de Quinoa

## LOMO SALTADO

Finos y jugosos cortes de lomo de res salteados al wok, acompañados de arroz con choclo, papa nativa frita, huevo de codorniz y tempura de plátano bizcocho.

## SAUTÉED BEEF LOIN

Fine and juicy beef loin cuts, wok sautéed, served with rice and corn, native potato fries, quail eggs, and banana biscuits in tempura.

s/44

Lomo  
Saltado



## CEVICHE A LA BRASA

Delicados cortes de trucha a la brasa acompañados de champignones al chimichurri, palta, choclo desgranado, maíz chullpi y camote, coronado con finos cortes de cebolla bañado de leche de tigre.

## GRILLED CEVICHE

Delicate grilled trout cuts served with mushrooms coated in chimichurri sauce, avocado, corn kernels, chulpi corn and sweet potato, topped with fine cuts of white onion soaked in Leche de tigre.

s/44

Ceviche a  
la Brasa



FETUCCINI A  
LA HUANCAÍNA  
CON LOMO

Perfecta combinación de  
fettuccini en salsa a la huancaína  
acompañado con nuestro clásico  
lomo saltado ahumado al wok.

FETTUCCHINE A  
LA HUANCAÍNA  
WITH TENDERLOIN

Super combination of fettucine  
with huancaína sauce served  
with our savory smoked wok  
sautéed beef tenderloin.

s/46



Fettuccini a la  
Huancaína con Lomo



FETUCCINI AL PESTO  
CON MILANESA  
DE LOMO

Delicioso fetuccini al pesto  
acompañado de una generosa  
milanesa de lomo de res al panko.

FETUCCINE AL PESTO  
WITH BREADED  
TENDERLOIN

Delicious fettuccine in pesto sauce  
served with a generous breaded  
beef tenderloin in panko.

s/44

Fetuccini  
al Pesto



## TALLARÍN SALTADO ACRIOLLADO

Spaguetti acompañado de nuestro clásico lomo saltado ahumado al wok.

## CREAOLE SAUTÉED SPAGUETTI

Spaghetti topped with our classic smoked wok sautéed beef.

**s/44**

## LASAGNA VEGGIE

Lasagna vegetariana con una exquisita salsa de champignones, zucchini al grill, salsa pomodoro, queso mozzarella y queso parmesano, acompañado con trozos de pan al ajo.

## VEGGIE LASAGNA

Vegetarian lasagna cooked in a champignon sauce with grilled zucchini, pomodoro sauce, mozzarella, and parmesan cheese with pieces of garlic bread.

**s/46**

## ENSALADA DE LA REPÚBLICA

Mix de arúgula y lechugas, tomate cherry, palta, choclo, pepino, zucchini al grill, chutney de tomate con vinagreta de la casa y una deliciosa trucha al grill.

## REPUBLICA SALAD

A mix of arugula and lettuce, tomatoes, avocado, corn, cucumber, grilled zucchini, tomato chutney with vinaigrette of the house dressing and a delicious grillet trout.

**s/38**

## QUINOTO CON LOMO SALTADO

Mix de quinuas en un cremoso  
quinoto a la huancaína, acompañado  
de nuestro clásico lomo saltado.

## QUINOTO WITH LOMO SALTADO

Mix of quinoas in a creamy huancaína  
sauce quinoto, accompanied by our  
classic lomo saltado.

s/46

Quinoto con  
Lomo Saltado



## ENROLLADO PACHAMANQUERO

Sabroso y crocante enrollado de pollo relleno de huacatay, queso crema y tocino, marinado con un aderezo pachamanquero todo acompañado con un puré andino y ensalada de nuestro huerto orgánico

## PACHAMANCA ROLLES

Tasty and crispy rolled chicken stuffed with huacatay, cream cheese and bacon, marinated with a pachamanca dressing all accompanied (served) with an Andean puree and salad from our organic garden.

s/40



Enrollado  
Pachamanquero

## ARROZ MARISQUERO

Selecta mixtura de mariscos a la parrilla con chimichurri y aderezo parrillero de la casa, acompañados con un meloso arroz en salsa de mariscos y coronado con queso parmesano.

## SEAFOOD RICE

Select mixture of grilled seafood with chimichurri sauce and the house grille dressing, served with a mellow rice in seafood sauce and topped with parmesan cheese.

s/42

## CHICHARRÓN CUSQUEÑO

Crocantes y jugosos trozos de cerdo, acompañados de papas, camotes fritos y una fresca ensalada de cebolla y hierba buena.

## CUSQUENIAN CHICHARRON

Crispy and juicy pork chunks, served with potatoes, fried sweet potatoes and a salad of onions and spearmint.

s/44

## POLLADA REPUBLICANA

Sabrosa pierna de pollo marinada en ajíes y finas especias acompañada de papas doradas, una ensalada fresca y la infaltable ocopa.

## REPUBLICAN POLLADA

Tasty chicken leg marinated in chili peppers and fine spices accompanied (served) by lightly fried potatoes, a fresh salad and a must have ocopa (chili sauce).

s/40

## LOMO A LA PARRILLA CON FETUCCINI A LO ALFREDO

Jugoso lomo fino a la parrilla bañado con nuestro chimichurri de la casa, acompañado de un clásico, cremoso y sabroso fettuccini a lo Alfredo.

## GRILLED LOIN WITH FETUCCINI ALFREDO

Juicy fine grilled loin bathed with our house chimichurri sauce, accompanied (served) by a classic, creamy and tasty fettuccini Alfredo.

s/44

## SOPA MENESTRÓN

Sustanciosa sopa de res y albahaca, cocida por largas horas con insumos regionales y pasta al dente, coronado con queso parmesano.

## MENESTRON SOUP

Meaty beef and basil soup, cooked for long hours with regional ingredients and al dente pasta, topped with Parmesan cheese.

s/32

Sopa  
Menestrón





# PLATOS del DÍA

·12 A 4PM·



·Incluye 1 bebida·

REFRESCO DEL DÍA

Lunes

PURÉ DE PAPA  
CON ASADO

s/21.<sup>90</sup>



Martes

ARROZ CON  
POLLO

s/21.<sup>90</sup>



Miércoles

RAGÚ DE CARNE  
EN SALSA POMODORO

s/21.<sup>90</sup>



Jueves

POLLO  
THAI

s/21.<sup>90</sup>



Viernes

ROCOTO  
RELLENO

s/21.<sup>90</sup>



Sábado

RISOTTO CON  
SALTADO DE POLLO

s/24.<sup>90</sup>



Domingo

MALAYA  
FRITA

s/28.<sup>90</sup>



\*HASTA AGOTAR STOCK. NO VÁLIDO PARA FERIADOS.



REPÚBLICA  
DEL PISCO

# ALMUERZOS de la REPÚBLICA

LUNES A DOMINGO  
· 12 A 4PM · **s/24.90**



· Incluye 1 bebida ·

REFRESCO DEL DÍA

BISTEC A LO POBRE

· REPUBLICANO ·



LOMO SALTADO  
DE

· TODA LA VIDA ·



CHAUFA  
DE

· POLLO ·



PECHUGA  
DE

· POLLO AL GRILL ·



TALLARÍN

· SALTADO DE POLLO ·



\*HASTA AGOTAR STOCK. NO VÁLIDO PARA FERIADOS.





REPÚBLICA  
DEL PISCO  
RESTAURANT & BAR

# BEBIDAS



# REPUBLICANOS



El Norteño

## EL NORTEÑO

S/26

En representación de nuestra fabulosa gastronomía, hemos transformado un plato típico del norte peruano en coctel. Con sutiles aromas frescos a culantro, limón y piña; mezclado con Pisco Quebranta y una soda de limón.

## MISK'I

S/28

(Dulzura)

De sabor fresco y sutil, perfecta combinación de ron blanco, toronja rosada, infusión de airampo y granada, acompañado de una falsa galleta de piel de naranja que despertará tus sentidos.



Miski



Chasqui

## CHASQUI

S/28

(Mensajero Incaico)

Sencillamente especiado, equilibrada mezcla de frutos rojos macerados en Pisco Quebranta; con maracuyá, saxona y jarabe de canela. Que hacen de este coctel una experiencia de sabor inolvidable.



Ñusta  
Julep

## ÑUSTA JULEP

S/28

(Princesa)

Nuestra bebida nacional combinada con maracuyá, hierbas andinas aromáticas y un ligero perfume cítrico. Realmente una experiencia que solo podrás probar en República del Pisco. ¡Salud!



Maqta

## MAQT'A

S/32

(Joven / Muchacho)

De sabor fresco, armonioso e intenso aroma a frutos rojos. Elaborado con un ancestral destilado de caña de azúcar, toronja rosada, almíbar de piña, bitter de arándanos y agua tónica.



República  
Sour

## REPÚBLICA SOUR

S/30

Aromas intensos y frescos, hacen de este coctel una experiencia sutil, que te transportarán al mismo Valle Sagrado de donde recogemos las mejores vallas, arándanos, frambuesas y frutillas.

El  
Conquistador



## EL CONQUISTADOR

S/32

Almíbar de mandarina aromatizado con pimienta molle, mezclado con Aperol, Ginebra y completado con agua tónica, permitirá que este coctel conquiste al paladar más exigente.

Arawi



## ARAWI

S/30

(Poesía / Canción)

Armoniosa mezcla de Pisco Quebranta, jarabe de canela, jugo de maracuyá y cerveza Cusqueña Dorada. Con aromas a muña y limón.

Tayta



## TAYTA

S/32

(Padre)

Nuestra combinación de ron de coco, Tequila reposado y pulpa de aguaymanto completado con cerveza Cusqueña de Trigo. ¡Una alternativa diferente y muy refrescante!

# CHILCANOS

S/22

Embajador de nuestra coctelería, según algunos investigadores este coctel nació alrededor de 1900, su nombre se origina en alusión al caldo de pescado que se usa como curador de resacas, y que es muy popular en nuestro país.

CLÁSICO  
AGUAYMANTO  
AJÍ LIMO  
CAMU CAMU  
CANELA  
CHICHA MORADA  
CÍTRICOS  
COCA  
COCA CON MARACUYÁ  
EUCALIPTO CON MANDARINA  
FRESA  
HIERBA LUISA  
HIERBA LUISA CON PIÑA  
HIGO  
HIGO CON NARANJA  
JENGIBRE  
LAUREL CON MARACUYÁ

LIMA  
MANGO CON MARACUYÁ  
MARACUYÁ  
MARACUYÁ CON ROCOTO  
MUÑA  
MUÑA CON TUMBO  
ROMERO  
ROMERO CON NARANJA  
TUNA ROJA  
UVA BORGOÑA  
ANIS Y MANZANILLA  
PIÑA Y CARDAMOMO  
TUMBO LIMA  
TORONJA  
FRUTOS ROJOS  
FRESA Y LYCHEE

PREGUNTAR POR NUESTRAS NOVEDADES EN MACERADOS Y COMBINACIONES



Patrimonio Cultural Peruano; este coctel se originó en Lima antes de 1920 en el Bar Morris. Tras una serie de investigaciones recuperamos este mítico coctel conservando la receta original. En República del Pisco lo invitamos a disfrutarlo como en antaño.

CLÁSICO  
 AGUAYMANTO  
 AJÍ LIMO  
 CAMU CAMU  
 CANELA  
 CHICHA MORADA  
 CÍTRICOS  
 COCA  
 COCA CON MARACUYÁ  
 EUCALIPTO CON MANDARINA  
 FRESA  
 HIERBA LUISA  
 HIERBA LUISA CON PIÑA  
 HIGO  
 HIGO CON NARANJA  
 JENGIBRE  
 LAUREL CON MARACUYÁ  
 LIMA  
 MARACUYÁ  
 MARACUYÁ CON ROCOTO  
 MUÑA  
 MUÑA CON TUMBO  
 ROMERO  
 ROMERO CON NARANJA  
 TUNA ROJA  
 UVA BORGOÑA



PISCO SOUR

PREGUNTAR POR NUESTRAS NOVEDADES EN MACERADOS Y COMBINACIONES



# COCTELES PERUANOS

## ALGARROBINA

S/24

Creado en Piura, se inspiró en un ponche que realizaban los Jesuitas en el siglo XVII en el norte del Perú, sus principales características son su sabor dulce y color oscuro. Entre las cualidades de este producto nutritivo está el ser un perfecto energizante natural.

## CAPITÁN

S/26

Dulce - amargo, fresco - cálido, es la descripción perfecta. Cuenta la historia que se estaba celebrando el ascenso de un oficial al grado de Capitán y después de una gran cena y de muchos tragos de por medio a uno de los comensales se le ocurrió fortificar el Vermouth con un poco de Pisco y propuso un brindis. Por el Capitán... ¡Salud!

## MACHU PICCHU

S/26

(Montaña Vieja)  
Inspirado en una de las maravillas del mundo moderno, este coctel fue creado en la ciudad del Cusco aproximadamente en el año 1984 en el Hotel Libertador. La mística de su elaboración y presentación se debe a los colores de la bandera del Tahuantinsuyo.

## PISCO MULE

S/26

Pisco Quebranta, jugo de limón, ginger beer.

## LUCURRUBINA

S/26

Divertida combinación de lúcuma y algarrobina.

## PISCO PUNCH

S/28

Fue creado por Duncan Nicol en la ciudad de San Francisco a fines del siglo XIX y considerado su coctel insignia. En República del Pisco podrás disfrutar de la frescura y sutileza de este coctel.

## PISCO TONIC

S/30

Pisco, agua tónica y aromatizado con piel de limón.

Piteado de  
frutos rojos



# ACALORADOS

Piteado de  
Hierba Luisa



## RITEADO DE SAUCO **NUEVO** S/24

Ron añejo, té negro, saúco y maracuyá.

## RITEADO DE MANGO Y MARACUYÁ **NUEVO** S/24

Ron añejo, mango, mix cítricos.

## RITEADO DE CANELA Y MANZANA **NUEVO** S/24

Ron añejo, té negro, canela, manzana y naranja.

## RITEADO DE DURAZNO **NUEVO** S/24

Ron añejo, guisado de durazno, albaricoque y limón.

## RITEADO DEL PAMPAMISAYOQ S/24

Equilibrada combinación de ron, jugo de limón y almíbar de jengibre que ayuda a contrarrestar los males respiratorios.

## RITEADO DEL INCA S/24

Ideal para el mal de altura. Con infusión de muña, ron, hojas de albaricoque y miel de abeja.

## RITEADO DE FRUTOS ROJOS S/24

Deliciosa mezcla de frutos rojos deshidratados, maracuyá y ron. Que té alegrarán el alma.

## RITEADO DE HIERBA LUISA S/24

Perfecto aliado para combatir el frío, de sabores suaves y persistentes. Elaborado con macerado de lima, ron, infusión de hierba luisa, albaricoque y aromatizado con cítricos.

## EXPRESO DE MEDIANOCHE S/24

Combinación de café, Pisco Quebranta, miel de abeja y espuma de Pisco Sour con sutil aroma a vainilla.

## VINO CALIENTE S/24

Nuestro vino peruano, macerado y aromatizado con especias, fortificado y mezclado con Pisco Quebranta.



Negroni  
Prohibido

Saqa  
Tiki

Mary  
Pickford

Old  
Fashioned

Manhattan

# CLÁSICOS

MOJITO S/24

CUBA LIBRE S/24

JAGER MOJITO S/28

MARTINI DRY S/30

MARGARITA S/30

GIN TONIC S/30

DAIQUIRI HEMINGWAY S/24

Ron, licor de cerezas, limón, azúcar y hielo triturado.

MARY PICKFORD S/24

Ron, licor de cereza, almíbar de piña y jugo de granada.

NEGRONI PROHIBIDO S/28

Ron, Vermouth Rosso, Campari y Cynar.

URPICHA S/30

(Palomita)  
Tequila, jugo de toronja, infusión de jamaica, jarabe de pimienta y soda de limón.

SAQRA TIKI S/28

(Demonio Tiki)  
Ron, licor de naranja, orgeat de almendras, limón y bitter cítrico.

MANHATTAN S/36

Whisky, Vermouth Rosso y bitter de naranja.

OLD FASHIONED S/32

Whisky, bitter de angostura, azúcar y piel de naranja.



# PISCOS



REPÚBLICA DEL PISCO MV ACHOLADO 750ML	25.00	250.00
REPÚBLICA DEL PISCO MV ITALIA 750ML	25.00	250.00
REPÚBLICA DEL PISCO MV QUEBRANTA 750ML	25.00	250.00
4 GALLOS MV ACHOLADO 700ML	27.00	270.00
4 GALLOS MV ITALIA 700ML	27.00	270.00
4 GALLOS MV QUEBRANTA 700ML	27.00	270.00
4 GALLOS MV TORONTEL 700ML	27.00	270.00
3 GENERACIONES ITALIA 500ML	23.00	180.00
3 GENERACIONES MV QUEBRANTA 500ML	30.00	240.00
BIONDI ITALIA 500ML	30.00	240.00
BIONDI NEGRA CRIOLLA 500ML	30.00	240.00
CAMPO DE ENCANTO ACHOLADO 750ML	29.00	290.00
CAMPO DE ENCANTO MOSCATEL 750ML	29.00	290.00
CAMPO DE ENCANTO QUEBRANTA 750ML	29.00	290.00
CEPAS DE LORO ACHOLADO 500ML	30.00	240.00
CEPAS DE LORO MV ITALIA 500ML	30.00	240.00
CEPAS DE LORO NEGRA CRIOLLA 500ML	30.00	240.00
FERREYROS ACHOLADO 500ML	38.00	300.00
LABLANCO ACHOLADO 500ML	30.00	240.00
LABLANCO GRAN HERENCIA 500ML	55.00	440.00
LABLANCO MV QUEBRANTA 500ML	32.00	250.00
LABLANCO MV TORONTEL 500ML	32.00	250.00
PORTÓN MV ITALIA 750ML	30.00	320.00
PORTÓN MV QUEBRANTA 750ML	30.00	320.00
QOLLQE ACHOLADO 500ML	33.00	260.00
QOLLQE ITALIA 500ML	33.00	260.00
QOLLQE QUEBRANTA 500ML	33.00	260.00
SARCAY DE AZPITIA 6 CEPAS 700ML	36.00	390.00
SARCAY DE AZPITIA ALBILLA 500ML	30.00	240.00
SARCAY DE AZPITIA QUEBRANTA 500ML	30.00	240.00





TACAMA ALBILLA 750ML	23.00	230.00
VIEJO TONEL MOLLAR 500ML	30.00	240.00
VIÑAS DE ORO NEGRA CRIOLLA 750ML	23.00	230.00
VIÑAS DE ORO TORONTEL 750ML	23.00	230.00
VIÑAS DE ORO ACHOLADO 750ml	23.00	230.00
VIÑAS DE ORO ITALIA 750ML	23.00	230.00
VIÑAS DE ORO MV TORONTEL 500ML	34.00	270.00



## EXPERIENCIAS REPÚBLICA

CLASES DE PISCO SOUR	40.00
CATA DE PISCO PREMIUM	40.00
CATA DE PISCO ALTA GAMA	55.00

\*Reserva previa para nuestra experiencia RDP



Mestiza Qoyacha

## SIN ALCOHOL

### MESTIZA QOYACHA S/18

(Danza de cortejo)  
Infusión de hierba luisa, almíbar de piña y jugo de naranja; aromatizado con lima.

### PUNCH ANDINO S/18

Tuna roja, sauco, jugo de maracuyá, jarabe de canela y soda; aromatizado con muña.



Punch Andino

# GINEBRAS



BOMBAY SAPHIRE	32.00	320.00
BEEFEATER 24	36.00	360.00
BULLDOG	39.00	390.00
CITADELLE	42.00	420.00
HENDRICKS	39.00	390.00
TANQUERAY TEN	39.00	390.00
MARTIN MILLER	42.00	420.00

# WISKY

CHIVAS 12	29.00	290.00
CHIVAS EXTRA	38.00	380.00
GLENLIVET 12	36.00	360.00
JACK DANIEL'S	30.00	300.00
JW BLACK LABEL	30.00	300.00
JW DOUBLE BLACK	38.00	380.00
JW GOLD RESERVE	48.00	480.00
JW 18	70.00	700.00
JW SWING	42.00	420.00
JW BLUE LABEL		1,800.00

## OTROS

BAILEYS	24.00
GREY GOOSE	38.00
FERNET	24.00
JAGERMEISTER	26.00
TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO	28.00
SKYY	22.00

# RON



APPLETON ESTATE 8	30.00	300.00
APPLETON ESTATE 12	40.00	400.00
APPLETON ESTATE 21	120.00	1,200.00
HAVANA 7	26.00	260.00
HAVANA SELECCIÓN MAESTROS	34.00	340.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	42.00	420.00
FLOR DE CAÑA 18	48.00	480.00
ZACAPA SOLERA 23	42.00	420.00



# VINOS

## Espumantes

RICADONNA ASTI 750ML	140.00
CHANDON EXTRA BRUT 750ML	190.00

## Blancos

TACAMA BLANCO DE BLANCOS BLEND 750ML	23.00	100.00
DOÑA PAULA ESTATE SAUVIGNON BLANC 750ML		140.00
DOÑA ANA CHARDONNAY 750ML		190.00

## Tintos

INTIPALKA CABERNET SAUVIGNON PETIT VERDOT 750 ML	23.00	100.00
TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL BLEND 750ML		120.00
TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL MALBEC 750ML		120.00
FAUSTINO CRIANZA TEMPRANILLO 750ML		160.00
MARQUÉS DE CACERES CRIANZA 750ML		190.00
EL ENEMIGO MALBEC 750ML		220.00
RUTINI MALBEC 750ML		320.00



# CERVEZAS



SOFISTICADA LAGER DE ORIGEN BELGA, CARACTERIZADA POR UN AGRADABLE SABOR AMARGO Y UN FINAL SUAVE.

16.00



CERVEZA MEXICANA RECONOCIDA MUNDIALMENTE COMO UN ÍCONO DE FRESCURA Y RELAX.

16.00



AUTÉNTICA LAGER AMERICANA CON EXCLUSIVO Y FINO SABOR A MADERA BALANCEADO.

14.00

CUSQUEÑA DORADA 310 ml

12.00

CUSQUEÑA DOBLE MALTA 310 ml

12.00

CUSQUEÑA ROJA 310 ml

12.00

CUSQUEÑA TRIGO 310 ml

12.00

CUSQUEÑA MALTA 310 ml

12.00

PILSEN 305 ml

12.00

## Artesanales en Draft

BARBARIAN IPA 400 ml

20.00

BARBARIAN QUINUA 400 ml

20.00

# AGUA Y GASEOSAS

AGUA CON GAS

7.00

AGUA SIN GAS

7.00

COCA COLA

7.00

COCA ZERO

7.00

INCA KOLA

7.00

INCA KOLA ZERO

7.00

SPRITE

7.00

GINGER ALE

7.00

BRITVIC

10.00

RED BULL

15.00

# CAFÉS

ESPRESSO

8.00

AMERICANO

8.00

MACCHIATO

10.00

LATTE

10.00

CAPUCCINO

10.00

MOCACCINO

10.00

# INFUSIONES

COCA

7.00

HIERBA BUENA

7.00

HIERBA LUISA

7.00

JENGIBRE

7.00

MANZANILLA

7.00

MUÑA

7.00

ANÍS

7.00



REPÚBLICA  
DEL PISCO  
RESTAURANT & BAR



REPÚBLICA  
DEL PISCO  
RESTAURANT & BAR

