

SIPANO
AMOR POR LO NIKKEI

MENÚ COCKTAILS

De martes a viernes de 12 a 19, disfrutá de un
40% DE DESCUENTO
en todos los platos de nuestro menú cocktails con la opción
Early Call (EC)

*Solo aplicable a órdenes y cuentas cerradas dentro de los horarios indicados.
No acumulable con otros beneficios vigentes.*

SELECCIÓN DE SIPAN

SATSUMA

Los mas clásicos sabores de la cocina japonesa en la base de este cóctel, con un balance perfecto entre dulce y ácido. Te recomendamos este refrescante y delicioso trago! Gordon's, syrup de wasabi y jengibre, lima, pepino y un dash de soda...
Decorado con láminas de pepino.

\$400 | EC:\$240

MATCHA COLLINS

Un Tom Collins con identidad nipona, es súper refrescante. La matcha y la pera le aportan un sabor a hierba fresca y fruta que es imposible perderse. Gordon's, vodka infusionado en pera, almíbar de matcha y limón.
Láminas de pera y menta como decoración.

\$400 | EC:\$240

RHUM PUNCH

La combinación de ron, ananá y coco lo hacen infalible. A eso le sumamos las notas a frutos rojos secos del jerez y la frescura que aporta el cilantro, combinación para hacer perfectamente exótico este punch! Decoran cilantro y pieles de naranja.

\$450 | EC:\$270

NUESTRO CAPITÁN!

Al ya conocido capitán le dimos una vuelta más. Clásico, ligero y excelente aperitivo para comenzar tu experiencia Sipan. Ron, pisco, vermouth rosso, bitter de naranja y aceituna.
Aceitunas para decorar.

\$500 | EC:\$300

SELECCIÓN DE SIPAN

TIGRESA DEL ORIENTE

Nuestro bloody tiene todo: ácido, dulce, salado y picante, todo acompañado por hierbas frescas. Ideal para acompañar cualquiera de nuestros abrebocas. Vodka, leche de tigre, jugo de tomate. Tomillo y albahaca fresca en la decoración.

\$450 | EC:\$270

GOLDEN DAIQUIRI

Las notas dulces del ron, la especial de la cúrcuma y ese sabor tan delicioso y característico de la miel le dan un twist sorprendente a este ícono de la coctelería. Ron infusionado en cúrcuma, miel, lima. Se decora con hojas de menta y piel de naranja

\$500 | EC:\$300

PERUVIAN GIMLET

El gimlet es un cóctel muy expresivo y con esta receta le dimos más identidad aun. Tiene un balance perfecto entre ácido y dulce, la lima y el condimento especiado del jerez y el palo santo harán de este cóctel una experiencia única. Gordon's, cordial de lima, jerez y palo santo.

\$400 | EC:\$240

UMESHU TONIC

Simple y perfecto. Un gin tonic con aroma y sabor a ciruelas. Gordon's, umeshu y flores comestibles para decorar junto a la piel de pomelo.

\$550 | EC:\$300

SELECCIÓN DE SIPAN

BANGKOK DUSK

El refresco perfecto. Cítrico y floral con base en un destilado de arroz. Con los sabores herbáceos y refrescantes logramos que puedas probar la primavera. Vodka, sochu, almíbar de lemongrass, te de jazmín y agua con gas. Coronado con una ramita de lemongrass y rodaja de pomelo.

\$550 | EC:\$330

PEACHY FIZZ

Si el amor tuviera un sabor, sería éste. Dulce, frutado y floral pero refrescante a la vez. Durazno, rosas, y la potencia del bourbon, todo armonizado por lo cítrico del pomelo y lo refrescante del agua con gas. Bulleit, apricot brandy, lima, almíbar de rosas, pomelo y agua con gas. Decorado con albahaca fresca y flores comestibles.

\$500 | EC:\$300

PENICILLIN DE PIURA

El clásico penicillin, dulce cítrico, ligeramente ahumado y picante. Y si a eso le sumamos lo tropical y jugoso del mango más el aroma exótico del nori, obtenemos esta joya de la coctelería Nikkei. Jhonnie Walker Red Label, lima, almíbar de miel, jengibre y mango con nori tostado para la decoración.

\$400 | EC:\$240

WAKAMA

Un coctail fresco y simple. Es cítrico y dulce con el condimento perfecto de los botánicos del gin. Gordon's, apricot brandy, lima y almíbar, menta fresca en la elaboración y en la decoración.

\$500 | EC:\$300

SELECCIÓN DE SIPAN

PERUVIAN MOJITO

Clásico mojito versión Nikkei. El huacatay lo hace fresco y mucho más aromático, con notas casi tropicales características de esta hierba típica del Perú. Ron, lima, agua con gas, huacatay.

Final con un topping de bitter angostura.

\$500 | EC:\$300

PACHAMAMA

Frambuesas, cerezas y remolacha se combinan en base a ron que descubras un cóctel estilo tiki con un sabor nuevo a fruta roja digno de una ofrenda a la madre tierra. Ron infusionado en frambuesas, almíbar de remolacha, lima, pomelo, barspoon de marraschino, menta y tiras de pomelo para decorar.

\$450 | EC:\$270

SUIKA SOUR

Tomamos la estructura de un pisco sour y lo llevamos más allá.

El gin lo hace fresco y condimenta ese dulce sabor.

Gordon's, cordial de sandía, albúmina, sésamo y flores para decorar.

\$400 | EC:\$240

SPRITZ SIPAN

El ya conocido e instaladísimo cóctel europeo, pero más intenso y fresco a la vez. Aperol, Andillian chardonnay, cordial de ananá y agua con gas.

\$400 | EC:\$240

MASUKU

Combinación entre pisco y vodka que realza el fresco sabor del melón

Pisco, vodka, cordial de melón, albúmina, semillas para coronar.

\$650 | EC:\$390

CLÁSICOS DE SIEMPRE

MÁNCORA

Cóctel fresco con notas propias de uvas utilizadas para la elaboración del Andillian chardonnay, se le suma ron blanco, pulpa de mango, almíbar y agua tónica.

\$500 | EC:\$300

SIPAN CÓCTEL

Podés elegir con pisco o vodka. Con un toque de licor de naranja, jugo de pomelo rosado y almíbar de mango y maracuyá.

\$550 (pisco) / \$400 (vodka) | EC:\$240

CAPON TOWN

El fresco aroma del pisco, seguido de la calurosa sensación del wasabi, la inensidad de la ginger beer y una ácida y dulce mezcla entre el jugo de lima, el almíbar y la gaseosa de lima.

\$450 | EC:\$270

PLAYA BLANCA

Entre la dulzura de la manzanilla. A los sabores mas intensos del vino Andillian Chardonnay, le sumamos vodka y jugo de lima.

\$500 | EC:\$300

MIRAFLORES

Fresco, te hace sentir el verano. Bañado por el perfume del ron de coco, Gordon's, jugo de lima, almíbar y pulpa de ananá.

\$500 | EC:\$300

LAS CAIPIS

CAIPIMANGO

Vodka, almíbar, pulpa de mango y lima.

\$400 | EC:\$240

CAIPI SIPAN

Vodka, almíbar de maracuyá, pulpa de frutilla y lima.

\$400 | EC:\$240

CAIPI DE MARACUYÁ

Vodka, almíbar, pulpa de maracuyá y lima.

\$400 | EC:\$240

JARRAS 800cc

Versión para compartir

TÉ SIPAN

Té especiado, jugo de pomelo rosado y almíbar.

\$900 | EC:\$540

SOLEADO

Miel de maracuyá, jugo de frutillas, hojas de menta, lima en rodajas y almíbar.

\$900 | EC:\$540

DOBLE UMESHU TONIC

Simple y perfecto. Un gin tonic con aroma y sabor a ciruelas. Gordon's, umeshu y flores comestibles para decorar junto a la piel de pomelo.

\$1.000

DOBLE BANGKOK DUSK

El refresco perfecto. Cítrico y floral con base en un destilado de arroz. Con los sabores herbáceos y refrescantes logramos que puedas probar la primavera. Vodka, sochu, almíbar de lemongrass, te de jazmín y agua con gas. Coronado con una ramita de lemongrass y rodaja de pomelo.

\$1.000

PISCOS

(conocidos y no tanto)

PISCO CLÁSICO

Infalible y potente nuestra mejor versión del pisco sour.
Pisco, almíbar y albumina, coronado con gotas de bitter angostura.

\$750

PISCO DE MARACUYÁ

Nuestro ya conocido y amado pisco.
Pisco, pulpa de maracuyá y semillas

\$700

PISCO DE MANGO

Reversión de nuestro conocido y amado pisco pero
esta vez con pulpa de mango

\$700

PISCO DE BANANA Y AJONJOLÍ

Entre las notas florales del pisco y lo frutado de la banana,
nace esta versión tropical del clásico peruano, condimentado
con lo exótico del sésamo. Pisco, óleo de ananá, lima y albumina,
con gotas de aceite de sésamo para terminar

\$700

PISCO DE ANANÁ

Frutal y fresco con un ligero final picante. Podés probarlo como fue
concebido o la versión sin picante. Pisco infusionado al ají amarillo,
almíbar de ananá, lima y albúmina, coronan unas hojitas de cilantro.

\$700

CERVEZAS

500cc

STELLA ARTOIS

Noire

\$400 | EC:\$240

PATAGONIA

Amber Lager

\$450 | EC:\$330

Kune

\$450 | EC:\$330

Bohemian Pilsener

\$450 | EC:\$330

Weisse

\$400 | EC:\$240

24.7

\$450 | EC:\$330

375cc

STELLA ARTOIS

\$350 | EC:\$210

CORONA

\$450 | EC:\$330