

SIPANO
AMOR POR LO NIKKEI

MENÚ COCKTAILS

AHORA TODOS LOS DIAS!!

40% DE DESCUENTO

En todas las opciones indicadas en nuestras cartas con
el beneficio EARLY CALL y LAST CALL

Solo aplicable a ordenes y cuentas cerradas dentro
de los horarios indicados

-EARLY CALL de 19 a 20.45 (horario limite de ingreso 19.30)

-LAST CALL de 23.15 al cierre

No combinable ni acumulable con otras promociones ni 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.

\$900 | EC o LC: \$540

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.

\$900 | EC o LC: \$540

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.

\$950 | EC o LC: \$570

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$950 | EC o LC: \$570

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

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$900 | EC o LC: \$540

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.

\$1.050 | EC o LC: \$630

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.

\$1.050 | EC o LC: \$630

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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 infundido en frambuesas, almíbar de remolacha, lima, pomelo, barspoon de marraschino, menta y tiras de pomelo para decorar.

\$1.050 | EC o LC: \$630

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

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.

\$1.050 (pisco) / \$900 (vodka) | EC o LC: \$630/\$540

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.

\$1.050 | EC o LC: \$630

PLAYA BLANCA

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

\$1.050 | EC o LC: \$630

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.

\$1.000 | EC o LC: \$600

LAS CAIPIS

CAIPIMANGO

Vodka, almíbar, pulpa de mango y lima.

\$900 | EC o LC: \$540

CAIPI SIPAN

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

\$900 | EC o LC: \$540

CAIPI DE MARACUYÁ

Vodka, almíbar, pulpa de maracuyá y lima.

\$900 | EC o LC: \$540

JARRAS 800cc

Versión para compartir

TÉ SIPAN

Té especiado, jugo de pomelo rosado y almíbar.

\$1.400 | EC o LC: \$840

SOLEADO

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

\$1.400 | EC o LC: \$840

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.

\$1.700 | EC o LC: \$1.020

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.

\$1.800 | EC o LC: \$1.080

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.

\$1.200

PISCO DE MARACUYÁ

Nuestro ya conocido y amado pisco.

Pisco, pulpa de maracuyá y semillas

\$1.150

PISCO DE MANGO

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

\$1.200

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.

\$1.200

CERVEZAS

473cc

STELLA ARTOIS

\$700 | EC o LC: \$420

Noire

\$700 | EC o LC: \$420

410cc

PATAGONIA

Amber Lager

\$950 | EC o LC: \$570

Bohemian Pilsener

\$950 | EC o LC: \$570

Weisse

\$950 | EC o LC: \$570

24.7

\$950 | EC o LC: \$570

330cc

CORONA

\$950 | EC o LC: \$570