

Muna
CRAFT BAR



Hubo un tiempo en que un amante de los cócteles buscó, sin descanso distintos sabores que escaparan de lo convencional. No los encontró en ningún lugar... así que decidió crearlos.

Así nació Muna, un bar inspirado en la diversidad y en el arte de la mixología sin límites, donde cada bebida es una obra de alquimia. Aquí encontrarás destilados tan insólitos como el de lana de oveja, el de anticucho o el de caracol amazónico (Congompe). Cada trago es un viaje a nuestras raíces y a lo auténtico, porque trabajamos cada ingrediente con nuestras manos, combinando técnicas ancestrales y procesos modernos para crear sabores únicos.

En nuestra barra, todo nace desde cero: fermentamos nuestro propio amazake, kimchi y sIracha; elaboramos cordiales únicos y aperitivos andinos que convierten cada sorbo en una experiencia irrepetible.

Después de tres décadas explorando sabores, comprendimos que nuestra misión no era seguir tendencias, sino crearlas. No nacimos para ser comerciales, nacimos para ser diferentes, cuidando cada detalle con la pasión de quienes transforman una idea en experiencia.



CÓCTEL # 01

CONEJO & AJÍ DULCE

WHISKY CHIVAS 12 AÑOS /

DESTILADO DE LA SUERTE /

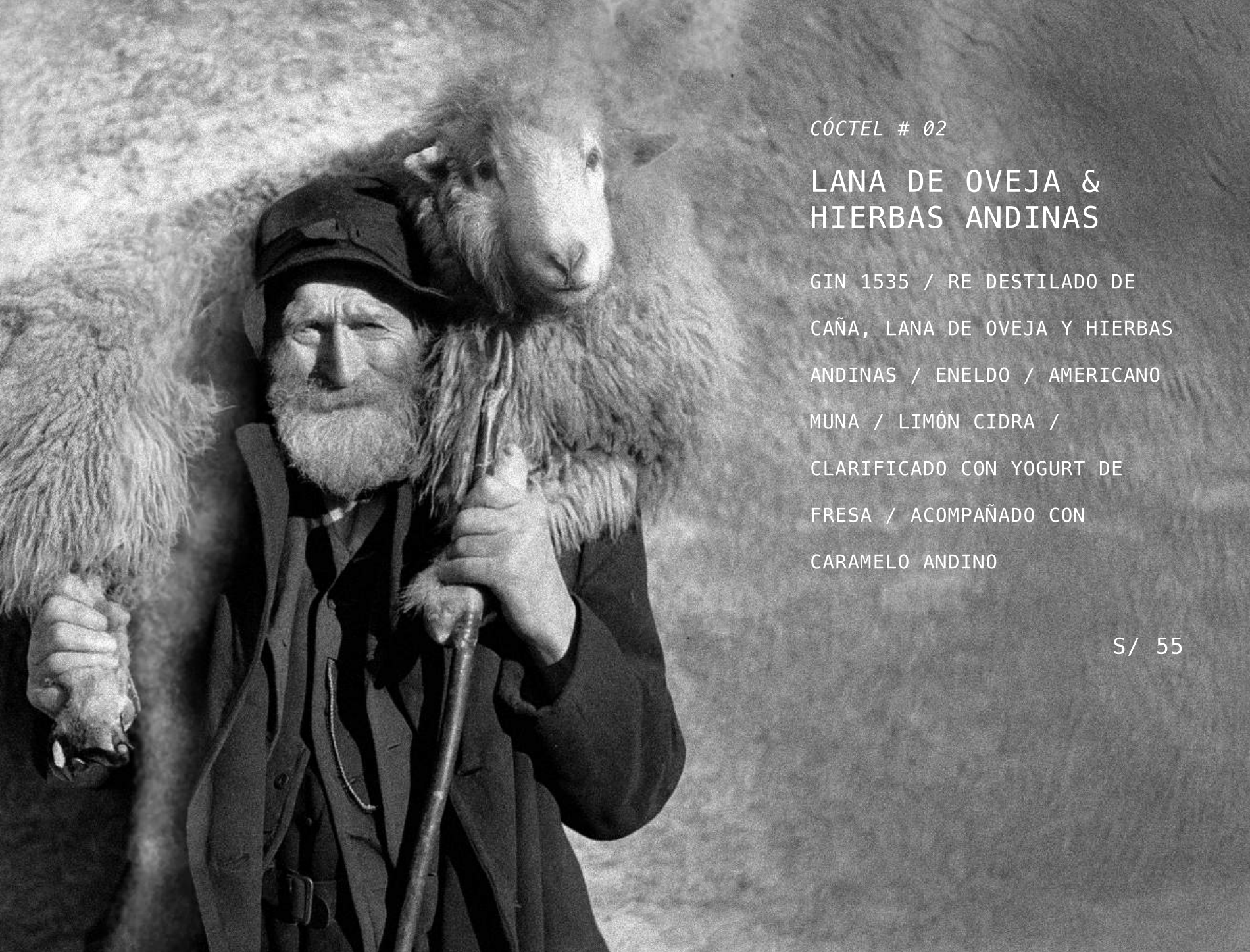
CORDIAL DE AJÍ DULCE /

LACTOFERMENTO DE ZANAHORIA /

ZUMO DE NARANJA /

CLARIFICADO CON LECHE AL KIÓN

S/ 55

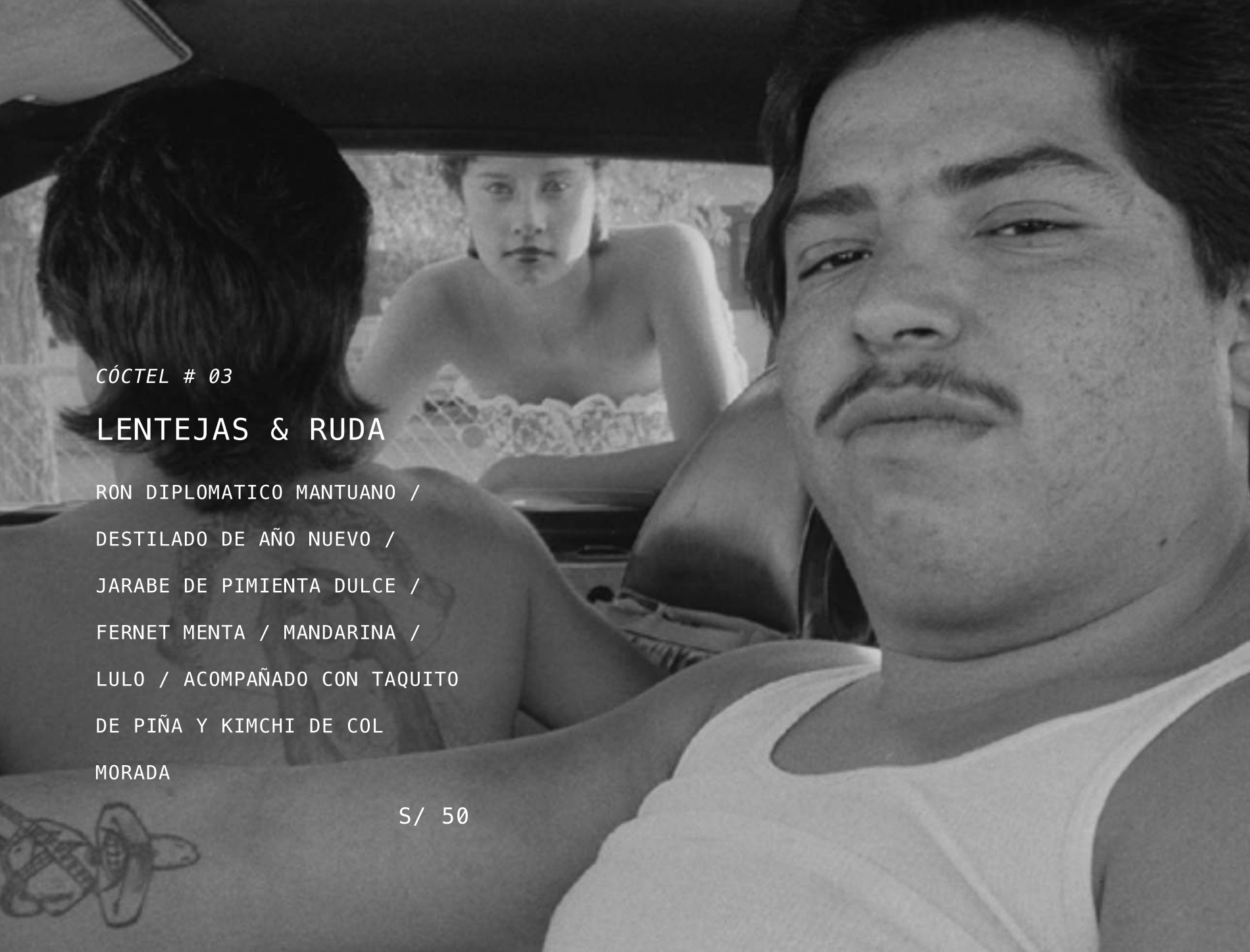


CÓCTEL # 02

LANA DE OVEJA & HIERBAS ANDINAS

GIN 1535 / RE DESTILADO DE
CAÑA, LANA DE OVEJA Y HIERBAS
ANDINAS / ENELDO / AMERICANO
MUNA / LIMÓN CIDRA /
CLARIFICADO CON YOGURT DE
FRESA / ACOMPAÑADO CON
CAMELO ANDINO

S/ 55

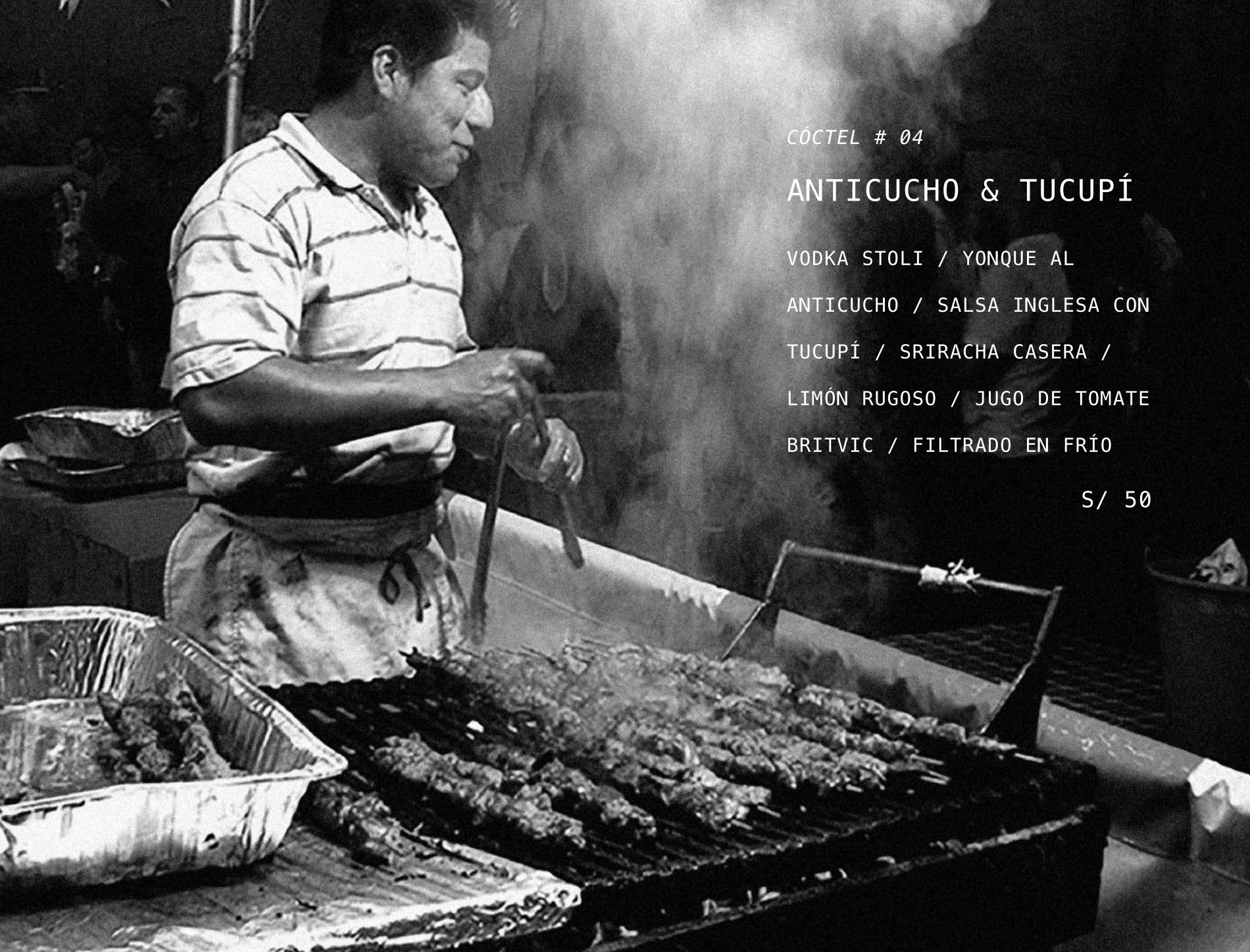


CÓCTEL # 03

LENTEJAS & RUDA

RON DIPLOMATICO MANTUANO /
DESTILADO DE AÑO NUEVO /
JARABE DE PIMIENTA DULCE /
FERNET MENTA / MANDARINA /
LULO / ACOMPAÑADO CON TAQUITO
DE PIÑA Y KIMCHI DE COL
MORADA

S/ 50



CÓCTEL # 04

ANTICUCHO & TUCUPÍ

VODKA STOLI / YONQUE AL

ANTICUCHO / SALSA INGLESA CON

TUCUPÍ / SRIRACHA CASERA /

LIMÓN RUGOSO / JUGO DE TOMATE

BRITVIC / FILTRADO EN FRÍO

S/ 50

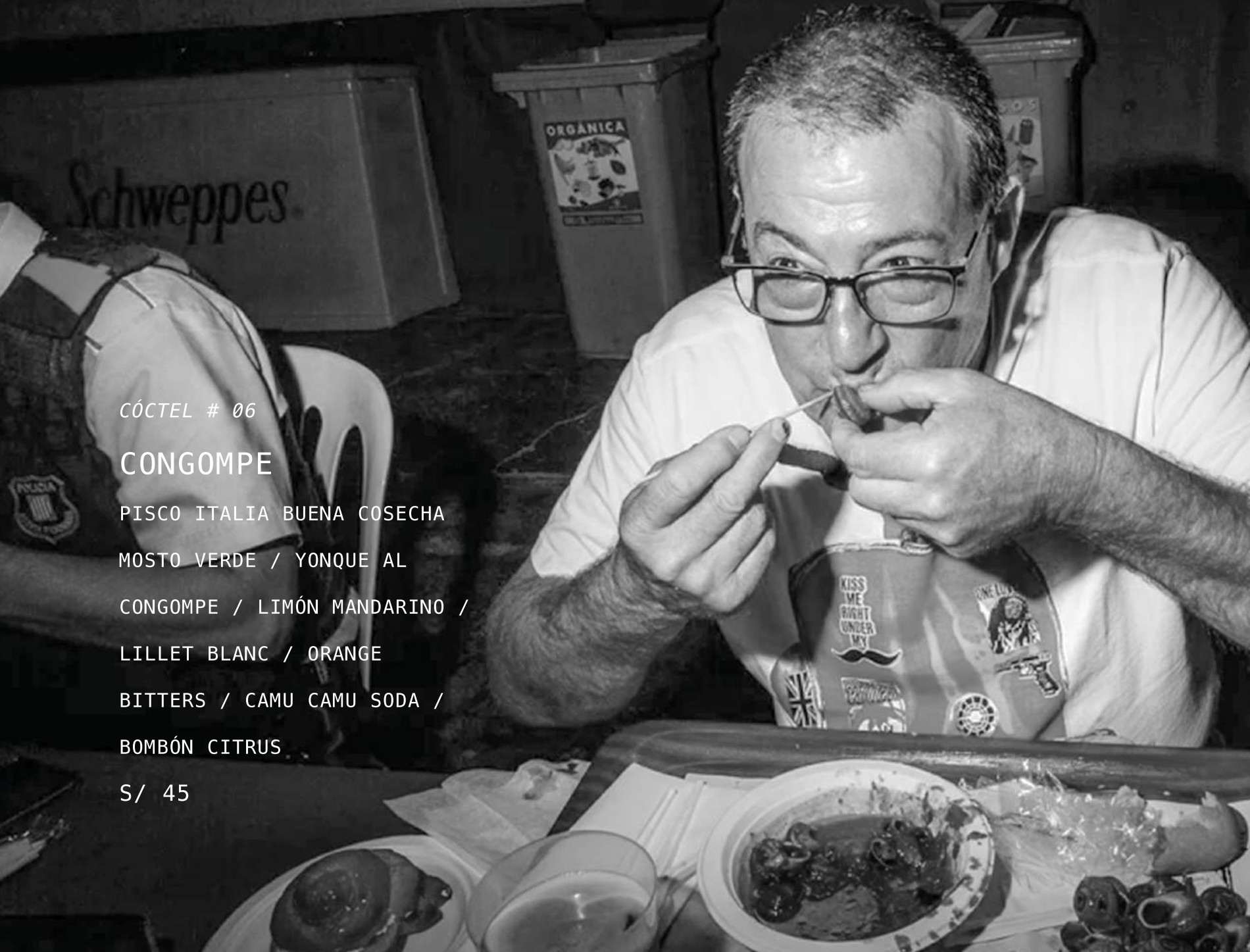


CÓCTEL # 05

CONCHAS & HONGOS PORCÓN

AQARÁ RITO / DESTILADO DE
CAÑA Y CONCHAS / LICOR DE
HONGOS PORCÓN / MIEL DE AGAVE
ANDINO / PIÑA / TORONJA /
CROCANTE TINTA DE CALAMAR Y
AJONJOLÍ

S/ 55



CÓCTEL # 06

CONGOMPE

PISCO ITALIA BUENA COSECHA
MOSTO VERDE / YONQUE AL
CONGOMPE / LIMÓN MANDARINO /
LILLET BLANC / ORANGE
BITTERS / CAMU CAMU SODA /
BOMBÓN CITRUS

S/ 45

CÓCTEL # 07

TURRÓN / LÚCUMA

RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS /
DESTILADO DE CAÑA Y TURRÓN /
LÚCUMA / CHOCOLATE BITTERS /
OPORTO RUBÍ / CLARIFICADO CON
KEFIR DE VAINILLA POMPONA

S/ 50



A black and white photograph showing a pair of hands holding several corn cobs. The hands are positioned at the top of the frame, with fingers gently gripping the cobs. The corn cobs are the central focus, showing their characteristic rows of kernels. The background is blurred, suggesting an outdoor or rustic setting. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the skin and the corn.

CÓCTEL # 08

CHICHA MORADA

PISCO BARSOL MV TORONTEL /

DESTILADO DE CHICHA MORADA /

ALMIBAR DE FRAMBUESA / BITTER

BIANCO LUXARDO EN FRUTAS

TROPICALES / LIMÓN CRIOLLO /

CLARA DE HUEVO / TIERRA

MULTICOLOR DE CÍTRICOS

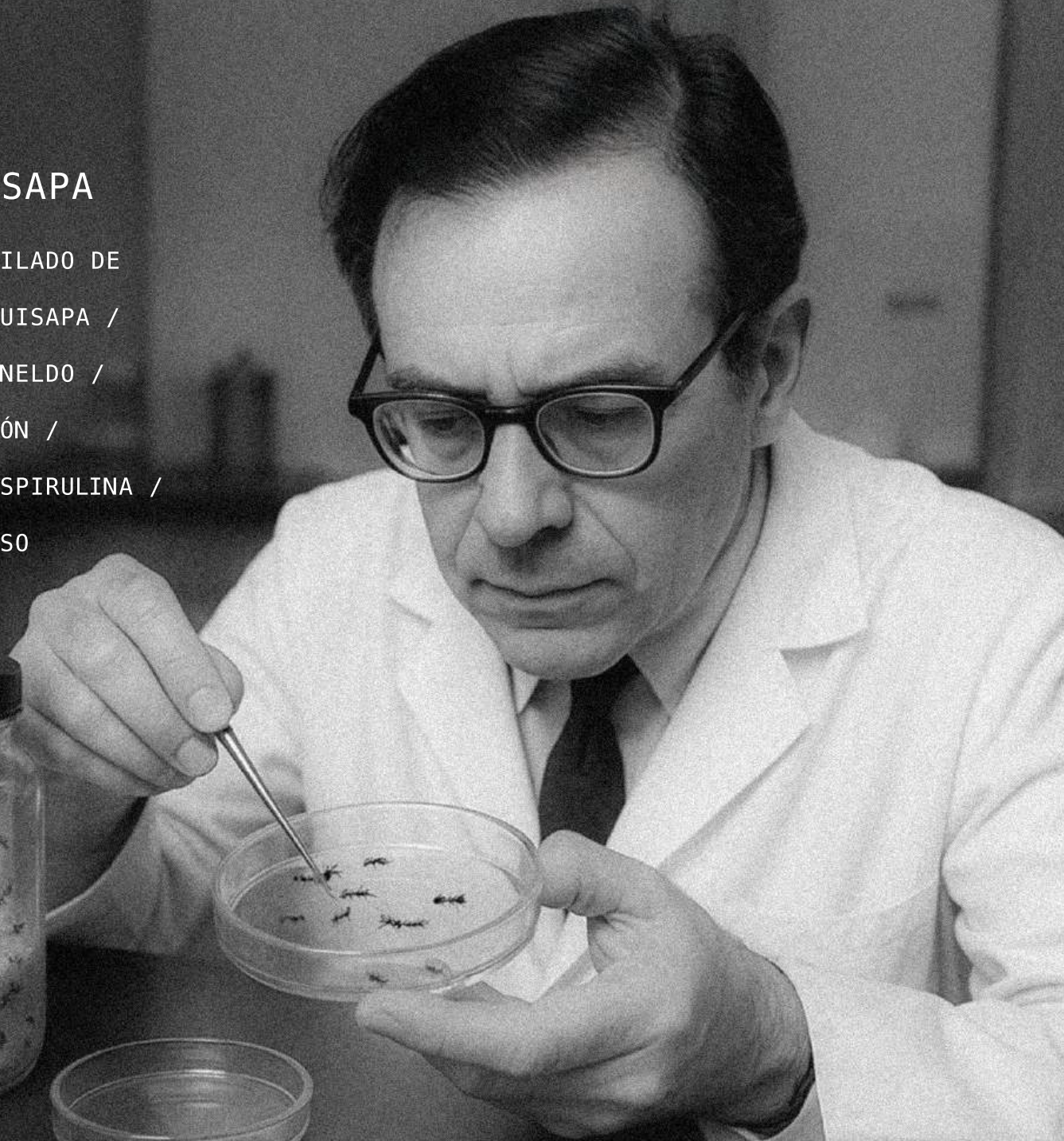
S/ 45

CÓCTEL # 09

HORMIGA SIQUISAPA

GIN BEEFEATER / DESTILADO DE
SHACTA Y HORMIGA SIQUISAPA /
VINO CHARDONNAY AL ENELDO /
SALMUERA DE ALCAPARRÓN /
ACEITE DE CEDRÓN Y ESPIRULINA /
AROMAS DE LIMÓN RUGOSO

S/ 45



CÓCTEL # 10

CHICHA DE JORA & PAICO

JACK DANIELS #07 / DESTILADO

DE CHICHA JORA / VERMOUTH AL

PAICO / APERITIVO DE EMOLIENTE

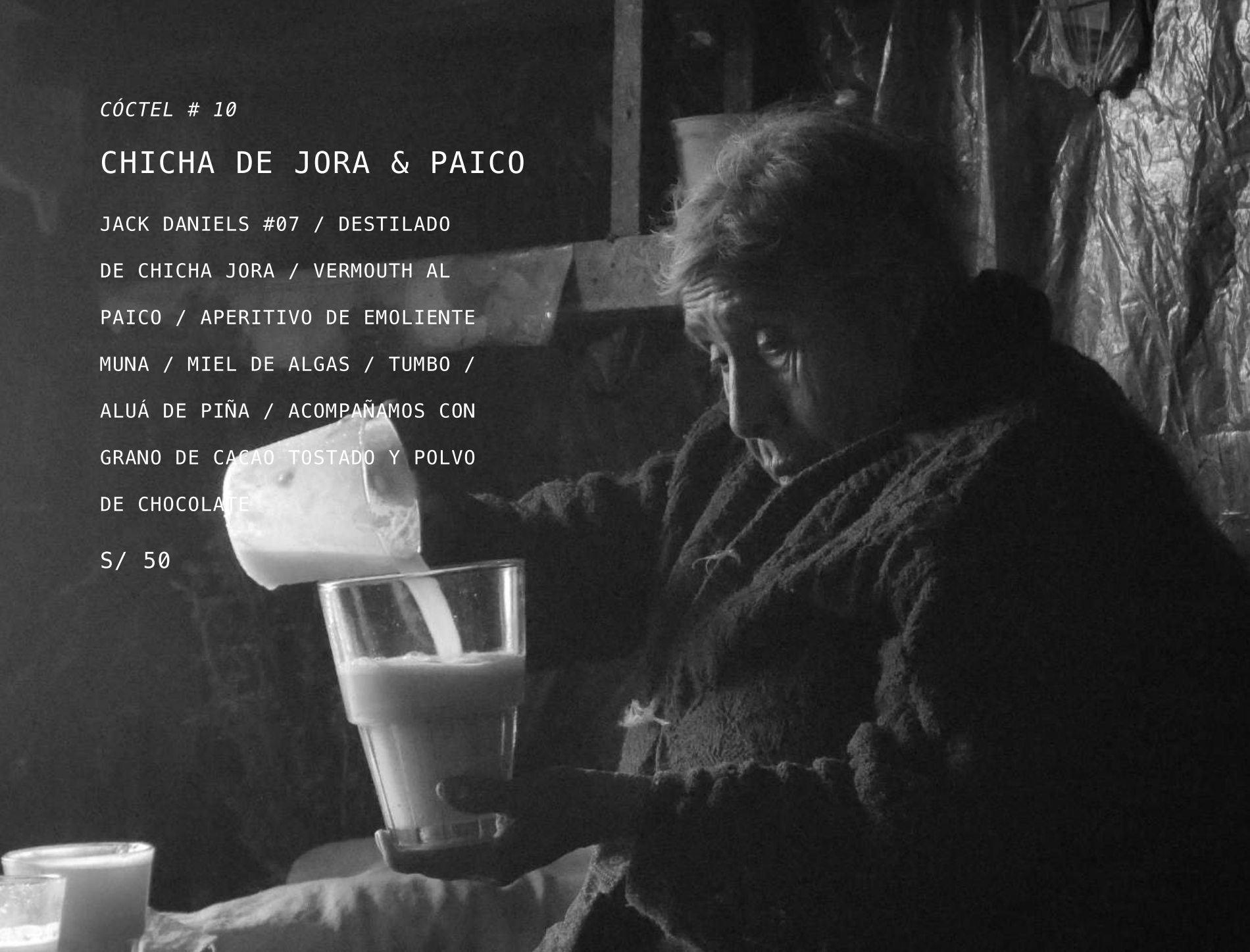
MUNA / MIEL DE ALGAS / TUMBO /

ALUÁ DE PIÑA / ACOMPAÑAMOS CON

GRANO DE CACAO TOSTADO Y POLVO

DE CHOCOLATE

S/ 50





CÓCTEL # 11

AMAZAKE / LYCHEE

GIN MG PARADISO / DESTILADO

AMAZAKE Y LYCHEE / LACTO

CIRUELAS / ENCURTIDO MANZANA

VERDE / INFUSIÓN JAZMÍN Y

OO LONG / PORTO BRANCO EN

ESPECIAS / TONICA FRAMBUESA

BRITVIC

S/ 50

CÓCTEL # 12

PASTEL DE QUINCEAÑERO

TEQUILA ALTOS REPOSADO/ YONQUE

AL PASTEL DE QUINCEAÑERO /

MIX DE CÍTRICOS / BLEND DE

BITTERS / SODA DE TORONJA

LONDON ESSENCE / AIRE DE PIÑA

SALINA

S/ 50



CÓCTELES CLÁSICOS DE LA BODEGA

Combina estos clásicos como a ti más te guste y tómate uno diferente en cada visita...

S/ 60

NEGRONI

DESTILADOS: BEEFEATER / MG / 1535 / SILENT POOL

BITTER ROJO: BERTO / LUXARDO / GANCIA / ROUGE /

CAMPARI

VERMOUTH ROSSO: MARTINI RUBINO / DOLIN / PUNT E MES /

MANCINO

GUARNICIÓN: NARANJA / TORONJA / LIMA / CIDRA

MARTINI DRY / CLARITO / GIBSON

GINES: BEEFEATER / MG / 1535 / SILENT POOL

VERMOUTH DRY: DOLIN / SAN BASILE / MARTINI / LEONCE

AROMATIC BITTERS: ORANGE FEE BROS / ORANGE ANGOSTURA /

ORANGE HOMEMADE MUNA

GUARNICIÓN: ACEITUNA VERDE / LIMÓN / ALCAPARRÓN /

CEBOLLA PERLA

CAPITÁN

PISCOS: BARSOL / BUENA COSECHA / SANTA MARIA MAGDALENA /
CAMPO DE ENCANTO / FONTANA

VERMOUTH ROSSO: CINZANO 1757 / DOLIN / PUNT E MES /
MANCINO

AROMATIC BITTERS: ANGOSTURA / RICANTI / OLD FASHIONED /
ORANGE FEE BROS

GUARNICIÓN: ACEITUNA VERDE / LIMÓN / ACEITUNA BOTIJA /
NARANJA

MOCKTAILS

S.A. #14 S/ 25

LACTO UVA BORGONA / ROSE LEMONADE

S.A. #15 S/ 25

SHRUB DE FRESA / JUGO DE MAÍZ JORA

S.A. #16 S/ 25

LULO / ZETAS / LIMÓN / AIRE DE PIÑA GRILLADA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

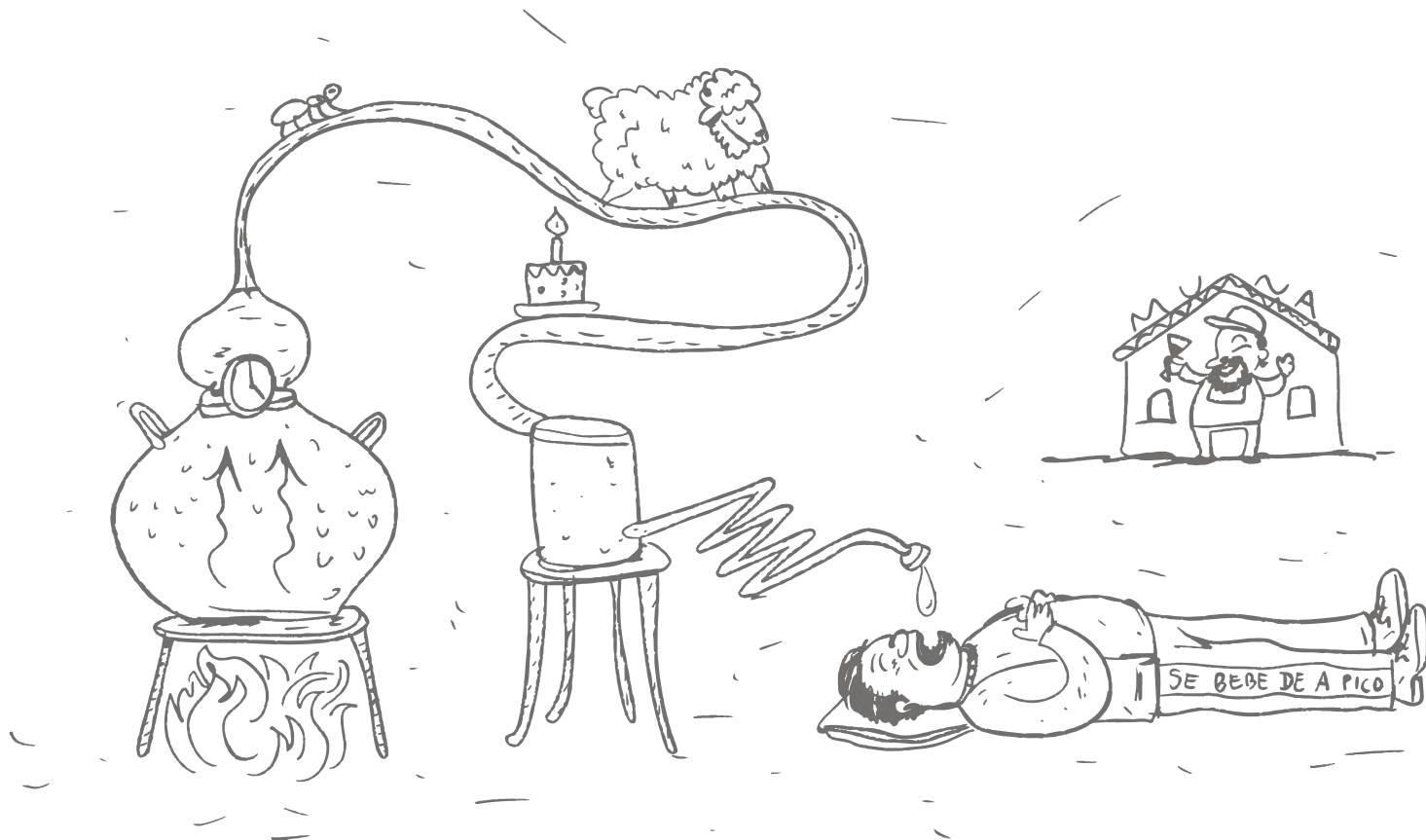
AGUA EVIAN	S/ 18
------------	-------

AGUA SAN PELLEGRINO	S/ 18
---------------------	-------

GINGER ALE BRITVIC	S/ 18
--------------------	-------

AGUA TONICA BRITVIC	S/ 18
---------------------	-------

ROSE LEMONADE	S/ 18
---------------	-------





TZATZIKI & HIERBAS 40

Acompañado de crudites, aceite de oliva, pepinos japoneses y crocante depan pita.

CARPACCIO MUNA 52

Finas láminas de lomo en salsa vitello, alcaparras, aceto balsámico con pan de masa madre.

STEAK TARTARE 50

Lomo Angus, yema curada, alcaparras, chives y tostaditas crocantes.

SALMÓN TARTARE 55

Finos cortes marinados con limón cidra, palta, dill y tostones de maíz.

TOMATES & VERDES 40

Arugula, berros, pepino dulce, Prosciutto, pimienta asado, cherrys y vinagreta.

LAS EMPANADITAS 45

De lomo saltado al pisco, langostinos al ajillo y vegetales romesco.

CONCHITAS A LA PARMESANA 58

Bechamel, Grana Padano, pangrattato, perejil, cítricos y chardonnay.

BIG SMASH BURGUER 58

Wagyu, salsa brava, cheddar, cebolla tostada, tocino, onion rings y papas fritas.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 45

Huevo de codorniz, tocino y alioli.

PAPAS TRUFADAS 40

Huancaína, queso fetta, jalapeño, salsa brava y chives(puedes pedir las al chorizo).