Muna

CRAFT BAR

1 Pisco Italia
1/4 Vino Blanco S.D
2 Mucilago Cacao
1/4 Noilly Prat / Palo Santo

REFRESCADO

Sacha Fizz

1 1/2
1 1/2 Quito Quito
1/2 Falernum
1/4 Naranja Agria.
top tonica Polvo? / Comestible

Negroni / Yonque

1 Gin / Manichuelo
1 Vermouth / Pachuli
3/4 Bitter Campa.
1/4 Machin

1 1/2 Acido citrico
Jarabe Palo Santo
tonica

ACA NO HAY SANTOS !!!

Loso → combustible: Caña
Se puede cambiar
- Sirope Cedrón
- Soda Ciruelo costero
- Jerez o Lillet Blanc
- Citrico

Polvo floral chocolate

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 (congompé). 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 sriracha; 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

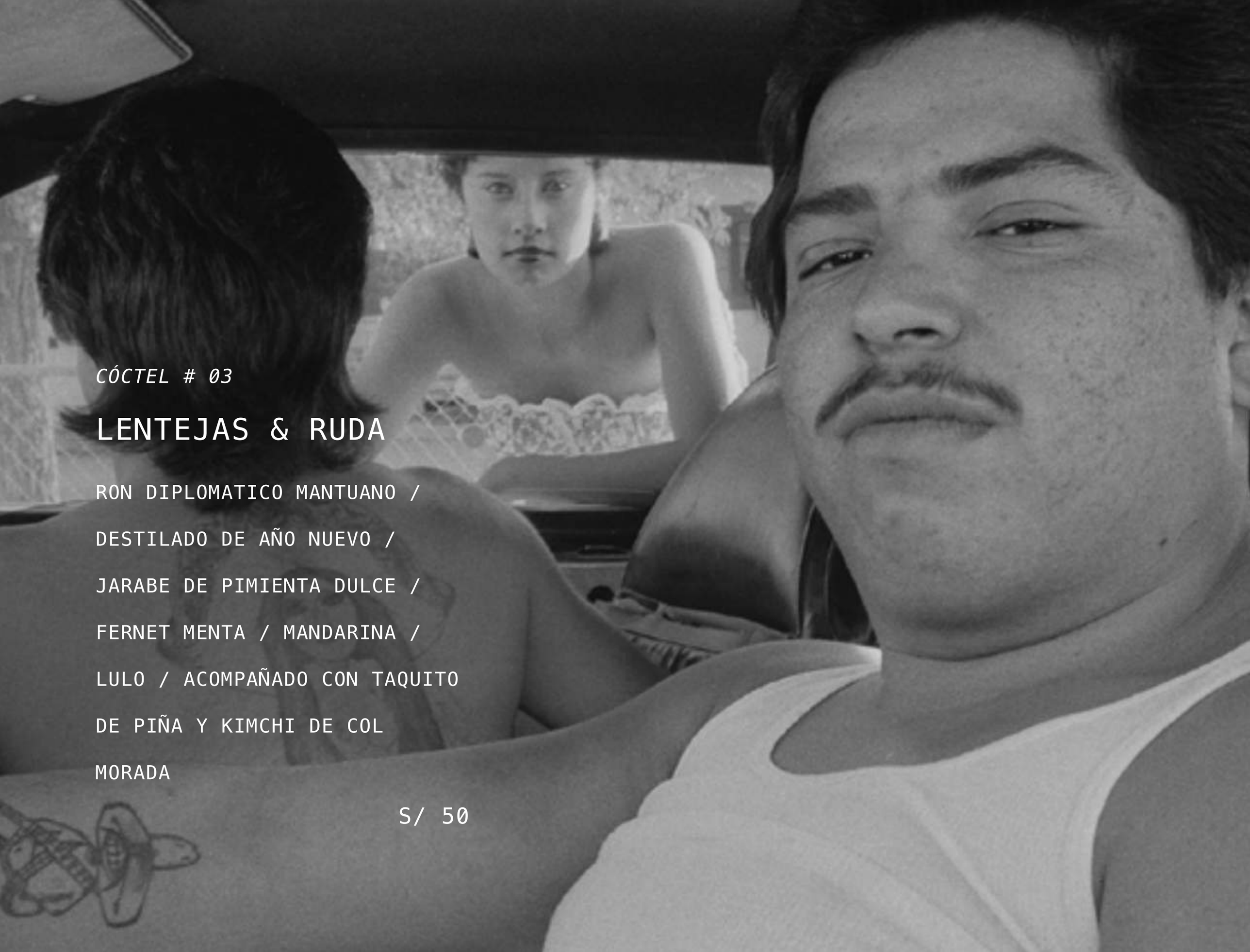
S/ 55

CÓCTEL # 02

LANA DE OVEJA & HIERBAS ANDINAS

GIN 1535 / GIN 1535 / RE DESTILADO DE CAÑA, LANA DE OVEJA Y HIERBAS ANDINAS / HINOJO / AMERICANO MUNA / LIMON CIDRA / CLARIFICADO CON YOGURT DE FRESA / ACOMPAÑADO CON FALSA LANA DE CHICLE SALINO.

S/ 55



CÓCTEL # 03

LENTEJAS & RUDA

RON DIPLOMATICO MANTUANO /

DESTILADO DE AÑO NUEVO /

JARABE DE PIMIENTA DULCE /

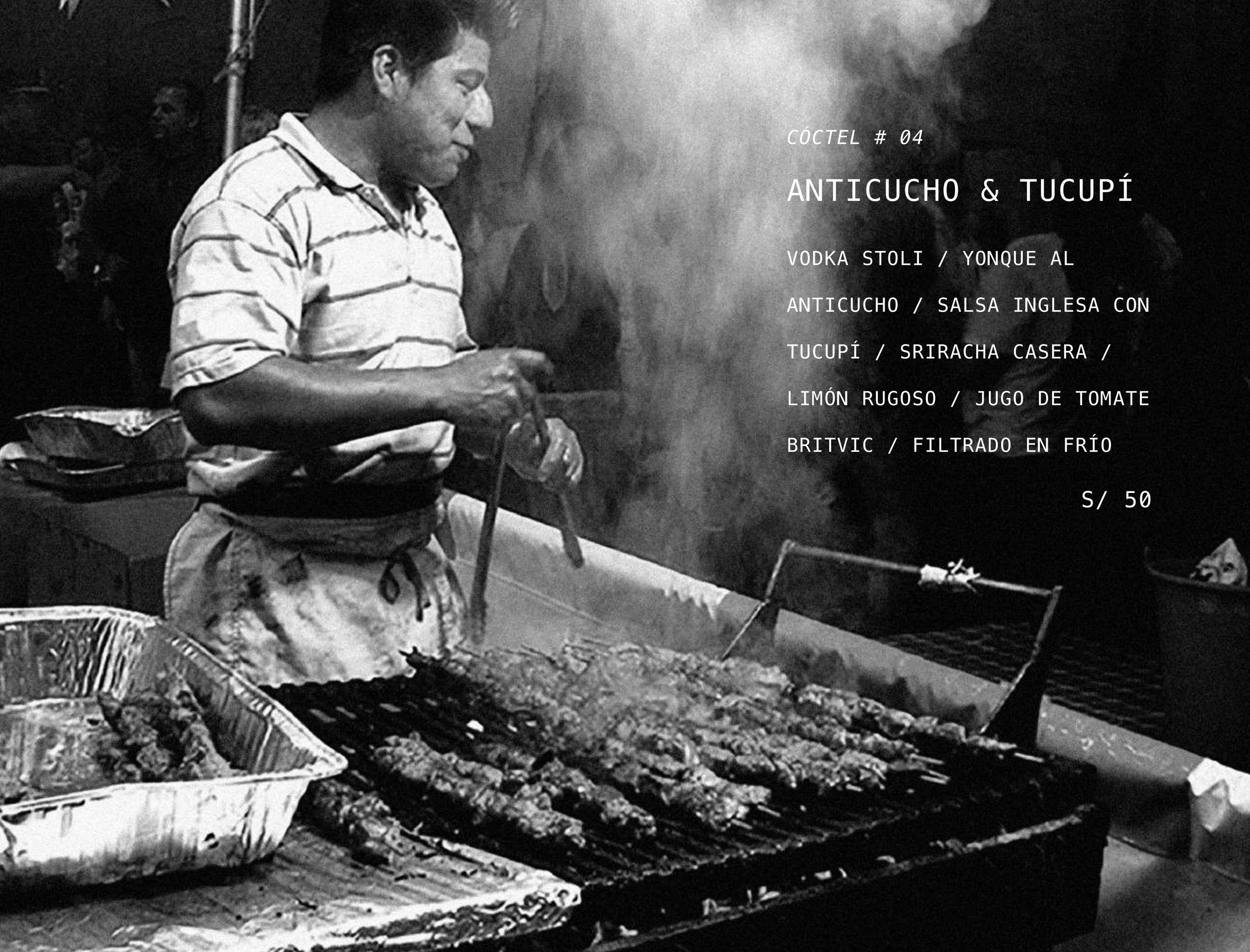
FERNET MENTA / MANDARINA /

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

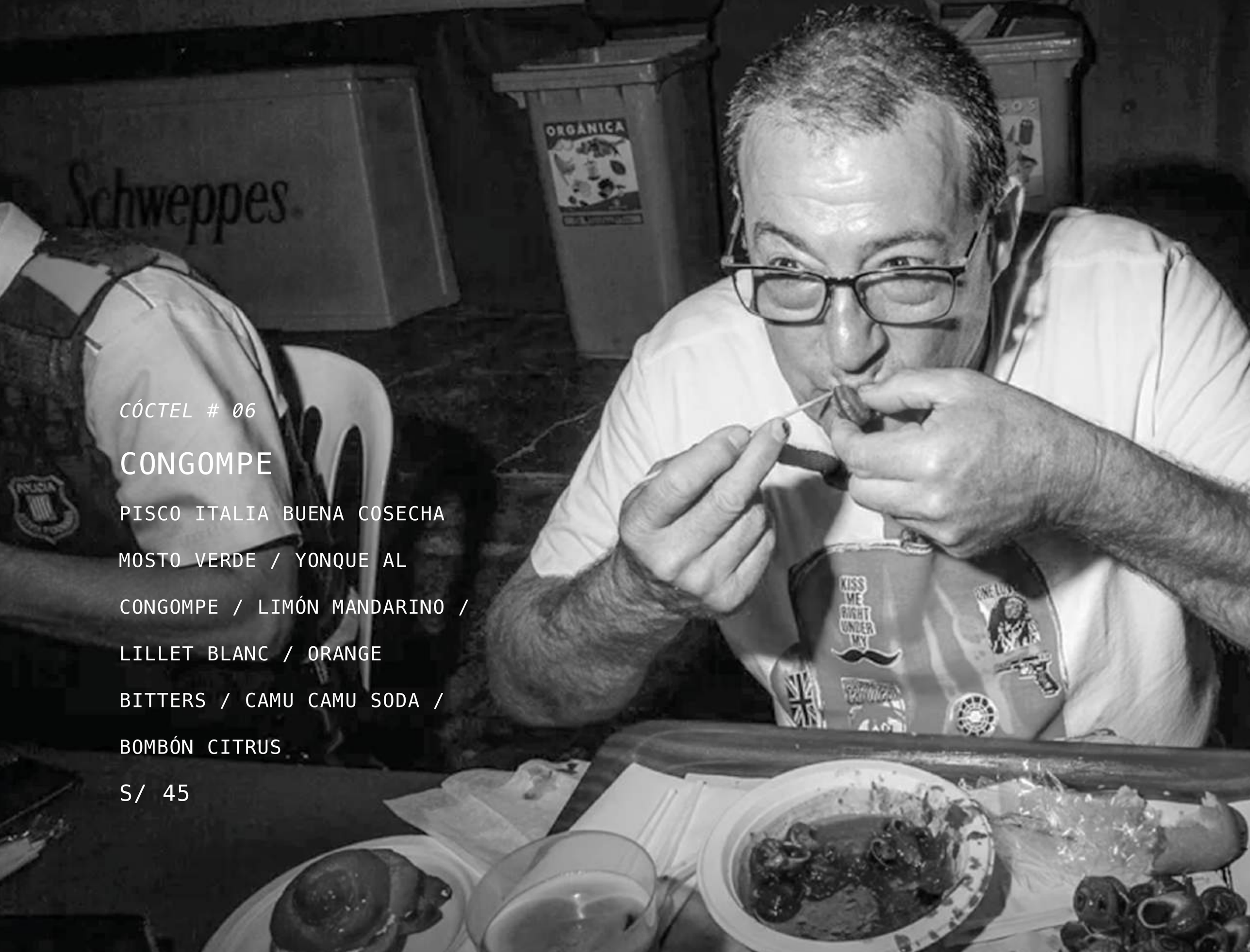
S/ 50

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

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

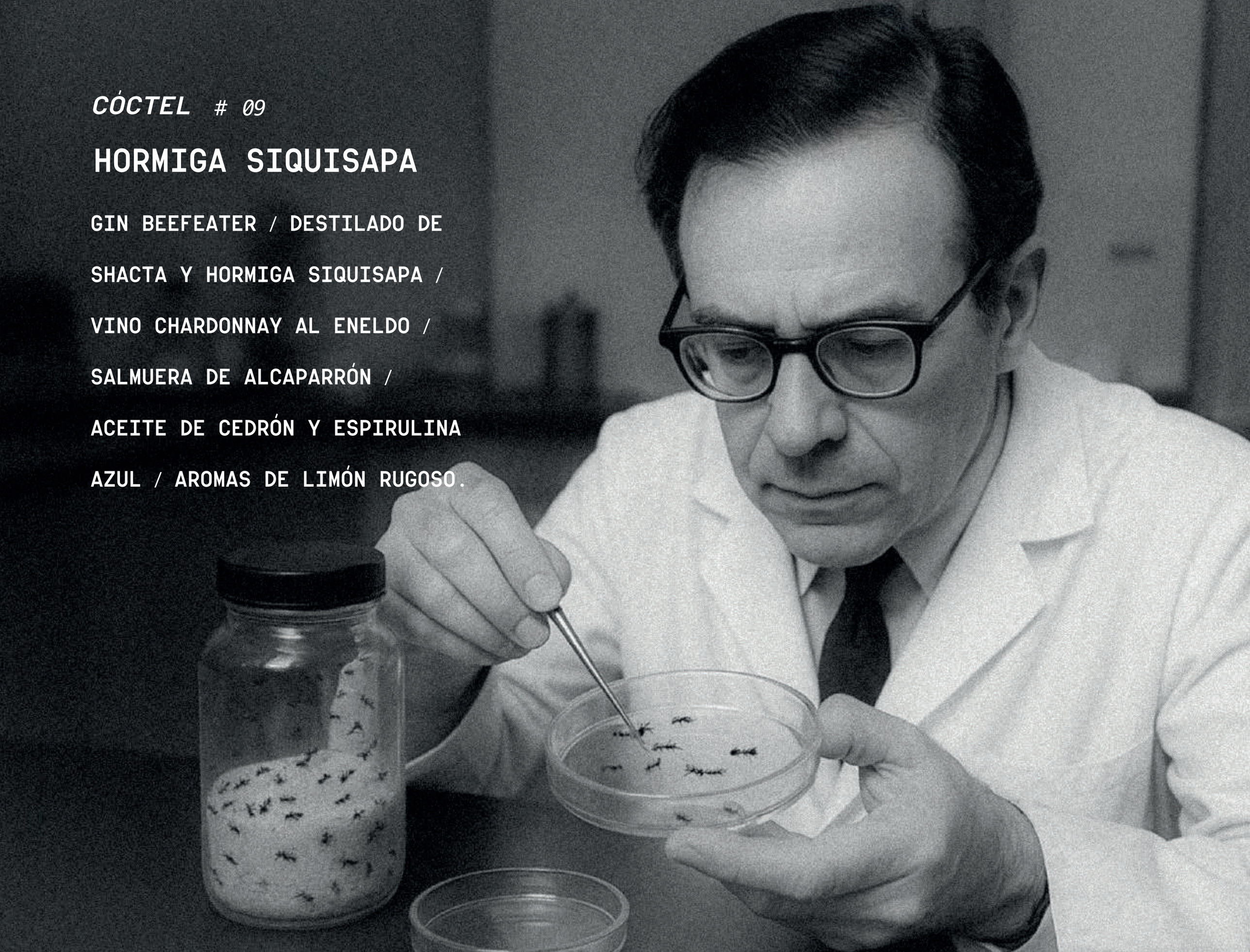
MULTICOLOR DE CÍTRICOS

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 AZUL / AROMAS DE LIMÓN RUGOSO.



CÓCTEL # 10

CHICHA DE JORA & PAICO

JACK DANIELS #07 / DESTILADO

DE CHICHA JORA / VERMOUTH ROSSO

AL PAYCO / APERITIVO DE EMOLIENTE

MUNA / MIEL DE ALGAS / TUMBO /

ALÚA DE PIÑA / ACOMPAÑAMOS CON

GRANO DE CACAO TOSTADO CON POLVO

DE CHOCOLATE Y PANELA.

S/ 50

COCTEL # 11

AMAZAKE & LYCHEE

GIN MG PARADISO / DESTILADO AMAZAKE Y LYCHEE / LACTO CIRUELAS / ENCURTIDO MANZANA VERDE / TÉ JAZMÍN/ PORTO BRANCO EN ESPECIAS / AGUA 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

LABORATIO DE CÓCTELES

S/ 70

NEGRONI

DESTILADO: **BEEFEATER 24 / MG / 1535 / SILENT POOL**

BITTER ROJO: **MARTINI BITTER / LUXARDO / GANCIA / RINOMATO / CAMPARI**

VERMOUTH: **CARPANO ANTICA / DOLIN / PUNT E MES / MANCINO / BARROCO**

GUARNICIÓN: **NARANJA / TORONJA / LIMA / CIDRA**

MARTINI DRY / CLARITO / GIBSON

DESTILADOS: **BEEFEATER / MG / 1535 / MARTIN MILLERS**

VERMOUTH DRY: **DOLIN / SAN BASILE / CARPANO / LEONCE**

AROMATIC BITTERS: **ORANGE FEE BROS / ORANGE ANGOSTURA / OTE´A BITTERS**

GUARNICIÓN: **ACEITUNA VERDE / LIMÓN / ALCAPARRÓN / CEBOLLA PERLA**

CAPITÁN

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

VERMOUTH ROSSO: **CARPANO / MARTINI RISERVA ESPECIALE / PUNT E MES / MANCINO / BARROCO**

AROMATIC BITTERS: **ANGOSTURA / BARROCO CHERRY BITTERS / OLD FASHIONED / ORANGE FEE BROS**

GUARNICIÓN: **ACEITUNA VERDE / LIMÓN / ACEITUNA BOTIJA / NARANJA**

MOCKTAILS

S.A. #14 S/ 25

LACTO BORGOÑA / ROSE LEMONADE

S.A. #15 S/ 25

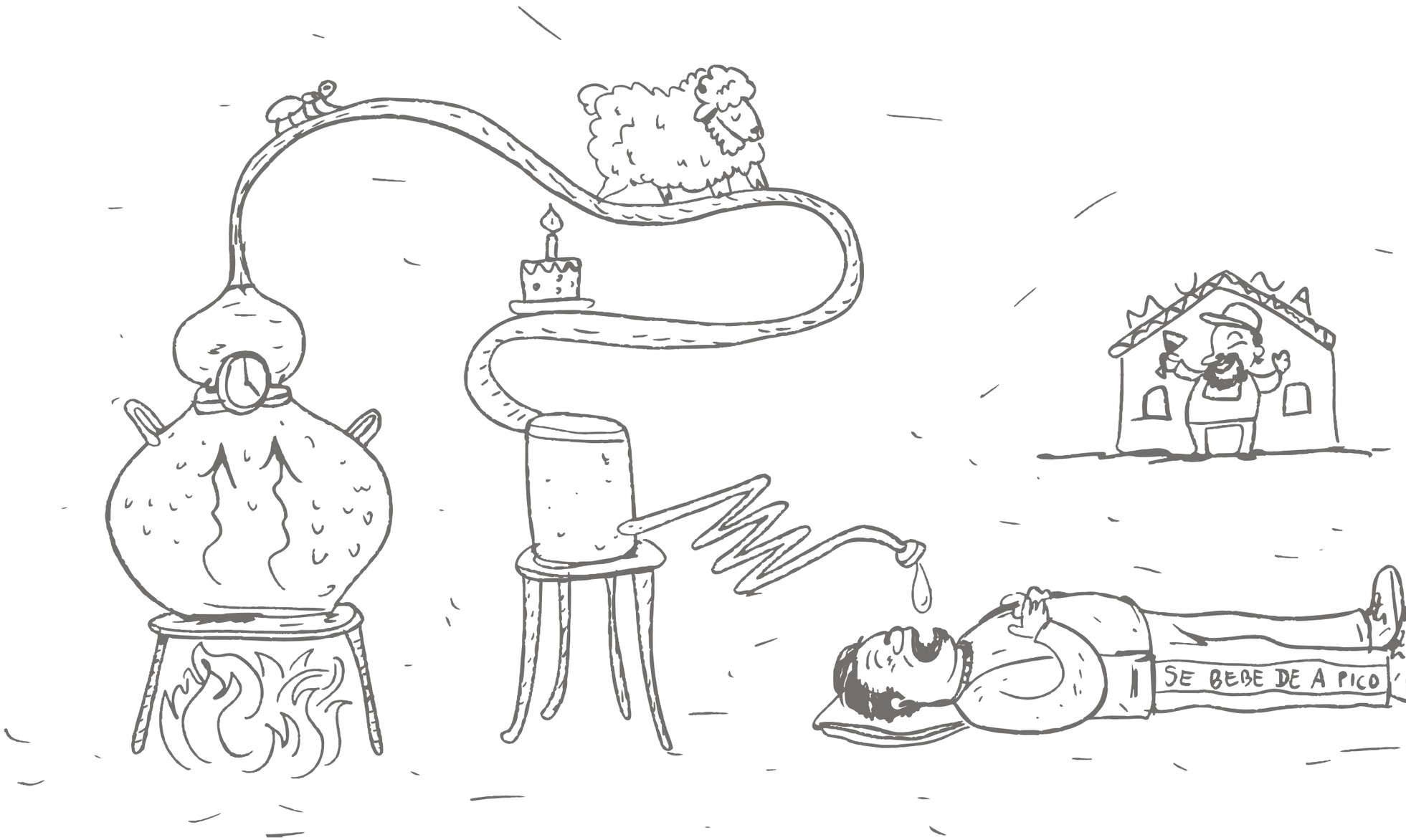
SHRUB DE FRESA / JUGO DE MAÍZ JORA

S.A. #16 S/ 25

LULO / ZETAS / LIMÓN / AIRE DE PIÑA GRILLADA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA EVIAN 750 ML	**S/ 35**
AQUA PANNA 500 ML	**S/ 35**
AGUA EVIAN 330 ML	**S/ 18**
GINGER ALE BRITVIC	**S/ 18**
AGUA TONICA BRITVIC	**S/ 18**
ROSE LEMONADE	**S/ 18**


SE BEBE DE A PICO

PIQUEOS FRÍOS

VOLSTED TARTARE 50

FINOS CORTES DE SALMON MARINADOS CON LIMON, TOGARASHI, CEBOLLÍN, ALCAPARRAS Y SALSA ACEVICHADA. COMPLEMENTADO CON CROCANTES DE TAPIOCA EN TINTA DE CALAMAR.

CARPACCIO MUNA 55

FINAS LÁMINAS DE LOMO FINO EN SALSA VITELLO TONNATO Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO. ALCAPARRAS CROCANTES, ARÚGULA BEBÉ, LÁMINAS DE QUESO PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADOS DE PAN CASERO CRUJIENTE.

PULPO AHUMADO AL OLIVO 55

LÁMINAS DE PULPO AHUMADO COCIDO AL VACÍO, CUBIERTO CON SALSA AL OLIVO, CUBOS DE PALTA TATEMADA, SARZITA CRIOLLA Y ACEITES DE ACHIOTE Y PEREJIL. ACOMPAÑADOS DE TOSTONES DE FOCACCIA CON MANTEQUILLA AL ROMERO.

STEAK TARTARE 55

LOMO FINO EN ALIÑO CLÁSICO, YEMA CURADA, ALCAPARRAS, CHIVES Y FOCACCIA DE LA CASA.

PIQUEOS CALIENTES

LANGOSTINOS AMAZ 50

ADEREZADOS Y REBOZADOS AL PANKO, DORADOS Y SÚPER CRUJIENTES, SERVIDOS CON UNA AROMÁTICA MIEL DE CÍTRICOS AMAZÓNICOS Y PURÉ DE CAMOTE.

BROCHETAS DE POLLO & PURÉ RÚSTICO 50

TRÍO DE BROCHETAS MARINADAS EN SALSA TERIYAKI, SOBRE UNA CAMA DE PURÉ RÚSTICO DE PAPA AMARILLA.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 50

CREMOSAS Y CLÁSICAS DE ESTILO ESPAÑOL, RELLENAS CON BECHAMEL Y TOCINO CRISPY. REBOZADAS Y DORADAS, MONTADAS CON HUEVO DE CODORNIZ Y JAMÓN SERRANO.

CONCHITAS A LA PARMESANA 58

SELLADAS EN MANTEQUILLA, SALSA BECHAMEL AROMATIZADA AL CHARDONNAY Y PARMESANO GRATINADO.

CLANDESTINE BURGUER 58

HAMBURGUESA DOBLE DE BRISKET, PAN BRIOCHE CASERO, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO CROCANTE, SALSA CLANDESTINE,PAPAS AMARILLAS FRITAS Y KÉTCHUP DE SACHA TOMATE.

FONDOS

POLLO EN MANTEQUILLA DE AJOS Y TAGLIATELLE AL PORCÓN — 55

RIQUÍSIMA PASTA EN SALSA CREMOSA DE HONGOS PORCÓN Y CREMA DE LECHE. MONTADA CON POLLO A LA PLANCHA EN MANTEQUILLA DE AJOS, QUESO REGIONAL, TOMATES CHERRY ORGÁNICOS Y CHAMPIÑONES.

RISOTTO DE SALMÓN AL AJÍ AMARILLO Y ZAPALLO LOCHE — 60

EXQUISITO RISOTTO EN SALSA CREMOSA DE AJÍ AMARILLO, ACOMPAÑADO DE SALMÓN EN TEXTURAS Y LÁMINAS DE ZAPALLO LOCHE DESHIDRATADO.

RIGATONI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO — 65

DELICIOSA PASTA AL DENTE Y ENVUELTA EN UNA CREMOSA SALSA A LA HUANCAÍNA, CORONADOS CON JUGOSO LOMO SALTADO AL WOK, EN UNA FUSIÓN EXQUISITA QUE UNE DOS CLÁSICOS PERUANOS EN UN SOLO PLATO.

CORTES DE CARNE

ENTRAÑA ARGENTINA A LA PARRILLA — 150

JUGOSO CORTE ARGENTINO AL TERMINO, ACOMPAÑADO DE PAPAS NATIVAS FRITAS, ENSALADA DEL HUERTO, CHIMICHURRI ANDINO Y AJÍ DE LA CASA.

PICANHA AMERICANA A LA PARRILLA — 220

JUGOSO CORTE ARGENTINO AL TERMINO, ACOMPAÑADO DE PAPAS NATIVAS FRITAS, ENSALADA DEL HUERTO, CHIMICHURRI ANDINO Y AJÍ DE LA CASA.

ENTRAÑA AMERICANA A LA PARRILLA — 220

JUGOSO CORTE AMERICANO AL TERMINO, ACOMPAÑADO DE PURÉ RÚSTICO O PAPAS NATIVAS FRITAS, ENSALADA DEL HUERTO, CHIMICHURRI ANDINO Y AJÍ DE LA CASA.

POSTRES

PANNA COTTA — 40

CREMOSA Y ULTRA SEDOSA. ACOMPAÑADA CON COULIES DE FRUTOS ROJOS Y BROTES DE MENTA FRESCA.

FRUTAS AL BRANDY, CROCANTE DE MANÍ Y HELADO DE LÚCUMA — 40

MIXTURA DE FRUTAS FLAMBEADAS EN RON FLOR DE CANA, MANÍ GARRAPIÑADO Y HELADO DE LÚCUMA

GUARNICIONES

PORCIÓN DE FOCACCIA	24
PORCIÓN DE PAPAS BRAVAS	30
AROS DE CEBOLLA CRUJIENTES	30
VEGETALES SALTEADOS	30
ENSALADA DEL HUERTO MUNA	30
PORCIÓN DE PURÉ	30

Muna

CRAFT BAR