TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

BAR KIRI

Hace mucho tiempo en la época de los incas existía la costumbre de reunirse con amigos en lugares placenteros y reconfortantes para compartir momentos alegres y sobre todo curar heridas del alma compartiendo una bebida espirituosa; a estos lugares se les denominaba Kiri.

A long time ago, during the Inca era, it was customary to gather with friends in comfortable and peaceful places to share experiences, joyful moments, and especially to heal the soul's wounds while enjoying a spirit drink. These places were called 'Kiri'.

Horario de atención:
11:00 a.m. - 11:00 p.m.

Opening hours:
11:00 a.m. – 11:00 p.m.

KIRI BAR

Estimado cliente,
Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, por favor no dude en comunicarlo a nuestro personal de bar, quienes con gusto le brindarán la ayuda y recomendación que usted necesite.

Gracias por su preferencia.

Dear Customer
If you are allergic or intolerant to any food, please do not hesitate to inform our bar staff who will gladly provide needed recommendations.

Thanks for your preference.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

NIKKEI BITES

TÁRTAR DE SALMÓN 79
SALMON TARTAR
Mini tacos crocantes de tapioca, salsa acevichada, emulsión de palta, ovas de salmón.
Crispy tapioca mini-tacos,"acevichada" sauce, avocado emulsion, salmon roe.

TIRADITO NIKKEI DE ATÚN 79
TUNA NIKKEI TIRADITO
Láminas de atún, croquetas de arroz, emulsión de rocoto, salsa soya, ají limo, palta, caviar de pez volador.
Sliced tuna, rice croquettes, rocoto chili emulsion, soy sauce, "limo" chili, avocado, flying fish caviar.

CEVICHE NIKKEI 85
NIKKEI CEVICHE
Filete de trucha en cubos, salsa soya, ajonjolí, limón, cushuros, croquetas de choclo, galletas de tapioca.
Diced trout fillet, soy sauce, sesame, lime, cushuros (highland algae caviar), corn croquettes, tapioca crackers.

NIGIRI DE WAGYU 95
WAGYU NIGIRI
Láminas de carne wagyu americano, foie gras, salsa teriyaki, aromas a trufa.
Thinly sliced American Wagyu beef, foie gras, teriyaki sauce, truffle aromas.

NIGIRI DE CONCHAS DE ABANICO 69
SCALLOPS NIGIRI
Salsa de fondue de quesos gratinados, aceite de trufa, mantequilla, togarashi, limón.
Broiled cheese fondue sauce, truffle oil, butter, togarashi, lime.

NIGIRI DE SALMÓN 79
SALMON NIGIRI
Láminas de salmón y ovas, foie gras, salsa oriental.
Salmon slices and roe, foie gras, oriental sauce.

Signature Tambo Vegano / Vegan Gluten-free
Seleccionamos pescados y productos de proveedores locales que trabajan de manera responsable, respetando los ecosistemas fluviales y marinos.
We select fish and products from local suppliers who work responsibly, respecting and preserving river and marine ecosystems.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

NIKKEI BITES

NIGIRI DE SANDÍA 59
WATERMELON NIGIRI
Tataki de sandía, chimichurri de mango.
Watermelon tataki, mango chimchurri.

MAKIS DE ATÚN 75
TUNA MAKIS
Atún, palta, kiuri (pepino japonés), salsa acevichada.
Tuna, avocado, kiuri (Japanese cucumber), "acevichada" sauce.

MAKIS DE PAICHE CURADO 75
CURED PAICHE MAKIS
Paiche curado, queso crema, langostino crocante, mango, chimichurri tropical, salsa de maracuyá.
Cured Amazonian paiche, cream cheese, crispy shrimp, mango, tropical chimichurri, passion fruit sauce.

MAKIS DE TRUCHA CURADA Y AHUMADA 75
CURED & SMOKED TROUT MAKIS
Filete de trucha, airampo, palta, queso crema, quinua pop, ocas encurtidas, salsa tare.
Trout fillet, airampo (Andean cactus fruit), avocado, cream cheese, crispy quinoa pop, pickled ocas, tare sauce.

MAKIS DEL HUERTO 59
MAKIS FROM OUR GARDEN
Mango, pepino, palta, salsa de soya, ocas encurtidas.
Mango, cucumber, avocado, soy sauce, pickled ocas.

LANGOSTINO AL AJILLO 69
GARLIC SHRIMP
Salsa de ají amarillo con miso, limo, ajos, limón, pan artesanal.
Yellow chili–miso sauce, lemon drop pepper, garlic, lime, artisan bread.

BAOS DE MAÍZ MORADO 75
PURPLE CORN BAOS
Rellenos de carne ahumada con BBQ de miso, culantro, pepino y ocas.
Steamed buns filled with smoked beef, miso BBQ, cilantro, cucumber and ocas.

Signature Tambo Vegano / Vegan Gluten-free
Seleccionamos pescados y productos de proveedores locales que trabajan de manera responsable, respetando los ecosistemas fluviales y marinos.
We select fish and products from local suppliers who work responsibly, respecting and preserving river and marine ecosystems.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

NIKKEI BITES

GYOZAS FRITAS 65
FRIED GYOZAS
Rellenas de pollo y langostino, kión, ajonjolí, salsa soya.
Filled with chicken and shrimp, ginger, sesame, soy sauce.

GYOZAS AMAZONICAS AL VAPOR 75
STEAMED AMAZONIAN GYOZAS
Rellenas de paiche, cecina, ajonjolí, salsa oriental.
Paiche fish, cecina (Amazonian smoked pork), sesame, oriental sauce.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

COMFORT FOOD

PIZZA BURRATA 85
BURRATA PIZZA
Masa madre, mortadela, pistacho, tomates orgánicos, pesto artesanal, balsámico.
Sourdough crust, mortadella, pistachio, organic tomatoes, artisanal pesto, balsamic glaze.

PIZZA PROSCIUTTO 79
PROSCIUTTO PIZZA
Masa madre, Duraznos asados, parmesano, gorgonzola, arúgula, balsámico.
Sourdough crust, roasted peaches, parmesan, gorgonzola, arugula, balsamic glaze.

PIZZA VEGETARIANA 69
VEGETARIAN PIZZA
Masa madre, tomates orgánicos, espinaca, hongos, pimentón, espárragos, cebolla.
Sourdough crust, organic tomatoes, spinach, mushrooms, bell peppers, asparagus and onion.

HAMBURGUESA DE RES 75
BEEF BURGER
Lechuga, tomate, queso edam, cebolla caramelizada, pepinillo, papas fritas.
Lettuce, tomato, Edam cheese, caramelized onion, pickles, french fries.

HAMBURGUESA TRUFADA 79
TRUFFLE BURGER
Carne de res, mostaza dijon, fondue de Queso trufado, mermelada de tocino, papas fritas.
Beef, dijon mustard, truffled cheese fondue, bacon jam, truffle oil, french fries.

TACOS DE SHORT RIBS ANGUS 75
ANGUS SHORT RIB TACOS
Ahumados por 36 horas, sal de Maras, salsa de ajíes y tomate verde, coleslaw.
36-hour smoked beef, Maras salt, chili and green tomato salsa, coleslaw.

Vegano / Vegan

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

POSTRES DESSERTS

CREMOSO DE CHOCOLATE 55
CHOCOLATE CREAM
Rocas de albahaca nitrogenada, crumble de nibs de cacao con sal de maras.
Nitrogenated basil "rocks", cacao nib crumble with Maras salt.

TORRIJAS DE BRIOCHE DE CHOCLO 49
CORN BRIOCHE "TORRIJAS"
Infusionado con cedroncillo de nuestro biohuerto, helados de chirimoya, miel de algarrobina.
Infused with lemon verbena from our organic garden, cherimoya ice cream, carob syrup.

CREMA VOLTEADA 59
TRADITIONAL "CREMA VOLTEADA"
Leche asada, frutos del valle y crema agria.
Traditional roasted milk custard, sacred valley fruits, sour cream.

Vegetariano / Vegetarian Gluten-free

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

LUXURY COCKTAILS

THE LAST COCKTAIL 59
Gin Greenall's, espumante, pera, jarabe de romero, zumo de limón.
Greenall's gin, sparkling wine, pear, rosemary syrup, lime juice.

GRAND PALAIS 59
Pisco Viñas de Oro quebranta, lima macerada en vodka, jarabe de granadilla, bitter de cítricos.
Viñas de Oro quebranta pisco, vodka with macerated lime, sweet passion fruit syrup, citrus bitter.

1887 COCKTAIL 69
Pisco Viñas de Oro acholado mosto verde, campari, Martini rosso, Frangelico.
Viñas de Oro acholado mosto verde pisco, Campari, Martini rosso, Frangelico.

TAMBO COCKTAILS

ESENCIA DEL INKA 59
Salqa reposado, brandy Viñas de Oro, limoncello, maracuyá, jarabe de Inca Kola.
Salqa reposado, Viñas de Oro brandy, limoncello, Inca Kola syrup.

TUNA FRESH 59
Gin Hendrick's Flora Adora, licor Degollador, Shurb de Tuna, Peychaud´s, limón, Fever Tree tonic water.
Hendrick's Gin Flora Adora, Degollador Liquor, Prickly pear Shrub, Peychaud´s, lime juice, Fever Tree tonic water.

TESORO DEL VALLE 59
Tequila Don julio, pacharan zocco, sal ahumada, mango, limón, jarabe de goma, pink soda. (bebida baja en alcohol).
Don julio tequila, pacharan zocco, smoked salt, mango, lime juice, simple syrup, grapefruit soda. (Low-alcohol drink).

TAMBO'S GARDEN 59
Gin Intira, jarabe de huacatay y salvia, zumo de limón, Fever Tree elderflower (bebida baja en alcohol).
Intira Gin, huacatay and salvia syrup, lime juice, Fever tree elderflower. (Low-alcohol drink).

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Todos nuestros cócteles son elaborados artesanalmente con jugos recién exprimidos. / All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

CLASSIC COCKTAILS

NEW YORK SOUR 55
Jim Beam black bourbon, Zuccardi serie A malbec, jarabe de goma, zumo de limón, aquafaba.
Jim Beam bourbon, Zuccardi serie A malbec, simple syrup, lime juice, aquafaba.

PENICILLIN 55
Whisky Old Parr 12, whisky Kilchoman, aguamiel de jengibre, zumo de limón.
Old Parr 12 whisky, Kilchoman whisky, ginger honey syrup, lime juice.

JUNGLE BIRD 55
Ron Cartavio Solera, Campari, zumo de piña, zumo de limón, jarabe de goma.
Cartavio Solera rum, Campari, pineapple juice, lime juice, simple syrup.

BRONX 59
Gin Bombay, Vermouth extra dry, Vermouth rosso naranja.
Bombay gin, extra dry Vermouth, sweet vermouth and orange juice.

SAZERAC 59
Sazerac Rye whiskey, Peychaud's Bitters, absenta y azúcar.
Sazerac Rye whiskey, Peychaud's Bitters, absinthe and sugar.

AVIATION 65
Gin Martin Miller's, licor de violeta, Luxardo maraschino, zumo de limón.
Martin Miller's gin, violet liqueur, luxardo maraschino, lime juice.

PORNSTAR MARTINI 59
Vodka vainilla, maracuyá, jarabe de vainilla, zumo de limón, prosecco.
Vanilla vodka, passion fruit, vanilla syrup, lime juice, prosecco.

SPRITZ:
APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO 55
SAINT GERMAIN 65
Aperol, Campari, Cynar o limoncello, prosecco, agua gasificada.
Aperol, Campari, Cynar or limoncello, prosecco, sparkling water.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Todos nuestros cócteles son elaborados artesanalmente con jugos recién exprimidos. / All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

SOFT DRINKS

LIMONADA 19
LEMONADE

CHICHA MORADA 19
PURPLE CORN DRINK

AGUA NACIONAL 330 ML 15
NATIONAL WATER 330 ML

AGUA IMPORTADA 500 ML 25
IMPORTED WATER 500 ML

GASEOSAS 15
SODAS

MOCKTAILS

SODA MARACUMANGO 25
Jarabe de mango con maracuyá y cardamomo, agua con gas.
Mangopassion fruit and cardamom syrup, sparkling water.

PUKA FIZZ 25
Jarabe de frutos rojos, naranja, limón, ginger ale.
Berries syrup, orange, lime juice and ginger ale.

CUCUMFRESH 25
Jarabe de pepino, pera, zumo de limón, solución salina, agua gasificada.
Cucumber syrup, pear, lime juice, salt solution, sparkling water.

CAFÉS & BEBIDAS CALIENTES

COFFEE & HOT DRINKS

ELIJA SU CAFÉ DE NUESTRA SELECCIÓN 19
CHOOSE FROM OUR COFFEE SELECTION

Café / Coffee
Capuchino / Cappuccino
Espresso
Latte
Chocolate caliente / Hot chocolate
Infusiones / Herbal infusions.
Té / Tea
Leche regular / Whole milk
Leche descremada / Skim milk
Leche sin lactosa / Lactose-free milk

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Nuestros tés y cafés provienen de productores locales seleccionados. Será un placer brindarle mayor información sobre su procedencia. / Our teas and coffees are sourced from selected local producers. We will be pleased to provide further information.

Todos nuestros cócteles son elaborados artesanalmente con jugos recién exprimidos. / All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

PISCO

Pisco, el espíritu del Perú: más de 400 años de historia y tradición en cada botella.
Pisco, the spirit of Peru: over 400 years of history and tradition in every bottle.

VIÑAS DE ORO SILVER 45
Pisco puro.

VIÑAS DE ORO GOLD 79
Mosto Verde.

VIÑAS DE ORO BLUE 119
Mosto Verde Acholado.

GUILLERMO FERREYROS 69
Puro de Quebranta, acholado.

QOLQE 69
Italia, Mosto Yema.

LA BLANCO GRAN HERENCIA 109
Mosto Verde de Quebranta.

BARSOL 79
Mosto Verde de Torontel.

PISCO SOUR 49 / CATEDRAL 69
Pisco Viñas de Oro, zumo de limón, jarabe de goma, aquafaba, amargo de angostura.
Pisco Viñas de Oro, lime juice, simple syrup, aquafaba, angostura bitter.

CHILCANO 49
Pisco Viñas de Oro quebranta, jengibre, zumo de limón, ginger ale, amargo de angostura.
Viñas de Oro acholado pisco, ginger, lime juice, ginger ale, angostura bitter.

CHIRULIN 49
Pisco Viñas de Oro torontel, angostura orange bitters, jarabe de canela, zumo de toronja rose.
Pisco Viñas de Oro Torontel, Angostura bitters, orange bitters, cinnamon syrup, rose grapefruit juice.

PISCO PUNCH 49
Pisco Viñas de Oro italia, triple sec, almíbar de piña, zumo de piña, zumo de limón, agua gasificada.
Viñas de Oro italia pisco, triple sec, pineapple juice, pineapple syrup, lime juice, sparkling water.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Todos nuestros cócteles son elaborados artesanalmente con jugos recién exprimidos. / All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

CERVEZAS BEER

NACIONAL 19
NATIONAL

IMPORTADA 25
IMPORTED

ARTESANAL 29
CRAFT

SIN ALCOHOL 25
NON ALCOHOL

GIN

INTIRA 75
GIN AMAZONIAN 75
BROCKMANS 85
HENDRICK'S 89
TANQUERAY TEN 85
MONKEY (47) 109
LONDON (N°1) 75

VODKA

14 INKAS 69
TITO'S 69
BELVEDERE 75
GREY GOOSE 75
CRYSTAL HEAD 89
PRAVDA 79
ZUBROWKA 59

TEQUILA

99000 CORRALEJO 109
PATRON SILVER 85
HERRADURA REPOSADO 75
DON JULIO REPOSADO 85

MEZCAL

DON RAMÓN 89
OJO DE TIGRE 79
LOS DANZANTES 79

RON

PLANTATION 69% O.F.T.D. 69
ZACAPA 23 CENTENARIO 79
ZACAPA XO 129
MILLONARIO XO 129
BACARDÍ 8 AÑOS 65
CARTAVIO XO 109

COGNAC

COURVOISIER VSOP 79
HENNESSY VSOP 85
BRANDY VIÑAS DE ORO 69

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

WHISKY SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 65
CHIVAS REGAL 18 AÑOS 89
OLD PARR 65
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 75
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 99
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 199
SWING BY J. WALKER 89

SINGLE MALTS

GLENFIDDICH 12 AÑOS 89
GLENLIVET 12 AÑOS 79
GLENLIVET 18 AÑOS 109
MACALLAN 12 AÑOS 99
KILCHOMAN 89
GLENMORANGIE TEN 89
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 129

WHISKEY & IRISH

GENTLEMAN JACK 89
SAZERAC RYE 69
WILD TURKEY 69
AKASHI JAPANESE BLENDED 99
BUFFALO TRACE 89
JAMESON 69
DON MICHAEL BLACK WHISKEY (PERÚ) 69

DIGESTIVOS

AFTER DINNER

ANÍS DEL MONO 55
CYNAR 55
FERNET BRANCA 55
CAMPARI 55
APEROL 55
JÄGERMEISTER 55
SAMBUCA 55
MATACUY 55
SINSONTE 55
DEGOLLADOR 55
LILLET BLANC / ROSE 65
CINZANO DI TORINO 69

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

VINOS POR COPA & BOTELLA

WINE BY THE GLASS & BOTTLE

ESPUMANTE
SPARKLING

MOËT & CHANDON, BRUT IMPÉRIAL NV 835
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay - Champagne, Francia

JUVÉ & CAMPS, CINTA PÚRPURA 59 275
Xarel-lo, Macabeo, Parellada - Penedès, España

VINOS ROSADOS
ROSE WINES

BOYA, GARCÉS SILVA 69 285
Pinot Noir, Garnacha - Leyda, San Antonio

VINOS BLANCOS
WHITE WINES

VIÑA MARTY, GOUTTE D´ARGENT 395
Sauvignon Blanc - Valle de Leyda, Chile

EL ENEMIGO, ALEANNA 85 375
Chardonnay - Mendoza, Argentina

KOYLE COSTA, CUARZO 79 295
Sauvignon Blanc, Paredones, Colchagua

TACAMA, DOÑA ANA 79 295
Chardonnay - Ica, Perú

VINOS TINTOS
RED WINES

VIÑA MARTY, GOUTTE D´ARGENT 395
Pinot Noir – Valle de Leyda , Chile

EL ENEMIGO, ALEANNA 85 355
Cabernet Franc, Mendoza

TACAMA, DON MANUEL 79 275
Tannat - Ica, Perú

ZUCCARDI, SERIE A 79 275
Malbec - Mendoza, Argentina

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.

TAMBO DEL INKA
RESORT & SPA
VALLE SAGRADO

KIRI BAR MENU

VINOS POR COPA & BOTELLA

WINE BY THE GLASS & BOTTLE

VINOS FORTIFICADO DULCES
SWEET – FORTIFIED WINES

QUINTA DO VALLADO
OPORTO TAWNEY 20 AÑOS 65 375
Tinta Roriz, Amarela, Touriga Franca,
Nacional - Douro Portugal

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios. / All prices include 18% VAT and 10% service charge.

Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio. / Take into consideration that food and beverage prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.