Saria

LOUNGE BAR

WYNDHAM GRAND®

COSTA DEL SOL HOTELES

Precios incluyen impuestos y servicios. Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.

Prices include taxes and service charges. All prices on this menu are in Peruvian Soles.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PIQUEOS

APPETIZERS

CHAMPIÑONES Y SETAS GRATINADAS - S/52

Champiñones y gírgolas al wok, con crema de ají, Napolitana, queso parmesano, queso mozzarella, albahaca y panes caseros.

Mushrooms and oyster mushrooms sautéed in a wok, with chili cream, Neapolitan sauce, Parmesan cheese, mozzarella cheese, basil, and homemade bread.

BAOS PANCETA ORIENTAL - S/50

Baos hechos en casa con relleno de panceta de cerdo cocinada por 6 horas en aromas orientales.

Homemade baos filled with pork belly slow-cooked for 6 hours in oriental spices.

NUESTRAS CONCHAS GRATINADAS - S/55

Conchas de abanico selladas y gratinadas con quesos andinos, cremas de humita y jalea de ajíes.

Seared and gratinated scallops with Andean cheeses, corn cream, and chili jelly.

MINI SLIDER ANGUS - S/50

Mini burgers de angus con cebolla dulce, BBQ de ají limo, arúgulas, champiñones y quesos andinos.

Mini Angus burgers with sweet onions, ají limo BBQ sauce, arugula, mushrooms, and Andean cheeses.

SPRINGROLL POLLO BRASA - S/50

Crocante de pollo a la brasa y verduras orientales.

Crispy rotisserie chicken with oriental vegetables.

LOBSTER ROLL BRIOCHE - S/60

Pan brioche relleno de langosta con cremas de la casa.

Brioche bun filled with lobster and house-made creams.

CROQUETA CHARACATA - S/58

Croquetas de zapallo y quesos andinos; alioli de tofu, uchucuta y arrabiata andina.

Pumpkin and Andean cheese croquettes; tofu aioli, uchucuta, and Andean arrabiata.

BATAYAKI NAVAJAS Y LANGOSTINOS - S/59

Parrilla de navajas y langostinos chiferos, y vegetales al wok.

Grilled razor clams and Chinese-style prawns, with wok-sautéed vegetables.

CARRETILLA MARINA - S/65

Anticucho mixto de pulpo y lomo, papas nativas con crema de rocoto y fresca chalaca.

Grilled octopus and beef anticucho, served with Fried native potatoes, rocoto cream, and fresh chalaca salsa.

COCTELERÍA

COCKTAILS

INTI - S/45

Pisco, Campari, Aperol, zumo de arándanos, menta y goma.

Pisco, Campari, Aperol, cranberry juice, mint, gomme syrup.

MOJICANO - S/42

Pisco, ron blanco, hierbabuena, limón, fresas, jarabe y agua con gas.

Pisco, white rum, spearmint, lime, strawberries, syrup, and sparkling water.

SIR FRANCIS - S/48

Ron rubio, Amaretto, zumo de aguaymanto, jarabe, crusta de naranja y ginger ale.

Golden rum, Amaretto, goldenberry juice, syrup, orange crust and ginger ale.

SARIA MULE - S/45

Vodka, Cointreau, shrub de fresa y maracuyá, jarabe, ginger beer.

Vodka, Cointreau, strawberry and passion fruit shrub, syrup, ginger beer.

UNDER CLOUD - S/46

Gin, shrub de arándanos, limón, Grand Marnier, agua tónica y espuma de toronjil.

Gin, blueberry shrub, lemon, Grand Marnier, tonic water and lemon balm foam.

KEEP WALKING - S/46

Bourbon, Campari, hojas de albahaca, limón y tónica.

Bourbon, Campari, basil leaves, lemon and tonic.

CAPITÁN PARAKA - S/45

Pisco, Vermouth de la casa, limón.

Pisco, house vermouth and lemon.

MARGARASHA - S/46

Agave peruano, triple sec, zumo de pitahaya, jarabe, lima y crusta de la casa.

Peruvian agave, triple sec, pitahaya juice, syrup, lime and house rim.

CERVEZAS

BEERS

CERVECERÍA DEL VALLE SAGRADO

BORN TO PILS (Pilsener) - s/28

APU VERÓNICA (Doble IPA) - s/28

SERVUS

ALE - s/28

BOCK - s/28

FEST - s/28

7 VIDAS

MAÍZ MORADO ALE - s/26

OXAPAMPA HONEY - s/26

PALE ALE - s/26

QUINUA WHEAT - s/26

KIWICHA IMPERIAL RED - s/30

CAT TIPA - s/30

BARRICA - s/36

AC / DC (German Beer) - s/28

STELLA ARTOIS - s/25

CORONA - s/25

COCTELERÍA CLÁSICA

CLASSIC COCKTAILS

PISCO SOUR - S/40
Pisco, limón, jarabe y claras.
Pisco, lime, syrup and egg whites.

CHILCANO - S/40
Pisco, limón, amargo y ginger ale.
Pisco, lemon, bitters and ginger ale.

CAPITÁN - S/48
Pisco y vermouth rosso.
Pisco and rosso vermouth.

SOL Y SOMBRA - S/45
Pisco, macerado de guinda y limón.
Pisco, sour cherry macerate and lime.

ALGARROBINA - S/40
Pisco, leche y algarrobina.
Pisco, milk, and algarrobina syrup.

MOJITO - S/45
Ron blanco, hierbabuena, limón y agua con gas.
White rum, mint, lime and sparkling water.

DAIQUIRI - S/42
Ron rubio, limón y jarabe.
Gold rum, lime and syrup.

MOSCOW MULE - S/48
Vodka, ginger beer, limón y jarabe.
Vodka, ginger beer, lime and syrup.

SCREWDRIVER - S/40
Vodka y jugo de naranja.
Vodka and orange juice.

RUSO BLANCO - S/42
Vodka, licor de café, jarabe y leche.
Vodka, coffee liqueur, syrup and milk.

RUSO NEGRO - S/42
Vodka y licor de café.
Vodka and coffee liqueur.

COSMOPOLITAN - S/45
Vodka, triple sec y jugo de arándanos.
Vodka, triple sec and blueberry juice.

APPLE MARTINI - S/42
Vodka, licor de manzana, limón y jarabe.
Vodka, apple liqueur, lime and syrup.

NEGRONI - S/45

Gin, vermouth rosso, Campari y naranja.
Gin, rosso vermouth, Campari and orange.

GIN & TONIC - S/45

Gin, agua tónica y aromatizador.
Gin, tonic water and aromatic herb.

GIN & GIN - S/45

Gin & ginger ale.

TOM COLLINS - S/45

Gin, limón y jarabe.
Gin, lime and syrup.

MARTINI DRY - S/42

Gin, vermouth dry, limón y aceituna verde.
Gin, dry vermouth, lemon and green olive.

MANHATTAN - S/48

Bourbon, vermouth rosso y amargo.
Bourbon, rosso vermouth and bitters.

OLD FASHION - S/45

Bourbon, jarabe y angostura.
Bourbon, syrup and Angostura bitters.

ROB ROYS - S/42

Whisky, vermouth rosso, angostura y cereza.
Whiskey, rosso vermouth, Angostura bitters, and a cherry.

WHISKY SOUR - S/45

Whisky o bourbon, limón, jarabe y clara de huevo.
Whiskey or bourbon, lemon, syrup and egg white.

IRISH COFFEE - S/40

Whisky, espresso, jarabe y crema.
Whiskey, espresso, syrup and cream.

MARGARITA - S/45

Tequila blanco, triple sec, limón y sal.
Blanco tequila, triple sec, lime and salt.

PALOMA - S/45

Tequila blanco, limón, sal y soda de toronja.
Blanco tequila, lime, salt and grapefruit soda.

TEQUILA SUNRISE - S/42

Tequila reposado, jugo de naranja y granadina.
Reposado tequila, orange juice and grenadine.

CAIPIRINHA - S/45

Cachaça, limón y azúcar.
Cachaça, lime and sugar.

BEBIDAS

DRINKS

ACQUA PANNA - S/20
Sin gas
Still water

AGUA SAN PELLEGRINO - S/20
Con gas
Sparkling Water

LIMONADA - S/17
Clásica o de hierba luisa.
Classic or lemongrass lemonade.

MARACUYEAH - S/18
Fresco jugo de maracuyá y naranja.
Refreshing passion fruit and orange juice.

EMOLIENTE - S/16
Clásico; frío o caliente; con todas las de la ley.
A classic herbal infusion, hot or cold — with all the traditional fixings.

CHICHA MORADA - S/18
Casera, con membrillo, canela, clavo y limón.
Homemade, with quince, cinnamon, clove, and lime.

ICED TEAS

FRUTOS ROJOS - S/18
Con infusiones de la casa, fresas, arándanos y frambuesas.
With house-made infusions, strawberries, blueberries, and raspberries.

GRANADILLA - S/18
De limón y granadilla.
With lemon and granadilla.

SANDÍA - S/18
Con arándanos y sandía.
With blueberries and watermelon.