

Don Cuchero

RESTAURANTE Y SANGUCHERÍA
PERUANA



Bienvenidos a una experiencia que los invita a descubrir el **Perú** a través de su moderna

Coctelería de autor

fusionando **sabores auténticos**, tradicionales e innovadores.

Coxteleria de autor



LA PÓCIMA | \$7.500 **NUEVO**

Cachaza, licor de menta, piña, jarabe de pepino y agua tónica.

LA OVEJA NEGRA | \$7.900 **NUEVO**

Jack Daniels, Vodka Black, Evan Williams, maracuyá, zumo de piña, chirimoya y cookie passion fruit.

SIERRA NEVADA | \$7.900 **NUEVO**

Pisco, triple sec, zumo de maracuyá y mousse de piña con jengibre.

JAGUAR | \$7.900 **NUEVO**

Mezcal, macerado de tequila frutos rojos, limón, Red Bull Dragon fruit, borde salsa chamoy y tajín.

TOP DIESEL | \$7.500 **NUEVO**

Ron añejo, Malibu, licor de banana y ponche de frutas tropicales.

LADY IN RED | \$7.900

Tequila blanco, mezcal infusión té jamaica, licor de saúco, limón y naranja.

CARIBBEAN PUNCH | \$8.500

Piña colada clarificada con espuma de maracuyá y perlas de frutos rojos.

CLEOPATRA | \$7.500

Cóctel tiki hecho con Campari infusión piña, amaretto, mandarina y agua tónica. Flambeado con absenta.

GUAJIRAS | \$9.500

Doble dosis de sabor caribeño. Ponchecito de horchata con Ron Negro y un coobler de Ron Negro, Licor de moras y maracuyá.

TAJÍN APASIONADO | \$7.900

Vodka de mango, Tequila blanco, Triple Sec, pulpa de mango, sal tajín, naranja, limón y jarabe de goma.

PISCO SOUR PERUANO

Tabernero 42°, limón, jarabe de goma y albúmina.

- Tradicional | \$5.500
- Catedral | \$7.900

PISCO SOUR PERUANO MACERADOS Y AFRUTADOS

Elige entre:

Canela-naranja, frutilla-albahaca, hoja de coca, frutos rojos y maracuyá.

- Tradicional | \$6.500
- Catedral | \$8.900

PISCO SOUR PERUANO PREMIUM

Pisco Premium Peruano, limón, jarabe de goma y albúmina.

- Tradicional | \$7.500
- Catedral | \$14.000

PISCO SOUR CHILENO **NUEVO**

Pisco Mistral 35° o Alto del carmen, limón, jarabe de goma y albúmina.

- Tradicional | \$5.500
- Catedral | \$7.900

TENNESSE SOUR | \$7.500 **NUEVO**

Jack Daniel's, limón, albúmina y jarabe de goma.

AMARETTO SOUR | \$6.500

Amaretto, limón, albúmina, jarabe de goma y jugo de naranja.

Sours



TRADICIONAL | \$5.500

Pisco tabernero, limón, bitter angostura y ginger ale.

NARANJA-CANELA | \$5.900

Macerado naranja-canela en pisco, ginger ale, limón y bitter de angostura.

NARANJA-CANELA -MARACUYÁ | \$5.900

Macerado naranja-canela en pisco, ginger ale, bitter de angostura, naranja y maracuyá.

FRUTILLA-ALBAHACA | \$5.900

Macerado frutilla-albahaca en pisco, ginger ale, limón y bitter de angostura.

HOJA DE COCA | \$5.900

Macerado de hoja de coca en pisco, ginger ale, limón y bitter de angostura.

*Chilcanos
Chilcanos
Chilcanos*

Schop Time

Disfruta nuestros **SCHOPS**
¡Servidos en un vaso muy frío!



4,6° G.L. Ibu 21
Barcelona, España

Cerveza Mediterránea tipo lager, hecha de malta, arroz y lúpulo. Elaborada según la receta original de 1876. 100% ingredientes naturales.

SCHOP | \$4.100
500cc

PITCHER | \$10.900
1800cc



CALAFATE 5,0° G.L. Ibu 16
Punta Arenas, Chile

Cerveza artesanal tipo Ale de la Patagonia. De color ámbar y lúpulo equilibrado con adición de bayas calafate oscuras que le dan un aroma propio del fruto. Una cerveza única en el mundo.

SCHOP | \$4.900
500cc

PITCHER | \$12.900
1800cc



kunstmann®

TOROBAYO 5,0° G.L. Ibu 12
Valdivia, Chile

Cerveza de estilo Pale Ale, de color ambarino cobrizo profundo, elaborada con lúpulo delicado, amargor moderado y notas a frutos secos, caramelo y toffee.

SCHOP | \$4.900
500cc

PITCHER | \$12.900
1800cc

★ Heineken®

5,0° G.L. Ibu 19
Amsterdam, Holanda

Cerveza tipo pilsen elaborada con malta pura. Con cuerpo, ligera, suave y fácil de beber.

SCHOP | \$4.400
500cc

PITCHER | \$11.900
1800cc

Botellas | \$3.500

CUSQUEÑA RUBIA
CORONA
KUNSTMAN 0°

Micheladas Micheladas Micheladas

¡Convierte tu
Cerveza
favorita!

HOT TAKI | + \$2.300 **NUEVO**

Hielo, Vodka Black, ají chipotle, apio, limón, Takis y jugo de tomate. Con hielo y crusta salsa chamoy y tajín.

INFERNAL | + \$2.000

Salsa inglesa, chutney de frutos rojos picante, limón, ají ahumado y crusta de tajín. Con hielo.

TROPICAL | + \$1.500

Borde de sal o tajín y jugo de maracuyá.

ACHOLADA | + \$1.500

Salsa inglesa, tabasco, limón, crusta de sal y merkén.

MEXICANA | + \$1.800

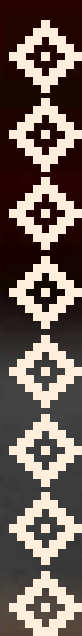
Salsa hecha con apio, naranja, tabasco, jugo de tomate y limón. Crusta salsa chamoy y tajín.

TRADICIONAL | + \$1.200

Crusta de sal y jugo de limón.



Gin craze



IPANEMA | \$7.500 **NUEVO**

Gin Bossa Nova de guayabas brasileras, Gin Infusión té mariposa azul y tónica.

PISTÓN PRO | \$6.500 **NUEVO**

Gin, Pisco Manzana, zumo de manzana y tónica.

TROPICAL GIN | \$7.500 **NUEVO**

Gin, maracuyá y Red Bull tropical.

FLOR DE SEVILLA | \$7.500 **NUEVO**

Tanqueray Flor de Sevilla, jugo de mandarina, menta y agua tónica.

Arma tu gin

ELIGE TU GIN:

- Gin Pueblo | \$6.500 **NUEVO**
- Tanqueray London Dry 43,1° | \$6.900 **NUEVO**
- Tanqueray Bossa Nova Gin 30° | \$6.900 **NUEVO**
- Tanqueray Flor de Sevilla 47,3° | \$6.900
- Hendrick's Scotch Gin 41,4° | \$7.500
- Gin Praga 38° | \$5.500

ELIGE TU TÓNICA:

- Normal
- Premium | +\$1.000

ELIGE 2 BOTÁNICOS:

- Piel de limón
- Limón
- Naranja
- Slice de naranja
- Pomelo
- Manzana
- Hojas de menta
- Albahaca
- Romero
- Clavo de olor
- Pepino
- Frutilla
- Arándano

Mojitos Mojitos Mojitos



LADY GAGA | \$7.500

Tequila blanco infusionado en frutilla y té flor de mariposa, hojas de menta, limón y soda. Ahumado.

TAMARINDO | \$6.500 **NUEVO**

Ron Dorado, zumo de tamarindo, menta, syrup y soda.

MARACUYÁ | \$6.500 **NUEVO**

Ron dorado, ron de coco, maracuyá, menta y soda.

MANGO | \$6.500 **NUEVO**

Ron dorado, vodka mango, mango, menta, limón y soda.

FRUTOS ROJOS | \$6.500 **NUEVO**

Ron dorado, vodka berries, frutos rojos, menta, limón y soda.

BLONDIE | \$6.500 **NUEVO**

Cerveza Austral Calafate, limón, maracuyá, naranja en media luna y hojas de menta.

TRADICIONAL | \$6.000

Ron blanco, hojas de menta, jarabe de menta, limón y soda.



Spritz

SISSI | \$7.500 **NUEVO**

Amaretto, naranjas, espumante y soda.

CHAMPAGNE

SUPERNOVA | \$7.500 **NUEVO**

Licor de moras, espumante, soda y fruta.

PEACH SPRITZ | \$7.500

Licor de maracuyá, licor de durazno, espumante, soda, durazno y menta.

APEROL | \$7.000

Aperol, espumante, soda y naranja.

RAMAZZOTTI | \$7.000

Ramazotti, espumante, soda y fruta.

Clásico
es el arte



MANHATTAN | \$6.900

Bourbon, Vermouth Rojo, marrasquino cherry y aroma de naranja.

NEGRONI | \$6.900

Escanciado o refrescado hecho con Gin Tanqueray London Dry, Campari y Vermouth Rojo. Sobre esfera de hielo.

MARTINI | \$6.000

Dry o Dirty hecho con Gin Tanqueray London Dry, Vermouth Dry y aceituna verde o negra.

JAMES BOND MARTINI | \$6.900

Agitado no mezclado, hecho con 14 Inkas y un toque de Vermouth Dry con piel de limón.

FERNET COLA | \$6.900

Coca Cola 220ml.

CUBA LIBRE | \$6.500

Coca Cola 220ml.

MARGARITA

Tamarindo, frutos rojos o maracuyá.

- Tradicional | \$6.500

- Sabores | \$7.000

PIÑA COLADA

DON CUCHO | \$7.000

Ron blanco, Licor 43°, piña, coco y frozen.

MOSCOW MULE | \$7.500

Vodka, ginger beer y jugo de limón.

El divino



vino
vino
vino



SANGRÍA ESPAÑOLA

Vino tinto, triple sec, ron de coco, vodka mango, vodka berries, ron blanco, soda, naranja, piña, frutos rojos, manzana y cherries.

- Jarra 1,5L | \$15.900
- Copa 500ML | \$6.900

CASAS PATRONALES 750ML | \$12.900

- Cabernet Sauvignon
- Carmenere
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Blended Cabernet-Carmenere

SANTA EMMA 375ML | \$7.200

- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc

Ni tan ***cortos***

**JACK DANIEL'S
TENNESSEE WHISKEY | \$7.000**

**JACK DANIEL'S
TENNESSEE APPLE | \$7.000**

**JACK DANIEL'S
TENNESSEE HONEY | \$7.000**

**JOHNNIE WALKER
RED LABEL 40° | \$6.500**

**JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL 40° | \$6.900**

**MEZCAL ARTESANAL
100% AGAVE 40° | \$6.500**

**TEQUILA HERRADURA
AÑEJO 100% AGAVE 40° | \$6.000**

**TEQUILA JOSE CUERVO
BLANCO 100% AGAVE 40° | \$4.900**

**HAVANA CLUB
AÑEJO 7 AÑOS 40° | \$6.000**

**14 INKAS VODKA
DE PAPA 40° | \$6.000**

**PISCO ALTO DEL
CARMEN° | \$5.500**

PISCO MISTRAL 35° | \$5.000

**PISCO PERUANO
PREMIUM 40° | \$8.500**

JAGERMEISTER 35° | \$5.500

BAILEYS IRISH CREAM 17° | \$6.000

Don
Cucho

RESTAURANTE Y SANGUCHERÍA
PERUANA