

Sakia

SKY BAR

BY  COSTA DEL SOL  
HOTELS





# COCTELES COCKTAILS

## DE AUTOR SIGNATURE

### SARRIA SUN

S/40

Tequila Espolón Reposado, néctar de agave real, zumo de limón, zumo de toronja rosada, Mr. Perkins pink soda, sal de maras ahumada y gajo de toronja. *Espolón Reposado tequila, real agave nectar, lime juice, pink grapefruit juice, Mr. Perkins pink soda, smoked maras salt and grapefruit wedge.*

### FAT CAT

S/30

Gin Bickens, Pisco Italia, Limoncello, puré de guava real, zumo de Limón, zumo de naranja, sal de maras ahumada, gotas de ricanti amargo amazonico bitter. *Bickens Gin, Pisco Italia, Limoncello, royal guava puree, lemon juice, orange juice, smoked maras salt, drops of ricanti bitters amazonico bitter.*

### CAFETINI

S/30

Sky Vodka pineapple, Cynar, Licor chinoto, Mr. Perkins piña. Infusionado con café intenso, damascos, membrillo, pasas y piña deshidratada. *Sky Vodka pineapple, Cynar, Chinoto liqueur, Mr. Perkins pineapple. Infused with intense coffee, apricots, quince, raisins and dried pineapple.*

### LA BARRICA DE SARRIA (PARA 2) THE SARRIA BARREL (FOR 2)

S/70

Pisco Portón Quebranta MV, Vermut Cinzano 1757, licor rabárbaro, crema de cacao marrón, zumo de naranja, carbón activado, gotas de aceite de trufas y bitters de cacao angostura. *Pisco Portón Quebranta MV, Vermouth Cinzano 1757, liquor rabárbaro, brown cocoa cream, orange juice, activated charcoal, truffle oil drops and angostura cocoa bitters.*

### BED OF ROSES

S/35

Campari, Jagermeister, licor de Ciliégia, jarabe de horchata, zumo de toronja rosada, zumo de naranja y gotas de bitter de cacao angostura. Nube comestible de Campari. *Campari, Jagermeister, Ciliégia liqueur, horchata syrup, pink grapefruit juice, orange juice and drops of angostura cocoa bitters. Edible Campari cloud.*

### CAPTAIN KIDD

S/30

Pisco Acholado, Jeréz, licor de bergamotto, azúcar impalpable, zumo de limón tahiti, gotas de bitters naranja Ricanti y aceite de sardina. *Pisco Acholado, sherry, bergamotto liqueur, icing sugar, Tahitian lemon juice, drops of Ricanti orange bitters and sardine oil.*

### LAPWING

S/35

Jameson Irish Whiskey, Cinzano to spritz, Averna, miel de maple, zumo de limón tahiti, Lychee / toronjil / manzanilla, gotas de amargo amazónico ricanti. *Jameson Irish Whiskey, Cinzano to spritz, Averna, maple syrup, Tahitian lemon juice, Lychee / lemon balm / chamomile, drops of Amazonian ricanti bitters.*

### ERES SIRENA

S/30

Sky Citrus, Chinchona, Riccadonna moscato rosé, Sweet & Sour finest call, raspberry / naranja / pitahaya. *Sky Citrus, Chinchona, Riccadonna moscato rosé, Sweet & Sour finest call, raspberry / orange / pitahaya.*

### ANANA BOB

S/30

Appleton Estate Signature, Malibu, Aperol, Rosa Antica, Falernum, zumo de limón tahiti, extracto de piña, pepino kiuri. *Appleton Estate Signature, Malibu, Aperol, Rosa Antica, Falernum, Tahitian lime juice, pineapple extract, kiuri cucumber.*

## COCTELES DEL PERÚ PERU COCKTAILS

### PISCO PUNCH

S/34

Pisco Quebranta, piña blanca, jarabe, jugo de lima, limón. *Quebranta Pisco, white pineapple, syrup, lime juice, lime, lemon.*

### PISCO SOUR

S/34

Intipalka Quebranta, jarabe de goma, zumo de limón criollón, clara de huevo, angostura bitters. *Intipalka Quebranta, gum syrup, lemon juice, egg white, angostura bitters.*

### CHILCANO DE PISCO

S/32

Intipalka Acholado, zumo de limón, botella de Britvic, ginger ale. *Intipalka Acholado, lime juice, Britvic, ginger ale.*

### CAPITÁN

S/29

Intipalka Acholado, Cinzano rosso, gotas de angostura bitters. *Intipalka Acholado, Cinzano rosso, Angostura bitters.*

Encuentra nuestros  
cocteles de autor aquí



Precios incluyen impuestos y servicios.  
Taxes and services included.  
Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.  
The prices listed are in Peruvian currency.



## COCTELES DE AMERICA AMERICAN COCKTAILS

### JAMAICAN DAIQUIRI

S/25

Appleton Estate, jarabe de goma, zumo de limón tahiti.

*Appleton Estate, gum syrup, tahiti lime juice.*

### MOSCOW MULE

S/33

SKYY Vodka, zumo de limón, botella ginger beer britvic, menta, gajo de limón.

*SKYY Vodka, lemon juice, ginger beer britvic, mint, lemon wedge*

### MOJITO

S/25

Ron Kingston 62, zumo de limón, azúcar blanca, ramas de menta, agua con gas.

*Kingston 62 rum, lemon juice, white sugar, mint sprigs, sparkling water.*

## LICORES LIQUORS

### UVA GRAPE

Pisco Intipalka Italia Mosto Verde

S/30

Pisco Porton Quebranta

S/30

Pisco Intipalka Italia

S/26

Pisco Intipalka Acholado

S/26

### CAÑA DE AZUCAR SUGAR CANE

Ron Appleton Estate Signature Blend

S/29

Ron Havana Club Selección de Maestros

S/39

Ron Appleton Estate Rare Casks - 12 años

S/42

### AGAVE

Tequila Espolón Reposado

S/31

Tequila Don Julio

S/70

## COCTELES DE EUROPA EUROPE COCKTAILS

### APEROL SPRITZ

S/27

Aperol, Cinzano Spritz, soda, naranja (*orange*).

### CAMPARI TONIC

S/37

Campari, botella Mr Perkins Blossom tonic water 200ml, gajo de limón.

*Campari, Mr Perkins Blossom tonic water 200ml, lemon wedge.*

### NEGRONI

S/32

Gin Bickens, Campari, Vermouth rosso cinzano, naranja (*orange*).

### NEGRONI SBAQLIATO

S/32

Campari, Cinzano vermouth rosso, Cinzano To Spritz, naranja (*orange*).

### GRANO GRAIN

SKYY Vodka

S/27

SKYY Infusions Citrus Vodka

S/27

Vodka Absolut

S/30

Vodka Grey Goose

S/49

-----  
Chivas Regal Blended Scotch Whisky - 12 años

S/31

Johnnie Walker Black Label Blended Scotch Whisky - 12 años

S/35

The Glenlivet Founders Reserve Single Malt Scotch Whisky

S/35

Chivas Regal Blended Scotch Whisky - 18 años

S/49

Johnnie Walker Blended Scotch Whisky - 18 años

S/79

Johnnie Walker Blue Label Blended Scotch Whisky

S/272

-----  
Jack Daniel´s Tennessee Whiskey

S/29



## TONICS

### BICKENS & BRITVIC

S/35

Bickens Gin, Britvic Indian tonic water, lima (lime)

### BOMBAY & MR. PERKINS

S/44

Bombay Gin, Mr. Perkins Amazónica tonic water, limon (lemon) tahití

### TANQUERAY & MR. PERKINS

S/44

Tanqueray Gin, Mr. Perkins Amazónica tonic water, toronja (grapefruit)

### BULLDOG & MR. PERKINS

S/49

Bulldog Gin, Mr. Perkins Blossom tonic water, fresa (strawberry).

### SKYY & MR. PERKINS

S/34

SKYY Vodka, Mr. Perkins Blossom tonic water, naranja (orange)

### GREY GOOSE & MR. PERKINS

S/54

Grey Goose Vodka, Mr. Perkins Blossom tonic, gajo de limón (lemon wedge).

## CERVEZAS BEER

### CERVEZAS LAQER LAQER BEER

Pilsen

S/15

Cusqueña

S/16

Corona

S/18

Stella Artois

S/18

### CERVEZAS ALE ALE BEER

Barbarian Draft Red Ale

S/22

Cusqueña Draft Dorada

S/18

## MOCKTAILS

### PINA COLADA MOCKTAIL

S/20

Jugo de piña golden, leche evaporada, crema de coco astisan

Golden pineapple juice, evaporated milk, coconut cream astisan

### THE SCIENTIST

S/25

Jugo de lulo, lime juice, jugo de mango, ginger beer, frambuesas/mora

Lulo juice, lime juice, mango juice, ginger beer, raspberries/blackberries

### SWEETIE BONNIE

S/25

Elderflower finest Call, apple sou finest call, sweet&sour finest call, aloe vera, flor comestible

Elderflower finest Call, apple sou finest call, sweet&sour finest call, aloe vera, edible flower

## SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

Agua nacional  
National water

S/10

Gaseosa  
Soda

S/10





# PIQUEOS

## APPETIZERS

### DEL VALLE DE MAJES

#### FROM VALLE DE MAJES

S/51

Empanadas rellenas de alcachofas, pimiento piquillo, champiñones, envuelto en queso crema y ricotta.

*Empanadas stuffed with artichokes, piquillo peppers, mushrooms, wrapped in cream cheese and ricotta.*

### FURAI A LA HUANCAINA

#### HUANCAINA FURAI

Porción S/48

1/2 porción S/30

Clásico maki al panko crocante relleno de langostino, palta y queso crema. Servido con salsa huancaína.

*Classic maki roll stuffed with shrimp, avocado and cream cheese breaded with panko. Served with Huancaína sauce.*

### LA MEDITERRANEA

#### LA MEDITERRANEA

Porción S/46

1/2 porción S/35

Pizza artesanal estilo romano con pomodoro, mozzarella, alcachofas, arugula, champiñones, pimientos, cebolla y sal de maras.

*Artisan Roman style pizza with pomodoro, mozzarella, artichokes, arugula, mushrooms, peppers, onion and maras salt.*

### NUESTRO KRIOLLO

#### OUR KRIOLLO

S/45

Ají de langostinos con receta tradicional de antaño con un toque de picante atrapado en masa de tequeño crocante. Servido con guacamole.

*Shrimp chili with a traditional spicy recipe of yesteryear, trapped in crunchy tequeño dough and served with guacamole.*

### ALITAS BUFFALO O BBQ

#### BUFFALO OR BBQ WINGS

S/62

Alitas de corral finamente seleccionadas llevadas al horno para dejarlas tiernas, bañadas en salsa Búfalo picante acompañado de bastones de zanahoria y apio con papas fritas.

*Finely selected free-range chicken wings baked in the oven to make them tender, bathed in spicy buffalo sauce accompanied by carrot and celery sticks with french fries.*

### RECUERDO DE PARACAS

#### PARACAS MEMORIES

S/62

La bahía nos trae la mejor selección de pulpo envuelto en hierbas de la región sur llevado a la parrilla sobre papitas Cocktail, palta asada con tomates cherry y champiñones.

*The bay brings us the best selection of octopus wrapped in herbs from the southern region and grilled over cocktail chips, roasted avocado with cherry tomatoes and mushrooms.*

### ENTRE BRASAS

#### ENTRE BRASAS

S/75

Espadas de entraña fina a las brasas con romero sobre pastel de tubérculos andinos, con espárragos y champiñones. Servido con chimichurri criollo.

*Fine braised beef with rosemary on a tuber cake with asparagus and mushrooms, served with creole chimichurri.*

### SLIDERS

#### SLIDERS

Porción S/55

1/2 porción S/36

Mini hamburguesas con queso azul y tocino; con salsa de champiñones y aros de cebolla con salsa de mostaza.

*Mini-burgers with blue cheese and bacon, with mushroom sauce and onion rings and old mustard sauce.*

### NUESTROS FINGERS

#### OUR FINGERS

S/40

Muslitos de pollo jugosos envueltos en panko con chutney de mando y zumo de limón, servido con chips de papa nativa.

*Juicy chicken thighs wrapped in panko with mango chutney and aji mochoero lime juice served with native potato chips.*

### CLUB SARRIA 3.0

#### CLUB SARRIA 3.0

S/59

La evolución servida con pollo a la parrilla, doble cheddar, salame húngaro, tocino, palta y clásico huevo en rondell 5 pisos y cortado en cuatro partes, acompañado con chips de papa amarillo.

*The evolution served with grilled chicken, double cheddar, Hungarian salami, bacon, avocado and classic egg rondell in 5 layers and cut in four parts, accompanied with yellow potato chips.*

### ATENAS

#### ATENAS

S/79

Las mejores conchas de la caleta Atenas en Paracas, maceradas con aceite de oliva tomillo, alcachofas y tocino. Gratinado con queso provolone.

*The best shells from the Atenas cove in Paracas, marinated with olive oil, thyme, artichokes and bacon. Gratinated with provolone cheese.*



Vegetariano  
Vegetarian

Precios incluyen impuestos y servicios.  
Taxes and services included.  
Los precios de esta carta están en Soles Peruanos.  
The prices listed are in Peruvian currency.