

## PIQUEOS SNACKS

### KARAAGE DE PULPO OCTOPUS KARAAGE

Pulpo en trozos marinado en soja y kion, fritos en masa tempura y acompañado de leche de tigre caliente de ají amarillo.  
 Octopus in pieces marinated in soy and ginger, fried in tempura batter accompanied with yellow chili pepper tiger's milk.

**S/ 69**

### MOJAMA DE ATÚN SALT-CURED TUNA

Jamón de atún curado, pan tomata de baguette, alcaparras, aceite de oliva, ajo crocante y palta.  
 Cured tuna ham, tomato baguette bread, capers, olive oil, crispy garlic and avocado.

**S/ 58**

### SALMÓN BATA MISO BATA MISO SALMON

Nigiri de salmón, miso con batayaki flameado, quinua pop y sal de Maras.  
 Salmon nigiri, miso with flamed batayaki, quinoa pop and Maras salt.

**S/ 36**

### CARPACCIO DE LOMO TENDERLOIN CARPACCIO

Clásica salsa Harry's Bar, burrata, pesto y queso maduro de Oxapampa.  
 Classic Harry's Bar sauce, burrata, pesto and old cheese from Oxapampa.

**S/ 49**

### TAQUITOS DE PANCETA PORK BELLY TACOS

Panceta confitada, mousse de palta, pico de gallo y toctoc de cerdo.  
 Candied pork belly, avocado mousse, pico de gallo and pork toctoc.

**S/ 52**

## PIQUEOS PARA COMPARTIR SNACKS TO SHARE

### SALCHIPAPÓN EL SALAR EL SALAR SAUSAGES AND FRIES

**S/ 49**

Papas amarillas fritas, chistorra, chorizo parrillero y huevo de corral.  
 Local french fries, chistorra, barbecued chorizo and free-range egg.

### MOLLEJAS DE TERNERA VEAL SWEETBREADS

**S/ 37**

Mollejas doradas al jospeser, sal y limón.  
 Jospeser browned sweetbreads, salt and lemon.

### TABLA DE QUESOS REGIONALES REGIONAL CHEESE BOARD

**S/119**

## HAMBURGUESAS HAMBURGERS



### HAMBURGUESA EL SALAR EL SALAR BURGER

Hamburguesa Angus de asado de tira de 200 gramos, tocino ahumado, queso cheddar, cebollas crocantes y salsa animal.  
200 grams Angus strip roast burger, smoked bacon, cheddar, crispy onions and animal sauce.

S/ 49

### CHEESEBURGER

Hamburguesa Angus de 200 gramos, cheddar, gouda y salsa animal.  
200 grams Angus burger, cheddar, gouda and animal sauce.

S/ 53

### HAMBURGUESA POWER POWER BURGER

Hamburguesa Angus de 200 gramos, huevo escalfado, chorizo ibérico, arúgula y salsa spicy.  
200 grams Angus burger, poached egg, Iberian chorizo, arugula and spicy sauce.

S/ 51

**TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN CON PAPAS FRITAS.**

**ALL OUR BURGERS COME WITH FRENCH FRIES.**

## SÁNDWICHES SANDWICHES

### SÁNDWICH DE FOCACCIA GRILLADA GRILLED FOCACCIA SANDWICH

Prosciutto, queso manchego, tomate confitado, pesto y arúgula.  
Prosciutto, manchego cheese, candied tomato and arugula.

S/ 53

### SÁNDWICH DE ASADO DE TIRA AHUMADO SMOKED STRIP ROAST SANDWICH

Salsa de carne, cebolla caramelizada, champiñones salteados y gratinados con queso Tilsit en pan ciabatta.  
Meat sauce, caramelized onion, sautéed mushrooms and gratin with Tilsit cheese on ciabatta bread.

S/ 55

**TODOS NUESTROS SÁNDWICHES VIENEN CON PAPAS FRITAS O ENSALADA.  
ALL OUR SANDWICHES COME WITH FRENCH FRIES OR SALAD.**

## POSTRES DESSERTS

### TARTA DE MANZANA APPLE PIE

Tarta de manzana hecha al Jospes, salsa de caramelo y helado de Pisco Italia.  
Jospes apple pie, caramel sauce and Pisco ice cream.

S/ 28

### CHEESECAKE

Tarta de quesos regionales, crumble de tocino y maple y helado de Amaretto Disaronno.  
Regional cheesecake, bacon and maple crumble and Amaretto Disaronno ice cream.

S/ 21

### TRUFÓN DE CHOCOLATE CHOCOLATE TRUFFLE

Brownie de cacao Piurano al 60%, castañas y capas de cremoso de cacao.  
Piurano 60% cocoa brownie, chestnuts and layers of creamy cocoa.

S/ 21

# el Salar

- BAR DE MARAS -



## CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

### AROMAS DEL BOSQUE

Gin Tanqueray, reducción de frutos del bosque, Luxardo cherry y limón Tahití.  
Tanqueray gin, berries reduction, Luxardo cherry and Tahiti lime.

**S/ 42**

### INFUSIONES ANDINAS

Pisco Barsol Torontel, licor Matacuy, mix de hierbas andinas y piña ahumada.  
Barsol Torontel Pisco, Matacuy liqueur, Andean herb mix and smoked pineapple.

**S/ 39**

### SHUSHUPE

Gin Tanqueray, Aperol, lulo con mandarina, sirope amazónico y limón Tahití.  
Tanqueray gin, Aperol, lulo with tangerine, Amazonian syrup and Tahiti lime.

**S/ 42**

### GOLDEN JACK

Jack Daniel's, Cynar, aguaymanto, miel de maple y menta.  
Jack Daniel's, Cynar, goldenberry, maple syrup and mint.

**S/ 39**

### TROPICAL

Vodka Ciroc, Aperol, frutas tropicales y sirope de haba tonka.  
Ciroc vodka, Aperol, seasonal fruits and tonka bean syrup.

**S/ 39**

### PALOMA ANDINA

Aqará (agave de los andes), toronja, miel andina, limón Tahití, sal ahumada y pink soda.  
Aqara (Andean agave), grapefruit, Andean honey, Tahiti lime, smoked salt and pink soda.

**S/ 39**

### AÑEJO (BARRICA) AGED (CASK)

Ron flor de caña 12 años, blend de vermouths, cacao y chocolate con sal de Maras.  
12-year Flor de caña rum, blend of vermouths, cocoa and chocolate with Maras salt.

**S/ 44**

### BOULEVARDIER (BARRICA/CASK)

Jack Daniel's, vermouth rosso, Campari y Pedro Ximénaez.  
Jack Daniel's, vermouth rosso, Campari and Pedro Ximénez.

**S/ 44**

Precios incluyen 18% de impuestos de ley y 10% de servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.

Prices include 18% of taxes and 10% of service charge. Take into consideration that food and beverage prepared, may contain food allergens or traces of these. In case of having food allergies, please inform our servers.



## CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

### SMOKED NEGRONI

Gin Tanqueray, Campari, vermouth rosso y humo de chocolate.

Tanqueray gin, Campari, vermouth rosso and chocolate fume.

**S/ 42**

### CAPITÁN CACAO

Pisco Viñas de Oro Quebranta, vermouth rosso y cacao.

Viñas de Oro Pisco, vermouth rosso y cacao.

**S/ 39**

### PISCO PUNCH

Pisco Viñas de Oro Italia, piña al Jospet, zumo de limón y tierra de cítricos.

Viñas de Oro Pisco, Jospet pineapple, lime juice and citrus soil.

**S/ 39**

### BRAMBLE

Gin Tanqueray, reducción de frutos del bosque y zumo de limón.

Tanqueray gin, berries reduction and lime juice.

**S/ 41**

### MAI TAI

Ron Barceló orgánico, sirope de horchata, triple sec y zumo de limón.

Organic Barceló rum, orgeat syrup, triple sec and lime juice.

**S/ 39**

### PENICILLIN

Johnnie Walker Black Label, miel de jengibre, limón y bitters.

Johnnie Walker Black Label, ginger honey, lime and bitters.

**S/ 41**

### MOSCOW MULE

Vodka Absolut, ginger beer y zumo de limón.

Absolut vodka, ginger beer and lime juice.

**S/ 39**

### ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, licor Gran Kafa, espresso y menta.

Absolut vodka, Gran Kafa liqueur and mint.

**S/ 41**

## TONICS

### MONTENEGRO TONIC

Amaro Montenegro, agua tónica, bitter y naranja.

Montenegro amaro, tonic water, bitter and orange.

**S/ 39**

### ROYALE TONIC

Gin Tanqueray Royale Dark Berry, agua tónica y frutos del bosque.

Royale Dark Berry Tanqueray gin, tonic water and berries.

**S/ 42**

### HONEY TONIC

Jack Daniel's Honey, agua tónica, piña y vainilla.

Honey Jack Daniel's, tonic water, pineapple and vanilla.

**S/ 39**

### SEVILLA TONIC

Gin Tanqueray Sevilla, agua tónica y naranja.

Tanqueray Sevilla gin, tonic water and orange.

**S/ 43**

### BRAMBLE TONIC

Gin Bombay Bramble, frutos rojos, agua tónica y menta.

Bombay Bramble gin, berries, tonic water and mint.

**S/ 44**



## NACIONALES LOCAL BEERS



Cusqueña  
Pilsen  
**S/ 18**

## IMPORTADAS IMPORTED BEERS



Stella  
Corona  
Heineken  
**S/ 20**

## CERVEZAS ARTESANALES CRAFT BEERS



Bardock - Red Ale  
Bardock Quadrupel - Malta / Quadrupel Bardock - Malt  
Barbarian IPA 174  
Maddock - IPA  
I&G The Original - Golden Beer, whisky  
I&G Caribeam Rum - Red Ale, ron  
**S/ 24**

## VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

### ESPUMOSO ESTRELLA BRUT BIANCHI

Mendoza, Argentina  
**S/ 35**

### CAVA JUVE CAMPS RESERVA

Cinta Purpura Brut - D<sup>o</sup> Anoja, España  
**S/ 42**

### FAMIGLIA BIANCHI, RESERVA CHARDONNAY

Mendoza, Argentina  
**S/ 40**

### CASA SILVA, COOL COAST SAUVIGNON BLANC

Colchagua, Chile  
**S/ 39**

### FERNANDEZ DE PIEROLA TEMPRANILLO

Rioja, España  
**S/ 35**

### ALFREDO ROCA, TOCAI

Mendoza, Argentina  
**S/ 38**

### VIÑAS DEL VERO ROSE, PINOT NOIR

Somontano, España  
**S/ 41**

### MONTES ALPHA, CABERNET SAUVIGNON

Maipo, Chile  
**S/ 45**

### CATENA, MALBEC

Mendoza, Argentina  
**S/ 45**

### ALTOS DE LA FINCA, SYRAH / PETIT VERDOT

Castilla, España  
**S/ 45**

### GATA FLORA, TANAT

Mendoza, Argentina  
**S/ 42**

### LAGRIMAS DE MARIA, CRIANZA

Rioja, España  
**S/ 40**

### MAD BIRD, ANCELOTTA / MALBEC

Mendoza, Argentina  
**S/ 43**