



CÓCTELES DE AUTOR

AMAZÓNICO

s/40.00

Cóctel a base de gin Amazonian, sachaculantro y cítricos. Una mezcla refrescante y de carácter frutal que evocan la esencia de nuestra selva.

CAPITÁN ALBOR

s/40.00

Reversionamos un clásico. Pisco Tierra Nueva Uvina se une al vermut Avelino, elaborado con botánicos de todo el Perú, dándole un toque final con bitter de chocolate y café peruano macerado durante un mes.

LAMA GLAMA

s/38.00

Cóctel homenaje a la llama peruana. Refrescante y frutal con pequeñas notas herbales y espuma de sour.

DAMA DE CAO

s/45.00

Inspirado en el espíritu luchador de las mujeres peruanas. Vermut infundado en chicha morada con un bombón de chocolate blanco relleno de manzana verde, ligero y con notas dulces.

CHASKA

s/45.00

Ofrenda al espíritu de las estrellas, elaborado con vodka 14 Inkas de los Andes, destilado a partir de papas nativas peruanas.

PUKA PUKA

s/42.00

Cóctel inspirado en la altura de los andes peruanos y sus nubes. Refrescante mezcla de destilado de agave peruano Aqara con jarabe de sandía y camu camu.

HUMINT'A

s/40.00

Cóctel que representa el plato típico humita. Fresco con notas dulces de choclo y ají amarillo.

CHAKANA

s/45.00

Exquisita mezcla de Black Whiskey (producto a base de maíz morado) con tocino y Sinsote, un licor a base de ajíes representativos el Perú.

HANPEQ

s/40.00

Este cóctel busca curar a través de hierbas como el cedrón, hierba luisa y la frescura del kion en la ginger beer, haciendo homenaje al chamán del antiguo imperio inca.



CLÁSICOS

AMARETTO SOUR
s/40.00

MAI TAI
s/32.00

ESRESSO MARTINI
s/38.00

MOJITO
s/30.00

CHILCANO
s/30.00

COSMOPOLITAN
s/48.00

MARTINEZ
s/45.00

NEGRONI
s/40.00

PISCO SOUR
s/30.00

PISCO SOUR DOBLE
s/45.00

OLD FASHIONED
s/45.00

APEROL SPRITZ
s/32.00

THE LAST WORD ANDINO
s/38.00

BLOODY ALBOR
s/32.00

NEW YORK SOUR
s/32.00

TINTO DE VERANO
s/32.00

CARAJILLO
s/35.00



MOCKTAILS

PUESTA DEL SOL s/20.00

Camu camu, tumbo, maracuyá,
almíbar de piña y soda passion fruit.

SUMAQ s/18.00

Mix de frutos rojos, camu camu y
soda amazónico.

ROSA DE JAMAICA s/20.00

Jarabe de jamaica, naranja, toronja y
soda sunset.

YANA s/18.00

Té negro, naranja, limón y jarabe de
cedrón con hierba luisa.



BEBIDAS FRÍAS

CUSQUEÑA DORADA
s/15.00

INKA KOLA
s/10.00

INKA KOLA ZERO
s/12.00

COCA COLA
s/10.00

COCA COLA ZERO
s/12.00

AGUA PREMIUM MUNAY
s/10.00

AGUA SAN PELLEGRINO
s/15.00

LIMONADA CLÁSICA
s/13.00

LIMONADA FROZEN
s/15.00

LIMONADA HIERBA LUISA
s/13.00

LIMONADA FRESA
s/16.00

LIMONADA ARÁNDANOS
s/17.00

NARANJADA
s/13.00





ENTRADAS

CEVICHE IDENTIDADES s/45.00

Pesca del día con leche de tigre, aceite de culantro y chalotas.

TABLA ALBOR s/42.00

Jamón curado de magret de pato, queso pecorino y lactonesa al maracuyá.

LOMO ANTI - KUCHU s/44.00

Lomo fino de res en salsa de camarones al punto anticuchero y coulis de frutos rojos.

CAUSA Y LANGOSTINOS s/39.00

Dúo de masas de papa y ají amarillo; camote y ají panca, acompañados con langostinos al grill, leche de tigre y palta.

ENSALADA KUYAY s/42.00

Lechuga romana y frisee con vinagreta de maracuyá, queso pecorino, palta, crotones integrales, col morada deshidratada y pechuga de pollo a la parrilla.



FONDOS

ASADO DE TIRA 72 HORAS **s/72.00**

Asado de tira acompañado de gnocchis de papa y camote con salsa de cecina y aceite de culantro.

LOMO ALBOR **s/78.00**

A nuestro estilo, guarnecido con espuma de papa y chips.

CEVICHE DE PATO **s/90.00**

Cocido por 08 horas, acompañado con texturas de zapallo loche.

CERDO CROCANTE **s/62.00**

Cocido por 12 horas, acompañado con puré de coliflor, salsa oriental y chalotas.

PARI PESCADO **s/57.00**

Pescado crocante GF, acompañado con camote y cebolla encurtida en salsa de parihuela y porción de arroz.

EXTRAS

PORCIÓN DE ARROZ **s/9.00**

CHIPS DE PAPA **s/8.00**

CHIPS DE CAMOTE **s/7.00**

PURÉ DE PAPA **s/10.00**



POSTRES

TARTA AÑAY

s/30.00

Láminas de manzana, sirope de picarón, crema chiboust y hojaldre crocante.

LÚCUMA Y CHIRIMOYA

s/38.00

Pulpa de lúcuma y chirimoya
3 texturas.

@albor.restaurante



VINOS BLANCOS

TARÓN RIOJA ALTA
- RIOJA DOC

s/90.00

ESPAÑA. Viura y tempranillo blanco.

COLOMÉ ESTATE
- SALTA

s/125.00

ARGENTINA. Torrontes.

YALUMBA "SERIE Y"
- SOUTH AUSTRALIA

s/130.00

AUSTRALIA. Pinot Grigio.

850 ESTATE SELECT
FUNCKENHAUSEN - MENDOZA s/135.00

ARGENTINA. Chardonnay.

FINCA 314 "ANCLAJES"
- ICA

s/140.00

PERÚ. Uva patrimonial italia.

COPERO DE CASALLA
- FINCA LA MORA

s/95.00

PERÚ.



VINOS TINTOS

**TARÓN RIOJA ALTA
- RIOJA DOC**

s/90.00

ESPAÑA. Tempranillo.

**ANDELUNA CRINZA RAÍCES
- MENDOZA**

s/120.00

ARGENTINA. Malbec.

**UKO SELEC VINEYARD
RESERVA - MENDOZA**

s/135.00

ARGENTINA. Malbec.

**FINCA 314 "ANCLAJES"
- ICA**

s/140.00

PERÚ. Uva patrimonial negra criolla.

**D'AREMBERG, THE STUMP
JUMP - SOUTH AUSTRALIA**

s/155.00

AUSTRALIA. Shiraz.

**TENUTE FALEZZA "FALAIA"
- ROSSO VERONESE IGT**

s/180.00

ITALIA. Corvina, Corvinone.



**MATURANA "LUCAS"
- COLCHAGUA**

s/220.00

CHILE. Cabernet Sauvignon.

**YALUMBA "THE CIGAR"
- COONAWARRA**

s/380.00

AUSTRALIA. Cabernet Sauvignon.

VINOS ESPUMOSOS

**PRECIOUS DAY - CRÉMANT
DE BORDEAUX AOP BRUT**

s/140.00

FRANCIA. Merlot, Semillon.

**MONFORT CUVÉE 85
- TRENTO DOC BRUT**

s/240.00

ITALIA. Chardonnay, Pinot Noir.



VINO ROSADO

CHEMIN DES SABLES - IGP
MEDITERRANÉE

s/140.00

FRANCIA. Carignan, Caldoc, Shiraz.

VINOS POR COPA

MONFORT CUVÉE 85
- TRENTO DOC BRUT

s/50.00

ITALIA.

850 ESTATE SELECT
FUNCKENHAUSEN - MENDOZA

s/35.00

ARGENTINA.

D'AREMBERG, THE STUMP
JUMP - SOUTH AUSTRALIA

s/35.00

AUSTRALIA.

CHEMIN DES SABLES
- IGP MEDITERRANÉE

s/35.00

FRANCIA.