

Cursos & Talleres

En el Museo del Café



Courses & Workshops

At the Coffee Museum



Duración:
1 hrs. Costo: S/. 60.00 (por persona).
2 hrs. Costo: S/. 90.00 (por persona).

Duration:
1hrs. Cost: S/ 60.00 (for person).
2hrs. Cost: S/ 90.00 (for person).

Taller de Cultura Cafetera del Grano al Barista

Este práctico y divertido taller de dos horas es perfecto para los amantes del café que desean descubrir mucho más acerca de su bebida favorita.

Descubra la historia de esta maravillosa planta y su gente, en nuestro recorrido del museo. Enrolle sus mangas e ingrese a nuestro laboratorio de procesamiento de café en vivo. Aprenda a seleccionar los mejores granos, antes de tostarlos en nuestra tostadora de arte.

Aprenda a saborear el café y encontrar la diferencia entre un buen café y un gran café. Descubra los secretos para preparar una taza perfecta de café y prueba tu habilidad con el arte latte.

Todos los invitados se llevarán gratis una bolsa de 250 gramos del más fresco café, tostado y molido en nuestras instalaciones.

Bean to Barista Coffee Workshop

This fun two hours, hands on workshop is perfect for coffee lovers who want to discover more about their favorite drink.

Discover the story of the plant and its people in our walk through museum. Roll up your sleeves and step into our live coffee processing room. Learn how to select the best beans, before roasting them in our state of the art roaster.

Learn how to taste coffee and how to spot the difference between good coffee and great coffee. Unlock the secrets to preparing the perfect cup of coffee and try your hand at latte art.

All guests will take away a free 250 gram bag of fresh coffee, roasted and ground on the premises

CONCEPTO - IMPRENTA Y PUBLICIDAD / 999.633.004 RPM 5322



CALLE ESPADEROS
136 CUSCO-PERÚ

T 084 263 264

www.museodelcafecusco.com



MENÚ
MENU

Desayuno Breakfast

s/.28



Huevo de corral pochado, champignones y espinacas salteadas con ajo, mantequilla y perejil, chutney de tomate, queso crema y aceite de oliva.

Baby spinach, seasonal mushrooms sautéed with garlic, butter and parsley. Served with a poached egg, tomato jam, cream cheese and olive oil.

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN: CAFÉ (AMERICANO O ESPRESSO) Y JUGO DE FRUTAS (NARANJA, PIÑA, FRESA O PAPAYA)
ALL OPTIONS INCLUDE COFFEE (AMERICANO OR ESPRESSO) AND FRUIT JUICE (ORANGE, PINEAPPLE, STRAWBERRY OR PAPAYA)

s/.30



Chorizo parrillero, tocino ahumado crocante, frejol negro cremoso, huevo de corral frito y pastel de papa. Servido con guacamole, chutney de tomate y canastita de panes variados.

Bbq chorizo sausage, crunchy bacon, creamy black beans, a fried free-range egg, potato cakes. Served with guacamole, organic tomato jam and a side of bread.

s/.27



Omelette con jamón ahumado y queso mozzarella acompañados con mesclum de hojas orgánicas. Servido con una canastita de panes variados.

An omelette made with free-range eggs, smoked ham, mozzarella cheese and mesclum of organic leaves. Served with a side of assorted bread.

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN: CAFÉ (AMERICANO O ESPRESSO) Y JUGO DE FRUTAS (NARANJA, PIÑA, FRESA O PAPAYA)
ALL OPTIONS INCLUDE COFFEE (AMERICANO OR ESPRESSO) AND FRUIT JUICE (ORANGE, PINEAPPLE, STRAWBERRY OR PAPAYA)

s/.26



Sanguche de chicharrón de panceta de cerdo y camotes fritos acompañado con humita de la casa rellena de queso paria, zarza criolla y uchucuta.

Fried pork rib sandwich including a corn tamale filled with local paria cheese and a traditional peppermint and uchucuta (spicy hot) sauce served with a side order of sweet potato fries.

TODOS LOS DESAYUNOS INCLUYEN: CAFÉ (AMERICANO O ESPRESSO) Y JUGO DE FRUTAS (NARANJA, PIÑA, FRESA O PAPAYA)
ALL OPTIONS INCLUDE COFFEE (AMERICANO OR ESPRESSO) AND FRUIT JUICE (ORANGE, PINEAPPLE, STRAWBERRY OR PAPAYA)

s/.26



Omelette con champignones, espinacas, pimientos, zanahoria y mesclum de hojas orgánicas servido con una canastita de panes variados.

Omelette with mushrooms, spinach, peppers, carrot and mesclum of organic leaves served with a side of assorted bread.

s/.21



Deliciosas frutas de estación acompañadas con yogurt natural, miel de abeja y granola casera.

Delicious seasonal fruit with natural yogurt, farm-fresh honey and our home-made granola.

Especiales House Specials

s/.28



Mix de lechugas orgánicas, palta, champignones salteados, tomates cherry, huevo de corral poché y nuestra vinagreta de oliva, miel y limón acompañado con pechuga de pollo grill o filete de atún.

A mix of organic lettuces, cherry tomatoes, avocado, sautéed mushrooms and poached egg, dressed in our house vinaigrette. Served with chicken breast or tuna.

s/.36



Lomo grill con chimichurri de la casa, reducción de café y oporto acompañado con guarnición de puré rústico y tocino crocante. Servido con ensalada de lechuga orgánica, tomate, palta, choclo y vinagreta

Grilled beef with chimichurri sauce, with a coffee and wine reduction, unpeeled mashed potatoes and bacon bits. Served with a side of organic lettuce, tomato, avocado and vinaigrette.

s/.34



Filete de trucha a la plancha, mayonesa de ajo-limon, chutney de pera acompañado con guarnición de vainitas, espárragos, papitas huayro bebé salteaditas con perejil y galletitas de ajo.

Grilled trout with green beans, asparagus, fennel-sautéed baby potatoes, garlic crumbs, arugula, basil and parsley with pear chutney and lime-garlic mayonnaise dressing.

s/.32



Enrollado de pollo relleno de espinaca bebé y queso azul acompañado de nuestra cremosa salsa de champignones.

Free-range chicken rolls stuffed with sautéed baby spinach and blue cheese in a mushroom sauce.

s/.25



Gnoccis caseros con salsa de tomates orgánicos, albahaca fresca, salvia y trozos de queso crema con oliva y pimienta negra.

Our home-style gnocci, with organic tomato sauce, sage, goat's cheese, fresh basil, a touch of olive oil and black pepper.

s/.28



Quinoa orgánica salteadita con champignones, acompañado con sachatomate en almíbar aromatizado y tempura de verduras.

Chinese-style fried organic quinoa, with vegetable tempura, jam from local sachatomate fruit (tamarillo) mushrooms and leafy greens.

Sanguches y piqueos sandwiches and snacks s/.28



De cerdo laqueado con chutney de sauco, lechuga orgánica, tomate, mayonesa de hierba buena, verduras salteadas y papas peruanitas fritas.

Pork belly basted with sauco-berry chutney, topped with organic lettuce, tomato, mint mayonnaise, stirfried vegetables and peruvian french fries.



Lomo fino hecho al grill con chimichurri de la casa, sal de maras, lechuga orgánica, tomate, palta, tocino ahumado y papas peruanitas fritas.

Grilled sirloin steak, with our house chimichurri sauce, local maras salt, organic lettuce, tomato, avocado, smoked bacon and peruvian french fries.



Hamburguesa de quinua, lechuga orgánica, verduras salteadas, palta y vinagreta de arúgula en pan energético integral acompañado con papas peruanitas fritas.

For the vegetarians, our quinoa burger with organic lettuce, stirfried vegetables, avocado and arugula vinaigrette, all on our energising whole wheat bread with peruvian french fires.



Pechuga de pollo grill, mango laqueado, lechugas orgánicas, tomate, mesclum de hojas verdes, chutney de piña y papas peruanitas fritas.

Grilled chicken breast, with glazed mango, organic lettuce, tomatoes, a mix of leafy greens, pineapple chutney and Peruvian french fries.



Queso azul, queso paria, queso fundido, queso con hierbas, queso crema, chutney de piña-menta, chutney de sauco, chutney de sachatomate, aceitunas marinadas, y albahaca fresca.

A variety of styles to satisfy the palate of any cheese aficionado: blue, local paria, melted, herb-spiced, and cream cheese, plus pineapple-mint and tamarillo chutneys.



Montaditos de lomo fino grill, pechuga de pollo y panceta de cerdo, verduras al wok, chutney de sauco.

A variety of toppings, including grilled sirloin, chicken breast and pork belly, wok-stirfried veggies, and sauco-berry chutney.

Postres Desserts

CHEESECAKE DE MOCACCINO
MOCACCINO CHEESECAKE



s/. 16.50

Deliciosa mezcla de queso crema saborizada con café espresso, sobre una base de galletas de chocolate, cubierta con el fudge de la casa.

A tantalizing combination of espresso-flavored cream cheese on top of a chocolate cookie crust, covered with our house fudge.

CROCANTE DE MANZANA
APPLE PIE



s/. 15

Masa suave rellena con dos variedades de manzanas especiadas con canela, cubierta con crumble de avena y castañas.

A flaky crust filled with two types of cinnamon-spiced apples and covered with a brazil nut-oatmeal crumble.

TORTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE



s/. 15

Húmedo biscocho de chocolate, relleno de manjar de chocolate y cubierto de nuestro delicioso fudge casero.

A moist chocolate cake, filled with manjar de leche (sweetened milk) and covered with our delicious homestyle fudge.

BROWNIE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE BROWNIE



s/. 14

Amelcochado, lleno de castañas trozadas, pecadas y fudge.

Full of chopped brazil nuts, pecans, fudge and icing sugar.

TORTA DE ZANAHORIA
CARROT CAKE



s/. 15

Llena de sabor a especias. Pecanas, bañada en deliciosa crema de queso.

Generously spiced, full of pecans, and topped with a cream cheese sauce.

TORTA DE PLATANO
BANANA CAKE



s/. 14

Esponjoso biscocho de plátano, castañas, bañado con sutil crema de plátano flambeada con pisco, decorado con coco rallado fresco y castañas.

Our mouthwatering banana cake, studded with brazil nuts, drizzled with a light banana cream sauce flambéed with peruvian pisco, and topped with freshly shredded coconut, and brazil nuts.

DULCE DE COCO
COCOPASSION



s/. 15

Combinación perfecta de coco especiado, bañado con coulis de maracuyá y trozos de menta fresca.

The perfect combination of spiced coconut, topped with a passion fruit coulis and fresh mint.

ALFAJOR DE MAIZENA
ALFAJOR - A PERUVIAN DELICACY



s/. 3

Suavecito, relleno de abundante dulce de leche y espolvoreado con azúcar fina.

A soft and silky traditional south american cookie, filled with dulce de leche (sweetened milk) and dusted with icing sugar.

TODOS LOS POSTRES EXCEPTO EL ALFAJOR DE MAIZENA VIENEN ACOMPAÑADOS DE HELADO DE VAINILLA ARTESANAL
ALL DESSERTS EXCEPT ALFAJOR COME WITH ARTISAN VANILLA ICE CREAM

TODOS LOS POSTRES EXCEPTO EL ALFAJOR DE MAIZENA VIENEN ACOMPAÑADOS DE HELADO DE VAINILLA ARTESANAL
ALL DESSERTS EXCEPT ALFAJOR COME WITH ARTISAN VANILLA ICE CREAM

Clásicos *Classics*

ESPRESSO ESPRESSO



s/. 7

2 onzas de intenso sabor en su máxima expresión. *2 ounces of intense flavor - the ultimate coffee expression.*

CAPUCHINO CAPPUCCINO



s/. 10

Matrimonio perfecto; armonía entre café y leche. *The perfect marriage: harmony between coffee and steamed milk.*

MACCIATO MACCIATO



s/. 10

Elegante espresso con un ligero toque de leche. *Our espresso with just a light touch of steamed milk.*

FRAPPE FRAPPE

s/. 13

Para combatir el calor del día, prueba un delicioso Frappe - un café frío, casi congelado en sabores de caramelo, chocolate y chocolate blanco, o pruebe la última sensación, nuestro "Frappuccino de casa".

Beat the heat of the day with a delicious Frappe, an ice-cold coffee with a choice of flavors - Caramel, Chocolate, White Chocolate, or try the latest hit sensation - our "House Frappuccino".

AMERICANO AMERICANO



s/. 7

Espresso equilibrado con la cantidad exacta de agua. *Our espresso balanced with the perfect amount of water.*

LATTE LATTE



s/. 10

Maravillosa fusión entre el arte y el sabor. *A marvelous fusion of art and flavor.*

MOCHACHINO MOCHACHINO



s/. 10

Deliciosa variación de nuestro capuchino con chocolate cusqueño. *A delicious variation on our cappuccino including a touch of locally-produced chocolate.*

CHOCOLATE CALIENTE HOT CHOCOLATE



s/. 10

El aroma y sabor del cacao con un toque personal. *The aroma and flavor of cocoa with our personal touch.*

Métodos de Preparación de Café *Coffee Brewing Methods*

CHEMEX CHEMEX



s/. 18

Método con el máximo control del proceso para lograr un café complejo y delicado en menos de 5 minutos.

This method gives us maximum control over the coffee making process to achieve a complex and unique coffee in less than 5 minutes.

AEROPRESS AEROPRESS

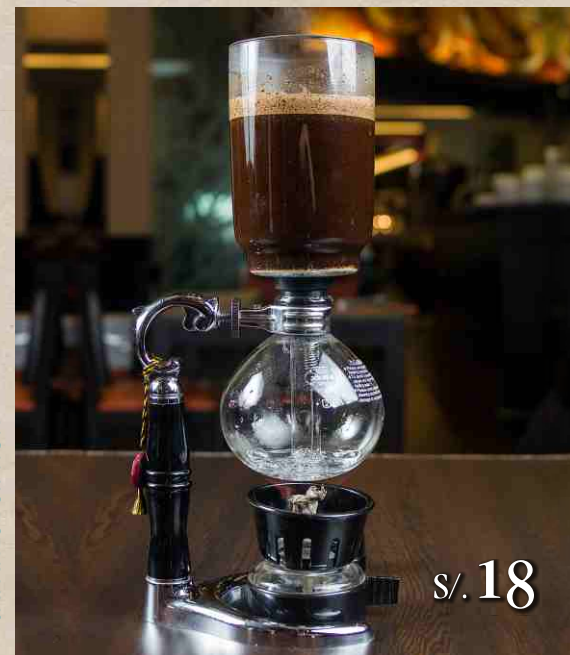


s/. 18

La AeroPress es una combinación de prensa francesa con un filtro de papel que utiliza la presión del aire para elaborar café.

The AeroPress is similar to a French press but by using a paper filter and air pressure creates a very subtle coffee.

SIFON JAPONES JAPANESE SIPHON



s/. 18

Este método permite la extracción de los aceites del grano de manera efectiva a través del vapor.

This scientific method uses steam passing over the coffee beans to perfectly extract the coffee essence.

V60 V60



s/. 18

Este método permite con una elaboración cuidadosa extraer las mejores características de aroma y sabor de un buen grano.

This method allows us to extract the best aroma and taste characteristics from a coffee bean.

MOKA EXPRESS MOKA EXPRESS



s/. 18

Debido al paso de agua a mayor presión y temperatura que en otros métodos, permite extraer una mayor cantidad de aceite del café.

By passing water through the coffee at a higher temperature and pressure than used in other methods, this allows us to extract even greater amounts of coffee essence.

CLEVER DRIPPER CLEVER DRIPPER



s/. 18

El gotero o filtro de café Clever combina las mejores características de la prensa francesa y el filtro de goteo.

The dropper or Clever coffee filter prepares coffee by combining the best features of a French press and a Drip Filter to produce a delicious brew.

PRESA FRANCESA FRENCH PRESS



s/. 18

Este método permite una elaboración de la forma más sencilla, esperando únicamente el tiempo óptimo de infusión.

One of the simplest methods of coffee brewing, the secret is knowing the optimum waiting time to create the perfect drink.

Cocktails



S/.20

Siente los sabores combinados entre el café, limón y pisco Cuatro Gallos.

A surprising and refreshing combination of coffee, lemon and Peruvian Cuatro Gallos pisco.



S/.20

Clásico chilcano Cuatro Gallos con el aroma y sabor de la canela.

A classic chilcano using Cuatro Gallos pisco, infused with the taste and aroma of cinnamon.



S/.20

Disfruta de la elegancia de un martini con la esencia pura de nuestro café.

Enjoy an elegant martini flavored with the pure essence of our coffee.

☛ PISCO SOUR DEL MUSEO S/. 20.00
THE COFFEE MUSEUM PISCO SOUR

REFRESCAFÉ

Descubre la refrescante fusión entre lo andino y lo tropical.
Discover a refreshing fusion of Andean and tropical flavours.



S/.20

La perfecta mezcla entre un clásico pisco Cuatro Gallos con un toque oriental.

A classic chilcano using Cuatro Gallos pisco with a hint of oriental ginger to give it extra spice.



S/.20

Bebidas y Adicionales Drinks and Extras

PISCOS	Precio Copa
Portón Mosto Verde Quebranta/Acholado	S/. 25.00
Cuatro Gallos Mosto Verde Acholado	S/. 20.00
Cuatro Gallos Quebranta	S/. 19.00
Tres Generaciones Mosto Verde Acholado	S/. 22.00
Willqa Mosto Verde Acholado	S/. 22.00
Midolo Mosto Verde Italia	S/. 22.00
Sotelo Mosto Verde Quebranta/ Moscatel	S/. 22.00
Ocucaje Quebranta	S/. 19.00
Biondi Italia	S/. 22.00

RONES	Precio Vaso
Appleton Special	S/. 16.00
Appleton Reserva	S/. 20.00
Cartavio XO	S/. 40.00
Capitan Morgan	S/. 14.00
Bacardi Selecto	S/. 16.00
Bacardi Superior	S/. 16.00
Bacardi Gold	S/. 16.00
Diplomático Reserva Exclusiva	S/. 25.00
Cartavio Solera	S/. 20.00
Cartavio Selecto 5 años	S/. 14.00
Cartavio Blanco	S/. 14.00
Zacapa Solera	S/. 35.00

WHISKY - WHISKEY - BOURBON	Precio Vaso
Jack Daniel's N° 7	S/. 24.00
Jack Daniel's Honey	S/. 24.00
Old Par	S/. 24.00
Jim Beam Bourbon	S/. 20.00
Chivas Regal 12	S/. 24.00
Chivas Regal 18	S/. 45.00
Red Label JW	S/. 22.00
Black Label JW	S/. 24.00
Gold Label JW	S/. 44.00
Green Label JW	S/. 35.00
Platinum Label JW	S/. 50.00
Blue Label JW	S/. 110.00
Glenfiddich	S/. 42.00
Jameson	S/. 14.00
Swing	S/. 26.00

CERVEZAS	Precio Botella
Cusqueña Dorada / Malta / Trigo / Roja (330 ml)	S/. 8.00
Heinekken (330 ml)	S/. 12.00
Sierra Andina (330 ml)	S/. 14.00
Cumbres (330 ml)	S/. 18.00
Corona (330 ml)	S/. 12.00

GASEOSA & AGUA	Precio
Agua con gas/sin gas	S/. 6.00
Agua Evian 330 ml	S/. 10.00
Coca Cola / Inka Cola / Fanta / Sprite 400 ml	S/. 5.00
Inka Cola Zero / Coca Cola Zero 500 ml	S/. 5.00
Coca Cola / Inka Cola / Fanta / Sprite 500 ml	S/. 6.00
Jugos Naturales de Estación	S/. 10.00
Infusiones	S/. 4.00

GINEBRA	Precio Vaso
Antagonic	S/. 22.00
Beefeater	S/. 20.00
Bombay Sapphire	S/. 26.00
Bulldog	S/. 30.00
Hendrick's	S/. 30.00
Tanqueray Ten	S/. 22.00

VODKAS	Precio Vaso
Absolut/Citron/Pears/Rasperi/Vanilla	S/. 16.00
Finlandia	S/. 16.00
Grey Goose	S/. 28.00
Smirnoff	S/. 16.00

TEQUILAS	Precio Shot
Cazadores Reposado	S/. 16.00
Tequila 1800 Silver	S/. 18.00
Tequila 1800 Reposado	S/. 20.00
Patron Silver Blanco	S/. 60.00

OTROS / OTHERS	Precio Vaso
Baileys	S/. 19.00
Disaronno	S/. 20.00
Martini Extra Dry	S/. 15.00
Martini Blanco	S/. 15.00
Fernet Franca	S/. 16.00
Frangelico	S/. 16.00
Khalua	S/. 16.00
Campari	S/. 16.00
Cinzano Rosso	S/. 14.00
Grand Maniere	S/. 24.00
Anís del Mono	S/. 16.00
Sambuca Soprano	S/. 16.00
Sambuca Molinari	S/. 16.00
Cointreau	S/. 16.00
Gran Kafa	S/. 16.00
Cachaza 51	S/. 16.00
Jaggermeister	S/. 18.00

VINOS - WINE - CAVAS	Precio Copa
Intipalka Sauvignon Blanc	S/. 16.00
Intipalka Malbec	S/. 16.00
Intipalka Chardonnay	S/. 16.00
Intipalka Cabernet Sauvignon	S/. 16.00
Queirolo Sauvignon Blanc	S/. 16.00
Frontera Cabernet Sauvignon	S/. 16.00
Perez Cruz Cabernet Sauvignon	S/. 30.00
Ricadonna	S/. 25.00
Frexenet	S/. 30.00

TRAGOS CLÁSICOS	Precio
Cuba Libre	S/. 18.00
Gin Tonic	S/. 18.00
Mojito	S/. 18.00
Screwdriver	S/. 18.00
Vodka Tonic	S/. 18.00
Daikiri	S/. 20.00
Margarita	S/. 20.00
Piña Colada	S/. 20.00



S/.6

CANASTA DE CAMOTES
BASKET OF SWEET POTATO FRIES



S/.6

CANASTA PAPAS ANDINAS
BASKET OF ANDEAN POTATO FRIES



S/.7

PANQUEQUES
PANCAKES



S/.4

CANASTA DE PÁNES
BREAD BASKET



Ubicado alrededor de un encantador patio colonial cuidadosamente restaurado, en uno de los edificios españoles más antiguos de Cusco, con el objetivo de compartir nuestra pasión por el café.

Visita nuestro museo gratuito para aprender sobre la historia del café en todo el mundo y su rol en el sur del Perú.

Explora nuestra fábrica en vivo, en la que los granos de café de la hacienda privada de nuestro propietario muy cerca a Machu Picchu son procesados.

Pasee por nuestra tienda para llevarse recuerdos relacionados con el café.

Aprenda diferentes métodos de extracción o simplemente siéntese, relájese y disfrute de una deliciosa variedad de platos gourmet.

Café con amor es lo que hacemos.



Set around a lovingly restored colonial courtyard, in one of the oldest Spanish buildings in Cusco, with the goal to share our passion for Coffee.

Visit our free museum to learn about the history of coffee throughout the world and its role in southern Perú.

Explore our show room factory where beans from our owner's private hacienda below Machu Picchu are processed.

Browse our shop for coffee related souvenirs.

Learn different brewing methods or just sit back, relax and enjoy a delicious array of gourmet treats.

Coffee with love is what we do.

