

FURŌ

BIENVENIDOS

En Santiago fluir significa Furō

PARA COMPARTIR

CEVICHE DE COCHAYUYO

A base de alga cochayuyo, mango, palta cebolla morada, cilantro, choclo peruano y leche de tigre thai.

\$9.000

CEVICHE DE SALMÓN

Tradicional crudo peruano con salmón mezclado con cebolla morada, apio, cilantro acompañado de canchita, camote, choclo y aderezado con leche de tigre.

\$10.500

GUACAMOLES ESTILO FURŌ

mousse de palta acompañado de cebolla, cilantro, tomate, semillas de sésamo y zumo de limón.

\$7.900

BROCHETAS FURŌ

A base de verduras de estación acompañado de trozos de res.

\$10.900 (4 Unidades)

BROCHETAS FURŌ PLANT

Verduras de estación.

\$8.700 (4 Unidades)

MIX BROCHETAS

Mix de brochetas: verdura, pollo y res.

\$9.900 (4 Unidades)

PARA COMPARTIR

TARTAR DE SALMÓN

Delicados trozos de salmón, marinado en nuestra salsa acevichada, mezclado con cebolla morada, rabanito encurtido, cebollín, trozos de palta y acompañado de camote frito.

\$10.500

TARTAR VEGGI

Quinoa a punto, trozos de tofu, palta en una mezcla veggi que soñaste con nuestra salsa Furō. Envuelto en hojas verdes y acompañado de camote frito.

\$10.500

EDAMAME

Vainas de poroto de soya salteadas con sal gruesa y aceite especiado.

\$4.500

GYOSAS DE CERDO

Empanaditas japonesas rellenas de cerdo acompañadas de salsa teriyaki y salsa acevichada.

\$7.600 (8 Unidades)

GYOSAS DE VERDURAS

Empanaditas japonesas rellenas de verduras acompañadas de salsa teriyaki y salsa acevichada.

\$7.600

(8 Unidades)

CAMEMBERT FLOW

Camembert en nuestras hojas verdes de la casa acompañado con nuestra propia mermelada de tomates.

\$8.900

CAMEMBERT SWEETIE

Camembert en nuestras hojas verdes de la casa acompañado de miel del mismísimo campo.

\$8.900

SPICY CRISPY CAULIFLOWER

Coliflores de productores locales que llevan la salsa picante local, nuestra salsa.

\$7.600

(8 Unidades / Nivel picante: medio)

SÁNDWICHES DE LA CASA

POLLO APANADO FURŌ

Pechuga de pollo empanizado en tempura Furō,
acompañado con mix verde, cole slaw y salsa de la casa.

\$8.900

MECHADA FURŌ

Para los amantes de la cerveza tenemos: carne mechada marinada en cerveza de la casa,
cocido a baja temperatura, rodajas de tomate, mix verde, aros de cebolla crispy y salsa de cerveza.

\$8.900

TOFU APANADO

Champiñones salteados, acompañado de tofu frito y mix verde.

\$8.900

NOT SÁNDWICH

Hamburguesa not acompañada de vegetales de la casa y salsa Furō.

\$8.900

PAPAS FRITAS

TRADICIONALES CON SALSA

Salsas: chimichurri, mermelada de tomate, salsa brava y salsa picante a base de Cacho de cabra.

\$7.200

BRAVAS

Papa, camote, yuca y nuestras papas nativas fritas, acompañado de nuestra salsa brava.

\$8.200

TRUFADAS

Papas rústicas, fritas y salteadas en aceite de trufa y queso parmesano.

\$8.200

PLATOS DE FONDO

SPAGHETTI ANTICUHERO CON SALMÓN

Spaghetti con salsa anticuchera acompañado de salmón bañado en mantequilla.

\$13.990

TIRADITO DE TOFU ESTILO FURŌ

Láminas de tofu bañado con salsa japonesa, mousse de maracuyá, decorado con hilos de camote palta. Espolvoreado con semillas de sésamo y ciboulette.

\$7.990

RISOTTO DE CAMARONES

Risotto de camarones, cremoso arroz en salsa de camarones, acompañado de camarones marinado con especias japonesas y salteado en sake.

\$12.990

RISOTTO DE CHAMPIÑONES

Risotto de hongos, arroz cremoso salteados con champiñones de estación y perfumado con aceite de trufa.

\$10.990

SPAGHETTI ANTICUCHERO CON TOFU

Para nuestros veganos tenemos la opción vegana: spaghetti con salsa anticuchera acompañado de láminas de tofu.

\$11.990

ENTRAÑA CON SALSA PIMIENTA

Para los amantes de la carne tenemos entraña de 350gr y bañado de salsa de pimienta

\$28.990

SEITAN SALTADO 🌱

Seitan parrillero flambeado con tomates, cebolla, cebollín, salsa saltada a lo FURŌ, papas fritas de la casa y arroz blanco.
(Todo un clásico en nuestra versión vegana)

\$10.500

LOMO SALTADO

Clásico con lomo liso en cubos flambeado con tomate, cebolla morada, papas fritas de la casa, arroz blanco y cilantro fresco.

\$12.900

POSTRES

HELADOS Y SORBETES HECHOS EN CASA

HELADO DE LÚCUMA	\$4.700
Helado de lúcuma casero acompañado de frutilla. Opcional: Pide un shot de helado de wasabi.	
HELADO DE WASABI	\$4.700
SORBETE DE MARACUYÁ	\$4.700
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	\$4.700

TARTA FRAISIER VEGANA

Base de galleta de avena, con mousse de yogurt de soja, frutilla laminada y mousses de soja y frutilla.

\$4.200

CHURROS DE YUCA

Churros de yuca acompañado de salsa de chocolate estilo Furō.

\$3.500

TIRAMISÚ ESTILO FURŌ

Base de biscuit bañado en mezcla de café y amaretto, relleno de un mousse de queso y espolvoreado con cacao

\$4.200

BROWNIE

Brownie de chocolate con salsa de chocolate. Todo hecho en casa.

\$4.500

ALFAJOR CASERO

Alfajor de chocolate hecho en casa.

\$1.600

TRAGO DE AUTOR

LEE MORGAN'S GROG

Cocktail cítrico y refrescante a base de ron, whisky, amaretto, naranja y terminado con angostura. Sólo para los marineros más valientes y osados.

\$8.990

FURO JUNGLE

Cocktail con sabores marcados a frutos Secos y tropicales. suave, fuerte y cremoso a la vez. Ron, amaretto, piña, albúmina, con un top de malbec.

\$8.990

CHICHA SPRITZ

Un spritz novedoso que cuenta como base gin, chicha morada (infusión tradicional peruana a base de maíz morado), syrup de frutos rojos y terminado con espumante.

\$8.990

TROPICAL FREEZE

Cocktail refrescante y tropical. Ron de coco, crema de ron (contiene lactosa), licor de banana y piña.

\$8.990

COLORO FIRE

Fuerte y tropical. Un cocktail refrescante y "prendido". Ron, campari, piña, naranja.

\$8.990

ANTARTIC FIRE

Una bebida llamativa por su color y Fuego. Su sabor es diferente, con dejos a coco y un poco cítrico. Ron, ron de coco, blue Curazao, limón.

\$8.990

PARAISO PERDIDO

Similar al mojito, pero diferente a su vez. Gin, limón, jengibre, frutillas frescas, ginger ale.

\$8.990

COTTON BLUE EYES JOE

Cocktail relajante, espumoso y azul. Su nombre delata todo. Whisky, blue Curazao, limón, albúmina, golpes de angostura y menta.

\$8.990

MOCKTAILS

COFFEE FLOW

Perfecto digestivo para cualquier Amante de la energía y el amargo sabor del café.
Espresso y agua tónica, con óleos de piel de naranja.

\$3.600

BERRIES AND...

Dulce y refrescante té negro endulzado con syrup de frutos rojos y limón.

\$3.600

GREEN AND SEXY

Para amantes del té verde, con syrup de pepino, hojas de albahaca y limón.

\$3.800

CHICHA FURŌ

Tradicional bebida peruana, pero remixada.
Chicha morada (infusión de maíz morado y especias), syrup de frutos rojos, limón y un toque de soda.

\$4.200

BEBIDAS PREMIUM

FENTIMANS LIGHT	\$3.390
FENTIMANS INDIAN	\$3.390
FENTIMANS GINGER ALE	\$3.390
FENTIMANS GINGER BEER	\$3.390
FENTIMANS VALENCIAN ORANGE	\$3.390
FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$3.390

BEBIDAS

COCA COLA	\$1.990
COCA COLA ZERO	\$1.990
COCA COLA LIGHT	\$1.990
SPRITE	\$1.990
SPRITE ZERO	\$1.990
FANTA	\$1.990
PEPSI ZERO	\$1.990
GINGER ALE	\$1.990
GINGER ALE ZERO	\$1.990
AGUA TÓNICA	\$1.990
AGUA TÓNICA ZERO	\$1.990

WHISKY

BALLENTINE'S	\$6.400 / HH \$5.700
JOHNNIE WALKER RED	\$6.600 / HH \$5.900
JOHNNIE WALKER BLACK	\$9.400 / HH \$7.520

WHISKY AMERICANO

JACK DANIEL'S	\$7.900 / HH \$7.200
JACK DANIEL'S HONEY	\$6.900 / HH \$5.520
JACK DANIEL'S FIRE	\$6.900 / HH \$5.520

WHISKY JAPONÉS

IWAI TRADITION	\$5.900 / HH \$4.720
----------------	----------------------

WHISKY IRLANDÉS

TULLAMORE DEW	\$6.200 / HH \$5.200
---------------	----------------------

PISCO

ALTO 35°

\$5.600 / HH \$4.900

MISTRAL 35°

\$5.600 / HH \$4.900

MISTRAL 40°

\$6.600 / HH \$5.900

MISTRAL 40° NOBEL

\$8.200 / HH \$7.700

HORCÓN QUEMADO ESPECIAL

\$6.600 / HH \$5.900

HORCÓN QUEMADO AÑEJADO

\$8.200 / HH \$7.700

ESPIRITU DE LOS ANDES

\$6.600 / HH \$5.900

FURŌ

RON

HAVANA CLUB AÑEJO TRES AÑOS

\$4.990 / HH \$3.992

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA

\$6.990 / HH \$5.592

PAMPERO SELECCIÓN

\$4.490 / HH \$3.992

PAMPERO ESPECIAL

\$6.990 / HH \$5.592

VODKA

SKY

\$6.900 / HH \$5.520

STOLICHNAYA

\$6.000 / HH \$4.800

TEQUILA

JIMADOR BLANCO O REPOSADO

\$5.500 4x \$18.000

FURŌ

**BITTERS
AMAROS
LICORES
&
OTROS DESTILADOS**

FERNET	\$3.900
CAMPARI	\$5.500
AMARETTO	\$4.700
JÄGERMEISTER	\$4.500
SOJU VARIEDADES	\$3.000
SAKE	\$4.500
JACK DANIEL'S FIRE	\$7.200

ESPUMANTES

BOTELLINES DE ESPUMANTES	\$8.200
RICCADONNA BRUT BOTELLA	\$20.900 / HH \$18.900
RICCADONNA SEC BOTELLA	\$20.900 / HH \$18.900
MUMM DEMI SEC BOTELLA	\$20.900 / HH \$18.900
MUMM SEC BOTELLA	\$20.900 / HH \$18.900
VIÑA MAR DEMI SEC BOTELLA	\$12.900 / HH \$11.900
CALYPTRA HERA BLANC DE BLANC 2013 BRUT	\$26.990

VINOS

COPA DE VINO OVEJA NEGRA	\$3.900
(Sauvignon blanc - chardonay)	
COPA DE VINO TRIBUTO CALITERRA	\$3.900
(Sauvignon blanc - chardonay)	
COPA DE VINO OVEJA NEGRA GRAN RESERVA	\$3.900
(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere)	
COPA DE VINO TRIBUTO CALITERRA	\$3.900
(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere)	
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA BOTELLA	\$12.900
(Sauvignon blanc - chardonay)	
TARAPACÁ GRAN RESERVA BOTELLA	\$13.900
(Sauvignon blanc - chardonay)	
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA BOTELLA	\$12.900
(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere - Syrah)	
TARAPACÁ GRAN RESERVA BOTELLA	\$13.900
(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere - Syrah)	
POTRO DE PIEDRA CABERNET SAUVIGNON BOTELLA	\$19.990
TORO DE PIEDRA CABERNET SAUVIGNON BOTELLA	\$14.900
TORO DE PIEDRA CARMENERE BOTELLA	\$14.900
TORO DE PIEDRA SYRAH BOTELLA	\$14.900
COPA TORO DE PIEDRA	\$4.500
CALYPTRA PINOT NOIR GRAN RESERVA	\$24.990
CALYPTRA CARBERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA	\$24.990
CALYPTRA ROSE VIVENDO	\$14.990

CLÁSICOS

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$6.900 / HH \$6.200

APEROL SPRITZ

\$6.500 / HH \$6.200

NEGRONI

\$6.700

MARGARITA

\$6.900 / HH \$5.520

COSMOPOLITAN

\$6.900 / HH \$5.520

MOJITO

\$6.200 / HH \$5.500

MOSCOW MULE

\$8.900 / HH \$8.200

LONDON MULE

\$8.900 / HH \$8.200

PISCO MULE

\$8.500 / HH \$7.800

JARRA DE SANGRÍA

\$10.900

CERVEZAS
SHOP

KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.700
ROYAL GUARD	\$3.700

BOTELLINES

AUSTRAL LAGER	\$3.500
AUSTRAL CALAFATE	\$3.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$4.500
KUNSTMANN SIN FILTRAR	\$3.500
KUNSTMANN IPA	\$3.500
KUNSTMANN BOCK	\$3.500

BOTELLINES S/A

HEINEKEN	\$2.500
MAHOU	\$2.700
KUNSTMANN	\$3.000

FURŌ

SOUR

PISCO SOUR

\$4.900 / HH \$4.200

PISCO SOUR CATEDRAL

\$6.400 / HH \$5.700

NEW YORK SOUR

\$6.400 / HH \$5.700

PISCO MANGO

\$4.900 / HH \$4.200

PISCO MARACUYA

\$4.900 / HH \$4.200

GIN

BEEFEATER

\$7.900 / HH \$7.200

BEEFEATER PINK

\$7.900 / HH \$7.200

SAPPHIRE BOMBAY

\$7.500 / HH \$6.700

TANQUERAY

\$6.000 / HH \$4.800

HENDRICK'S

\$9.900 / HH \$9.200

TROPICAL GIN

\$8.900 / HH \$8.200

GIN DE VERANO

\$8.900 / HH \$8.200

GIN LOCAL ESTACIONAL

\$7.500 / HH \$7.200

FURŌ

ENERGÉTICAS

REDBULL

\$3.000

REDBULL LIGHT

\$3.000

REDBULL YELLOW

\$3.000

REDBULL SANDÍA

\$3.000

AGUAS

PORVENIR SIN GAS

\$2.700

PORVENIR CON GAS

\$2.700

LIMONADAS

LIMONADA TRADICIONAL

\$3.600

LIMONADA MENTA

\$3.600

LIMONADA MENTA JENGIBRE

\$3.600

JUGOS NATURALES

\$3.600

I LOVE MY SELF: Manzana verde y un toque de limón.

BFF: Plátano, Naranja y Zanahoria.

VERT: Jugo detox de pepino, apio y limón.

ROMANS: Té helado con mix de frutillas y manzana verde.