CARTA

ENTRANTES Y PIQUEOS

CONOS DE SALMÓN $13.900
Tartar de salmón, masa wantán crocante, palta y alioli

CONOS DE PULPO $13.900
Pulpo al olivo, palta y masa wantán

CONOS DE STEAK TARTAR $12.900
Steak tartar, palta y masa wantán

CROQUETAS TRUFADAS $9.900
Champiñones, trufa negra, bechamel y panko

CROQUETAS DE CAMARÓN $10.900
Camarones, bechamel, bisque y panko

CROQUETAS DE RES $12.900
Braseado de res, bechamel, demi-glace y panko

GUACAMOLE CON TOTOPOS $9.900
Palta, tomate, cebolla, cilantro, chicharrón y totopos

TACOS POP SHRIMP $13.900
Langostinos, tempura, salsa spicy y tortilla de trigo

TACOS AL PASTOR $14.900
Bondiola de cerdo, tortilla de maíz, piña grillada, cebolla y cilantro

TOSTADA DE MAÍZ CON PULPO $13.900
Panca miso, palta, lechuga y puerro frito

HUEVOS ROTOS $9.900
Chistorra artesanal, papas, huevos y aceite de trufa blanca

MINI BURGER $13.900
Con queso, tocino y salsa de la casa

GYOZAS DE PANCETA $12.900
Masa de gyoza, panceta braseada y salsa de cerdo

PIZZA PROSCIUTTO E BURRATA $11.900
Prosciutto, queso burrata, duraznos y aceite de albahaca

PIZZA FUNGO E CAPRA $11.900
Hongos, queso de cabra, perejil y aceite de oliva picante

CEVICHE DE ESQUINA $16.900
Pesca del día, calamar crocante, leche de tigre y puré de camote

CEVICHE NIKKEI $17.900
Salmón, kiuri, rabanito, palta y salsa yuzu

TIRADITO AHUMADO $20.900
Pesca del día, pulpo crocante y ají amarillo ahumado

CAUSA DE PEJERREY $17.900
Causa con ceviche de pejerrey fresco, pejerrey frito crocante, mayonesa de oliva y salsa tártara

STEAK TARTAR $14.900
Tártaro de filete de res, aliñado con pepinillos, alcaparras, cebolla morada, anchoas y salsa steak acompañado de papas fritas

BARRA DE SUSHI

GUNKAN DE CANGREJO $13.900
Cangrejo de Juan Fernández, mayo acevichada, nori y masago

NIGIRI DE WAGYÚ $10.900
Carne de wagyú, batayaki y foie gras

NIGIRI DE PESCADO BLANCO $10.900
Salsa amarilla ahumada, chalaquita

NIGIRI DE SALMÓN $9.900
Acevichada e ikura

SASHIMI $8.900
Salmón, pescado blanco, pulpo y langostino

MAKI JERO $15.900
Langostino furai, atún, calamar crocante, palta y acevichada de chipotle

SMOKE ROLL $14.900
Pescado furai, mousse de pescado y mayo vietnamita

MAKI CRUSTED $14.900
Tartar de salmón picante, pepino, palta, brotes y tobiko

VEGGIE ROLL $13.900
Hongos al Josper, palta, kiuri y béchamel vegana

LOS PRINCIPALES

GNOCCHI TRUFADOS
$17.900
Papa, crema, parmesano, trufa y tomillo

FIDEUÁ DE LANGOSTINOS $18.900
Fideos capellini, pimientos, bisque, langostinos y alioli

FISH CURRY $21.900
Curry verde, tomatillos, holantao, maní y arroz salteado

ARROZ CON MARISCOS $25.900
Arroz arbóreo, pasta de ají amarillo, ostiones, pulpo, camarones y leche de tigre

LASAÑA JERO $18.900
Boloñesa de cerdo, champiñones, parmesano y albahaca

SAHOFÁN DE PATO CONFIT $19.900
Fideos de arroz, confit de pato, zanahoria, brócoli y champiñones

CHUPE DE CANGREJO DORADO $22.900
Cangrejo dorado de Juan Fernández, crema de brioche y Grana Padano

ARROZ CON ENTRAÑA $32.900
Entraña al Josper sobre risotto de portobello y alioli

TAGLIATELLE DE CANGREJO $20.900
Pasta fresca, salsa de cangrejo, ostiones y camarones

SUDADO THAI $18.900
Pesca del día, ostiones, langostinos, curry y arroz especiado

ARROZ CALDOSO CON OSOBUCO $19.900
Arroz caldoso de morchellas con osobuco braseado

GARRÓN DE CORDERO CON ARROZ NORTEÑO $33.900
Garrón de cordero patagónico, arroz norteño y chalaquita

AL JOSPER

PULPO A LA BRASA $22.900
Papas confit, alcaparras, aceitunas, tomates y pimiento

RIB EYE $32.900
Bife ancho

NEW YORK $29.900
Bife angosto

OUTSIDE SKIRT $34.900
Entraña americana

POSTRES

CHURROS $9.900
TRES LECHES NUTELLA $8.900
CREMA VOLTEADA $7.900
MILHOJAS $8.900
SUSPIRO LIMEÑO $9.900
MOUSSE DE CHOCOLATE Y TRUFA $9.900
CHEESECAKE DE ARÁNDANOS $10.900
HELADO ARTESANAL $6.900

J


BARRA

Clásicos

Pisco Sour Chileno	$5.900
Pisco Sour Peruano	$6.900
Pisco Sour Chileno Catedral	$8.900
Pisco Sour Peruano Catedral	$9.900
Pisco Sour Chileno Premium	$10.900
Pisco Sour Peruano Premium	$12.900
Amaretto Sour	$5.900
Chardonnay Sour	$6.900
Jerez Sour	$6.900
Chilcano	$5.900
Caipirinha	$5.900
Mojito	$6.900
Daiquiri	$6.900
Bellini	$5.900
Kir Royal	$5.900
Ruso Negro	$5.900
Ruso Blanco	$5.900
Cosmopolitan	$6.900
Cosmopolitan Grey Goose	$12.900
Espresso Martini	$6.900
Espresso Martini Grey Goose	$12.900
Bloody Mary	$7.900
Moscow Mule Grey Goose	$12.900
Last Word	$6.900
Dry Martini	$6.900
Dry Martini Hendrick's	$12.900
Tom Collins	$6.900
Bramble	$7.900
Negroni	$7.900
Negroni Hendrick's	$10.900
Bijou	$8.900
London Mule Hendrick's	$12.900
Manhattan	$6.900
Manhattan Maker's Mark	$10.900
Rusty Nail	$6.900
Old Fashioned	$7.900
Old Fashioned Maker's Mark	$10.900
Penicillin	$9.900
Carajillo	$6.900
Tequila Margarita	$9.900
Paloma Patrón Silver	$12.900

Cervezas

Corona	$4.200
Corona Cero	$4.200
Austral Calafate	$4.600
Austral Lager	$4.600
Austral Torres del Paine	$5.900
Cusqueña Golden	$4.900
Schop Cusqueña Golden	$5.900
Kunstmann Bock	$4.900
Kunstmann Lager	$4.900
Kunstmann Sin Filtrar	$4.900
Kunstmann Torobayo	$4.900
Heineken 0.0	$4.900
Stella Artois	$4.900
LOA Amber Ale	$5.900
LOA Pale Lager	$5.900
LOA West Coast IPA	$5.900
Schop LOA Entrenubes Pale Lager	$6.000

Spritz

Aperol Spritz	$6.900
Ramazzotti Spritz	$6.900
St-Germain Spritz	$8.900

Cócteles de Autor

Camino del Samurai **$8.900**
Vodka, sake, ruibarbo, vino rosé y tónica

Tamarindero **$8.900**
Selección de ron, Frangelico, tamarindo, jugo de pomelo y almíbar de jalapeño

Paloma de la Muerte **$8.900**
Tequila, mezcal, Cointreau, cordial ahumado, jugo de naranja, pomelo y limón sutil

Brave Heart **$8.900**
Whisky, mezcal, Cynar, pulpa de maracuyá y almíbar de manzana

Negroni de la Muerte **$8.900**
Mezcal, vermú, Néctar Pedro Ximénez, Campari, Frangelico y gotas de aceite de trufa

Tahona **$9.900**
Tequila, mezcal, Cointreau, hierba luisa, jugo de naranja y tamarindo

Pedregal **$9.900**
Whisky, almíbar de manzana, aceto balsámico, jugo de mandarina y bitter de cacao

Golden Haze **$9.900**
Pisco añejado, licor de hierbas, mix cítrico, jugo de piña asada, agua de miel y jengibre

Scream **$10.900**
Selección de ron, jugo de naranja, pulpa de maracuyá y jugo de piña

Jeronimo **$11.900**
Vodka, mezcal, génépi, limón, almíbar de jalapeño y tónica

J

Gin

Carpintero Negro	$6.900
Beefeater London Dry	$7.900
Bombay Sapphire	$7.900
Tanqueray 0.0	$8.900
Tanqueray No. Ten	$9.900
Citadelle	$9.900
Roku	$9.900
Hendrick's	$10.900
The London Nº 1	$10.900
Gin Mare	$11.900
Monkey 47	$15.900

Ron

Flor de Caña	$7.900
Bacardí Reserva Ocho	$8.900
Planteray 5 Años	$8.900
Planteray Overproof	$9.900
Santa Teresa	$11.900
Zacapa 23	$14.900
Zacapa XO	$36.900

Mezcal

Ojo de Tigre Joven	$7.900
Ojo de Tigre Reposado	$8.900
400 Conejos	$9.900
Pulque Abuelo Fuego	$12.900
Burrito Fiestero	$13.900
Señor Sotol	$18.900

Tequila

José Cuervo Reposado	$6.900
José Cuervo Silver	$6.900
Maestro Dobel Diamante	$10.900
1800 Cristalino	$11.900
Don Julio Blanco	$11.900
Don Julio Reposado	$12.900
Don Julio 1942	$38.900
Comisario	$12.900
Patrón Silver	$12.900
Patrón Reposado	$13.900

Whisky & Bourbon

Johnnie Walker Red Label	$6.900
Johnnie Walker Black Label	$9.900
Johnnie Walker Blue Label	$45.900
Jack Daniel's Old No. 7	$8.900
Maker's Mark	$9.900
Chivas Regal 12 Años	$10.900
Chivas Regal 18 Años	$18.900
The Glenlivet Founder's Reserve	$10.900
Glenmorangie The Original 10 Años	$10.900
Glenmorangie 18 Años	$36.900
Iwai Whisky	$13.900
Ardbeg 10 Años	$26.900
The Macallan 12 Años	$28.900

Licores

Jerez Tío Pepe	$5.900
Kahlúa	$5.900
Limoncello	$5.900
Araucano	$6.900
Fernet-Branca	$6.900
Frangelico	$6.900
Jägermeister	$6.900
Licor 43	$6.900
Licor de Cassis	$6.900
Pacharán	$6.900
Baileys	$7.900
Campari	$7.900
Cynar	$7.900
Dolin Génépy	$7.900
Drambuie	$7.900
Galliano L'Autentico	$7.900
Galliano Sambuca	$7.900
Licor de Menta	$7.900
Amaretto Disaronno	$8.900
Bénédictine	$8.900
Cointreau	$8.900
Cognac Hennessy	$12.900
Vermut Cocchi	$7.900
Vermut Martini Rosso	$7.900
Vermut La Madre	$7.900
Vermut Martini Extra Dry	$8.900

Pisco Chileno

Alto del Carmen 35°	$5.600
Alto del Carmen 40°	$5.900
Alto del Carmen 40° Reservado	$7.900
Mistral 35°	$5.600
Mistral 40°	$5.900
Mistral Gran Nobel 40°	$8.900
Horcón Quemado 35°	$6.900
Horcón Quemado 40°	$6.900
El Gobernador	$7.900
Waqar 40°	$9.900
Bou Barroeta Noor	$10.900

Pisco Peruano

4 Gallos Quebranta 40°	$7.900
4 Gallos Mosto Verde Italia	$7.900
1615 Mosto Verde Italia	$9.900
1615 Mosto Verde Quebranta	$9.900

Vodka

Absolut	$6.900
Absolut Elyx	$8.900
Grey Goose	$9.900
Grey Goose La Poire	$9.900

Mocktails

Limonada de Hierbas	$4.900
Agua de Coco	$4.900
Citrus Mint	$4.900
Iced Tea	$4.900
Jamaica Jamaica	$4.900
Mojito sin Alcohol	$5.900

Aguas & Bebidas

Vital	$2.900
Bebidas	$2.900
Schweppes Tónica	$2.900
Inca Kola	$2.900
Fever-Tree Ginger Beer	$3.900
Fever-Tree Soda Pomelo	$3.900
Fever-Tree Tónica	$3.900
Red Bull	$3.900
Acqua Panna	$4.900
S.Pellegrino	$4.900

Jugos & Limonadas

Jugo de Maracuyá, Frambuesa o Frutilla	$3.900
Limonada Tradicional	$4.600
Limonada de Menta	$4.600
Limonada de la Casa	$4.900
Limonada de Menta y Jengibre	$4.900

Cafetería

Ristretto	$2.600
Espresso	$2.600
Lungo	$2.600
Americano	$2.600
Cortado	$2.600
Espresso Doble	$3.600
Cappuccino	$3.600
Affogato	$4.900
Infusión de Manzanilla	$2.900
Té Oolong	$2.900
Té Negro Chai Masala	$2.900

JERONIMO

COCINA DEL MUNDO

J

LISTA DE VINOS

		Botella / Copa 150 cc
ESPUMANTES	**Azur Extra Brut** LIMARÍ	$42.900
	Casa Silva Fervor Lago Ranco FUTRONO	$39.900
	Montes Lúmina Brut ZAPALLAR	$30.900 / $6.900
	Chandon Brut MENDOZA, ARGENTINA	$27.900 / $6.200
	Freixenet Cordón Negro PENEDÉS, CATALUÑA	$23.900
CHAMPAGNE	**Dom Pérignon Vintage 2015** ÉPERNAY, FRANCIA	$389.900
	Moët & Chandon Brut ÉPERNAY, FRANCIA	$129.900
	Taittinger Brut REIMS, FRANCIA	$124.900
SAUVIGNON BLANC	**François Chidaine** TOURAINE - LOIRE, FRANCIA	$30.900
	Montes Outer Limits ZAPALLAR	$28.900
	Amayna Inox LEYDA	$27.900 / $6.200
	Casa Marín Huidobro LO ABARCA	$27.900
	TH Undurraga LIMARÍ	$22.900
	Casa Silva Cool Coast PAREDONES	$20.900
CHARDONNAY	**Aquitania Sol de Sol** MALLECO, TRAIGUÉN	$66.900
	Pandolfi Price Los Patricios ITATA	$39.900
	Villard Grand Vin CASABLANCA	$33.900
	Matetic EQ Quartz SAN ANTONIO	$32.900
	Montes Alpha ACONCAGUA COSTA	$25.900 / $5.900
	Casa Silva Cool Coast PAREDONES	$20.900
OTROS BLANCOS	**Fernando Almeda Anduriña Albariño** CURICÓ	$33.900
	Reta Mal Semillón ITATA	$32.900
	Pandolfi Larkún Riesling ITATA	$23.900 / $5.200
ROSADOS	**VIK La Piu Belle Rosé** MILLAHUE, CACHAPOAL	$34.900
	Casa Marín Cartagena LO ABARCA	$25.900
NARANJO	**JCV Ramato Pinot Gris** CASABLANCA	$27.900
PINOT NOIR	**Tabali Talinay** LIMARÍ	$28.900
	Casa Silva Cool Coast PAREDONES	$25.900
	Villard Expresion CASABLANCA	$21.900 / $4.900
TINTOS SUAVES	**Fattoria di Ródano Chianti Classico**	
	Sangiovese TOSCANA, ITALIA	$39.900
	Viñedos Lo Abarca n°4 Garnacha LO ABARCA	$34.900
	Fernando Almeda	
	Fuerza Natural Cinsault ITATA	$33.900
	Ignacio Recabarren Merlot CASABLANCA	$30.900 / $6.900
	A Los Viñateros Bravos Volcánico País ITATA	$23.900

J

		Botella / Copa 150 cc
GRANDES MEZCLAS	**VIK Milla Cala** MILLAHUE	**$61.900**
	Caballo Loco Gran Cru APALTA	**$55.900**
	Clos Apalta Prelude APALTA	**$53.900 / $11.900**
	Altair Sideral CACHAPOAL ANDES	**$49.900**
	Casa Silva Quinta Generación COLCHAGUA	**$39.900**
	Pargua Anka MAIPO	**$36.900**
CARMÉNÈRE	**Casa Silva S7** COLCHAGUA, LOS LINGUES	**$46.900**
	Terrunyo PEUMO	**$44.900**
	VIK A MILLAHUE	**$39.900 /$8.900**
	Pérez Cruz Limited Ed MAIPO ANDES	**$27.900**
	Marqués de Casa Concha PEUMO	**$25.900/ $5.900**
	Montes Alpha COLCHAGUA	**$25.900**
	Casa Silva Gran Terroir de los Andes LOS LINGUES	**$22.900/ $5.200**
MALBEC	**El Enemigo** MENDOZA, ARGENTINA	**$59.900**
	Luigi Bosca de Sangre LUJÁN DE CUYO	**$40.900 / $9.000**
	Riccitelli Hey MENDOZA, ARGENTINA	**$29.900**
	Undurraga TH LIMARÍ	**$21.900**
CABERNET SAUVIGNON	**Terrunyo** PIRQUE	**$44.900**
	Tabali Talud MAIPO	**$31.900**
	Aquitania MAIPO	**$27.900 / $6.200**
	Undurraga Founder´s Collection MAIPO	**$26.900**
	Montes Alpha COLCHAGUA	**$25.900**
	Casa Silva Gran Terroir de los Andes LOS LINGUES	**$22.900 / $5.200**
ÍCONOS	**Don Melchor Concha y Toro** PUENTE ALTO, MAIPO	**$389.900**
	Almaviva PUENTE ALTO, MAIPO	**$349.900**
	Purple Angel Montes APALTA	**$159.900**
	Casa Silva Microterroir LOS LINGUES	**$99.900**
	VIK La Piu Belle MILLAHUE	**$98.900**
	Epu Almaviva PUENTE ALTO, MAIPO	**$79.900**
	R. López de Heredia Viña Bosconia RIOJA, ESPAÑA	**$56.900**
DULCES	**Niepoort Tawny** PORTUGAL	**$30.900**
	Casas Patronales Lujuria S. Blanc/ Riesling MAULE	**$16.900 /$ 3.900 (90cc)**