

亞洲
小酒館



**BISTRÓ ASIÁTICO
DE AUTOR**





ENTRADAS

- CEVICHE DEL DÍA** **10.500**
De pescado 100% fresco y del día, con jugo acevichado cítrico.
- TARTARO VEGETAL** **7.100**
De beterraga y pepino encurtido, cebolla, semillas de mostaza, emulsión de miso, puré de camote y nabo.
- MOLLEJAS DE TERNERA FRITA** **8.500**
En salsa Mamba ahumada, puré de berenjena/miso, mostaza y naranja.
- ENSALADA MAMBA** **7.100**
Mezcla de coles frescas y encurtidas, lechuga española, dressing de ajo asado (tipo César), alga nori, queso parmesano y nuez.
- HONGOS** **7.100**
Hongo Shiitake, Portobello y Paris en distintas cocciones (asados, encurtidos y en puré), con coulis de espinaca china (Pak Choi).
- BERENJENA AHUMADA** **7.100**
En nuestra parrilla Yakitori, con salsa Mamba, granada y chimichurri de menta.



PRINCIPALES

- CURRY DE PESCADO** **12.900**
De pescado blanco marinado y frito, con curry amarillo, papas, kale y pack choi.
- CARRILLERA DE VACUNO** **12.900**
En cocción lenta, salsa de sésamo, hongo ostra y shiitake asado con papa frita y cebollín.
- ARROZ & ESPÁRRAGOS** **11.500**
Con huevo pochado, coles confitadas, polvo de hongos/apio y nori.
- ARROZ KIMCHI DE CERDO** **11.500**
Arroz salteado y cremoso, con pecho de cerdo ahumado, kimchi, nori y encurtidos.
- NOODLES CARBONARA MAMBA STYLE!** **11.500**
Noodles de trigo, panceta de cerdo y su aceite, salsa de yema de huevo, parmesano y pack choi.
- NOODLES & ALMEJAS** **12.900**
Noodles de trigo, almejas nacionales y su salsa, arvejas, cebollín y furikakeparmesano y pack choi.
- LOMO VETADO (250 GRS.)** **13.500**
Con cremoso de papa/sésamo y cebollín.
- PESCADO PLANCHA** **13.500**
Con cremoso de coliflor, mantequilla de curry y ensalada de mar.



MUNCHIES & BOWLS

PARA COMPARTIR

COLIFLOR ESTILO COREANO (VEGANO)

Ahumada y frita, rebozada en salsa BBQ, sésamo blanco, encurtido y lima.

7.100

PAPA FRITA Y HONGOS (VEGANO)

Papas fritas con polvo de hongo, estofado de hongos, lactonesa de miso y cebollín.

7.100

OSTRAS (12 UN) *SEGÚN DISPONIBILIDAD

Con curry acevichado, lima y wakame.

16.200

K.F.C. MAMBA!

Bowl de pollo frito, con salsa "ketchup sweet chili" semi picante casero, ensalada de encurtido de nabo/curcuma, cebollín y lima.

9.800





BAOS

“BLACK MAMBA”	5.500
Pescado frito, tamarindo, chilena y cilantro	
POLLO FRITO ESTILO COREANO	4.800
Pollo frito rebozado en sweet chilli semi picante y coleslaw	
TOFU (VEGANO)	4.800
Tofu ahumado y frito, lactonesa de sriracha y zapallo camote encurtido	
CAMARÓN	5.500
Croqueta de camarón, salsa mamba, curry, lechuga escarola y maní	
PORK BELLY AHUMADO	4.800
Panza ahumada, BBQ casera y ensalada de chimichurri criolla	
MAMBA PORK DRAGON	4.800
Panza de cerdo ahumada, BBQ casera, Kimchi y cilantro	
BULGOGI	4.800
Tapapecho de ternera estofado y desmenuzado, nabo encurtido, miso, maní y cilantro	
UMAMI DE HONGOS (VEGANO)	4.800
Estofado de hongos, repollo encurtido y rábano	
PASTRAMI	4.800
Hecho en casa con mostaza encurtida, yema curada y cilantro	
MOLLEJA	4.800
Frita y rebozada en nuestra salsa Mamba ahumada, ají verde, mostaza y cebollín	



SIDES /ACOMPAÑAMIENTOS

APIO/PALTA	3.500
BETARRAGA/NARANJA	3.500
ENSALADA MAMBA	3.500
ARROZ BLANCO	3.500
PAPA FRITA	3.500
DEGUSTACIÓN DE ENCURTIDOS	3.000
KIMCHI	3.000
COLESLAW	3.000

POSTRES

SANDO DE TOFFEE

Sándwich frío con relleno de parfait (helado) de toffee y miso, cubierto con suave bizcocho de chocolate, "apanado" con praliné de maní y sésamo.

4.000

TARTA DE ALMENDRAS

Trozo de tarta de almendras & ganache montado de chocolate blanco.

4.500



COCTELERÍA DE AUTOR

MAMBA FRENCH 75

Sake living jewel, st germain, limón, syrup simple, espumante.

7.500

SPICY GARIBALDI

Campari spicy, jugo de naranja, kombucha de hibiscus.

7.500

NABI

Gin puerto de indias clásico macerado en goji, syrup de cardamomo, limón y albúmina.

7.500

MOSHI MOSHI

Vodka stolichnaya, óleo saccharum cítrico, limón wasabi y albúmina.

7.500

CAFÉ DE VERANO

Pisco el gobernador 40°, disaronno, cold brew y syrup simple.

7.500

GRINGO CAT

Bulleit, jarabe de piña cocida tomillo, mix cítrico y Martini Fiero.

7.500

SAKE NEGRONI

Mix de sake/baijju, campari y vermouth bianco.

7.500

SOUR MAMBA

Mix de sake/baijju, óleo saccharum cítrico, limón wasabi y albúmina.

7.500

SPICY MULE

Gin puerto de indias strawberry especiado, limón y ginger beer britvic.

7.500

ESPRESSO MALDITO

Gin puerto de indias clásico macerado en café, licor de café, st germain, cold brew, syrup simple y tabasco.

7.500

RAKKI

Sake snow maiden, gin puerto de indias clásico, syrup simple, jugo de rábanos encurtidos y jugo de limón.

7.500



CLÁSICOS

POR \$7.900 PIDE TU CLÁSICO CON DESTILADO PREMIUM

SPRITZ (ELIGE ENTRE APEROL, RAMAZZOTTI Y ST GERMAIN)	6.500
MULE (ELIGE ENTRE VODKA O GIN)	6.500
PISCO SOUR	6.500
NEGRONI	6.500
DRY MARTINI	6.500
MARGARITA	6.500
PALOMA	6.500
COSMOPOLITAN	6.500
BLOODY MARY	6.500

VINOS & ESPUMANTE

POR COPA

TINTO	5.000
BLANCO	5.000
ROSÉ	5.000
ESPUMANTE	5.000

POR BOTELLA

TINTO	19.990
BLANCO	19.990
ROSÉ	19.990
ESPUMANTE	19.990

CERVEZAS

OPCIÓN CHELADA \$800 Y MICHELADA \$1200

ASAHI (JAPÓN)	4.000
PRE EMERGENCIA, ALAMEDA BEER CO	5.900
LÍNEA 1, ALAMEDA BEER CO	5.900
COMO JURGEN POR SU HAUSEN, ALAMEDA BEER CO	5.900

DESTILADOS & LICORES

GIN (POR \$1.000 CAMBIA A TÓNICA PREMIUM BRITVIC)

PUERTO DE INDIAS CLASSIC	7.000
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	7.000
PROVINCIA BOTÁNICA	7.000
PROVINCIA ANDES DRY	7.000
THE LONDON N°1	9.900
THE BOTANIST	9.000
TANQUERAY LONDON DRY	6.000
TANQUERAY TEN	8.900
TANQUERAY SEVILLA	6.500
TANQUERAY ROYALE	6.500

TEQUILA

CAZADORES BLANCO	6.000
CAZADORES REPOSADO	6.000
DON JULIO BLANCO	9.900

VODKA

STOLICHNAYA	5.000
GREY GOOSE	7.900

WHISKY

AKASHI (JAPÓN)	9.900
SASAKAWA (JAPÓN)	10.500
JURA 10 AÑOS (ESCOCIA)	9.500
JOHNNIE WALKER RED (ESCOCIA)	5.500
JOHNNIE WALKER BLACK (ESCOCIA)	7.900
SINGLETON 12 (ESCOCIA)	8.900

BOURBON

BULLEIT	7.900
JIM BEAM	5.900

RON

ZACAPA 23	10.900
ANGOSTURA 7 AÑOS	6.000

PISCO

EL GOBERNADOR 35°	4.500
EL GOBERNADOR 40°	5.500
LAPOSTOLLE JEAN BAPTISTE	6.900
LAPOSTOLLE XO	7.200

VERMOUTH & LICORES

(CLÁSICO, CON TÓNICA O SODA)

VERMOUTH ROSSO	6.000
VERMOUTH BIANCO	6.000
MARTINI FIERO	6.000
CAMPARI	6.000
CYNAR	6.000
DISARONNO	6.000
APEROL	6.000
RAMAZZOTTI	6.000
ST GERMAIN	6.000

SOFT DRINKS

LIMONADA	3.000
TÉ FRÍO	3.000
KOMBUCHA (CONSULTAR SABORES)	3.500
TÓNICA BRITVIC	3.000
GINGER BEER BRITVIC	3.000
TÓNICA ELDERFLOWER BOTAVIAN	3.000
COCA COLA (LIGHT, SIN AZÚCAR Y ORIGINAL)	2.900
GINGER ALE & TÓNICA SCHWEPPE	2.900
AGUA DE LA CASA CON GAS 500 ML.	2.500

亚洲小酒馆



CARTA DE VINOS



VIÑA INDÓMITA

DUETTE

Ensamblaje Cabernet Sauvignon 60%
y Carménère 40%, Valle de Maipo Costa.

19.900

DUETTE

Chardonnay, Valle de Casablanca.

19.900

VIÑA FORAJIDOS

PACIFIC BLEND

Ensamblaje Syrah 90% y Malbec 10%,
Valle de Casablanca.

19.900

PATAGONIAN BLEND

Ensamblaje Cinsault 98% y Syrah 2%,
Valle de Itata.

19.900

VIÑA CALYPTRA

VIVENDO

Sauvignon Blanc, Valle Alto Cachapoal.

19.900

VIVENDO

Pinot Noir, valle Alto Cachapoal. Valle de Itata.

19.900

VIVENDO

Rosé Ensamblaje Syrah 70%, Pinot Noir 15%
y Sauvignon Blanc 15%, Valle Alto Cachapoal.

19.900

HERA

Espumante, Blanc de Blancs, Valle Alto Cachapoal.

25.900

亚洲小酒馆



SUGERENCIAS DE LA CASA



