

BRUNCH

SABADO 7 NOV.
DJ EN VIVO




Tanqueray


CORTÉS
I


amasa

 **G3HOLDING** TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

*Versión mini de nuestros mejores platos y tapas.



TAPAS*

ESPECIALES

MARISCOS APANADOS

Camarones y calamares fritos en tempura, acompañados de salsa de crema de quesos.

\$12.000

CHICHARRON DE CALAMAR

Coronas de calamar horneadas, crocantes, acompañadas de pico e' gallo picante.

\$15.000

PAELLA GRIEGA

Orzo con camarones, anillos de calamar, mejillones, alcachofas, tomate asado, chorizo y queso de cabra gratinado.

\$16.000

PAELLA DE MAR

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.

\$16.000

PAELLA MIXTA

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino, chorizo español, res y cerdo.

\$16.000

PAELLA DE CARNES

Arroz parbolizado, chorizo español, cerdo, res, colombinas de pollo y chicharrón de pollo.

\$13.000

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo a la parrilla, pimentón dulce y aceite de oliva, sobre cubos de papa al vapor o con chips de papa.
(A elección)

\$20.000

PANCETA AL HORNO

Panceta de cerdo (230 gr.) horneada, sobre puré de yuca con ensalada de tomate y cebolla. Acompañada de crema agria.

\$14.000

TAPAS*

3 tapas x \$18.000

5 tapas x \$30.000

BOMBAS RELLENAS

3 unidades del mismo relleno: carne, jamón o rabo de toro.

\$7.000

PATATAS BRAVAS

Papas rústicas, chorizo y salsa brava.

\$7.000

PATATAS ALIOLI

Papas rústicas, jamón serrano y crema de alioli.

\$7.000

PROVOLONE ASADO

Queso provolone asado a las finas hierbas, con mermelada de uchuvas.

\$7.000

ESTRE -LLADOS

HUEVOS ESTRELLADOS

Chorizo criollo, papas en cubos, cebolla en julianas y huevo frito.

\$7.000

PANCETA ESTRELLADA

Panceta de cerdo trufada, cebolla, portobello, papa en cubos y huevo frito.

\$9.000



*Versión mini de nuestras mejores tapas.

MONTADITOS

\$5.000 c/u

- De Serrano: Mozzarella de búfala, tomate asado y jamón Serrano.
- De Pollo: Pollo al alioli y tomate asado.
- De Morcilla: Pera caramelizada, morcilla y huevo de codorniz frito.
- De Langostino: Paté de quesos con aceituna negra, langostino parrillado y tomate cherry.
- De Bondiola: Bondiola desmechada en salsa BBQ y queso mozzarella de búfala.
- De Pulpo saltado.
- De Camarones apanados con mayonesa de sriracha.
- De Queso brie y jamón serrano.
- De Queso de cabra, jamón serrano y crema de pesto.
- De Mozzarella, charcutería española y aguacate.

ESCOGE LA

Presentación:

Montadito clásico con Pan Baguette tradicional.

Mini emparedado con Pan francés de masa madre.


amasa

BRUNCH


Tanqueray

GINBAR 2X1

Arma tu propio Gin & Tonic en nuestra barra **Tanqueray**.

\$26.000 c/u

TANQUERAY ANANA

Tanqueray Gin, piña,
agua tónica Franklin & Sons.

BERRYS TONIC

Tanqueray Gin, Shrub de frutos rojos, fresa,
agua tónica Franklin & Sons.

GREEN TONIC

Tanqueray Gin, cordial de feijoa, hierbabuena,
agua tónica Franklin & Sons.

SPICY TONIC

Tanqueray Gin, canela, pimienta dulce,
agua tónica Franklin & Sons.

G&T CLASICO

Tanqueray Gin,
agua tónica Franklin & Sons.

LICORES

GIN	TRAGO	GIN & TONIC	BOTELLA
Tanqueray Ten	\$31.000	\$39.000	\$310.000
Tanqueray Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000



APERITIVO

TINTO DE VERANO

Vino Tinto, jugo de limón, soda.

\$12.000

Jarra: \$52.000

MIMOSAS

MIMOSA ROSE

Jugo de arándanos, Lambrusco Rosado.

\$12.000

MIMOSA DE LA CASA

Jugo de mandarina y fresa, Lambrusco Blanco.

\$12.000

MIMOSA DELLA MIA NONNA

Jugo de naranja y durazno, Lambrusco Blanco.

\$12.000

Micheladas

Corona

\$9.500

Club Colombia

\$9.000

JARRAS

(3 A 4 PERSONAS)

SANGRÍA DEL MEDITERRÁNEO

Cava (Vino espumante español), Aperol, shrub de mora, albahaca, naranja.

\$75.000

SANGRÍA CLÁSICA

Vino Tinto | Vino Blanco, mix de frutas, jugo de naranja.

\$70.000

CORTÉS SPRITZ

Gin, Cava (Vino espumante español), shrub de frutos rojos, hierbabuena, limonada de rosas.

\$75.000

Moët & Chandon
\$400.000

Veuve Clicquot
\$400.000

Lambrusco
\$70.000

Espumantes



POSTRE

Copa de Helado Artesanal Amasa,
acompañado de pan especial.

Sencillo
\$5.000

Doble
\$12.000

Escoge entre:

Helado

- Yogurt de Maracuyá
- Arequipe
- Milo

Pan

- Mini Danés Especial
- Mini Croissant de Almendras



amasa

panaderia artesanal

Marcelo Fiorotto