

CARITA

# BARRA FRÍA

---

## **CONOS DE SALMÓN** \$13.900

Tartar salmón, masa wan crocante, palta, aioli

## **TOSTADA DE MAÍZ CON**

### **PULPO** \$13.900

Panca miso, palta, lechuga, puerro frito

## **JALEA ACEVICHADA** \$24.900

Pesca del día, langostinos, calamar, salsa rocoto ahumado, yucas

## **GUACAMOLE**

### **CON TOTOPOS** \$9.900

Palta, tomate, cebolla, cilantro, chicharrón, totopos

## **TIRADITO AHUMADO** \$20.900

Pesca del día, pulpo crocante, ají amarillo ahumado

## **SPRING ROLL**

### **VIETNAMITA** \$12.900

Cerdo crocante, fansi, lechuga, hierbas, espárragos

## **ENSALADA DE BURRATA** \$16.900

Burrata, tomates cherry, sweet chilli sauce, rúcula

## **CEVICHE DE ESQUINA** \$16.900

Pesca del día, calamar crocante, leche de tigre, puré de camote

## **CEVICHE NIKKEI** \$17.900

Salmón, kiuri, rabanito, palta, salsa yuzu

# BARRA CALIENTE

## **CROQUETAS** \$9.900

Champiñones, trufa negra, bechamel, pankó

## **GNOCCHIS** \$17.900

Papa, crema, parmegiano, trufa, tomillo

## **CARBONARA**

### **JERO** \$19.900

Fideo udon, cerdo, espárragos, parmegiano

## **FISH CURRY** \$21.900

Curry verde, tomatillos, holantao, maní, arroz salteado

## **ARROZ MELOSO**

### **NORTEÑO** \$33.900

Canilla patagónico, base norteña, chalaquita

## **CHAR KWAY TEOW** \$16.900

Fideo de arroz, langostinos, chistorra, soya

## **LASAÑA** \$18.900

Bondiola de cerdo, champiñones, parmegiano, albahaca

## **PAPPARDELLE** \$19.900

Ragú, rabo, pasta fresca, vino tinto, hongos

## **PESCA**

### **NAKAYAMA** \$22.900

Caldillo ligero, hongos, pak choi, chaufa blanco

## **SHORT RIB** \$34.900

Cocción lenta 20 h, demi glace, puré, zanahoria bebé confit

# BARRA JOSPER

## **OSTIONES A LAS**

### **BRASAS** \$13.900

Salsa sweet spicy, zumo de limón, cebollín. (4u)

## **PIZZA FUNGO E**

### **CAPRA** \$11.900

Hongos, queso de cabra, perejil, aceite de oliva picante

## **SUDADO THAI** \$18.900

Pesca del día, ostiones, langostinos, curry, arroz especiado

## **HUEVOS ROTOS** \$9.900

Chistorra artesanal, papas, huevos, aceite de trufa blanca

## **PIZZA PROSCIUTTO E**

### **BURRATA** \$11.900

Prosciutto, queso burrata, duraznos, aceite de albahaca

## **ARROZ SATAI** \$16.900

Muslos de pollo, tomatillos, yogurt, albahaca

## **ARROZ**

### **MORRÓN** \$18.900

Chistorra, pimienta morrón, chorizo maple, aioli

# BARRA SUSHI

## **CORTES DE SASHIMI** \$8.900

Salmón, pescado blanco, pulpo, langostino. (4u)

## **MAKI JERO ROLL** \$15.900

Langostino furai, atún, calamar crocante, palta, acevichada de chipote

## **SMOKE ROLL** \$14.900

Pescado furai, mousse de pescado, mayo vietnamita

## **NIGIRI ENTRAÑA** \$10.900

Entraña certified angus, batayaki, foie gras. (2u)

## **NIGIRI PESCADO**

### **BLANCO** \$10.900

Salsa amarilla ahumada, chalaquita

## **POKE DE SALMÓN** \$16.900

Salmón tataki, palta, gari, salsa acevichada, sweet chilli

## **NIGIRI SALMÓN** \$9.900

Acevichada, ikura

## **MAKI CRUSTED** \$14.900

Spicy salmon tartar, pepino, palta, brotes, tobiko

## **VEGGIE ROLL** \$13.900

Hongos al jospers, palta kiuri, bechamel vegana

## MEAT CUTS

### **NEW YORK** \$29.900

(Bife angosto) 400g

### **RIB EYE** \$32.900

(Bife ancho) 400g

### **OUTSIDE SKIRT** \$34.900

(Entraña americana) 300g

## BARRA BURGERS & TACOS

### **JFK** \$14.900

(Jerónimo Fried Chicken)

Pollo, buttermilk, sriracha coleslaw, pan brioche

### **BURGER**

#### **ANGUS** \$15.900

Angus beef, tocino, queso, lechuga, tomate, mayo chipotle

### **TACOS POP**

#### **SHRIMP** \$13.900

Langostinos, tempura, salsa spicy, tortilla de trigo

### **TACOS**

#### **CAMPECHANOS** \$13.900

Lomo fino, chistorra, chicharrón, tortilla de maíz

### **TACOS AL**

#### **PASTOR** \$14.900

Bondiola de cerdo, tortilla de maíz, piña grillada, cebolla, cilantro

### **TACOS DE**

#### **ENSENADA** \$14.900

Pescado blanco, tempura, pico de gallo, tortilla de trigo

### **COSTILLAR DE**

#### **CERDO ST. LOUIS**

(Para taquear) \$69.900

Jospers, tortillas de maíz, salsas

## POSTRES

### **MOUSSE CHOCOLATE Y TRUFA** \$9.900

### **TRES LECHEs NUTELLA** \$8.900

### **MILHOJAS** \$8.900

### **SUSPIRO LIMEÑO** \$9.900

### **CHURROS** \$9.900

### **CREMA VOLTEADA** \$7.900

### **CHEESECAKE ARÁNDANO** \$10.900

### **HELADO ARTESANAL** \$6.900

# J

**BARBRA**

# 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, con 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, jugo de piña

## **Jeronimo** \$11.900

Vodka, mezcal, genepy, limón, almíbar de jalapeño y tónica

# Clásicos

## **Chilcano** \$5.900

## **Last Word** \$6.900

## **Bramble** \$7.900

## **Penicillin** \$9.900

## **Bijou** \$8.900

## **Tequila Margarita** \$9.900

## **Negroni** \$7.900

## **Daiquiri** \$6.900

## **Pisco Sour Chileno** \$5.900

## **Pisco Sour Chileno Catedral** \$8.900

## **Pisco Sour Premium Chile** \$10.900

## **Chardonnay Sour** \$6.900

## **Pisco Sour Peruano** \$6.900

## **Pisco Sour Peruano Catedral** \$9.900

## **Pisco Sour Premium Perú** \$12.900

## **Caipirinha** \$5.900

## **St-Germain Spritz** \$8.900

## **Aperol Spritz** \$6.900

## **Cosmopolitan** \$6.900

## **Ramazotti Spritz** \$6.900

## **Amaretto Sour** \$5.900

## **Mojito** \$6.900

## **Manhattan** \$6.900

## **Ruso Negro** \$5.900

## **Bellini** \$5.900

## **Dry Martini** \$6.900

## **Ruso Blanco** \$5.900

## **Tom Collins** \$6.900

## **Rusty Nail** \$6.900

## **Bloody Mary** \$7.900

## **Old Fashioned** \$7.900

## **Jerez Sour** \$6.900

## **Kir Royal** \$5.900

## **Espresso Martini** \$6.900

## **Carajillo** \$6.900

# Cervezas

## **Austral Calafate** \$4.600

## **Austral Lager** \$4.600

## **Austral Torres del Paine** \$5.900

## **Corona** \$4.200

## **Cusqueña Golden** \$4.900

## **Kunstmann Block** \$4.900

## **Kunstmann Lager** \$4.900

## **Kunstmann Sin Filtrar** \$4.900

## **Kunstmann Torobayo** \$4.900

## **Loa Amber Ale** \$5.900

## **Loa Pale Lager** \$5.900

## **Loa West Coast IPA** \$5.900

## **Stella** \$4.900

## **Heineken Cero** \$4.900

## **Schop Stella** \$4.900

## **Schop Cusqueña Golden** \$5.900

# Licores

<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Araucano</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Baileys</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Campari</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Cognac Hennessy</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Cointreau</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Cynar</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Benedictino</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Dolin Genepy</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Drambuie</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Frangelico</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Galliano L'Autentico</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Galliano Sambuca</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Jäger</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Jerez Tío Pepe</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Licor 43</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Licor de Cassis</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Licor de Menta</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Limoncello</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Pacharán</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Vermouth Cocchi</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Vermouth Martini Rosso</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Vermouth La Madre</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Vermouth Martini Dry</b>	<b>\$8.900</b>

# Piscos Chilenos

<b>Alto 35°</b>	<b>\$5.600</b>
<b>Alto 40°</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Alto 40° Reservado</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Mistral 35°</b>	<b>\$5.600</b>
<b>Mistral 40°</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Mistral 40° Gran Nobel</b>	<b>\$8.900</b>
<b>El Gobernador</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Waqar 40°</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Bou Barroeta Noor</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Horcón Quemado 35°</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Horcón Quemado 40°</b>	<b>\$6.900</b>

# Pisco Peruano

<b>4 Gallos Quebranta 40°</b>	<b>\$7.900</b>
<b>4 Gallos Mosto Verde Italia</b>	<b>\$7.900</b>
<b>1615 Mosto Verde Italia</b>	<b>\$9.900</b>
<b>1615 Mosto Verde Quebranta</b>	<b>\$9.900</b>

# Gin

<b>Beefeater Dry</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Carpintero Negro</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Citadelle</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>\$10.900</b>
<b>London N1</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Roku</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Tanqueray 0.0</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Tanqueray Ten</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Mare</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>\$15.900</b>

# Vodka

<b>Absolut</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Absolut Elyx</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Grey Goose La Poire</b>	<b>\$9.900</b>

# Ron

<b>Bacardi 8 Años</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Flor de Caña</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Plantation 5 Años</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Plantation Overproof</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Santa Teresa</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Zacapa 23 Años</b>	<b>\$14.900</b>
<b>Zacapa X0</b>	<b>\$36.900</b>

# Tequila

<b>1800 Cristalino</b>	<b>\$11.900</b>
<b>José Cuervo Reposado</b>	<b>\$6.900</b>
<b>José Cuervo Silver</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Maestro Doble Diamante</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Don Julio Blanco</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Don Julio 1942</b>	<b>\$38.900</b>
<b>Don Julio Reposado</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Patrón Reposado</b>	<b>\$13.900</b>
<b>Patrón Silver</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Comisario</b>	<b>\$12.900</b>

# Mezcal

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

# Whisky & Bourbon

<b>J.W Red</b>	<b>\$6.900</b>
<b>J.W Black</b>	<b>\$9.900</b>
<b>J.W Blue</b>	<b>\$45.900</b>
<b>Chivas 12 Años</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Chivas 18 Años</b>	<b>\$18.900</b>
<b>Ardbeg 10 Años</b>	<b>\$26.900</b>
<b>The Glenlivet Founder's Reserve</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Glenmorangie 10 Años</b>	<b>\$10.900</b>
<b>Glenmorangie 18 Años</b>	<b>\$36.900</b>
<b>Jack Daniel's N°7</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Maker's Mark</b>	<b>\$9.900</b>
<b>Whisky Iwai</b>	<b>\$13.900</b>
<b>Macallan 12</b>	<b>\$18.900</b>

# Mocktails

<b>Limonada Hierbas</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Agua de Coco</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Citrus Mint</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Ice Tea</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Jamaica Jamaica</b>	<b>\$4.900</b>

# Líquidos & Bebidas

<b>Vital</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Bebidas</b>	<b>\$2.900</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Fever Tree Ginger Beer</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Fever Tree Soda Pomelo</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Fever Tree Tónica</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Schweppes Tónica</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Inca Kola</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Red Bull</b>	<b>\$3.900</b>

# Jugos & Limonadas

<b>Jugo Maracuyá</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Jugo Frambuesa</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Jugo Frutilla</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Limonada de la Casa</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Limonada Tradicional</b>	<b>\$4.600</b>
<b>Limonada Menta</b>	<b>\$4.600</b>
<b>Limonada Menta Jengibre</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Mojito sin Alcohol</b>	<b>\$5.900</b>

# Cafetería

<b>Ristretto</b>	<b>\$2.600</b>
<b>Espresso</b>	<b>\$2.600</b>
<b>Espresso Doble</b>	<b>\$3.600</b>
<b>Lungo</b>	<b>\$2.600</b>
<b>Americano</b>	<b>\$2.600</b>
<b>Cortado</b>	<b>\$2.600</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>\$3.600</b>
<b>Affogato</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Infusión Manzanilla</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Té Oolong Negro</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Té Negro Chai Masala</b>	<b>\$2.900</b>

# WINE LIST

## J

SPARKLING  
WINE

		Botella / Copa
<b>ESPUMANANTES</b>	<b>Casa Silva Fervor Lago Ranco</b> ARGENTINA	<b>\$39.900</b>
	<b>Montes Lumina</b>	<b>\$21.900</b>
	<b>Chandon</b> ARGENTINA	<b>\$24.900 / \$6.900</b>
	<b>Freixenet</b> CAVA ESPAÑA	<b>\$20.900</b>

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>Tattinger</b> FRANCIA	<b>\$89.900</b>
	<b>Moet Chandon</b> FRANCIA	<b>\$90.900</b>
	<b>Veuve Clicquot</b> FRANCIA	<b>\$99.900</b>
	<b>Dom Perignon</b> FRANCIA	<b>\$389.900</b>

WHITE WINE

<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>Casa Silva Cool Coast</b>	<b>\$20.900</b>
	<b>Montes Outer Limits</b>	<b>\$22.900</b>
	<b>Amayna Inox</b>	<b>\$24.900 / \$5.900</b>

<b>CHARDONNAY</b>	<b>Matetic EQ</b>	<b>\$19.900</b>
	<b>Casa Silva Cool Coast</b>	<b>\$20.900 / \$5.900</b>
	<b>Montes Alpha</b>	<b>\$22.900</b>

<b>CARMENERE</b>	<b>Casa Silva Terroir de Familia</b>	<b>\$13.900</b>
	<b>Tarapacá Gran Reserva</b>	<b>\$14.900</b>
	<b>Santa Ema Gran Reserva</b> CACHAPOAL	<b>\$16.900</b>
	<b>Casa Silva Gran Terroir</b>	<b>\$18.900</b>
	<b>Marqués de Casa Concha</b>	<b>\$19.900</b>
	<b>Montes Alpha</b>	<b>\$22.900</b>
	<b>Pérez Cruz Limited Edition</b>	<b>\$24.900 / \$6.900</b>
	<b>Terrunyo</b>	<b>\$28.900</b>
	<b>Casa Silva S7</b>	<b>\$30.900</b>
<b>Lapostolle Cuvee Alexandre</b>	<b>\$32.900</b>	

<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>Casa Silva Terroir de Familia</b>	<b>\$13.900</b>
	<b>Tarapacá Gran Reserva</b>	<b>\$14.900</b>
	<b>Santa Ema Gran Reserva</b> MAIPO	<b>\$16.900</b>
	<b>Casa Silva Gran Terroir</b>	<b>\$18.900 / \$4.900</b>
	<b>Marqués de Casa Concha</b>	<b>\$19.900</b>
	<b>Montes Alpha</b>	<b>\$22.900</b>
	<b>Tabali Talud</b>	<b>\$24.900</b>
	<b>Terrunyo</b>	<b>\$28.900</b>
	<b>Casa Silva S38</b>	<b>\$30.900</b>
<b>Lapostolle Cuvee Alexandre</b>	<b>\$32.900</b>	

WINE  
LIST

# J

		Botella / Copa
<b>MALBEC</b>	<b>Los Intocables</b>	<b>\$20.900</b>
	<b>Riccitelli Hey Malbec</b> <small>MENDOZA</small>	<b>\$22.900</b>
	<b>Luigi Bosca</b> <small>D.O.C SINGLE VINEYARD</small>	<b>\$25.900 / \$7.900</b>
	<b>Loma Larga</b>	<b>\$26.900</b>
	<b>Catena Zapata</b>	<b>\$39.900</b>
	<b>El Enemigo</b> <small>MENDOZA</small>	<b>\$44.900</b>

RED WINES

<b>ENSAMBLAJES</b>	<b>Loma Larga Quinteto</b>	<b>\$26.900</b>
	<b>Calyptra Petit Inédito</b>	<b>\$27.900</b>
	<b>Casa Silva 5° Generación</b>	<b>\$28.900 / \$8.900</b>

## TINTOS

OTHER WINES

<b>OTRAS CEPAS</b>	<b>Casa Silva Cool Coast PN</b>	<b>\$19.900</b>
	<b>Montes Alpha Syrah</b>	<b>\$22.900</b>
	<b>Maquis Gran Reserva C. Franc</b>	<b>\$32.900</b>
	<b>Piubelle Vik Rosé</b>	<b>\$32.900</b>

GREAT REDS

<b>GRANDES</b>	<b>Caballo Loco Apalta</b>	<b>\$39.900</b>
	<b>Altair Sideral</b>	<b>\$34.900</b>
	<b>Vik Milla Cala</b> <small>CACHAPOAL</small>	<b>\$44.900</b>
	<b>Almaviva EPU</b>	<b>\$84.900</b>
	<b>Casa Silva Microterroir</b>	<b>\$89.900</b>
	<b>Montes Alpha Purple Angel</b>	<b>\$169.900</b>
	<b>Carmín de Peumo</b>	<b>\$189.900</b>
	<b>Lapostolle Clos de Apalta</b>	<b>\$249.900</b>
	<b>Don Melchor</b>	<b>\$299.900</b>
	<b>Almaviva</b>	<b>\$299.900</b>

## TINTOS