

— PIQUEOS & ENTRANTES —

Chinchulines con suave ali-oli al perejil	\$5.900
Selección de chorizo y longaniza	\$5.900
Hueso pito gratinado con almendras y polvo de tocino	\$6.900
Crudo estilo "La Bifería"	\$7.900
Mollejas con aceite de hierbas y limón	\$7.900
Provoleta grillada	\$7.900
Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra	\$7.900
Fierrito de lomo, chorizo, panceta ahumada con salsa de mostaza antigua	\$8.900
Tiradito de filete sobre cama de hongos	\$9.900
Mar Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo	\$9.900
Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo	\$9.900
Ceviche de atún con leche de coco, mango y palta	\$9.900
Pulpo asado con chimichurrí y ají panca	\$11.900

— CORTES A LA PARRILLA —

Preguntar siempre por el corte del día

Lomo Liso 280 grs.	\$12.900	Ojo de bife	\$16.900
Lomo vetado 280 grs	\$13.900	bife chorizo 400 grs	\$16.900
Filete	\$13.900	bife ancho 400 grs	\$17.900
Picanha angus	\$14.900	Entraña	\$17.900
Asado de tira	\$15.900	Tapa de lomo	\$17.900

OTRAS CARNES

Milanesa de pollo \$9.900 salsa pomodoro y queso parmesano	Salmón unilateral \$11.900 a la plancha por la piel, terminado con aceite de oliva y eneldo
Atún grillado \$11.900 con mantequilla, tomillo y pimienta	Asado de tira ventana \$14.900 marinado en oporto horneado por horas

🔥 INGLESA · SANGRANTE · A PUNTO · 3/4 · COCIDO 🔥

— GUARNICIONES —

Ensalada baby green \$4.800 Mix de hojas verdes de estación	Verduras asadas \$4.300 Pimentón, berenjenas y zucchini
Cremoso de mote \$4.800 Queso crema y cúrcuma	Pastelera de choclo \$4.300 Tradicional con albahaca
Papas fritas \$4.300	Gnocchi \$4.300/a la crema con queso azul
Papines al pil pil \$4.300	Puré de papas \$4.300/con rúcula y queso
Salteados con oliva, ajo y cacho de cabra	Polenta trufada \$4.300/crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra
Arroz \$4.300 Con verduras de temporada	Mix de hongos \$6.400 Portobello, ostra y champignon parís.

ENSALADAS base de baby green

RÚCULA / TOMATE CHERRY / CEBOLLA MORADA / PALTA	\$6.400
QUESO DE CABRA / TOMATE CHERRY / ALBAHACA / HIGOS	\$6.900
ATÚN GRILLADO / QUESO CREMA / PEPINO / CIBOULLETTE	\$6.900
CAMARONES / TOMATES CONFITADOS / QUÍNOA FRITA	\$6.900

— Dressings: Limón mostaza / Aceto miel / Soya limón —

BAR

APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría Cocktail	\$4.500
Copa Espumante	\$4.500
Pera Carménère	\$5.000
Albahaca Punch	\$5.000
Martini Dry	\$5.000
Vodkatini	\$5.000
Negroni	\$5.000
Whisky Sour	\$5.200
Beef Sour	\$5.400
Aperol Spritz	\$5.500
Manhattan	\$5.500
Clavo Oxidado	\$5.500
Catedral	\$6.900

CERVEZAS

Corona	\$3.300
Stella Artois	\$3.300
Cusqueña	\$3.300
Kross Pilsner	\$3.500
Kross Maibock	\$3.500
Kross Lupulus	\$3.500
Kross IPA	\$3.500

WHISK(EY)Y

Jameson	\$5.500
Johnnie Walker Black	\$6.300
Glenfiddich	\$7.500
Jack Daniels	\$9.000
Macallan 12 años	\$10.500
Gentlemen Jack	\$12.500
Chivas Regal 18 años	\$13.500

VODKA

Stolichnaya	\$4.500
Absolut blue	\$6.300
Grey Goose	\$7.200

PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35°	\$4.000
Alto del Carmen 40°	\$4.500
Mistral 35°	\$4.000
Mistral Nobel 40°	\$5.000
Lapostolle	\$7.500
Kappa	\$7.500

RON

Zacapa 4 años	\$4.500
Zacapa 7 años	\$5.000
Zacapa 23	\$10.500

GIN

La República	\$4.500
Tanqueray	\$5.000
Tanqueray Ten	\$6.500
Hendricks	\$7.500

Opción con agua tónica

Thomas Henry 200cc. \$2.500

Bebida: \$1.500

CAFETERÍA

Bebidas	\$2.200
Agua Mineral con o sin gas premium	\$2.200
Limonadas	\$3.200
Tónica Thomas Henry	\$2.700
Red Bull	\$3.200
Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.200
Espresso	\$2.400
Espresso Doble	\$2.900
Macchiato	\$2.400
Macchiato doble	\$2.900
Capuchino	\$2.900
Capuchino Doble	\$3.200
Té/ Infusiones	\$2.200

POSTRES

HELADOS ARTESANALES

\$3.500

CREME BRULÉE

\$3.900

SUSPIRO DE LÚCUMA

\$3.900

MOUSSE DE CHOCOLATE

\$3.900

PANNACOTA DE COCO

\$3.900

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

\$4.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$5.700

La Bifería