

*Bar Peces de Ciudad
Restaurant & Cantina*



 **PecesdeCiudad_bar**

Condell 1333
Barrio Italia



• SERVICIO DE BEBIDAS •



Bebidas y Jugos

| | |
|-----------------|----------|
| BEBIDAS | \$ 2.500 |
| JUGOS NATURALES | \$ 3.500 |
| RED BULL | \$ 2.500 |

Cervezas

| | |
|-----------------------------------|----------|
| STELLA ARTOIS | \$ 3.400 |
| KUNSTMAN TOROBAYO | \$ 3.700 |
| KUNSTMAN SIN FILTRAR | \$ 3.800 |
| CUELLO NEGRO <i>stout y Ambar</i> | \$ 4.600 |
| HEINEKEN SIN ALCOHOL | \$ 3.500 |
| CARLSBERG SHOP 500 CC | \$ 4.600 |





Pisco

| | |
|---------------------|----------|
| ALTO DEL CARMEN 35 | \$ 4900 |
| ALTO DEL CARMEN 40 | \$ 5400 |
| MISTRAL NOBEL | \$ 5900 |
| FUNDO LOS NICHOS 35 | \$ 5200 |
| FUNDO LOS NICHOS 40 | \$ 5700 |
| WAQAR | \$ 6.900 |

Ron

| | |
|----------------------|---------|
| VIEJO DE CALDAS | \$ 4400 |
| HAVANA RESERVA AÑEJO | \$ 5500 |
| HAVANA 7 AÑOS | \$ 6100 |
| ZACAPA AMBAR 12 | \$ 7200 |

Vodka

| | |
|--------------|---------|
| STOLICHNAYA | \$ 4300 |
| ABSOLUT BLUE | \$ 4500 |

Gin And Tonic

| | |
|-------------------|---------|
| BOMBAY SAPPHIRE | \$ 5500 |
| BOMBAY BRAMBLE | \$ 5700 |
| TANQUERAY | \$ 5800 |
| TANQUERAY SEVILLA | \$ 6200 |
| HENDRICK'S | \$ 6500 |

Con Fentimans.

\$1.900 Extra



Whisky

| | |
|----------------------------|---------|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | \$ 6100 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | \$ 7000 |
| THE SINGLETON 12 | \$ 9900 |

Bourbon

| | |
|-------------------------------|---------|
| JIM BEAM | \$ 5500 |
| BULLEIT | \$ 6300 |
| JACK DANIELS | \$ 6500 |
| JACK DANIELS FIRE/HONEY/APPLE | \$ 6700 |
| JACK DANIELS GENTLEMAN | \$ 7900 |

Licores y Digestivos

| | |
|-------------------|----------|
| FERNET BRANCA | \$ 5.200 |
| JAGERMEISTER | \$ 5.100 |
| BAILEYS | \$ 5.000 |
| AMARETO DISARONNO | \$ 5.500 |
| CAMPARI | \$ 5.300 |



Cocteles



| | |
|-------------------|----------|
| APEROL SPRITZ | \$ 5.700 |
| RAMAZZOTTI | \$ 6.000 |
| ST GERMAIN SPRITZ | \$ 5.900 |
| CAMPARI SPRITZ | \$ 5.500 |
| NEGRONI | \$ 5.800 |
| NEGRONI BRAMBLE | \$ 5.900 |
| OLD FASHIONED | \$ 5.800 |
| PIÑA COLADA | \$ 5.500 |
| PISCO SOUR | \$ 4.600 |
| RUSO BLANCO | \$ 4.800 |
| RUSO NEGRO | \$ 4.500 |
| CLAVO OXIDADO | \$ 5.500 |
| SANGRIA | \$ 4.800 |
| MOJITO | \$ 4.900 |
| MOJITO FRUTAS | \$ 5.100 |



Cocteles



MOSCOW MULE \$ 5.900

MINT JULEP \$ 6.000

Base de Menta fresca, limon y syrup simple, Bulleit Burbon y Jugo de Manzana

ELTORTELLO \$ 5.800

Ramazzotti, Jugo de Naranja y Clara de huevo deshidratada.

ESPRESSO MARTINI \$ 6.100



• VINOS •

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|-----------------------|-----------|
| MONTES CLASSIC SERIES | \$ 13.400 |
| MONTES ALPHA | \$ 22.900 |
| MONTGRAS DAY ONE | \$ 15.500 |

MERLOT

| | |
|-----------------------|-----------|
| MONTES CLASSIC SERIES | \$ 13.400 |
|-----------------------|-----------|

CARMENERE

| | |
|--------------------------|-----------|
| MONTES LIMITED SELECCION | \$ 15.400 |
| MONTGRAS DAY ONE | \$ 15.500 |
| ANTU/ MONTGRASS | \$ 18.100 |
| MONTES ALPHA | \$ 22.900 |

OTRAS CEPAS

| | |
|--------------------------------|-----------|
| MONTGRAS-ANTU (Gar/Syrah/Car) | \$ 21.100 |
| TABALI -PEDREGOSO (Pinot Noir) | \$ 14.900 |
| MONTES CLASSIC SERIES (Malbec) | \$ 13.400 |
| MONTES ALPHA (Syrah) | \$ 19.900 |





CHARDONNAY

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| MONTGRAS DAY ONE | \$ 14.900 |
| MONTES CLASSIC SERIES | \$ 12.400 |
| MONTES ALPHA | \$ 22.900 |
| MONTES LIMITED SELECCION (Unoaked) | \$ 14.400 |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|---------------------------|-----------|
| MONTES CLASSIC SERIES | \$ 12.400 |
| MONTES OUTER LIMITS | \$ 25.400 |
| MONTES OUTER LIMITS ANDES | \$ 30.900 |

BURBUJAS

| | |
|-----------------|-----------|
| VIÑA MAR BRUT | \$ 14.900 |
| RICCADONNA ASTI | \$ 21.400 |

| | |
|-----------------------|---------|
| COPAS DE VINO RESERVA | \$3.500 |
| COPAS DE ESPUMANTE | \$3.300 |





• ENSALADAS •

LA PITUCA

GARBANZOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE AJO CHILOTE SOBRE HOJAS DE ESPINACAS FRESCAS, CEBOLLA MORADA, HUEVOS DE CODORNIZ Y TOMATES CHERRY CONFITADOS, ACOMPAÑADOS CON NUESTRO EXQUISITO DRESSING DE QUESO AZUL.

\$ 7.400

EL AFORTUNADO

FILETITOS DE POLLO ADEREZADOS CON LACTONESA DE LIMÓN Y CILANTRO, EN UNA BASE DE HOJAS VERDES, TOMATE ASADOS EN ESPECIAS, ACEITUNAS NEGRAS DESCORAZADAS Y FINAS TIRITAS DE PEPINILLO DILL.

\$ 8.000

SIN REMORDIMIENTO

SLICE DE SALMÓN AHUMADO SOBRE UNA CAMA DE HOJAS VERDES, PEPINO FRESCO, PALTA FRITA Y NUEZ, TODO ESTO ACOMPAÑADO DE UN FRESCO DRESSING DE YOGURT CON AROMAS A SESAMO TOSTADO.

\$ 8.800



• TAPAS Y PINCHOS •

Y SIN EMBARGO TE QUIERO !

GAJOS DE PERAS ASADAS, CEBOLLA CAMELIZADA, QUESO ROQUEFORT, HOJAS DE RUCULA FRESCA, TOCINO CROCANTE Y POLVO DE NUEZ SOBRE UNA EXQUISITA TAPA DE PAN DE MASA MADRE A LA MOZZARELLA GRATINADA.

\$ 8.200

Y AHORA QUE?

CHAMPIÑON ASADO RELLENO DE RICOTTA CASERA Y CIBOULETTE, SOBRE HUMMUS, BERROS, TOMATES ASADOS Y FINALIZADOS CON ACEITE DE ALBAHACA Y POLVO ALMENDRA, SERVIDO EN UNA DELICIOSA TAPA DE PAN DE MASA MADRE.

\$ 7.000

EL CAPITAN DE SU CALLE

PEJERREY FRITO SOBRE TAPAS DE PAN DE MASA MADRE, CUBIERTO CON LACTONESA DE LIMÓN Y CILANTRO, FINALIZADO CON NUESTRO EXQUISITO PEBRE DE LA CASA

\$ 7.200



• TAPAS Y PINCHOS •

MAS GUAPA QUE CUALQUIERA

CARNE DE VACUNO DESMECHADA SOBRE TORTILLA DE PAPAS, CUBIERTA CON UN RICO ATOMATADO Y FINALIZADO CON TOQUES DE AJÍ VERDE, SERVIDO EN UNA CROCANTE TAPA DE PAN DE MASA MADRE.

\$ 8.900

LA EMBUSTERA

BOLITAS DE SALMÓN, JAIBA Y QUESO CREMA CROCANTE SERVIDAS CON UNA SALSA TRES QUESOS Y CIBOULETTE

\$ 7.900

EL ATREVIDO

AJÍES FRITOS RELLENOS CON PRIETA, MANZANA Y NUEZ SERVIDOS CON ADEREZO AGRIDULCE EN UNA RICA TAPA DE PAN DE MASA MADRE.

\$7.600

LA SEDUCTORA

JAMON SERRANO, ALCACHOFAS ENCURTIDAS Y TAPENADE DE ACEITUNAS SERVIDO EN UN EXQUISITO PAN DE MASA MADRE.



\$ 7.200

• TARTAROS •



SALMON CON BETARRAGA Y TOQUES DE ACEITE DE SESAMO SOBRE LACTONESA DE BETARRAGA SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE, FINALIZADO CON PAPAS HILOS

\$9.900

VACUNO CON TOQUES DE ACEITE TRUFADO SOBRE LACTONESA DE LIMON SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE, FINALIZADO CON BERROS

\$ 9.900

TARTARO DE PULPO SOBRE LACTONESA DE CILANTRO SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE Y FINALIZADO CON CRISPY DE CEBOLLA FRITA

\$ 10.200

ALCACHOFAS CON CREMOSO DE PALTA SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE FINALIZADO CON BROTES DE ALFALFA

\$ 9.500





• PARA COMPARTIR •

NOS SOBРАН LOS MOTIVOS

BASTONES DE PESCADO Y CAMARONES REBOZADOS,
ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS CHILOTAS NATIVAS Y
NUESTRA SALSA AGRIDULCE CON TOQUES PICANTES Y
LACTONESA DE LIMÓN Y CILANTRO

\$ 10.500

ESTA NOCHE CONTIGO

VEGETALES DE LA TEMPORADA APANADOS EN PANKO,
ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS CHILOTAS NATIVAS
Y NUESTRA MAYONESA DE ZANAHORIA Y SALSA
FRESCA DE PEPINO YOGURT

\$ 9.900

CEVICHE PECES DE CIUDAD

CEVICHE DE SALMÓN, PULPO, CAMARONES,
MANZANA VERDE, APIO Y LECHE DE TIGRE

\$ 10.900

MENTIRAS PIADOSAS

CEVICHE DE CHAMPIÑÓN PARIS, POROTOS NEGROS,
CEBOLLA MORADA, PIMIENTO ROJO Y SALSA DE
CILANTRO, FINALIZADO CON PISTACHO Y SESAMO

\$ 9.300



• PRINCIPALES •

ECLIPSE DE MAR

MERLUZA CON COSTRA DE PISTACHOS ACOMPAÑADA
DE PURÉ DE POROTOS NEGROS CON CEBOLLA
CAMELIZADA Y TOMATES CHERRY CONFITADOS

\$ 10.900

Y SE AMANECE POR FIN

TIERNA SOBRECOSTILLA COCINADA A FUEGO LENTO
DURANTE 12 HORAS ACOMPAÑADA DE UNA RICA
PASTELERA DE CHOCLO CON PIMIENTOS ASADOS Y
CORONADA CON UN SUAVE BOMBÓN DE TOFFEE DE
AJO CHILOTE

\$ 11.300

AY ! CARMELA

SALMÓN A LA PLANCHA GLASEADO CON SOYA Y
MIEL, ACOMPAÑADO DE RISSOTTO AL LIMÓN CON
TOQUES DE AZAFRÁN Y FINALIZADO CON TIERNOS
ESPARRAGOS ASADOS

\$11.900

INCLUSO EN ESTOS TIEMPOS

ENTRAÑA EN SU PUNTO ACOMPAÑADA DE UN
CREMOSO DE TRIGOMOTE CON CHAMPIÑON PARIS,
FINALIZADO CON TOQUES DE ACEITE TRUFADO Y UN
FRESQUITO DE TOMATE Y CIBOULLETTE.

\$ 13.500





• POSTRES •

UN DULCE FINAL

BROWNIE DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA SERVIDOS EN PLATO DE HIERRO CALIENTE CON SALSA DE CHOCOLATE, Y FINALIZADO CON SALSA DE TOFFEE Y CRUMBLE

\$ 6800

AL OTRO LADO DEL EDÉN

PANNACOTTA DE MANGO SALVAJE SERVIDO SOBRE MIGAS CHOCALATAS, FINALIZADO CON BOMBONES DE CREMA, SALSA DE BERRIES Y VIRUTAS DE COCO.

\$ 5900

• CAFETERIA •

| | |
|------------|----------|
| ESPRESSO | \$ 1.800 |
| AMERICANO | \$ 2.200 |
| CAPPUCCINO | \$ 2.700 |
| TÉ | \$ 1.900 |

*El último se toma en casa!
Si bebes no manejes!
Buen Viaje!*

