

*Bar Restaurant & Cantina*  
**PECES de Ciudad**



 **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
ERDINGER WEISSBEER (LAGER)	\$ 3.900
ERDINGER DUNKEL (BOCK)	\$ 4.100
ERDINGER ALCOHOL FREE	\$ 3.700





## 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	\$ 6600
ZACAPA AMBAR 12	\$ 7200

## Vodka

STOLICHNAYA	\$ 4900
ABSOLUT BLUE	\$ 5500

## Gin And Tonic

BOMBAY SAPPHIRE	\$ 5500
BOMBAY BRAMBLE	\$ 5700
TANQUERAY	\$ 6000
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

Vodka, shot de cafe espresso, licor de cafe, jarabe de goma.



# • 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.

**\$ 8.000**

### 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.

**\$ 8.500**

### 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.

**\$ 9.100**



# • 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.

**\$ 8.800**

## 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.

**\$ 7.700**

## 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

**\$ 7.900**



# • 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.

**\$ 9.500**

## LA EMBUSTERA

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

**\$ 8.500**

## EL ATREVIDO

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

**\$8.300**

## LA SEDUCTORA

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



**\$ 7.700**

## • 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 SOBRAN 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

**\$ 12.900**

## 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

**\$ 11.900**

## CEVICHE PECES DE CIUDAD

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

**\$ 11.900**

## MENTIRAS PIADOSAS

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

**\$ 9.900**



## • PRINCIPALES •

### ECLIPSE DE MAR

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

**\$ 11.900**

### 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

**\$ 12.300**

### 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

**\$12.500**

### 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**



• PRINCIPALES •

## TODAVIA UNA CANCION DE AMOR

EXQUISITO ATÚN SELLADO EN ALMENDRAS Y  
SÉSAMO, ACOMPAÑADO DE RISOTTO EN TINTA DE  
CALAMAR CON QUESO AZUL, FINALIZADO CON  
REDUCCIÓN DE CÍTRICOS Y TOQUES DE MERKEN

**\$ 13.900**





## • 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!  
Buena Viaje!*

