

*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
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
MIXTICIUS (CHILE)	\$ 5500

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
ZAINO (VIÑA NOBEL - VINO DE AUTOR)	\$ 19.100
SONETO (VIÑA NOBEL - VINO DE AUTOR)	\$ 15.500

MERLOT

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 13.400
DICHOSA (VIÑA LA PROMERIDA - VINO DE AUTOR)	\$ 19.100

CARMENERE

MONTES LIMITED SELECCION	\$ 15.400
MONTGRAS DAY ONE	\$ 15.500
ANTU/ MONTGRASS	\$ 18.100
MONTES ALPHA	\$ 22.900
ZAINO (VIÑA NOBEL - VINO DE AUTOR)	\$ 19.100

OTRAS CEPAS

MONTGRAS-ANTU (Gar/Syrah/Car)	\$ 21.100
MONTES CLASSIC SERIES (Malbec)	\$ 13.400
MONTES ALPHA (Syrah)	\$ 19.900
VENUS IN FURS (VIÑA NOBEL - VINO DE AUTOR) (Cabernet Sauv /Syrah) Bourbon Barrel	\$ 17.900





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!*

