

Bar Peces de Ciudad  
Restaurant & Cantina



Avenida Condell 1333



**PecesdeCiudad\_bar**

Barrio Italia



• SERVICIO DE BEBIDAS •



## Bebidas y Jugos

BEBIDAS	\$ 2.600
JUGOS NATURALES	\$ 3.600
RED BULL	\$ 2.500
AGUA VOSS (NORUEGA)	\$ 3.900

## Cervezas

STELLA ARTOIS	\$ 3.800
KUNSTMAN TOROBAYO	\$ 4.000
KUNSTMAN SIN FILTRAR	\$ 4.200
CUELLO NEGRO <i>stout y Ambar</i>	\$ 4.800
MAISEL´L WEISSBIER (LAGER)	\$ 3.900
ERDINGER DUNKEL (BOCK)	\$ 4.100
MAISEL´L ALCOHOL FREE	\$ 3.800
TUBINGER TUBINATOR 8.0°	PIRQUE-CHILE \$ 4.200
TUBINGER IPA 6.0°.	PIRQUE-CHILE \$ 4.000

## De Barril

TUBINGER TUBINATOR 8.0° <i>stout</i>	PIRQUE-CHILE \$ 5.400
TUBINGER SUMMER ALE 4.0°.	PIRQUE-CHILE \$ 4.800





## Pisco

ALTO DEL CARMEN 35	\$ 4900
ALTO DEL CARMEN 40	\$ 5400
MISTRAL NOBEL	\$ 5900
FUNDO LOS NICHOS 35	\$ 5200
FUNDO LOS NICHOS 40	\$ 5700
GOBERNADOR 40	\$ 5500
LAPOSTOLLE	\$ 6900
WAQAR	\$ 7200
KAPPA	\$ 7900

## 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	\$ 6.400
BOMBAY BRAMBLE	\$ 6.200
TANQUERAY	\$ 6.400
HENDRICK'S	\$ 7.000
MIXTICIUS (CHILE)	\$ 6.000

Tonic Premium \$2,100

GINGER BEER - ROSE LEMONADE - 1724



## Whisky

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6100
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 7000
BUCHANAN'S 12	\$ 7.300
THE SINGLETON 12	\$ 7.500

## Bourbon

BULLEIT	\$ 6300
JACK DANIELS	\$ 6500
JACK DANIELS FIRE/HONEY/APPLE	\$ 6700
JACK DANIELS GENTLEMAN	\$ 7900

## Licores y Digestivos

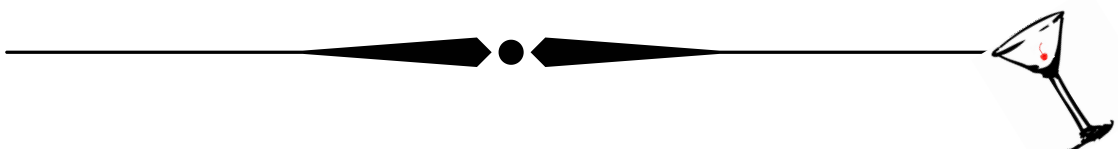
FERNET BRANCA	\$ 5.500
JAGERMEISTER	\$ 5.500
BAILEYS	\$ 5.000
AMARETO DISARONNO	\$ 5.500
CAMPARI	\$ 5.500



# Cocteles



APEROL SPRITZ	\$ 6.000
RAMAZZOTTI	\$ 6.200
ST GERMAIN SPRITZ	\$ 6.400
CAMPARI SPRITZ	\$ 5.800
NEGRONI	\$ 6.200
NEGRONI BRAMBLE	\$ 6.300
OLD FASHIONED	\$ 6.000
PIÑA COLADA	\$ 6.000
PISCO SOUR	\$ 5.500
RUSO BLANCO	\$ 5.500
RUSO NEGRO	\$ 5.300
CLAVO OXIDADO	\$ 5.500
SANGRIA	\$ 5.300
MOJITO	\$ 6.000
MOJITO FRUTAS	\$ 6.200
CAIPIRIHNA	\$ 5.500



# Cocteles



MOSCOW MULE \$ 6.500

MINT JULEP \$ 6.000

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

ESPRESSO MARTINI \$ 6.100

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

IRISH COFFEE

Cafe Americano, Licor de Cafe, Syrup de la Casa, Whisky y Crema de Leche \$ 5.500

## Cocteles de Autor

ELTORTELLO \$ 5.800

Ramazzotti, Jugo de Naranja y Clara de huevo deshidratada.

LA TITI \$ 6.000

St. Germain, Gin Mixticius (CHILE), Jugo de Limon, Syrup de Bergamota

ESPRESSO MARTINI NARANJA \$ 6.500

Vodka de Naranja Nemiroff ( UCRANIA ), shot de cafe espresso, licor de cafe, jarabe de goma.



# • VINOS •

## CABERNET SAUVIGNON

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 15.400
MONTES ALPHA	\$ 24.900
ZAINO (VIÑA NOBEL - VIÑA DE AUTOR)	\$ 19.100
SONETO (VIÑA NOBEL - VIÑA DE AUTOR)	\$ 16.500
MOSAIKO (VIÑA CALYPTRA)	\$ 15.900

## MERLOT

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 15.400
DICHOSA (VIÑA LA PROMERIDA - VINO DE AUTOR)	\$ 19.100

## CARMENERE

MONTES LIMITED SELECCION	\$ 17.400
ANTU/ MONTGRASS	\$ 20.100
MONTES ALPHA	\$ 24.900
ZAINO (VIÑA NOBEL - VINO DE AUTOR)	\$ 19.100
LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE	\$ 22.900
MUJER ANDINA (VIÑA BOUTIQUE)	\$ 29.300



## OTRAS CEPAS



MONTGRAS-ANTU (Gar/Syrah/Car)	\$ 23.100
MONTES CLASSIC SERIES (Malbec)	\$ 15.400
MONTES ALPHA (Syrah)	\$ 22.900
VENUS IN FURS (VIÑA NOBEL - VINO DE AUTOR ) Bourbon Barrel (Cabernet Sauv /Syrah)	\$ 17.900
LOMA LARGA (Cabernet Franc)	\$ 23.900
ALMADO (CS, Merlot, Temp, Touriga)	\$ 18.900
LOMA LARGA QUINTETO (Red Blend) (C.Franc, Pinot N, Malbec, Syrah y Merlot)	\$ 19.900
LOMA LARGA (Pinot Noir)	\$ 21.100
MONTES CHERUB (ROSE WINE)	\$ 16.100
MALHEN (SYRAH)	\$ 16.000
SERENDIPIA (Cabernet Franc) (VIÑA BOUTIQUE)	\$ 30.900
LOF (Syrah) (VIÑA BOUTIQUE)	\$ 30.900
VIVENDO (CS/SYRAH)	\$ 29.200





## CHARDONNAY

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 15.400
REVOLTOSA (VIÑA LA PROMETIDA)	\$ 14.900
MONTES ALPHA	\$ 24.900
CORDILLERA	\$ 20.900

## SAUVIGNON BLANC

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 15.400
MONTES OUTER LIMITS ( ZAPALLAR )	\$ 25.400
MONTES OUTER LIMITS (ANDES)	\$ 30.900

## BURBUJAS

VIÑA MAR BRUT	\$ 14.900
MARTINI ASTI	\$ 21.400

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



# CREMAS Y SOPAS



CREMA DE ZAPALLO (ENTRADA)	\$3.500
CREMA DE ZAPALLO (FONDO)	\$5.000





## • 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.

\$ 9.500

## 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.

\$ 8.500

## 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.

**\$ 9.900**

## 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.

**\$9.000**

## LA SEDUCTORA

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



**\$ 8.200**

## • TARTAROS •



SALMON CON BETARRAGA Y TOQUES DE ACEITE DE SESAMO SOBRE LACTONESA DE LIMON, CEBOLLA MORADA, ALCAPARRAS, PEPINILLO DILL Y CILANTRO, SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE, FINALIZADO CON PAPAS HILOS

**\$10.900**

VACUNO CON TOQUES DE ACEITE TRUFADO SOBRE LACTONESA DE LIMON, CEBOLLA MORADA, ALCAPARRAS, PEPINILLO DILL Y CILANTRO, SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE, FINALIZADO CON BERROS

**\$ 10.700**

TARTARO DE PULPO SOBRE LACTONESA DE CILANTRO, CEBOLLA MORADA, ALCAPARRAS, PEPINILLO DILL Y CILANTRO, SERVIDO EN CRUJIENTE PAN DE MASA MADRE Y FINALIZADO CON CRISPY DE CEBOLLA FRITA

**\$ 11.100**

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

**\$ 10.200**





• 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

Extras LACTONESA \$800 AGRIDULCE \$1000 **\$ 14.500**

## 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

**\$ 13.500**

## CEVICHE PECES DE CIUDAD

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

**\$ 13.500**

## MENTIRAS PIADOSAS

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

**\$ 12.100**



## • PRINCIPALES •

### ECLIPSE DE MAR

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

**\$ 13.900**

### 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

**\$ 14.500**

### 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

**\$14.700**

### 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.

**\$ 15.700**



• 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

**\$ 15.400**





## • 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

**\$ 8.200**

### 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.

**\$ 6.500**

## • CAFETERIA •

ESPRESSO	\$2.200
AMERICANO	\$ 2.500
CAPPUCCINO	\$ 2.900
TÉ	\$ 1.900

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

