

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 |
| SAN PELLEGRINO | \$ 2.600 |
| GINGER BEER EWU (VALDIVIA) | \$ 2.800 |

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 RED ALE 8.0° | 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 |
| BULLDOG | \$ 6.300 |
| 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

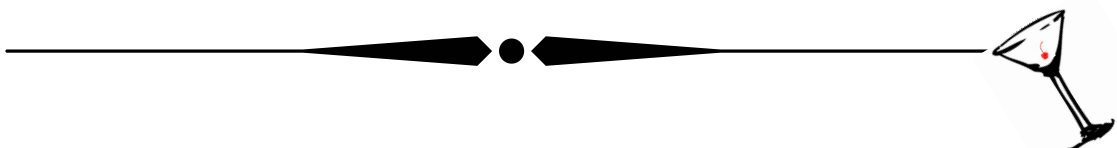
| | |
|-------------------|----------|
| FERNET BRANCA | \$ 5.500 |
| JAGERMEISTER | \$ 5.500 |
| BAILEYS | \$ 5.000 |
| AMARETO DISARONNO | \$ 5.500 |
| CAMPARI | \$ 5.500 |



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 |
| LAFKEN BESOAIN (RIESLING/CASABLANCA) | \$ 16.500 |
| AC ALTA CIMA (LATE HARVEST/LONTUE) | \$ 15.900 |





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.

\$ 8.800

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.

\$ 9.300

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.

\$ 9.900



• 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.

\$ 10.400

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.

\$ 10.400

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

\$ 8.800



• 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.

\$ 10.900

LA EMBUSTERA

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

\$ 9.300

EL ATREVIDO

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

\$9.900

LA SEDUCTORA

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



\$9.000

• 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

\$11.500

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

\$ 11.200

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

\$ 11.700

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

\$ 10.900





• 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 **\$ 15.300**

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

\$ 14.500

CEVICHE PECES DE CIUDAD

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

\$ 14.500

MENTIRAS PIADOSAS

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

\$ 13.300



• PRINCIPALES •

ECLIPSE DE MAR

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

\$ 14.900

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

\$ 15.500

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

\$15.700

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.

\$ 16.700



• 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

\$ 16.400





• 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!*

