

*Bar Peces de Ciudad
Restaurant & Cantina*



Avenida Condell 1333

 **PecesdeCiudad_bar**

Barrio Italia



• SERVICIO DE BEBIDAS •

Bebidas y Jugos



BEBIDAS	\$ 2.600
JUGOS NATURALES	\$ 3.800
RED BULL	\$ 2.500

Cervezas

STELLA ARTOIS	\$ 4.000
KUNSTMAN TOROBAYO	\$ 4.500
KUNSTMAN SIN FILTRAR	\$4.600
CUELLO NEGRO <i>stout y Ambar</i>	\$5.000
ERDINGER ALCOHOL FREE	\$ 4.000
ERDINGER	\$4.500
TUBINGER IPA 6.0°./ PIRQUE-CHILE	\$ 4.700

De Barril

TUBINGER SUMMER ALE 4.0°./ PIRQUE-CHILE	\$5.500
---	---------





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	\$ 7200

Ron

VIEJO DE CALDAS	\$ 5500
HAVANA RESERVA AÑEJO	\$ 5900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 6800

Vodka

STOLICHNAYA	\$ 5300
ABSOLUT	\$ 5500

Gin And Tonic

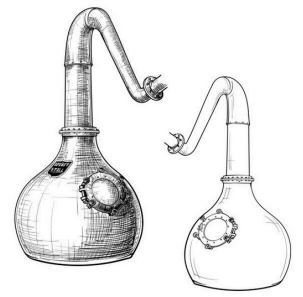
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 6.600
BOMBAY BRAMBLE	\$ 6.700
TANQUERAY	\$ 6.800
HENDRICK'S	\$ 7.200
BULLDOG	\$ 6.700
CARPINTERO NEGRO (CHILE)	\$ 6.500
GIN MARE (Mediterranean Gin)	\$ 7.800

Tonic Premium \$2,100

GINGER BEER - ROSE LEMONADE - 1724



Whisky



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

Bourbon

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

Licores y Digestivos

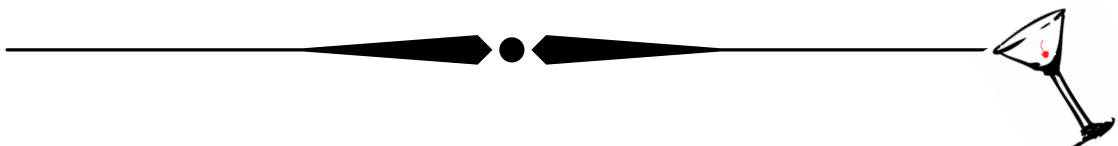
FERNET BRANCA	\$ 5.500
JAGERMEISTER	\$ 5.500
BAILEYS	\$ 5.500
AMARETO DISARONNO	\$ 6.500
CAMPARI	\$ 6.000



Cocteles



APEROL SPRITZ	\$ 6.300
RAMAZZOTTI	\$ 6.500
ST GERMAIN SPRITZ	\$ 6.500
CAMPARI SPRITZ	\$ 6.300
NEGRONI	\$ 6.500
NEGRONI BRAMBLE	\$ 6.700
OLD FASHIONED	\$ 6.500
PIÑA COLADA	\$ 6.800
PISCO SOUR	\$ 5.500
SOUR PERUANO (TABERNERO)	\$ 6.200
RUSO BLANCO	\$ 6.000
RUSO NEGRO	\$ 5.800
CLAVO OXIDADO	\$ 6.000
SANGRIA	\$ 5.500
MOJITO	\$ 6.000
MOJITO FRUTAS	\$ 6.400
CAIPIRIHNA	\$ 6.000
CHARDONNAY SOUR	\$ 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 \$ 6.500

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 \$ 6.000

ELTORTELLO \$ 5.800

Ramazzotti, Jugo de Naranja y Clara de huevo deshidratada.

ESPRESSO MARTINI NARANJA \$ 6.600

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

DRAMBUI ICED ESPRESSO \$ 6.000

Drambui , & cafe espresso

WAQAR SOUR \$ 9.000

Delicioso pisco sour, preparado con uno de los mejores de nuestro pais, jugo de limon sutil y jarabe de goma simple con los secretos de la casa

SOUR CATEDRAL \$ 9.000



• VINOS •

CABERNET SAUVIGNON

SONETO	\$ 19.500
ZAINO	\$ 22.800

CARMENERE

APALTAGUA	\$ 18.500
SONETO	\$ 19.500
TORO DE PIEDRA	\$ 21.500

MERLOT

CALITERRA	\$ 18.500
DICHOSA	\$ 20.100

OTRAS CEPAS

VENUS IN FURS	\$ 19.900
Blend de Cepas Tintas, Cabernet Sauvignon 70 %, Syrah 30%, Terminadas en Barril de Bourbon, Valle del Maule	
MONTES CHERUB	\$ 20.100
Vino Rose , Valle de Colchagua	





CHARDONNAY

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 18.500
MONTES ALPHA	\$ 25.900

SAUVIGNON BLANC

MONTES CLASSIC SERIES	\$ 18.500
DICHOSA (VIÑA LA PROMETIDA) (VALLE DEL MAULE)	\$ 20.100

BURBUJAS

VIÑA MAR BRUT	\$ 14.900
MARTINI ASTI	\$ 21.400

COPAS DE VINO RESERVA	\$4.000
COPAS DE ESPUMANTE	\$3.500



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.

\$ 11.400

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.

\$ 10.900

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

\$ 9.800



• 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.

\$ 11.900

LA EMBUSTERA

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

\$ 9.700

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



• TAPAS Y PINCHOS •

DE PURISIMA Y ORO (Vegano)

ALBONDIGAS DE CARNE DE SOYA APANADAS Y CORONADAS CON HUMMUS DE PALTA , SOBRE UNA CREMA DE ZANAHORIA Y COCO CON SUTILES TOQUES DE JENGIBRE , ACOMPAÑADAS DE CHAMPIÑONES GLASEADOS Y FINALIZADAS CON GOTITAS DE REDUCCION DE SOYA Y MIEL.

\$9.900



• 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

\$ 15.800

Extras LACTONESA \$800 AGRIDULCE \$1000

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

MENTIRAS PIADOSAS

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

\$ 13.300



• PRINCIPALES •

CEVICHE PECES DE CIUDAD

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

\$ 15.500

ECLIPSE DE MAR

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

\$ 14.900

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



• PRINCIPALES •

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

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

INCLUSO EN ESTOS TIEMPOS

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

\$ 16.700





• 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

EL IMPOSTOR

CHEESECAKE DE ZAPALLO CAMOTE AL ESTILO DEL PECES, GLASEADO CON CARAMELO Y PRALINE DE SEMILLAS DE ZAPALLO Y SUAVES TOQUES DE PISTACHO, FINALIZADO CON CHIPS DE CAMOTE.

\$ 5.500



• CAFETERIA •

ESPRESSO	\$2.200
AMERICANO	\$ 2.500
CAPPUCCINO	\$ 2.900
TÉ	\$ 2.100

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

