

*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

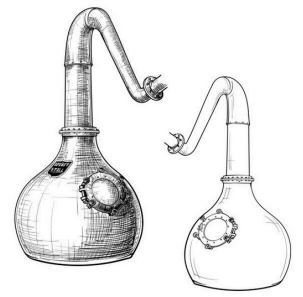
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 6.600
BOMBAY BRAMBLE	\$ 6.700
TANQUERAY	\$ 6.800
HENDRICK'S	\$ 7.200
BULLDOG	\$ 6.700
CARPINTERO NEGRO (CHILE)	\$ 6.500
GIN MARE (Mediterranean Gin)	\$ 7.800

*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

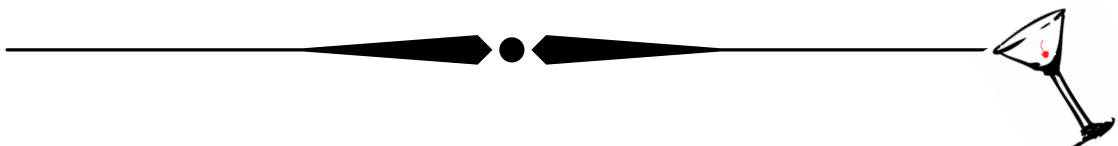
FERNET BRANCA	\$ 5.500
JAGERMEISTER	\$ 5.500
BAILEYS	\$ 5.500
AMARETO DISARONNO	\$ 6.500
CAMPARI	\$ 6.000



# 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
MONTES ALPHA	\$ 24.900

## CARMENERE

APALTAGUA	\$ 18.500
SONETO	\$ 19.500
MONTES LIMITED SELECCION	\$ 19.500
TORO DE PIEDRA	\$ 21.500
MONTES ALPHA	\$ 24.900

## 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 CHAMPIÑON 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!

