



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                     | \$ 4.400 |
| KUNSTMAN TOROBAYO                 | \$ 4.500 |
| KUNSTMAN BOCK                     | \$ 4.800 |
| KUNSTMAN SIN FILTRAR              | \$ 4.600 |
| CUELLO NEGRO <i>stout y Ambar</i> | \$ 5.500 |
| ERDINGER ALCOHOL FREE             | \$ 4.500 |
| 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                          | \$ 7500 |
| BOU BARROETA 35 "A MIS NIETAS" | \$ 7000 |
| BOU BARROETA 40 "MARIA,S"      | \$7300  |

## Ron

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

## Vodka

|             |         |
|-------------|---------|
| STOLICHNAYA | \$ 5300 |
| ABSOLUT     | \$ 5500 |

## Gin And Tonic

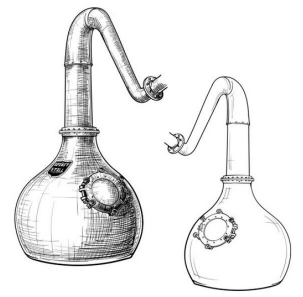
|                          |         |
|--------------------------|---------|
| BOMBAY SAPPHIRE          | \$ 7000 |
| CARPINTERO NEGRO (CHILE) | \$ 7000 |
| BULLDOG                  | \$ 7000 |
| TANQUERAY                | \$ 7200 |
| HENDRICK'S               | \$ 7500 |

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

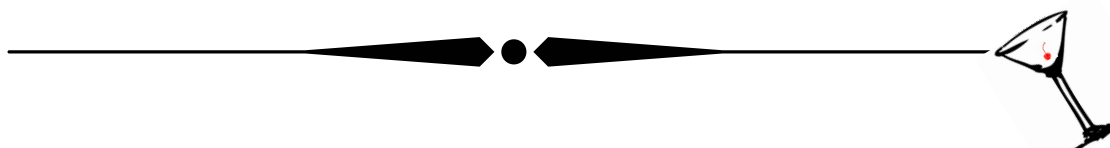
|                   |          |
|-------------------|----------|
| FERNET BRANCA     | \$ 5.900 |
| JAGERMEISTER      | \$ 5.500 |
| BAILEYS           | \$ 5.500 |
| AMARETO DISARONNO | \$ 7.000 |
| CAMPARI           | \$ 6.000 |



# Cocteles



|                           |          |
|---------------------------|----------|
| APEROL SPRITZ             | \$ 6.300 |
| RAMAZZOTTI                | \$ 6.500 |
| ST GERMAIN SPRITZ         | \$ 6.500 |
| CAMPARI SPRITZ            | \$ 6.300 |
| NEGRONI                   | \$ 6.500 |
| 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 Bourbon 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

SOUR CATEDRAL PERUANO \$ 9.900

WAQAR SOUR CATEDRAL \$14.000



# • VINOS •

## CABERNET SAUVIGNON

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| MONTES CLASSIC CS | \$ 19.000 |
| SONETO            | \$ 19.500 |
| ZAINO             | \$ 22.800 |
| MONTES ALPHA CS   | \$ 24.900 |

## CARMENERE

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| SONETO                   | \$ 19.500 |
| MONTES LIMITED SELECCION | \$ 20.500 |
| ANTU                     | \$ 22.100 |
| MONTES ALPHA CAR         | \$ 25.900 |

## MERLOT

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| MONTES CLASSIC MERLOT            | \$ 19.000 |
| REVOLTOSA      Valle Del Maule   | \$ 19.500 |
| DICHOSA          Valle Del Maule | \$ 20.100 |

## OTRAS CEPAS

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| MONTES CHERUB ROSE | \$ 18.600 |
|--------------------|-----------|

|               |           |
|---------------|-----------|
| VENUS IN FURS | \$ 19.900 |
|---------------|-----------|

Blend de Cepas Tintas, Cabernet Sauvignon 70 %, Syrah 30%,  
Terminadas en Barril de Bourbon, Valle del Maule

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| LOMA LARGA Pinot Noir | \$ 21.400 |
| Valle Casablanca      |           |





## 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

RICADONNA ASTI

\$ 21.400

COPAS DE VINO RESERVA

\$4.200

COPAS DE ESPUMANTE

\$3.800



# CREMAS Y SOPAS



CREMA DE ZAPALLO (ENTRADA) \$4.500

CREMA DE ZAPALLO (FONDO) \$6.000

CREMA DE ESPARRAGOS (ENTRADA) \$4.500

CREMA DE ESPARRAGOS (FONDO) \$6.000





## • 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.

**\$ 10.900**



## • TAPAS Y PINCHOS •

### Y SIN EMBARGO TE QUIERO !

GAJOS DE PERAS ASADAS, CEBOLLA CARAMELIZADA, 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

FILETE DE MERLUZA CHILENA FRITA, 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**

### 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**

### CROQUETAS DE JAMON SERRANO

CLASICO DE LA COCINA ESPAÑOLA, CRUJIENTES Y CREMOSAS BOLITAS DE JAMON SERRANO Y BECHAMEL, CON SUAVES TOQUES DE ALIOLI

**\$ 8.800**

### LA EMBUSTERA

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

**\$ 9.700**



## • 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 RUSTICAS FRITAS 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 RUSTICAS FRITAS Y  
NUESTRA MAYONESA DE ZANAHORIA Y SALSA FRESCA  
DE PEPINO YOGURT

**\$ 14.500**

## MENTIRAS PIADOSAS

CEVICHE DE CHAMPIÑON 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.

**\$ 16.900**





## • POSTRES •

### UN DULCE FINAL

*(Para Compartir)*

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

**\$ 8.900**

### LONQUIMAY

HELADO ARTESANAL DE VAINILLA, CREMA VEGETAL Y LAMINAS DE FRUTILLA, TODO ENVUELTO POR TROZOS DE MERENGE Y FINALIZADO CON CARAMELO DE BRANDY A LA NARANJA Y HOJAS DE MENTA

**\$ 8.400**

### 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**

### TRES LECHES

CLÁSICO BIZCOCHUELO CASERO, IMPREGNADO DELICADAMENTE EN UNA PERFECTA Y EQUILIBRADA INFUSIÓN DE LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA Y CREMA DE LECHE. UN POSTRE EXCEPCIONALMENTE HÚMEDO, SUAVE Y DE TEXTURA LIGERA, CORONADO CON UN SUTIL MERENGUE ITALIANO AL TOQUE DE CANELA.

**\$ 5.500**



# CHURROS

CLASICOS CHURROS ESPAÑOLES, CRUJIENTES Y  
DELICADOS ACOMPAÑADOS DE CON CHOCOLATE  
CALIENTES Y HELADO DE CANELA A LA CREMA

**\$ 7.900**

# PORCION DE HELADO

DELICADA PORCION DE HELADO ARTESANAL Y CREMOSO.  
2 BOLITAS

CONSULTA POR DISPONIBILIDAD DE SABORES

**\$ 4.000**

# AFOGATTO AL CAFFE

CREMOSO HELADO ARTESANAL DE VAINILLA O  
PISTACHO CON CENTRO DE CAFE ESPRESSO CALIENTE Y  
AROMATICO, FINALIZADO CON CROCANTE DE PISTACHO.

**\$ 4.500**

## • CAFETERIA •

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

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

