

PIQUEOS & ENTRANTES

Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra	\$ 5.900
Chinchulines con suave ali-oli al perejil	\$ 5.900
Selección de chorizo y longaniza	\$ 5.900
Fierrito de lomo, chorizo, panceta ahumada con salsa de mostaza antigua	\$ 6.900
Crudo estilo "La Bifería"	\$ 6.900
Hueso pito gratinado con almendras y polvo de tocino	\$ 6.900
Mollejas con aceite de hierbas y limón	\$ 7.900
Provoleta grillada	\$ 7.900
Tiradito de filete sobre cama de hongos	\$ 7.900
Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo	\$ 8.900
Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo	\$ 9.900
Mar Ceviche de atún con leche de coco, mango y palta	\$ 9.900
Pulpo asado con chimichurrí y ají panca	\$ 10.900
Langostino grillado con vinagreta y sal de mar	\$ 10.900

CORTES A LA PARRILLA

- Preguntar siempre por el corte del día -

VACÍO CENTRO	\$ 11.900	ASADO DE TIRA	\$ 13.900
LOMO LISO	\$ 12.900	ENTRAÑA	\$ 16.900
LOMO VETADO	\$ 13.900	OJO DE BIFE	\$ 16.900
PICANHA ANGUS	\$ 13.900	TAPA DE LOMO	\$ 17.900
FILETE 250 grs.	\$ 13.900	TOMAHAWK	\$ 24.900

OTRAS CARNES

Milanesa de pollo	\$ 8.900
<i>salsa pomodoro y queso parmesano</i>	
Atún grillado	\$ 11.900
<i>con mantequilla, tomillo y pimienta</i>	

Salmón unilateral	\$ 11.900
<i>a la plancha por la piel, terminado con aceite de oliva y eneldo</i>	
Picanha de ternera	\$ 13.900
Asado de tira ventana	\$ 14.900
<i>marinado en oporto horneado por horas</i>	
Entrecot de cordero	\$ 15.900

🔥 INGLESA · SANGRANTE · A PUNTO · 3/4 · COCIDO 🔥

GUARNICIONES

- Ensalada baby green mix de hojas verdes de estación \$ 4.800	- Arroz con verduras de temporada \$ 4.300	- Puré de papas con rúcula y queso \$ 4.300
- Cremoso de mote queso crema y cúrcuma \$ 4.800	- Verduras asadas pimentón, berenjenas y zucchini \$ 4.300	- Polenta trufada crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra \$ 4.300
- Papas fritas \$ 4.300	- Pastelera de choclo tradicional con albahaca \$ 4.300	- Mix de hongos portobello, ostra y champignon paris \$ 6.400
- Papines al pil pil salteados con aceite de oliva, ajo y cacho de cabra \$ 4.300	- Gnocchi a la crema con queso azul \$ 4.300	

ENSALADAS

- Base de baby green -

Rúcula / Tomate cherry / cebolla morada / palta	\$ 6.400
Queso de cabra / tomate cherry / albahaca / higos	\$ 6.900
Atún grillado / queso crema / pepino / ciboulette	\$ 6.900
Camarones / tomates confitados / quínoa frita	\$ 6.900

— DRESSINGS: Limón mostaza / Aceto miel / Soya limón —

BAR

APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría Cocktail	\$ 4.500
Prosecco	\$ 4.800
Estelado Rosé Extra Brut	\$ 4.800
Pera Carménère	\$ 5.000
Frangelico Sour	\$ 5.000
Albahaca Punch	\$ 5.000
Old Fashion	\$ 5.000
Martini Dry	\$ 5.000
Vodkatini	\$ 5.000
Negroni	\$ 5.000
Whisky Sour	\$ 5.200
Beef Sour	\$ 5.400
Aperol Spritz	\$ 5.500
Manhattan	\$ 5.500
Clavo Oxidado	\$ 5.500

CERVEZAS

Corona	\$ 3.300
Stella Artois	\$ 3.300
Cusqueña	\$ 3.300
Mahou 5 Estrellas	\$ 3.500
Kross Pilsner	\$ 3.500
Kross Maibock	\$ 3.500
Kross Lupulus	\$ 3.500
Kross IPA	\$ 3.500
Mahou 0.0 tostada sin alcohol	\$ 3.500

WHISK(EY)Y

Jameson	\$ 5.500
Johnnie Walker Black	\$ 6.300
Glenfiddich	\$ 7.500
Jack Daniels	\$ 9.000
Macallan 12 años	\$ 10.500
Gentlemen Jack	\$ 12.500
Chivas Regal 18 años	\$ 13.500

VODKA

Stolichnaya	\$ 4.500
Ciroc	\$ 6.300
Grey Goose	\$ 7.200

PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35°	\$ 4.000
Alto del Carmen 40°	\$ 4.500
Gobernador 40°	\$ 4.000
Horcón Quemado 40°	\$ 4.500
Mistral Nobel 40°	\$ 5.000
Kappa	\$ 7.500

RON

Reserva especial 4 años	\$ 4.500
Reserva añejo 7 años	\$ 5.000
Zacapa 23	\$ 9.500

GIN

La República	\$ 4.500
Tanqueray	\$ 5.000
Tanqueray Ten	\$ 6.500
Hendricks	\$ 7.500

Opción con agua tónica **Thomas Henry**
200cc. \$ 2.000

CAFETERÍA

Bebidas	\$ 1.700
Agua Mineral con o sin gas premium	\$ 2.200
Limonadas	\$ 2.700
Tónica Thomas Henry	\$ 2.700
Red Bull	\$ 2.700
Jugos 100% pulpa de fruta	\$ 2.800
Espresso	\$ 1.900
Espresso Doble	\$ 2.500
Macchiato	\$ 1.900
Macchiato doble	\$ 2.600
Capuchino	\$ 2.200
Capuchino Doble	\$ 2.700
Té/ Infusiones	\$ 1.900