

CARBTA

BARRA FRÍA

CONOS DE SALMÓN \$13.900

Tartar salmón, masa wan crocante, palta, aioli

TOSTADA DE MAÍZ CON

PULPO \$13.900

Panca miso, palta, lechuga, puerro frito

JALEA ACEVICHADA \$24.900

Pesca del día, langostinos, calamar, salsa rocoto ahumado, yucas

GUACAMOLE

CON TOTOPOS \$9.900

Palta, tomate, cebolla, cilantro, chicharrón, totopos

TIRADITO AHUMADO \$20.900

Pesca del día, pulpo crocante, ají amarillo ahumado

SPRING ROLL

VIETNAMITA \$12.900

Cerdo crocante, fansi, lechuga, hierbas, espárragos

ENSALADA DE BURRATA \$16.900

Burrata, tomates cherry, sweet chilli sauce, rúcula

CEVICHE DE ESQUINA \$16.900

Pesca del día, calamar crocante, leche de tigre, puré de camote

CEVICHE NIKKEI \$17.900

Salmón, kiuri, rabanito, palta, salsa yuzu

BARRA CALIENTE

CROQUETAS \$9.900

Champiñones, trufa negra, bechamel, panko

GNOCCHIS \$17.900

Papa, crema, parmegiano, trufa, tomillo

CARBONARA

JERO \$19.900

Fideo udon, cerdo, espárragos, parmegiano

FISH CURRY \$21.900

Curry verde, tomatillos, holantao, maní, arroz salteado

ARROZ MELOSO

NORTEÑO \$33.900

Canilla patagónico, base norteña, chalaquita

CHAR KWAY TEOW \$16.900

Fideo de arroz, langostinos, chistorra, soya

LASAÑA \$18.900

Bondiola de cerdo, champiñones, parmegiano, albahaca

PAPPARDELLE \$19.900

Ragú, rabo, pasta fresca, vino tinto, hongos

PESCA

NAKAYAMA \$22.900

Caldillo ligero, hongos, pak choi, chaufa blanco

SHORT RIB \$34.900

Cocción lenta 20 h, demi glace, puré, zanahoria bebé confit

BARRA JOSPER

OSTIONES A LAS

BRASAS \$13.900

Salsa sweet spicy, zumo de limón, cebollín. (4u)

PIZZA FUNGO E

CAPRA \$11.900

Hongos, queso de cabra, perejil, aceite de oliva picante

SUDADO THAI \$18.900

Pesca del día, ostiones, langostinos, curry, arroz especiado

HUEVOS ROTOS \$9.900

Chistorra artesanal, papas, huevos, aceite de trufa blanca

PIZZA PROSCIUTTO E

BURRATA \$11.900

Prosciutto, queso burrata, duraznos, aceite de albahaca

ARROZ SATAI \$16.900

Muslos de pollo, tomatillos, yogurt, albahaca

ARROZ

MORRÓN \$18.900

Chistorra, pimienta morrón, chorizo maple, aioli

PULPO A LAS

BRASAS \$22.900

Papas confit, alcaparras, aceitunas, tomates, pimienta

BARRA SUSHI

CORTES DE SASHIMI \$8.900

Salmón, pescado blanco, pulpo, langostino. (4u)

MAKI JERO ROLL \$15.900

Langostino furai, atún, calamar crocante, palta, acevichada de chipote

SMOKE ROLL \$14.900

Pescado furai, mousse de pescado, mayo vietnamita

NIGIRI ENTRAÑA \$10.900

Entraña certified angus, batayaki, foie gras. (2u)

NIGIRI PESCADO

BLANCO \$10.900

Salsa amarilla ahumada, chalaquita

POKE DE SALMÓN \$16.900

Salmón tataki, palta, gari, salsa acevichada, sweet chilli

NIGIRI SALMÓN \$9.900

Acevichada, ikura

MAKI CRUSTED \$14.900

Spicy salmon tartar, pepino, palta, brotes, tobiko

VEGGIE ROLL \$13.900

Hongos al jospers, palta kiuri, bechamel vegana

MEAT CUTS

NEW YORK \$29.900

(Bife angosto) 400g

RIB EYE \$32.900

(Bife ancho) 400g

OUTSIDE SKIRT \$34.900

(Entraña americana) 300g

BARRA BURGERS & TACOS

JFK \$14.900

(Jerónimo Fried Chicken)

Pollo, buttermilk, sriracha coleslaw, pan brioche

BURGER

ANGUS \$15.900

Angus beef, tocino, queso, lechuga, tomate, mayo chipotle

TACOS POP

SHRIMP \$13.900

Langostinos, tempura, salsa spicy, tortilla de trigo

TACOS

CAMPECHANOS \$13.900

Lomo fino, chistorra, chicharrón, tortilla de maíz

TACOS AL

PASTOR \$14.900

Bondiola de cerdo, tortilla de maíz, piña grillada, cebolla, cilantro

TACOS DE

ENSENADA \$14.900

Pescado blanco, tempura, pico de gallo, tortilla de trigo

COSTILLAR DE

CERDO ST. LOUIS

(Para taquear) \$69.900

Jospers, tortillas de maíz, salsas

POSTRES

MOUSSE CHOCOLATE Y TRUFA \$9.900

TRES LECHES NUTELLA \$8.900

MILHOJAS \$8.900

SUSPIRO LIMEÑO \$9.900

CHURROS \$9.900

CREMA VOLTEADA \$7.900

CHEESECAKE ARÁNDANO \$10.900

HELADO ARTESANAL \$6.900

J

BARBRA

Cócteles de Autor

Camino del Samurai \$8.900

Vodka, sake, ruibarbo, vino rosé y tónica

Tamarindero \$8.900

Selección de ron, frangelico, tamarindo, jugo de pomelo y almíbar de jalapeño

Paloma de la Muerte \$8.900

Tequila, mezcal, cointreau, cordial ahumado, jugo de naranja, pomelo y limón sutil

Brave Heart \$8.900

Whisky, mezcal, cynar, pulpa de maracuyá y almíbar de manzana

Negroni de la Muerte \$8.900

Mezcal, vermú, Néctar Pedro Ximénez, Campari, frangelico, con gotas de aceite de trufa

Tahona \$9.900

Tequila, mezcal, cointreau, hierba luisa, jugo de naranja y tamarindo

Pedregal \$9.900

Whisky, almíbar de manzana, aceto balsámico, jugo de mandarina y bitter de cacao

Golden Haze \$9.900

Pisco añejado, licor de hierbas, mix cítrico, jugo de piña asada, agua de miel y jengibre.

Scream \$10.900

Selección de ron, jugo de naranja, pulpa de maracuyá, jugo de piña

Jeronimo \$11.900

Vodka, mezcal, genepy, limón, almíbar de jalapeño y tónica

Clásicos

Chilcano \$5.900

Last Word \$6.900

Bramble \$7.900

Penicillin \$9.900

Bijou \$8.900

Tequila Margarita \$9.900

Negroni \$7.900

Daiquiri \$6.900

Pisco Sour Chileno \$5.900

Pisco Sour Chileno Catedral \$8.900

Pisco Sour Premium Chile \$10.900

Chardonnay Sour \$6.900

Pisco Sour Peruano \$6.900

Pisco Sour Peruano Catedral \$9.900

Pisco Sour Premium Perú \$12.900

Caipirinha \$5.900

St-Germain Spritz \$8.900

Aperol Spritz \$6.900

Cosmopolitan \$6.900

Ramazotti Spritz \$6.900

Amaretto Sour \$5.900

Mojito \$6.900

Manhattan \$6.900

Ruso Negro \$5.900

Bellini \$5.900

Dry Martini \$6.900

Ruso Blanco \$5.900

Tom Collins \$6.900

Rusty Nail \$6.900

Bloody Mary \$7.900

Old Fashioned \$7.900

Jerez Sour \$6.900

Kir Royal \$5.900

Espresso Martini \$6.900

Carajillo \$6.900

Cervezas

Austral Calafate \$4.600

Austral Lager \$4.600

Austral Torres del Paine \$5.900

Corona \$4.200

Cusqueña Golden \$4.900

Kunstmann Block \$4.900

Kunstmann Lager \$4.900

Kunstmann Sin Filtrar \$4.900

Kunstmann Torobayo \$4.900

Loa Amber Ale \$5.900

Loa Pale Lager \$5.900

Loa West Coast IPA \$5.900

Stella \$4.900

Heineken Cero \$4.900

Schop Cusqueña Golden \$5.900

Schop LOA Entrenubes Pale Lager \$6.000

Licores

Amaretto Disaronno	\$8.900
Araucano	\$6.900
Baileys	\$7.900
Campari	\$7.900
Cognac Hennessy	\$12.900
Cointreau	\$8.900
Cynar	\$7.900
Benedictino	\$8.900
Dolin Genepy	\$7.900
Drambuie	\$7.900
Frangelico	\$6.900
Galliano L'Autentico	\$7.900
Galliano Sambuca	\$7.900
Jäger	\$6.900
Jerez Tío Pepe	\$5.900
Kahlúa	\$5.900
Licor 43	\$6.900
Licor de Cassis	\$6.900
Licor de Menta	\$7.900
Limoncello	\$5.900
Pacharán	\$6.900
Vermouth Cocchi	\$7.900
Vermouth Martini Rosso	\$7.900
Vermouth La Madre	\$7.900
Vermouth Martini Dry	\$8.900

Piscos Chilenos

Alto 35°	\$5.600
Alto 40°	\$5.900
Alto 40° Reservado	\$7.900
Mistral 35°	\$5.600
Mistral 40°	\$5.900
Mistral 40° Gran Nobel	\$8.900
El Gobernador	\$7.900
Waqar 40°	\$9.900
Bou Barroeta Noor	\$10.900
Horcón Quemado 35°	\$6.900
Horcón Quemado 40°	\$6.900

Pisco Peruano

4 Gallos Quebranta 40°	\$7.900
4 Gallos Mosto Verde Italia	\$7.900
1615 Mosto Verde Italia	\$9.900
1615 Mosto Verde Quebranta	\$9.900

Gin

Beefeater Dry	\$7.900
Bombay Sapphire	\$7.900
Carpintero Negro	\$6.900
Citadelle	\$9.900
Hendrick's	\$10.900
London N1	\$10.900
Roku	\$9.900
Tanqueray 0.0	\$8.900
Tanqueray Ten	\$9.900
Mare	\$11.900
Monkey 47	\$15.900

Vodka

Absolut	\$6.900
Absolut Elyx	\$8.900
Grey Goose	\$9.900
Grey Goose La Poire	\$9.900

Ron

Bacardi 8 Años	\$8.900
Flor de Caña	\$7.900
Plantation 5 Años	\$8.900
Plantation Overproof	\$9.900
Santa Teresa	\$11.900
Zacapa 23 Años	\$14.900
Zacapa X0	\$36.900

Tequila

1800 Cristalino	\$11.900
José Cuervo Reposado	\$6.900
José Cuervo Silver	\$6.900
Maestro Doble Diamante	\$10.900
Don Julio Blanco	\$11.900
Don Julio 1942	\$38.900
Don Julio Reposado	\$12.900
Patrón Reposado	\$13.900
Patrón Silver	\$12.900
Comisario	\$12.900

Mezcal

400 Conejos	\$9.900
Ojo de Tigre Joven	\$7.900
Burrito Fiestero	\$13.900
Ojo de Tigre Reposado	\$8.900
Pulque Abuelo Fuego	\$12.900
Sotol Señor Sotol	\$18.900

Whisky & Bourbon

J.W Red	\$6.900
J.W Black	\$9.900
J.W Blue	\$45.900
Chivas 12 Años	\$10.900
Chivas 18 Años	\$18.900
Ardbeg 10 Años	\$26.900
The Glenlivet Founder's Reserve	\$10.900
Glenmorangie 10 Años	\$10.900
Glenmorangie 18 Años	\$36.900
Jack Daniel's N°7	\$8.900
Maker's Mark	\$9.900
Whisky Iwai	\$13.900
Macallan 12	\$18.900

Mocktails

Limonada Hierbas	\$4.900
Agua de Coco	\$4.900
Citrus Mint	\$4.900
Ice Tea	\$4.900
Jamaica Jamaica	\$4.900

Líquidos & Bebidas

Vital	\$2.900
Acqua Panna	\$4.900
Bebidas	\$2.900
San Pellegrino	\$4.900
Fever Tree Ginger Beer	\$3.900
Fever Tree Soda Pomelo	\$3.900
Fever Tree Tónica	\$3.900
Schweppes Tónica	\$2.900
Inca Kola	\$2.900
Red Bull	\$3.900

Jugos & Limonadas

Jugo Maracuyá	\$3.900
Jugo Frambuesa	\$3.900
Jugo Frutilla	\$3.900
Limonada de la Casa	\$4.900
Limonada Tradicional	\$4.600
Limonada Menta	\$4.600
Limonada Menta Jengibre	\$4.900
Mojito sin Alcohol	\$5.900

Cafetería

Ristretto	\$2.600
Espresso	\$2.600
Espresso Doble	\$3.600
Lungo	\$2.600
Americano	\$2.600
Cortado	\$2.600
Cappuccino	\$3.600
Affogato	\$4.900
Infusión Manzanilla	\$2.900
Té Oolong Negro	\$2.900
Té Negro Chai Masala	\$2.900

WINE LIST

J

SPARKLING
WINE

		Botella / Copa
ESPUMANTES	Casa Silva Fervor Lago Ranco ARGENTINA	\$39.900
	Montes Lumina	\$24.900
	Chandon ARGENTINA	\$29.900 / \$6.900
	Freixenet CAVA ESPAÑA	\$25.900

CHAMPAGNE	Tattinger FRANCIA	\$99.000
	Moet Chandon FRANCIA	\$139.900
	Veuve Clicquot FRANCIA	\$149.900
	Dom Perignon FRANCIA	\$389.900

WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC	Casa Silva Cool Coast	\$24.900
	Montes Outer Limits	\$26.900
	Amayna Inox	\$28.900 / \$7.900

CHARDONNAY	Matetic EQ	\$23.900
	Casa Silva Cool Coast	\$24.900 / \$6.900
	Montes Alpha	\$26.900

CARMENERE	Casa Silva Terroir de Familia	\$17.900
	Tarapacá Gran Reserva	\$18.900
	Santa Ema Gran Reserva CACHAPOAL	\$20.900
	Casa Silva Gran Terroir	\$22.900
	Marqués de Casa Concha	\$23.900
	Montes Alpha	\$28.900
	Pérez Cruz Limited Edition	\$29.900 / \$7.900
	Terrunyo	\$34.900
	Casa Silva S7	\$35.900
	Lapostolle Cuvee Alexandre	\$32.900

CABERNET SAUVIGNON	Casa Silva Terroir de Familia	\$17.900
	Tarapacá Gran Reserva	\$18.900
	Santa Ema Gran Reserva MAIPO	\$20.900
	Casa Silva Gran Terroir	\$22.900 / \$5.900
	Marqués de Casa Concha	\$23.900
	Montes Alpha	\$28.900
	Tabali Talud	\$29.900
	Terrunyo	\$34.900
	Casa Silva S38	\$35.900
	Lapostolle Cuvee Alexandre	\$32.900

WINE
LIST

J

Botella / Copa

MALBEC

Los Intocables	\$24.900
Riccitelli Hey Malbec MENDOZA	\$26.900
Luigi Bosca D.O.C SINGLE VINEYARD	\$29.900 / \$7.900
Loma Larga	\$30.900
Catena Zapata	\$45.900
El Enemigo MENDOZA	\$48.900

RED WINES

ENSAMBLAJES

Loma Larga Quinteto	\$30.900
Calyptra Petit Inédito	\$31.900
Casa Silva 5° Generación	\$30.900 / \$7.900

TINTOS

OTHER WINES

OTRAS CEPAS

Casa Silva Cool Coast PN	\$23.900
Montes Alpha Syrah	\$26.900
Maquis Gran Reserva C. Franc	\$36.900
Piubelle Vik Rosé	\$36.900

GREAT REDS

GRANDES

Caballo Loco Apalta	\$44.900
Altair Sideral	\$39.900
Vik Milla Cala CACHAPOAL	\$49.900
Almaviva EPU	\$89.900
Casa Silva Microterroir	\$94.900
Montes Alpha Purple Angel	\$179.900
Carmín de Peumo	\$189.900
Lapostolle Clos de Apalta	\$259.900
Don Melchor	\$299.900
Almaviva	\$299.900

TINTOS