

# PIQUEOS & ENTRANTES

Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra	\$4.900
Chinchulines con suave ali-oli al perejil	\$4.900
Selección de chorizo y longaniza	\$4.900
Fierrito de lomo, chorizo, panceta ahumada con salsa de mostaza antigua	\$5.900
Crudo estilo "La Bifería"	\$5.900
Hueso pito gratinado con almendras y polvo de tocino	\$5.900
Mollejas con aceite de hierbas y limón	\$6.900
Provoleta grillada	\$6.900
Tiradito de filete sobre cama de hongos	\$6.900
Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo	\$7.900
Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo	\$8.900
<b>Mar</b> Ceviche de atún con leche de coco, mango y palta	\$8.900
Pulpo asado con chimichurrí y ají panca	\$9.900
Langostino grillado con vinagreta y sal de mar	\$9.900

## CORTES A LA PARRILLA

- Preguntar siempre por el corte del día -

VACÍO CENTRO	\$10.900	ASADO DE TIRA	\$12.900
LOMO LISO	\$11.400	ENTRAÑA	\$14.900
LOMO VETADO	\$11.900	OJO DE BIFE	\$14.900
PICANHA ANGUS	\$11.900	TAPA DE LOMO	\$15.900
FILETE 250 grs.	\$12.900	TOMAHAWK	\$19.900

### OTRAS CARNES

Milanesa de pollo	\$8.900
<i>salsa pomodoro y queso parmesano</i>	
Atún grillado	\$10.900
<i>con mantequilla, tomillo y pimienta</i>	

Salmón unilateral	\$10.900
<i>a la plancha por la piel, terminado con aceite de oliva y eneldo</i>	
Picanha de ternera	\$12.900
Asado de tira ventana	\$13.900
<i>marinado en oporto horneado por horas</i>	
Entrecot de cordero	\$13.900

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

## GUARNICIONES

- Ensalada baby green mix de hojas verdes de estación \$3.300	- Arroz con verduras de temporada \$3.300	- Puré de papas con rúcula y queso \$3.900
- Cremoso de mote queso crema y cúrcuma \$3.300	- Verduras asadas pimentón, berenjenas y zucchini \$3.600	- Polenta trufada crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra \$3.900
- Papas fritas \$3.300	- Pastelera de choclo tradicional con albahaca \$3.900	- Mix de hongos portobello, ostra y champignon paris \$5.400
- Papines al pil pil salteados con aceite de oliva, ajo y cacho de cabra \$3.300	- Gnocchi a la crema con queso azul \$3.900	

## ENSALADAS

- Base de baby green -

Rúcula / Tomate cherry / cebolla morada / palta	\$5.900
Queso de cabra / tomate cherry / albahaca / higos	\$6.500
Atún grillado / queso crema / pepino / ciboulette	\$6.500
Camarones / tomates confitados / quínoa frita	\$6.500

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

# BAR

## APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría Cocktail	\$4.000
Prosecco	\$4.300
Estelado Rosé Extra Brut	\$4.300
Pera Carménère	\$4.300
Frangelico Sour	\$4.500
Albahaca Punch	\$4.500
Old Fashion	\$4.500
Martini Dry	\$4.500
Vodkatini	\$4.500
Negroni	\$4.500
Whisky Sour	\$4.700
Beef Sour	\$4.900
Aperol Spritz	\$5.000
Manhattan	\$5.000
Clavo Oxidado	\$5.000

## 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	\$5.000
Johnnie Walker Black	\$5.800
Glenfiddich	\$7.000
Jack Daniels	\$8.500
Macallan 12 años	\$10.000
Gentlemen Jack	\$12.000
Chivas Regal 18 años	\$13.000

## VODKA

Stolichnaya	\$4.000
Ciroc	\$5.800
Grey Goose	\$6.800

## PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35°	\$3.500
Alto del Carmen 40°	\$4.000
Gobernador 40°	\$3.500
Horcón Quemado 40°	\$4.000
Mistral Nobel 40°	\$4.500
Kappa	\$7.000

## RON

Reserva especial 4 años	\$4.000
Reserva añejo 7 años	\$4.500
Zacapa 23	\$9.000

## GIN

La República	\$4.000
Tanqueray	\$4.500
Tanqueray Ten	\$6.000
Hendricks	\$7.000

Opción con bebida 350cc. \$1.000  
Opción con agua tónica **Thomas Henry**  
200cc. \$2.000

## CAFETERÍA

Bebidas	\$1.500
Agua Mineral con o sin gas premium	\$2.000
Limonadas	\$2.500
Tónica Thomas Henry	\$2.500
Red Bull	\$2.500
Jugos 100% pulpa de fruta	\$2.600
Espresso	\$1.900
Espresso Doble	\$2.200
Macchiato	\$1.800
Macchiato doble	\$2.500
Capuchino	\$2.000
Capuchino Doble	\$2.600
Té/ Infusiones	\$1.800