

# — PIQUEOS & ENTRANTES —

<b>Chinchulines</b> con suave ali-oli al perejil	\$5.900
<b>Selección de chorizo y longaniza</b>	\$5.900
<b>Hueso pito gratinado</b> con almendras y polvo de tocino	\$6.900
<b>Crudo estilo</b> “La Bifería”	\$7.900
<b>Mollejas</b> con aceite de hierbas y limón	\$7.900
<b>Provoleta grillada</b>	\$7.900
<b>Par de prietas</b> con pesto clásico y queso de cabra	\$7.900
<b>Fierrito de lomo, chorizo, panceta ahumada</b> con salsa de mostaza antigua	\$8.900
<b>Tiradito de filete</b> sobre cama de hongos	\$9.900
<b>Mar</b> <b>Tártaro de atún</b> con palta, ciboulette y sésamo	\$9.900
<b>Camarones al pil-pil</b> aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo	\$9.900
<b>Ceviche de atún</b> con leche de coco, mango y palta	\$9.900
<b>Pulpo asado</b> con chimichurrí y ají panca	\$11.900

# — CORTES A LA PARRILLA —

*Preguntar siempre por el corte del día*

<b>Lomo Liso</b> 280 grs.	\$12.900	<b>Ojo de bife</b>	\$16.900
<b>Lomo vetado</b> 280 grs	\$13.900	<b>bife chorizo</b> 400 grs	\$16.900
<b>Filete</b>	\$13.900	<b>bife ancho</b> 400 grs	\$17.900
<b>Picanha angus</b>	\$14.900	<b>Entraña</b>	\$17.900
<b>Asado de tira</b>	\$15.900	<b>Tapa de lomo</b>	\$17.900

## OTRAS CARNES

<b>Milanesa de pollo</b> \$9.900 salsa pomodoro y queso parmesano	<b>Salmón unilateral</b> \$11.900 a la plancha por la piel, terminado con aceite de oliva y eneldo
<b>Atún grillado</b> \$11.900 con mantequilla, tomillo y pimienta	<b>Asado de tira ventana</b> \$14.900 marinado en oporto horneado por horas

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

# — GUARNICIONES —

<b>Ensalada baby green</b> \$4.800 Mix de hojas verdes de estación	<b>Verduras asadas</b> \$4.300 Pimentón, berenjenas y zucchini
<b>Cremoso de mote</b> \$4.800 Queso crema y cúrcuma	<b>Pastelera de choclo</b> \$4.300 Tradicional con albahaca
<b>Papas fritas</b> \$4.300	<b>Gnocchi</b> \$4.300/a la crema con queso azul
<b>Papines al pil pil</b> \$4.300	<b>Puré de papas</b> \$4.300/con rúcula y queso
Salteados con oliva, ajo y cacho de cabra	<b>Polenta trufada</b> \$4.300/crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra
<b>Arroz</b> \$4.300 Con verduras de temporada	<b>Mix de hongos</b> \$6.400 Portobello, ostra y champignon parís.

## ENSALADAS base de baby green

<b>RÚCULA / TOMATE CHERRY / CEBOLLA MORADA / PALTA</b>	\$6.400
<b>QUESO DE CABRA / TOMATE CHERRY / ALBAHACA / HIGOS</b>	\$6.900
<b>ATÚN GRILLADO / QUESO CREMA / PEPINO / CIBOULLETTE</b>	\$6.900
<b>CAMARONES / TOMATES CONFITADOS / QUÍNOA FRITA</b>	\$6.900

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

# BAR

## APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría Cocktail	\$4.500
Copa Espumante	\$4.500
Pera Carménère	\$5.000
Albahaca Punch	\$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
Catedral	\$6.900

## CERVEZAS

Corona	\$3.300
Stella Artois	\$3.300
Cusqueña	\$3.300
Kross Pilsner	\$3.500
Kross Maibock	\$3.500
Kross Lupulus	\$3.500
Kross IPA	\$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
Absolut blue	\$6.300
Grey Goose	\$7.200

## PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35°	\$4.000
Alto del Carmen 40°	\$4.500
Mistral 35°	\$4.000
Mistral Nobel 40°	\$5.000
Lapostolle	\$7.500
Kappa	\$7.500

## RON

Zacapa 4 años	\$4.500
Zacapa 7 años	\$5.000
Zacapa 23	\$10.500

## GIN

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

Opción con agua tónica

**Thomas Henry 200cc. \$2.500**

Bebida: \$1.500

## CAFETERÍA

Bebidas	\$2.200
Agua Mineral con o sin gas premium	\$2.200
Limonadas	\$3.200
Tónica Thomas Henry	\$2.700
Red Bull	\$3.200
Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.200
Espresso	\$2.400
Espresso Doble	\$2.900
Macchiato	\$2.400
Macchiato doble	\$2.900
Capuchino	\$2.900
Capuchino Doble	\$3.200
Té/ Infusiones	\$2.200