

— PIQUEOS & ENTRANTES —

Chinchulines con suave ali-oli al perejil	\$6.900
Selección de chorizo y longaniza	\$8.900
Hueso pito gratinado con almendras y polvo de tocino	\$7.900
Crudo estilo "La Bifería"	\$9.900
Mollejas con aceite de hierbas y limón	\$8.900
Provoleta grillada	\$8.900
Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra	\$7.900
Fierrito de lomo, chorizo, panceta ahumada con salsa de mostaza antigua	\$9.900
Tiradito de filete sobre cama de hongos	\$11.900

Mar Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo	\$10.900
Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo	\$10.900
Ceviche de atún con leche de coco, mango y palta	\$10.900
Pulpo asado con chimichurrí y ají panca	\$13.900

— CORTES A LA PARRILLA —

Preguntar siempre por el corte del día

Lomo Liso 280 grs.	\$13.900	Ojo de bife	\$17.900
Lomo vetado 280 grs	\$15.900	bife chorizo 400 grs	\$17.900
Filete	\$16.900	bife ancho 400 grs	\$19.900
Picanha angus	\$15.900	Entraña	\$19.900
Asado de tira	\$18.900	Tapa de lomo	\$19.900
		Costeleta de lomo	\$21.900

OTRAS CARNES

Milanesa de pollo salsa pomodoro y queso parmesano	\$10.900	Salmón unilateral a la plancha por la piel, terminado con aceite de oliva y eneldo	\$14.900
Atún grillado con mantequilla, tomillo y pimienta	\$14.900	Asado de tira ventana marinado en oporto horneado por horas	\$19.900

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

— GUARNICIONES —

Ensalada baby green \$4.800	Verduras asadas \$4.900
Mix de hojas verdes de estación	Pimentón, berenjenas y zucchini
Cremoso de mote \$4.900	Pastelera de choclo \$4.900
Queso crema y cúrcuma	Tradicional con albahaca
Papas fritas \$4.900	Gnocchi \$4.900/a la crema con queso azul
Papines al pil pil \$4.900	Puré de papas \$4.900/con rúcula y queso
Salteados con oliva, ajo y cacho de cabra	Polenta trufada \$4.900/crema fresca,
Arroz \$4.900	hongos secos y aceite de trufa negra
Con verduras de temporada	Mix de hongos \$6.800
	Portobello, ostra y champignon parís.

ENSALADAS base de baby green

RÚCULA / TOMATE CHERRY / CEBOLLA MORADA / PALTA	\$7.500
QUESO DE CABRA / TOMATE CHERRY / ALBAHACA / HIGOS	\$7.500
ATÚN GRILLADO / QUESO CREMA / PEPINO / CIBOULLETTE	\$8.500
CAMARONES / TOMATES CONFITADOS / QUÍNOA FRITA	\$8.500

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

BAR

APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría Cocktail	\$4.900
Copa Espumante	\$4.900
Pera Carménère	\$5.500
Albahaca Punch	\$5.500
Martini Dry	\$5.500
Vodkatini	\$5.500
Negroni	\$5.500
Whisky Sour	\$5.700
Beef Sour	\$5.900
Aperol Spritz	\$5.900
Manhattan	\$5.900
Clavo Oxidado	\$5.900
Catedral	\$7.500

CERVEZAS

Corona	\$3.800
Stella Artois	\$3.800
Cusqueña	\$3.800
Kross Pilsner	\$4.900
Kross Maibock	\$4.900
Kross Lupulus	\$4.900
Kross IPA	\$4.900

WHISK(EY)Y

Jameson	\$5.900
Johnnie Walker Black	\$6.800
Glenfiddich	\$7.900
Jack Daniels	\$9.500
Macallan 12 años	\$10.900
Gentlemen Jack	\$12.900
Chivas Regal 18 años	\$13.900

VODKA

Stolichnaya	\$4.900
Absolut blue	\$6.900
Grey Goose	\$7.800

PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35°	\$4.600
Alto del Carmen 40°	\$4.900
Mistral 35°	\$4.600
Mistral Nobel 40°	\$5.600
Lapostolle	\$7.900
Kappa	\$7.900

RON

Zacapa 4 años	\$4.900
Zacapa 7 años	\$5.500
Zacapa 23	\$10.900

GIN

La República	\$4.900
Tanqueray	\$5.500
Tanqueray Ten	\$6.900
Hendricks	\$7.900

Opción con agua tónica

Thomas Henry 200cc. \$2.900

Bebida: \$1.500

CAFETERÍA

Cheesecake de maracuyá	\$5.900	Bebidas	\$2.500
Volcán de chocolate	\$6.500	Agua Mineral con o sin gas	\$2.500
Mousse de chocolate	\$4.900	Limonadas	\$3.500
Pannacota de coco	\$4.900	Tónica Thomas Henry	\$2.900
Creme brulée	\$4.900	Red Bull	\$3.500
Suspiro de lucuma	\$4.900	Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.500
Helados artesanales	\$4.500	Espresso	\$2.500
chocolate, vainilla, berries,		Espresso Doble	\$3.200
dulce de leche y limón		Macchiato	\$2.900
		Macchiato doble	\$3.500
		Capuchino	\$3.500
		Capuchino Doble	\$3.900
		Té/ Infusiones	\$2.600