

— PIQUEOS & ENTRANTES —

Chinchulines con suave ali-oli al perejil	\$7.900
Selección de chorizo y longaniza	\$9.900
Hueso pito gratinado con almendras y polvo de tocino	\$8.900
Crudo estilo "La Bifería"	\$9.900
Mollejas con aceite de hierbas y limón	\$9.900
Provoleta grillada	\$9.900
Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra	\$8.900
Fierrito de lomo, chorizo, panceta ahumada con salsa de mostaza antigua	\$10.900
Tiradito de filete sobre cama de hongos	\$12.900

Mar Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo	\$11.900
Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo	\$11.900
Ceviche de atún con leche de coco, mango y palta	\$11.900
Pulpo asado con chimichurrí y ají panca	\$14.900

— CORTES A LA PARRILLA —

Preguntar siempre por el corte del día

Lomo Liso 280 grs.	\$15.900	Flat Iron	\$15.900
Lomo vetado 280 grs	\$17.900	Bife chorizo 400 grs	\$19.900
Filete	\$19.900	Bife ancho 400 grs	\$22.900
Picanha angus	\$18.900	Entraña	\$21.900
Asado de tira	\$24.900	Costeleta de lomo	\$24.900

OTRAS CARNES

Milanesa de pollo salsa pomodoro y queso parmesano	\$11.900	Salmón grillado a la plancha por la piel, terminado con aceite de oliva y eneldo	\$15.900
Atún grillado con mantequilla, tomillo y pimienta	\$15.900		



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

— GUARNICIONES —

Ensalada baby green \$4.900	Verduras asadas \$5.900
Mix de hojas verdes de estación	Pimentón, berenjenas y zucchini
Cremoso de mote \$5.900	Pastelera de choclo \$5.900
Queso crema y cúrcuma	Tradicional con albahaca
Papas fritas \$5.900	Gnocchi \$5.900/a la crema con queso azul
Papines al pil pil \$5.900	Puré de papas \$5.900/con rúcula y queso
Salteados con oliva, ajo y cacho de cabra	Polenta trufada \$5.900/crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra
Arroz \$5.900	Mix de hongos \$7.900
Con verduras de temporada	Portobello, ostra y champignon parís.

ENSALADAS base de baby green

RÚCULA / TOMATE CHERRY / CEBOLLA MORADA / PALTA	\$7.900
QUESO DE CABRA / TOMATE CHERRY / ALBAHACA / HIGOS	\$7.900
ATÚN GRILLADO / QUESO CREMA / PEPINO / CIBOULLETTE	\$10.500
CAMARONES / TOMATES CONFITADOS / QUÍNOA FRITA	\$9.500

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

BAR

APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría Cocktail	\$4.900
Copa Espumante	\$4.900
Pera Carménère	\$5.500
Mojito variedades	\$5.500
Martini Dry	\$6.200
Vodkatini	\$5.500
Negroni	\$5.500
Old fashion	\$5.500
Beef Sour	\$5.900
Aperol Spritz	\$5.900
Manhattan	\$5.900
Catedral	\$7.900
St. Germain spritz	\$8.500
Chilla espumante rosé	\$5.000

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	\$6.900
Jack Daniels	\$7.900
Chivas Regal 12	\$8.900
Glenfiddich	\$9.900
Gentlemen Jack	\$12.900

VODKA

Stolichnaya	\$5.900
Absolut blue	\$6.900
Grey Goose	\$10.900

PISCO - Chile -

Alto del Carmen 35°	\$4.600
Alto del Carmen 40°	\$4.900
Mistral 35°	\$4.600
Mistral Nobel 40°	\$8.900
Lapostolle	\$8.900
Kappa	\$10.900

RON

Zacapa 12 años	\$9.900
Zacapa 23 años	\$13.900

GIN

Tanqueray	\$5.900
Tanqueray Ten	\$6.900
Hendricks	\$8.900

Opción con agua tónica

Thomas Henry 200cc. \$2.900

Bebida: \$1.500

— CAFETERÍA —

Cheesecake de maracuyá	\$6.900	Bebidas	\$2.500
Volcán de chocolate	\$6.900	Agua Mineral con o sin gas	\$2.500
Pannacota de coco	\$5.900	Limonadas	\$3.500
Crema brulée	\$5.900	Tónica Thomas Henry	\$3.900
Suspiro de lucuma	\$5.900	Red Bull	\$3.900
Helados artesanales	\$4.900	Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.500
Sabores: chocolate, vainilla, berries, dulce de leche y limón		Espresso	\$2.500
		Espresso Doble	\$3.200
		Macchiato	\$2.900
		Macchiato doble	\$3.500
		Capuchino	\$3.500
		Capuchino Doble	\$3.900
		Té/ Infusiones	\$2.600