

# 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	\$10.900
Provoleta grillada	\$9.900
Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra	\$8.900
Fierrito de lomo, chorizo, 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 mango y palta	\$11.900
Pulpo en ají panca y chimichurrí	\$14.900

# CORTES A LA PARRILLA

*Preguntar siempre por el corte del día*

· Lomo liso 280 grs.	\$15.900	· Vacío centro	\$15.900
· Lomo vetado 280 grs	\$17.900	· Bife chorizo 400 grs	\$19.900
· Filete	\$19.900	· Bife ancho black angus 400 grs	\$26.900
· Picanha angus	\$18.900	· Entraña	\$22.900
· Asado de tira	\$26.900	· Costeleta de lomo	\$24.900
· Flat iron	\$15.900		

## Cocción:

Inglesa · Sangrante · A punto · 3/4 · Cocido

## OTRAS CARNES

· Milanesa de pollo	\$11.900	· Salmón grillado	\$15.900
<i>salsa pomodoro y queso parmesano</i>		<i>a la plancha por la piel, terminado con</i>	
· Atún grillado	\$15.900	<i>aceite de oliva y eneldo</i>	

# GUARNICIONES

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

## 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 / Ciboulette	\$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
Albacaha punch	\$5.500
Martini dry	\$6.200
Negroni	\$5.900
Old fashion	\$5.500
Beef sour	\$5.900
Aperol spritz	\$5.900
Ramazotti spritz	\$6.000
Catedral	\$7.900
Moscow mule	\$7.900
St. Germain spritz	\$8.500

## CERVEZAS

Corona	\$3.800
Stella Artois	\$3.800
Cusqueña	\$3.800
Kross Pilsner	\$4.900
Kross Maibock	\$4.900
Kross Lupulus	\$4.900
Heineken 0	\$4.200

## WHISK(EY)Y

Jameson	\$7.900
Johnnie Walker double black	\$9.900
Jack Daniels	\$9.900
Chivas Regal 12 años	\$9.900
Glenfiddich 12 años	\$12.900
Macallan 12 años	\$19.900

## VODKA

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

## PISCO - Chile -

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

## RON

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

## GIN\*

Tanqueray	\$5.900
Feroz	\$7.900
Hendricks	\$8.900
Tanqueray Ten	\$9.900

\* opción agua tónica

San Pellegrino 200cc.	\$2.900
-----------------------	---------

Bebida:	\$1.500
---------	---------

## CAFETERÍA

Cheesecake de maracuyá	\$6.900	Bebidas	\$2.500
Volcán de chocolate	\$7.900	Agua Mineral con o sin gas	\$2.500
Pannacota de coco	\$5.900	Limonadas	\$3.500
Creme brulée	\$5.900	Tónica San Pellegrino	\$3.900
Suspiro de lucuma	\$5.900	Red Bull	\$3.900
Helados artesanales	\$4.900	Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.500
Sabores: <i>chocolate, vainilla, berries, dulce de leche y limón</i>		Espresso	\$2.500
		Espresso Doble	\$3.200
		Macchiato	\$2.900
		Macchiato doble	\$3.500
		Capuchino	\$3.500
		Capuchino Doble	\$3.900
		Té/ Infusiones	\$2.900