

## PIQUEOS & ENTRANTES

Par de prietas con pesto clásico y queso de cabra- \$9.600

Chinchulines fritos y crocantes con ali-oli de perejil- \$9.600

Pinchos de malaya y panceta- \$9.600

Hueso pito gratinado con almendras y

polvo de tocino- \$9.600

Selección de chorizo y longaniza- \$10.600

Crudo estilo "La Bifería"- \$10.900

Provoleta grillada- \$11.900

Fierrito de lomo, chorizo y pebre- \$12.900

Mollejas fritas crocantes con chimichurri y limón- \$13.900

Tiradito de filete sobre hongos- \$13.900

Tártaro de atún con palta, ciboulette y sésamo- \$12.900

Camarones al pil-pil aceite de oliva, cacho de cabra y suave ajo- \$12.900

Ceviche de atún con mango y palta - \$12.900

## CORTES A LA PARRILLA

*Preguntar siempre por el corte del día*

· Lomo liso 280 grs.	\$19.300	· Vacío centro	\$18.600
· Lomo vetado 280 grs.	\$19.300	· Bife chorizo 400 grs.	\$25.900
· Filete	\$21.600	· Bife ancho black angus 400 grs.	\$29.900
· Picanha angus	\$21.600	· Entraña angus americana	\$28.900
· Asado de tira 500 grs	\$28.900	· Costeleta de lomo	\$29.900
· Flat iron	\$18.600		

Cocción:

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

## OTRAS GARNES

Milanesa de pollo \$14.900

*salsa pomodoro y queso parmesano*

Atún grillado \$17.900

*con reducción de balsámico y aceite de rúcula*

Pollo grillado \$12.900

Salmón grillado \$17.900

*a la plancha por la piel, terminado con aceite de rúcula y eneldo*

Osobuco y verduras al pomodoro \$17.900

## GUARNICIONES

Ensalada de hojas verdes	\$5.600	Pastelera de choclo	\$6.800
Cremoso de mote	\$6.800	<i>Con albahaca y gratinado de azúcar rubia</i>	
<i>Queso crema y cúrcuma</i>		Gnocchi	\$6.800
Papas fritas	\$6.800	<i>a la crema con queso azul</i>	
Papines al pil pil	\$6.800	Puré de papas	\$6.800
<i>Salteados con oliva, ajo y cacho de cabra</i>		<i>con rúcula y queso</i>	
Arroz con verduras	\$6.800	Polenta trufada	\$6.800
Verduras asadas	\$6.800	<i>crema fresca, hongos secos y aceite de trufa negra</i>	
<i>Pimentón, berenjenas, zucchini, cebolla morada y zanahoria</i>		Mix de hongos	\$8.900
		<i>Portobello, ostra y champignon paris</i>	

## ENSALADAS

base de hojas verdes

· Rúcula / Tomate cherry / Cebolla morada / Palta	\$8.900
· Queso de cabra / Tomate cherry / Albahaca / Higos	\$8.900
· Atún grillado / Queso crema / Pepino / Ciboulette	\$11.400
· Camarones / Tomates confitados / Quínoa frita	\$10.400

Dressings: Limón mostaza / Aceto miel / Soya limón

# BAR

## APERITIVOS & CÓCTELES

Sangría cocktail	\$5.900
Copa espumante	\$5.300
Pera carménère	\$5.900
Mojito variedades	\$6.200
Albacaha punch	\$6.900
Martini dry	\$6.900
Expresso Martini	\$5.300
Vodkatini	\$6.900
Negroni	\$6.600
Old fashion	\$5.900
Beef sour	\$6.600
Aperol spritz	\$6.600
Ramazotti spritz	\$6.600
Moscow mule	\$7.900
Catedral	\$8.600
St. Germain spritz	\$8.600

## CERVEZAS

Corona	\$3.800
Stella Artois	\$3.800
Cusqueña	\$3.800
Austral	\$4.900
Austral Calafate	\$4.900
Austral Yagan	\$4.900
Kuntsman Torobayo	\$4.900
Kuntsman sin alcohol	\$4.900

## WHISK(ey)Y

Jameson	\$7.900
Johnnie Walker double black	\$12.900
Jack Daniel's	\$9.900
Chivas Regal 12 años	\$9.900
Glenfiddich 12 años	\$12.900
Macallan 12 años	\$28.900

## VODKA

Stolichnaya	\$5.900
Absolut blue	\$6.900
Grey Goose	\$11.900

## PISCO (Chile)

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

## RON

Havana 7 años	\$6.900
Zacapa 23 años	\$17.900

## GIN\*

Tanqueray	\$6.200
Gabri Patagonia	\$6.900
Hendrick's	\$9.900
Tanqueray Ten	\$10.900

\* opción con:

Agua tónica San Pellegrino	\$3.200
Bebida	\$1.500
Red bull	\$3.900

## MOCKTAIL

Moscow virgin	\$5.300	Shirley temple	\$5.300
Lemon free	\$5.300	Mango mule	\$5.300

## CAFETERÍA

Volcán de chocolate	\$8.600
Pannacota de coco	\$6.600
Creme brulée	\$6.600
Suspiro de lúcuma	\$6.600
Flan de dulce de leche	\$6.600
Bola de helado	\$2.600
Helados artesanales	\$5.600
<i>Sabores: chocolate, vainilla, berries, dulce de leche y limón de pica</i>	

Bebidas	\$2.500
Agua Mineral con o sin gas	\$2.900
Limonadas	\$3.500
Tónica San Pellegrino	\$4.900
Red Bull	\$4.200
Jugos 100% pulpa de fruta	\$3.500
Espresso	\$2.800
Espresso Doble	\$3.600
Macchiato	\$2.900
Macchiato doble	\$3.800
Capuchino	\$3.900
Capuchino Doble	\$4.200
Té/ Infusiones	\$2.900