

~~BLAC~~

PARA PICAR
CRUDOS
ENSALADAS
LA BRASA & LA COCINA
APERITIVOS VÍNICOS
COPEO
COCTELES
CLÁSICOS Y CERVEZAS

-BLAC

PARA PICAR

<i>Aceitunas parrilladas & queso feta marinado</i>	<i>\$34.000</i>
<i>Boquerones, tomate heirloom & tostadas de focaccia</i>	<i>\$40.000</i>
<i>Milhoja de papa crujiente con tartar de pesca, tapenade & tomate seco (1 unidad)</i>	<i>\$17.000</i>
<i>Sanduchito de coctel de camarón & cangrejo (1 unidad)</i>	<i>\$30.000</i>
<i>Cachetes de corvina en mantequilla de alcaparras & aceitunas</i>	<i>\$48.000</i>
<i>Tostada de atún, mayo de mole chipotle & aguacate (1 unidad)</i>	<i>\$22.000</i>
<i>Tostada de cangrejo, camarón & crema de aguacate (1 unidad)</i>	<i>\$22.000</i>
<i>Croquetas de corvina, alioli de limón & mayo de gamba (4 unidades)</i>	<i>\$32.000</i>
<i>Montadito de vegetales asados & queso de cabra (1 unidad)</i>	<i>\$17.000</i>
<i>Ración de jamón ibérico & pan tumaca</i>	<i>\$114.000</i>
<i>Huevos rotos, camarones al ajillo & virutas de jamón de extremadura</i>	<i>\$58.000</i>

CRUDOS

<i>Crudo de atún, tomate heirloom & vinagreta de yuzu</i>	<i>\$46.000</i>
<i>Gravlax de salmón hecho en casa, huevo, papa chip & cebollitas encurtidas</i>	<i>\$48.000</i>
<i>Crudo de corvina, langostinos a la brasa & chipotle</i>	<i>\$54.000</i>
<i>Trío de pesca cruda con mignonette & mayo de aceituna</i>	<i>\$54.000</i>
<i>Tartar de atún sobre arroz de sushi & ponzu cítrica</i>	<i>\$44.000</i>
<i>Hummus de berenjena & marañón con atún a la brasa y pan pita</i>	<i>\$48.000</i>

ENSALADAS

<i>Burrata, melón & tomate</i>	<i>\$40.000</i>
<i>Con prosciutto</i>	<i>\$51.000</i>
<i>Ensalada de hinojo, aceitunas, naranja, radicchio & Gouda de cabra</i>	<i>\$39.000</i>
<i>Ensalada Caesar Clásica</i>	<i>\$42.000</i>

LA BRASA & LA COCINA

Orzo con langostinos	\$70.000
A la brasa, con salsa de curry	
• Gambas	\$70.000
• Robalillo	\$89.000
Sopa de mar, langostinos, camarón & mejillón	\$72.000
Steak pimienta de	
• Atún	\$72.000
• Lomo de res	\$84.000
Pesca a la brasa sobre estofado de garbanzos & chorizo	\$90.000
Pesca entera a la brasa, aceite de oliva, ajo & peperoncino (450 gr)	\$166.000
Media ración	\$88.000
Spaghetti, pomodoro cremoso & burrata	\$64.000
Arroz meloso de carrillera & lomo	\$82.000
Medio pollo a la brasa, limón roztizado & cebollitas	\$64.000
Ojo de bife argentino, mantequilla de paprika & chimichurri (350 gr)	\$146.000
Arroz cremoso en tinta de calamar con pesca a la brasa & leche de tigre	\$75.000

ACOMPañAMIENTOS

Cremoso de papa	\$16.000
Arroz jazmín	\$13.000
Papas a la francesa	\$16.000
Vegetales asados	\$21.000
Ensalada de tomates aguacate & ocañera	\$13.000

APERITIVOS VÍNICOS

Vermouth, Dolin, Chambéry, Fr	\$35.000
Vermouth, La Copa, Jerez, Es	\$22.000
Vermouth, Silvio Carta, Sardegna, It	\$54.000
Fino, Tio Pepe En Rama, Palomino, Jerez, Es	\$32.000
Manzanilla "La Guita" Palomino, Jerez, Es	\$28.000

COPEO

BURBUJAS

	1/2 Copa	Copa	Botella
Cremant, D.Verret, Chardonnay, Bourgogne, Fr	\$39.000	\$78.000	\$390.000
Cava "Can Xa" Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Es	\$20.000	\$40.000	\$200.000
Champagne Taittinger, Chardonnay, Reims, Fr	\$75.000	\$150.000	\$750.000

ROSADOS

La Florane "À Fleur", Cinsault, Côtes du Rhône, Fr	\$24.000	\$48.000	\$240.000
Tais, Pinot Noir, Casablanca, Cl	\$22.000	\$44.000	\$220.000
La Martinette, Cinsault, Garnacha, Provence, Fr	\$27.000	\$54.000	\$270.000

NARANJOS

T.H Rarities, Riesling, Sauvignon Gris , Leyda, Cl	\$37.000	\$74.000	\$370.000
Loimer, Traminer, Alte Reben, Kamptal, At	\$46.000	\$92.000	\$460.000

BLANCOS

Bric Amel, Sauvignon Blanc, Langhe It	\$33.000	\$66.000	\$330.000
Royal Tokaji, Muscat, Tokaji, Hu	\$19.000	\$38.000	\$190.000
Zillinger Neuland, Grüner Veltliner, Weinviertel, At	\$26.000	\$52.000	\$260.000
Marqués De La Sierra, P.X, Montilla-Moriles, Es	\$17.000	\$34.000	\$170.000
Domaine Verret, Sauvignon Blanc, Saint Bris, Fr	\$35.000	\$70.000	\$350.000
Ponte Do Lima, Loureiro, Vinho Verde, Pt	\$18.000	\$36.000	\$180.000
Monte Real, Tempranillo Blanco, Rioja, Es	\$21.000	\$42.000	\$210.000
Calasole, Vermentino, Toscana, It	\$25.000	\$50.000	\$250.000
Celeste, Verdejo, Rueda, Es	\$24.000	\$48.000	\$240.000
Trénel, Chardonnay, Beaujolais, Fr	\$23.000	\$46.000	\$230.000
Hiedler, Riesling, Langenlois, At	\$24.000	\$48.000	\$240.000
Marqués De Riscal "Limousin", Verdejo, Rueda, Es	\$30.000	\$60.000	\$300.000
Leonardo Erazo Pipeño 1 Lt ,Moscatel, Itata, Cl	\$21.000	\$42.000	\$250.000
Bico Da Ran, Albariño, Rías Baixas, Es	\$26.000	\$52.000	\$260.000
Borgo Molino, I Ciari, Pinot Grigio, Venezia, It	\$18.000	\$36.000	\$180.000
Catena, Chardonnay, Mendoza, Ar	\$29.000	\$58.000	\$290.000
Pazo Barrantes, Albariño, Rias Baixas, Es	\$63.000	\$126.000	\$630.000

TINTOS

Les Griottes, Gamay, Beaujolais, Fr	\$28.000	\$56.000	\$280.000
Marchesi Di Barolo "Peiragal" Nebbiolo, Barolo, It	\$45.000	\$90.000	\$450.000
Gaba, Mencía, Valdeorras, Es	\$25.000	\$50.000	\$250.000
Henrich, Blaufränkisch, Burgenland, At	\$25.000	\$50.000	\$250.000
La Crema, Pinot Noir, Sonoma, Us	\$84.000	\$42.000	\$420.000
Monteabellon“14 Meses”, Tempranillo, R. Duero, Es	\$29.000	\$58.000	\$290.000
Di Giovanna, Nero D'Avola, Sicilia, It	\$19.000	\$38.000	\$190.000
Petites Estones, Garnacha, Montsant, Es	\$22.000	\$44.000	\$220.000
Colome "Autentico" Malbec, Salta, Ar	\$42.000	\$84.000	\$420.000
"Anden De La Estacion" Tempranillo, R. Duero, Es	\$26.000	\$62.000	\$260.000
Quinta de S.Sebastiao Rva, Merlot, Touriga Douro, Pt	\$31.000	\$62.000	\$310.000
LZ, Tempranillo, Rioja, Es	\$28.000	\$56.000	\$280.000
Chateau Ste. Michelle, Cabernet, Columbia, Us	\$27.000	\$54.000	\$270.000
Frescobaldi, Remole, Sangiovese, Chianti, It	\$23.000	\$46.000	\$230.000
Seisdedos, Rufete, Sierra de Salamanca, Es	\$34.000	\$68.000	\$340.000
Weninger "El Frijolero", Zweigelt, Kékfrankos, At/Hu	\$25.000	\$50.000	\$250.000
Protos Rva 27, Tempranillo, R.Duero, Es	\$46.000	\$92.000	\$460.000
T.H. Rarities, País, Cinsault, Maule, Cl	\$36.000	\$72.000	\$360.000
Gaja, Sito Moresco, Merlot, Cabernet, Langhe, it	\$60.000	\$120.000	\$600.000

COCTELES

Mule de Verano,
The Glenlivet Founder's
Reserve, Dubonnet, jengibre,
limón, soda, pepino, menta.
\$46.000

Paloma,
Ojo de Tigre, Altos Plata,
toronja rosada, limón tahiti,
gaseosa Juniper de toronja
\$54.000

Tommy's Margarita,
Altos Reposado, agave, limón
tahiti, twist de naranja
\$54.000

Life Aquatic,
Beefeater, feijoa, toronja
rosada, limón tahiti, romero
\$46.000

Old Cuban,
Havana Club 7 Años, limón
tahiti, prosecco, angostura de
vainilla, hierbabuena
\$44.000

Negroni
Beefeater, Campari, vermut de
la casa, naranja.
\$51.000

Spritz de Verano,
Vermut de la casa, vino tinto,
soda, jengibre, pepino, menta
\$54.000

Paloma Spritz,
Ojo deTigre, Altos Plata,
Lillet Blanc, toronja rosada,
limón tahiti, prosecco,
gaseosa Juniper de toronja
\$58.000

Margarita Spritz,
Altos Reposado, Lillet Blanc,
limón tahiti, prosecco, soda,
naranja
51.000

Spritz Aquatic,
Lillet Blanc, feijoa, toronja,
limón, prosecco, soda,
romero
\$56.000

Spritz Cubano,
Havana Club 3 Años, Lillet
Blanc, limón tahiti,
prosecco, soda, hierbabuena
\$48.000

Negroni Spritz,
Beefeater, Campari, vermut
rojo, prosecco, soda,
naranja
48.000

Veranera,
Fresa, jengibre, infusión de
frutos rojos y albahaca, soda,
hierbabuena, pepino

Palomachelada,
Gaseosa Juniper de toronja,
Corona o.o, zumo de
toronja, sal de tajín

Shasta,
Licor herbal sin alcohol Nia,
limón, miel de agave, sal

Zissou,
Cordial de toronja rosada,
soda, romero, aroma de
feijoa

Varadero,
Licor sin alcohol Nia,
hierbabuena, vainilla, limón
tahiti, soda

Nogroni,
“Campari” sin alcohol,
infusión Enamora Munay,
medialuna de naranja
22.000

CLÁSICOS

<i>Aperol Spritz</i>	<i>\$46.000</i>
<i>Bloody Mary</i>	<i>\$39.000</i>
<i>Boulevardier</i>	<i>\$49.000</i>
<i>Carajillo</i>	<i>\$38.000</i>
<i>Espresso Martini</i>	<i>\$39.000</i>
<i>Margarita</i>	<i>\$54.000</i>
<i>Martini Clásico</i>	<i>\$49.000</i>
<i>Mezcalita</i>	<i>\$54.000</i>
<i>Vodka Martini</i>	<i>\$42.000</i>
<i>Mezcal Negroni</i>	<i>\$54.000</i>
<i>Mojito Clásico</i>	<i>\$38.000</i>
<i>Penicillin</i>	<i>\$46.000</i>
<i>Pisco Sour</i>	<i>\$46.000</i>
<i>Cualquier trago hecho coctel: Precio del trago + \$5.000</i>	

CERVEZAS

BOTELLA

<i>Stella Artois</i>	<i>\$16.900</i>
<i>Corona</i>	<i>\$14.900</i>
<i>Club Colombia Trigo</i>	<i>\$13.900</i>
<i>Corona Cero</i>	<i>\$13.900</i>