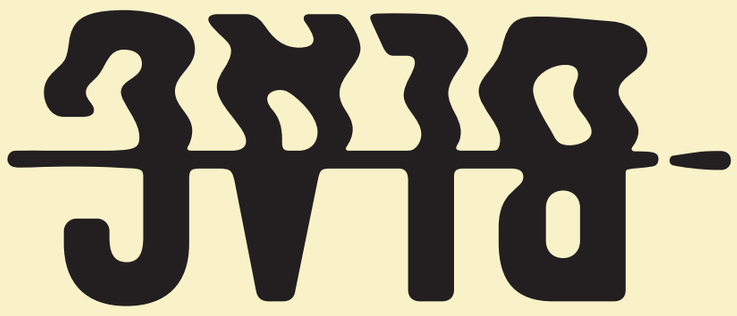


PARA PICAR

CRUDOS

ENSALADAS

LA BRASA & LA COCINA

VINOS

COCTELES

CLÁSICOS Y CERVEZAS

BLAC

PARA PICAR

Aceitunas parrilladas & queso feta marinado	*$38.000*
Boquerones, tomate heirloom & tostadas de focaccia	*$46.000*
Milhoja de papa crujiente con tartar de pesca, tapenade & tomate seco ***(1 unidad)***	*$18.000*
Sanduchito de coctel de camarón & cangrejo ***(1 unidad)***	*$32.000*
Cachetes de corvina en mantequilla de alcaparras & aceitunas	*$48.000*
Rollitos de langostinos crujientes & Chile dulce	*$30.000*
Tostada de atún, mayo de mole chipotle & aguacate ***(1 unidad)***	*$24.000*
Tostada de cangrejo, camarón & crema de aguacate ***(1 unidad)***	*$24.000*
Croquetas de corvina, alioli de limón & mayo de gamba ***(4 unidades)***	*$32.000*
Montadito de vegetales asados & queso de cabra ***(1 unidad)***	*$17.000*
Ración de jamón ibérico & pan tumaca	*$130.000*
Pulpo a la parrilla, cremoso de papa & Jus de pimienta	*$90.000*
Huevos rotos, camarones al ajillo	*$52.000*
Con virutas de jamón de extremadura	*$62.000*

CRUDOS

Crudo de atún & leche tigre de marañón	*$50.000*
Gravlax de salmón hecho en casa, huevo, papa chip & cebollitas encurtidas	*$48.000*
Crudo de corvina, langostinos a la brasa & chipotle	*$54.000*
Trío de pesca cruda con mignonette & mayo de aceituna	*$54.000*
Tartar de atún sobre arroz de sushi & ponzu cítrica	*$48.000*
Hummus de berenjena & marañón con atún a la brasa y pan pita	*$50.000*

ENSALADAS

Burrata, melón & tomate	*$44.000*
Con prosciutto	*$54.000*
Ensalada de radicchio, hinojo, naranja, gouda de cabra y aceitunas	*$42.000*
Ensalada Caesar Clásica	*$42.000*

LA BRASA & LA COCINA

Orzo con langostinos *$70.000*

Gambas a la brasa *$72.000*
- *Con salsa curry*
- *Al ajillo*

Sopa de mar, langostinos, camarón & mejillón *$72.000*

Steak pimienta de
- *Atún* *$78.000*
- *Lomo de res* *$88.000*

Pesca a la brasa sobre estofado de garbanzos & chorizo *$96.000*

Pesca entera a la brasa, aceite de oliva, ajo & peperoncino ***(450 gr)*** *$176.000*
Media ración *$92.000*

Spaghetti, pomodoro cremoso & burrata *$66.000*

Arroz meloso de carrillera & lomo *$86.000*

Medio pollo a la brasa, limón roztizado & cebollitas *$68.000*

Ojo de bife argentino, mantequilla de paprika & chimichurri ***(350 gr)*** *$150.000*

Arroz cremoso en tinta de calamar con pesca a la brasa, gambas y leche de tigre. *$78.000*

Salmón a la brasa, sobre crema de arvejas & puré de papa *$74.000*

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*

VINOS

BURBUJAS	1/2 Copa	Copa	Botella
Franciacorta "Le Marchesine" Chardonnay, Lombardía, It	$43.000	$86.000	$430.000
Don Román Rose, Trepat, Sant Sadurní d'Anoia, Es	$22.000	$44.000	$220.000
Juve & Camps "Cinta Purpura" Macabeo, Penedès, Es	$29.000	$58.000	$290.000
Domaine Verret, Chardonnay, Bourgogne, Fr	-	-	$320.000
Taittinger, Brut Reserve, Chardonnay, Reims, Fr	-	-	$700.000
Moët & Chandon Brut, Chardonnay, Épernay, Fr	-	-	$850.000

ROSADOS			
La Martinette, Cinsault, Côtes de Provence, Fr	$23.500	$47.000	$235.000
	-	-	-

NARANJOS			
T.H Rarities, Riesling, Sauvignon, S.Antonio, Cl	$27.000	$54.000	$270.000
Loimer Mit Achtung, Grüner Veltliner, Weinland, At	-	-	$398.000

BLANCOS			
Terras Gauda "La Mar" Caiño, Rias Baixas, Es	$39.000	$78.000	$390.000
T.H {Terroir Hunter} Chardonnay, Limarí, Cl	$27.500	$55.000	$275.000
Hiedler, Riesling, Langenlois, At	$24.000	$48.000	$240.000
Domaine Verret, Sauvignon Blanc, Saint Bris, Fr	$27.000	$54.000	$270.000
Marchesi di Barolo, Arneis, Roero, It	$35.000	$70.000	$350.000
Mandolin, Chardonnay, Monterey, California, Us	$23.000	$46.000	$230.000
La Caprichosa, Verdejo, Rueda, Es	$24.000	$48.000	$240.000
Royal Tokaji, Muscat, Tokaji, Hu	$19.500	$39.000	$195.000
Marqués de Tomares, Viura, Garnacha, Rioja, Es	$24.000	$48.000	$240.000
Cantina Di Negrar, Pinot Grigio, Delle Venezie, It	$18.000	$36.000	$180.000
Leonardo Erazo "Pipeño 1 Lt " Moscatel, Itata, Cl	$19.000	$38.000	$247.000
Ponte Do Lima, Loureiro, Vinho Verde, Pt	$18.500	$37.000	$185.000
Calasole, Vermentino, Toscana, It	$24.500	$49.000	$245.000
Pazo San Mauro, Albariño, Rias Baixas, Es	$34.000	$68.000	$245.000
45 Rugientes" Corte de Blancas" Patagonia, Ar	-	-	$510.000
Filipa Pato "Dinamica" Bical, Bairrada, Pt	-	-	$270.000
Seis Dedos, Rufete Blanco, Sierra de Salamanca, Es	-	-	$310.000
Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne, Fr	-	-	$360.000
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nz	-	-	$550.000
L. Latour, Chardonnay, Chasagne- Montrachet, Fr	-	-	$1.500.000
Marqs. De Murrieta "Capellanía" Viura, Rioja, Es	-	-	$920.000

TINTOS			
Petit Pittacum, Mencia, Bierzo, Es	$18.500	$37.000	$185.000
Marchesi di Barolo "Rurè" Barbera d`Asti, It	$23.500	$47.000	$235.000
Pepe Mendoza"Casa Agricola" Monastrell, Alicante, Es	$22.000	$44.000	$220.000
Clos de Fous "Pour ma Gueule" Pinot Noir, Itata Cl	$22.500	$45.000	$225.000
Pago del Vicario 50-50, Cab-Temp , La Mancha, Es	$24.500	$49.000	$245.000
Powers "Spectrum Blend" Garnacha, Columbia, Us	$19.500	$39.000	$195.000
Aiurri, "Landua" Tempranillo, Rioja Alavesa, Es	$37.000	$74.000	$370.000
TH {Terroir Hunter} Carménère, Peumo, Cl	$28.000	$56.000	$280.000
Garzon "De Corte" Tannat, Maldonado, Uy	$20.000	$40.000	$200.000
Les Griottes, Gamay, Beaujolais, Fr	$28.000	$56.000	$280.000
Monteabellon "14 Meses" Tempranillo, R. Duero, Es	$30.000	$60.000	$300.000
Clos de los Siete, Malbec, Merlot, Syrah, Uco, Ar	$35.000	$70.000	$350.000
"Xisto Ilimitado" Touriga Franca, Amarela, Douro, Pt	$26.000	$52.000	$260.000
Campillo "El niño," Tempranillo, Rioja, Es	$18.500	$37.000	$185.000
Camins de Priorat, Garnacha, Syrah, Priorat, Es	$34.000	$68.000	$340.000
I Bastioni, Sangiovese, Merlot, Chianti Classico, It	$30.000	$60.000	$300.000
Terrazas de los Andes Reserva, Malbec, Mendoza, Ar	$26.000	$52.000	$260.000
Angelica Zapata "Alta Merlot" Agrelo, Ar	-	-	$540.000
Vega Sicilia "Alion" Tinto Fino, R. del Duero, Es	-	-	$1.400.000
Ornellaia Il Vigore, Cabernet, Bolgheri, It	-	-	$2.900.000
"El Puntido" Tempranillo, Rioja Es	-	-	$690.000
Salentein Primus, Malbec, Mendoza, Ar	-	-	$890.000
El Gran Enemigo, Cabernet Franc, Agrelo, Ar	-	-	$1.100.000

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

Aperol Spritz	*$46.000*
Bloody Mary	*$39.000*
Boulevardier	*$49.000*
Carajillo	*$38.000*
Espresso Martini	*$39.000*
Margarita	*$54.000*
Martini Clásico	*$49.000*
Mezcalita	*$54.000*
Vodka Martini	*$42.000*
Mezcal Negroni	*$54.000*
Mojito Clásico	*$38.000*
Penicillin	*$46.000*
Pisco Sour	*$46.000*

Cualquier trago hecho coctel: Precio del trago + $5.000

CERVEZAS

BOTELLA

Stella Artois	*$16.900*
Corona	*$14.900*
Club Colombia Trigo	*$13.900*
Corona Cero	*$13.900*

STELLA ✶ ARTOIS