

~~BLAC~~  
~~BLAC~~

**PARA PICAR**

**CRUDOS**

**ENSALADAS**

**LA BRASA & LA COCINA**

**APERITIVOS VÍNICOS**

**COPEO**

**~~BLAC~~**

# PARA PICAR

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

# CRUDOS

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

# ENSALADAS

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

# LA BRASA & LA COCINA

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

## ACOMPañAMIENTOS

<i>Cremoso de papa</i>	\$16.000
<i>Arroz jazmín</i>	\$13.000
<i>Papas a la francesa</i>	\$16.000
<i>Vegetales asados</i>	\$21.000
<i>Ensalada de tomates aguacate &amp; ocañera</i>	\$13.000

# APERITIVOS VÍNICOS

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

## COPEO

### **BURBUJAS**

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

### **ROSADOS**

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

### **NARANJOS**

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

### **BLANCOS**

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

### **TINTOS**

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