

~~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

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

COPEO

BURBUJAS

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

ROSADOS

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

NARANJOS

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

BLANCOS

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

TINTOS

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

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

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>