

~~BLAC~~
BLAC

PARA PICAR

<i>Aceitunas parrilladas & queso feta marinado</i>	\$29.000
<i>Boquerones, tomate heirloom & tostadas de focaccia</i>	\$40.000
<i>Milhoja de papa crujiente con tartar de pesca, tapenade & tomate seco (1 unidad)</i>	\$17.000
<i>Sanduchito de coctel de camarón & cangrejo (1 unidad)</i>	\$30.000
<i>Cachetes de corvina en mantequilla de alcaparras & aceitunas</i>	\$48.000
<i>Tostada de atún, mayo de mole chipotle & aguacate (1 unidad)</i>	\$22.000
<i>Tostada de cangrejo, camarón & crema de aguacate (1 unidad)</i>	\$22.000
<i>Croquetas de corvina, alioli de limón & mayo de gamba (4 unidades)</i>	\$32.000
<i>Montadito de vegetales asados & queso de cabra (1 unidad)</i>	\$17.000
<i>Ración de jamón ibérico & pan tumaca</i>	\$99.000
<i>Huevos rotos, camarones al ajillo & virutas de jamón de extremadura</i>	\$54.000

CRUDOS

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

ENSALADAS

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

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

ACOMPañAMIENTOS

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

APERITIVOS VÍNICOS

Manzanilla La Guita, Palomino, Jerez, Es\$30.000

Vermouth Gonzalez Byass, Jerez, Es\$25.000

Vermouth Silvio Carta, Sardegna, It\$57.000

COPEO

BURBUJAS

	<i>1/2 Copa</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<i>Colfondo, Credamora, Glera, Valdobbiadene, It</i>	\$23.000	\$46.000	\$230.000
<i>Prosecco V8 Sior Sandro, Glera, Véneto, It</i>	\$16.000	\$32.000	\$160.000

ROSADOS

<i>“Pink” Sangiovese, Maremma, It</i>	\$24.000	\$48.000	\$240.000
---	----------	----------	-----------

NARANJOS

<i>Loimer Gluegglich, Gruner, Riesling, Weinland, At</i>	\$28.000	\$56.000	\$280.000
<i>Heinrich, Muskat Freyheit, Burgenland, At</i>	\$52.000	\$104.000	\$520.000

BLANCOS

<i>Louro do Bolo, Godello, Valdeorras, Es</i>	\$33.000	\$66.000	\$330.000
<i>“Pop Corn” Pinot Blanc, Grüner, Weinviertel, At</i>	\$25.000	\$50.000	\$250.000
<i>Viña Zorzal, Garnacha, Navarra, Es</i>	\$26.000	\$52.000	\$260.000
<i>Wittmann, 100 Hügel, Riesling, Rheinhessen, De</i>	\$23.000	\$46.000	\$230.000
<i>Vega Sicilia “Mandolas” Furmint, Tokaji, Hu</i>	\$47.000	\$94.000	\$470.000
<i>Pazo de Señorans, Albariño, Rias Baixas, Es</i>	\$37.000	\$74.000	\$370.000
<i>Clos des Fous, Chardonnay, Itata, Cl</i>	\$26.000	\$52.000	\$260.000
<i>“Xic” Xarel-lo Penedés, Es</i>	\$16.000	\$32.000	\$160.000

	1/2 Copa	Copa	Botella
<i>“El Transistor”, Verdejo, Rueda, Es.....</i>	<i>\$37.000</i>	<i>\$74.000</i>	<i>\$370.000</i>
<i>Aveleda, Loureiro, Alvarinho, Vinho Verde, Pt.....</i>	<i>\$19.000</i>	<i>\$38.000</i>	<i>\$190.000</i>
<i>El Lebrero, Albillo, Ribera del Duero, Es.....</i>	<i>\$46.000</i>	<i>\$92.000</i>	<i>\$460.000</i>
<i>Royal Tokaji, Furmint Dry, Tokaj, Hu.....</i>	<i>\$21.000</i>	<i>\$42.000</i>	<i>\$210.000</i>
<i>Ancorat, Sumoll “Blanc de Noir”, Penedès, Es.....</i>	<i>\$23.000</i>	<i>\$46.000</i>	<i>\$230.000</i>
<i>Di Giovanna “Gerbino” Chardonnay, Sicilia, It.....</i>	<i>\$21.000</i>	<i>\$42.000</i>	<i>\$210.000</i>

TINTOS

<i>Les Griottes, Gamay, Beaujolais, Fr.....</i>	<i>\$25.000</i>	<i>\$50.000</i>	<i>\$250.000</i>
<i>Arzuaga Crianza, Tempranillo, R. Duero, Es</i>	<i>\$47.000</i>	<i>\$94.000</i>	<i>\$470.000</i>
<i>Franz Haas, “Sofi”, Schiava, Alto Adige, It.....</i>	<i>\$20.000</i>	<i>\$40.000</i>	<i>\$200.000</i>
<i>Pedro Parra “El Vinista” País, Itata, Cl.....</i>	<i>\$27.000</i>	<i>\$54.000</i>	<i>\$270.000</i>
<i>La Bruja, Garnacha, Castilla León, Es</i>	<i>\$36.000</i>	<i>\$72.000</i>	<i>\$360.000</i>
<i>Loimer, Gluegglich, Zweigelt, Niederösterreich, At.....</i>	<i>\$25.000</i>	<i>\$50.000</i>	<i>\$250.000</i>
<i>T.H. Rarities, País, Cinsault, Maule, Cl.....</i>	<i>\$32.000</i>	<i>\$64.000</i>	<i>\$320.000</i>
<i>Andén De La Estación , Tempranillo, Rioja, Es</i>	<i>\$29.000</i>	<i>\$58.000</i>	<i>\$290.000</i>
<i>Platónico, Touriga Nacional, Lisboa, Pt.....</i>	<i>\$16.000</i>	<i>\$32.000</i>	<i>\$160.000</i>
<i>Hiedler Weine, Pinot Noir, Kamptal, A.....</i>	<i>\$27.000</i>	<i>\$54.000</i>	<i>\$270.000</i>
<i>Campo Bastiglia, Corvina, Valpolicella, It.....</i>	<i>\$32.000</i>	<i>\$64.000</i>	<i>\$320.000</i>
<i>Abadal Matis “Mag”, Cabernet, Merlot, Penedés, Es.....</i>	<i>\$22.000</i>	<i>\$44.000</i>	<i>\$440.000</i>
<i>Altos De Luzón “Mag”, Monastrell, Jumilla, Es.....</i>	<i>\$25.000</i>	<i>\$50.000</i>	<i>\$500.000</i>
<i>Müller Klöch Reserve, Zweigelt, Steiermark, At.....</i>	<i>\$24.000</i>	<i>\$48.000</i>	<i>\$240.000</i>
<i>Camins Del Priorat, Garnacha, Priorat, Es.....</i>	<i>\$36.000</i>	<i>\$72.000</i>	<i>\$360.000</i>

COCTELES

BLAC

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

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

SIN ALCOHOL

Veranera,
Fresa, jengibre, infusión de
frutos rojos y albahaca,
soda, hierbabuena, pepino
\$18.000

Palomachelada,
Gaseosa Juniper de
toronja, Corona o.o, zumo
de toronja, sal de tajín
\$19.000

Shasta,
Licor herbal sin alcohol Nia,
limón, miel de agave, sal
\$22.000

Zissou,
Cordial de toronja rosada,
soda, romero, aroma de
feijoa
\$22.000

Varadero,
Licor sin alcohol Nia,
hierbabuena, vainilla, limón
tahiti, soda
\$19.000

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