

~~BLAC~~
~~BLAC~~

PARA PICAR

<i>Aceitunas parrilladas & queso feta marinado</i>	<i>\$25.000</i>
<i>Boquerones, tomate heirloom & tostadas de focaccia</i>	<i>\$38.000</i>
<i>Milhoja de papa crujiente con tartar de pesca, tapenade & tomate seco (1 unidad).....</i>	<i>\$15.000</i>
<i>Sanduchito de coctel de camarón & cangrejo (1 unidad).....</i>	<i>\$28.000</i>
<i>Muelitas de cangrejo al ajillo.....</i>	<i>\$75.000</i>
<i>Tostada de atún, mayo de mole chipotle & aguacate (1 unidad).....</i>	<i>\$19.000</i>
<i>Tostada de cangrejo, camarón & crema de aguacate (1 unidad).....</i>	<i>\$19.000</i>
<i>Croquetas de corvina, alioli de limón & mayo de gamba (4 unidades).....</i>	<i>\$30.000</i>
<i>Montadito de vegetales asados & queso de cabra (1 unidad).....</i>	<i>\$15.000</i>
<i>Ración de jamón ibérico & pan tumaca.....</i>	<i>\$96.000</i>
<i>Mejillones al vino blanco, papas a la francesa & alioli.....</i>	<i>\$70.000</i>
<i>Huevos rotos, camarones al ajillo & virutas de jamón de extremadura.....</i>	<i>\$48.000</i>

CRUDOS

<i>Crudo de atún, tomate heirloom & vinagreta de yuzu.....</i>	<i>\$42.000</i>
<i>Gravlax de salmón hecho en casa, huevo, papa chip & cebollitas encurtidas</i>	<i>\$46.000</i>
<i>Crudo de corvina, langostinos a la brasa & chipotle.....</i>	<i>\$52.000</i>
<i>Trío de pesca cruda con mignonette & mayo de aceituna.....</i>	<i>\$52.000</i>
<i>Tartar de atún sobre arroz de sushi & ponzu cítrica</i>	<i>\$42.000</i>
<i>Tomates heirloom, ocañera & atún confitado.....</i>	<i>\$36.000</i>

ENSALADAS

<i>Burrata, melón & tomate</i>	<i>\$39.000</i>
<i>Con prosciutto.....</i>	<i>\$49.000</i>
<i>Ensalada de hinojo, aceitunas, naranja, radicchio & Gouda de cabra</i>	<i>\$36.000</i>
<i>Ensalada Caesar Clásica</i>	<i>\$42.000</i>

LA BRASA & LA COCINA

Orzo con langostinos	\$68.000
A la brasa, con salsa de curry	
• Gambas	\$68.000
• Robalillo	\$85.000
Sopa de mar, langostinos, camarón & mejillón	\$69.000
Steak pimienta de	
• Atún	\$68.000
• Lomo de res	\$79.000
Pesca a la brasa sobre estofado de garbanzos & chorizo	\$89.000
Pesca entera a la brasa, aceite de oliva, ajo & peperoncino (450 gr)	\$160.000
Media ración	\$84.000
Spaghetti, pomodoro cremoso & burrata	\$62.000
Arroz meloso de carrillera & lomo	\$79.000
Medio pollo a la brasa, limón rozizado & cebollitas	\$58.000
Ojo de bife argentino, mantequilla de paprika & chimichurri (350 gr)	\$140.000

ACOMPÑAMIENTOS

Cremoso de papa	\$12.000
Arroz jazmín	\$12.000
Papas a la francesa	\$15.000
Vegetales asados	\$14.000
Ensalada de tomates aguacate & ocañera	\$12.000

APERITIVOS VÍNICOS

Manzanilla La Guita, Palomino, Jerez, Es \$28.000

Vermouth Gonzalez Byass, Jerez, Es \$24.000

Vermouth Silvio Carta, Sardegna, It \$50.000

COPEO

BURBUJAS

	<i>1/2 Copa</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<i>Colfondo, Malibran, Glera, Valdobbiadene, It</i>	\$21.500	\$43.000	\$215.000
<i>Crémant, Domaine Verret , Aligoté, Bourgogne, Fr</i>	\$33.000	\$66.000	\$330.000

ROSADOS

<i>Tais, Pinot Noir, Casablanca, Cl</i>	\$20.500	\$41.000	\$205.000
<i>“Pink” Sangiovese, Maremma, It</i>	\$22.500	\$45.000	\$225.000

NARANJOS

<i>Loimer Gluegglich, Gruner, Riesling, Weinland, At</i>	\$26.500	\$53.000	\$265.000
<i>T.H. Rarities, Riesling, Sauvignon, Leyda, Cl</i>	\$31.500	\$63.000	\$315.000
<i>Heinrich, Muskat Freyheit, Burgenland, At</i>	\$50.000	\$100.000	\$500.000

BLANCOS

<i>Louro do Bolo, Godello, Valdeorras, Es</i>	\$31.500	\$63.000	\$315.000
<i>“Pop Corn” Pinot Blanc, Grüner, Weinviertel, At</i>	\$25.000	\$50.000	\$250.000
<i>Viña Zorzal, Garnacha, Navarra, Es</i>	\$24.000	\$48.000	\$240.000
<i>Wittmann, 100 Hügel, Riesling, Rheinhessen, De</i>	\$21.500	\$43.000	\$215.000
<i>Pazo de Señorans, Albariño, Rias Baixas, Es</i>	\$35.000	\$70.000	\$350.000
<i>Clos des Fous, Chardonnay, Itata, Cl</i>	\$24.500	\$49.000	\$245.000
<i>Louis Latour, Aligoté, Bourgogne, Fr</i>	\$33.000	\$66.000	\$330.000

	1/2 Copa	Copa	Botella
<i>“El Transistor”, Verdejo, Rueda, Es.....</i>	<i>\$35.000</i>	<i>\$70.000</i>	<i>\$350.000</i>
<i>Aveleda, Loureiro, Alvarinho, Vinho Verde, Pt.....</i>	<i>\$18.500</i>	<i>\$37.000</i>	<i>\$185.000</i>
<i>El Lebrero, Albillo, Ribera del Duero, Es.....</i>	<i>\$44.000</i>	<i>\$88.000</i>	<i>\$440.000</i>
<i>Royal Tokaji, Furmint Dry, Tokaj, Hu.....</i>	<i>\$19.500</i>	<i>\$39.000</i>	<i>\$195.000</i>
<i>Agusti Torello "Xic" Xarel-lo, Penedès, Es.....</i>	<i>\$14.500</i>	<i>\$29.000</i>	<i>\$145.000</i>
<i>Ancorat, Sumoll “Blanc de Noir”, Penedès, Es.....</i>	<i>\$22.000</i>	<i>\$44.000</i>	<i>\$220.000</i>
<i>Digiovanna “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>\$24.500</i>	<i>\$49.000</i>	<i>\$245.000</i>
<i>Riccitelli “La Casa” Malbec, Uco, Ar.....</i>	<i>\$29.500</i>	<i>\$59.000</i>	<i>\$295.000</i>
<i>Pedro Parra “El Vinista” País, Itata, Cl.....</i>	<i>\$26.000</i>	<i>\$52.000</i>	<i>\$260.000</i>
<i>Franz Haas, Sofi, Schiava, Alto Adige, It.....</i>	<i>\$19.000</i>	<i>\$38.000</i>	<i>\$190.000</i>
<i>La Bruja de Rozas, Garnacha, Castilla León, Es.....</i>	<i>\$34.500</i>	<i>\$69.000</i>	<i>\$345.000</i>
<i>Recontra, Pinot Noir, Uco, Ar.....</i>	<i>\$14.000</i>	<i>\$28.000</i>	<i>\$140.000</i>
<i>Estones, Garnacha Tinta, Samsó, Montsant, Es.....</i>	<i>\$28.500</i>	<i>\$57.000</i>	<i>\$285.000</i>
<i>Fontanafredda, Nebbiolo, Langhe Piemonte, It.....</i>	<i>\$34.500</i>	<i>\$69.000</i>	<i>\$345.000</i>
<i>Loimer, Gluegglich, Zweigelt, Niederösterreich, At.....</i>	<i>\$23.000</i>	<i>\$46.000</i>	<i>\$230.000</i>
<i>T.H. Rarities, País, Cinsault, Maule, Cl.....</i>	<i>\$31.500</i>	<i>\$63.000</i>	<i>\$315.000</i>
<i>Torre Rosatta, Pinot Nero, Alto Adige, It.....</i>	<i>\$19.000</i>	<i>\$38.000</i>	<i>\$190.000</i>
<i>Platónico, Touriga Nacional, Lisboa, Pt.....</i>	<i>\$14.500</i>	<i>\$29.000</i>	<i>\$145.000</i>
<i>Campillo, El Niño, Tempranillo, Rioja, Es.....</i>	<i>\$18.000</i>	<i>\$36.000</i>	<i>\$180.000</i>
<i>Hiedler Weine, Pinot Noir, Kamptal, At.....</i>	<i>\$26.500</i>	<i>\$53.000</i>	<i>\$265.000</i>
<i>Campo Bastiglia, Corvina, Valpolicella, It.....</i>	<i>\$30.500</i>	<i>\$61.000</i>	<i>\$305.000</i>
<i>Müller Klöch Reserve, Zweigelt, Steiermark, At.....</i>	<i>\$23.000</i>	<i>\$46.000</i>	<i>\$230.000</i>

COCTELES

BLAC

Mule de Verano,
The Glenlivet Founder's
Reserve, Dubonnet, jengibre,
limón, soda, pepino, menta.
\$44.000

Paloma,
Ojo de Tigre, Altos Plata,
toronja rosada, limón tahiti,
gaseosa Juniper de toronja
\$52.000

Tommy's Margarita,
Altos Reposado, agave, limón
tahiti, twist de naranja
\$52.000

Life Aquatic,
Beefeater, feijoa, toronja
rosada, limón tahiti, romero
\$44.000

Old Cuban,
Havana Club 7 Años, limón
tahiti, prosecco, angostura
de vainilla, hierbabuena
\$42.000

Negroni
Beefeater, Campari, vermut
de la casa, naranja.
\$49.000

SPRITZ

Spritz de Verano,
Vermut de la casa, vino
tinto, soda, jengibre, pepino,
menta
\$52.000

Paloma Spritz,
Ojo deTigre, Altos Plata,
Lillet Blanc, toronja rosada,
limón tahiti, prosecco,
gaseosa Juniper de toronja
\$56.000

Margarita Spritz,
Altos Reposado, Lillet Blanc,
limón tahiti, prosecco, soda,
naranja
49.000

Spritz Aquatic,
Lillet Blanc, feijoa, toronja,
limón, prosecco, soda,
romero
\$54.000

Spritz Cubano,
Havana Club 3 Años, Lillet
Blanc, limón tahiti,
prosecco, soda, hierbabuena
\$46.000

Negroni Spritz,
Beefeater, Campari, vermut
rojo, prosecco, soda,
naranja
46.000

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
\$21.000

Zissou,
Cordial de toronja rosada,
soda, romero, aroma de
feijoa
\$21.000

Varadero,
Licor sin alcohol Nia,
hierbabuena, vainilla, limón
tahiti, soda
\$18.000

Nogroni,
“Campari” sin alcohol,
infusión Enamora Munay,
medialuna de naranja
21.000