

Comida

ENTRADAS

SOPA DE TOMATE \$22

tomate san marzano, labne y pan masa madre

ENSALADA DE RÚGULA \$22

tomates confitados, queso feta, cebolla, hinojo encurtido y nueces confitadas

STRACCIATELLA \$36

zapallo aromático, durazno asado y nueces

APLANCHADOS \$38

sanduchitos de mortadela con pistacho, queso y mantequilla en pan brioche

APLANCHADOS DE TOMATE \$38

sanduchitos doble queso con paté de tomate y tomates confitados en pan brioche



PASTA

ÑOQUIS \$38

en mantequilla de salvia, con quesos grana padano y pecorino romano

SPAGHETTI \$38

pasta fresca en salsa de tomate san marzano con stracciatella

✿ *adición de 100g porchetta* \$12

FUERTES

RIB EYE 250 gr \$69

con mantequilla de ajo y romero, servido con papas casco o ensalada

SANDWICH PORCHETTA \$40

cerdo horneado a las hierbas, paté de tomate, stracciatella cremosa, rúgula, hinojo encurtido y mayo pimentón en ciabatta (papas +\$6)

BERENJENA CONFITADA \$38

marinada de miso, yogurt lima kaffir, dátiles y cebolla ocañera crocante

POLLO MARINADO 300 gr \$40

pierna pernil marinada en especias y soya, servido con papas casco y salsa de jalapeño

acompañamientos

papas casco \$11 ensalada \$12 pan m.m. \$3

DULCE

PECAN BLONDIE \$22

base de avena con pecanas y chocolate 70%, servido con helado de vainilla del chocó

TORTA DE LIMÓN & OLIVA \$16

toque de limón y aceite de oliva, con frosting, nueces y ralladura cítrica

COPA DE HELADO \$12

helado de vainilla del chocó con topping de caramelo salado



SNACKS de la BARRA



CHIPS DE PAPA \$12

hechos en casa y servidos con alioli

ACEITUNAS \$12/22

marinadas en AOVE con hierbas y ajo confitado

MIX DE NUECES \$10/18

deshidratadas 48h con miel, hierbas y gochujang

Precios en miles de pesos, incluyen impuestos de consumo. Sugerimos una propina voluntaria del 10%, la cual puede ser aceptada, modificada o rechazada según su apreciación del servicio recibido

COCTELES

APERITIVI

SPRITZ

aspide, prosecco, soda

✿ HUGO

st. germain, prosecco, soda

TINTO DE VERANO

vino tinto, desquite,
frambuesa, limón, soda

REFAJO ITALIANO \$28 / \$99

club dorada, campari, cinzano rosso

*copa
\$36*

*jarra
\$138*

COCTELES

✿ MANHATTAN \$46

bulleit rye, starlino rosso, angostura

PAPER PLANE \$40

bulleit bourbon, aspide,
vecchio amaro, limón mandarina

PENICILINA \$40

blend de whiskies, miel de jengibre, limón

✿ CLOVER CLUB \$44

martin miller's, noilly,
frambuesa, limón, clara

G&T BOTÁNICO \$56

hendrick's, tónica mil976, pepino, enebro

G&T CÍTRICO \$44

beefeater, tónica mil976, toronja, enebro

✿ PALOMA \$46

ojo de tigre, cordial de toronja, limón, soda

MARGARITA \$40

gran centenario plata, ojo de tigre,
ancho reyes, agave, limón

CUBA LIBRE \$36

cacique 500, coca zero, limón, angostura

NEGRONI

CLÁSICO \$40

beefeater, campari, cinzano rosso

✿ NO. 3 \$54

no. 3, campari, cinzano rosso

EQUIVOCADO \$40

prosecco, campari, yzaguirre reserva

BULEVAR \$44

whiskey de manzanilla, campari,
yzaguirre reserva, peychaud's bitters

OAXACA \$44

ojo de tigre, ancho reyes, campari,
cinzano rosso, bitters mole y chocolate

✿ BLANCO \$54

martin miller's, ojo de tigre,
luxardo bitter bianco, noilly

MARTINI

CLÁSICO \$40

beefeater ó reyka, noilly

*pídelo seco o seco
con gin o vodka*

ULTRA SECO \$64

monkey 47, mist de noilly

✿ FLORES \$42

vodka botánica, st. germain, noilly

CON CAFÉ

CARAJILLO \$40

licor 43, espresso

✿ ESPRESSO MARTINI \$40

reyka, licor café ocho regiones, espresso

bebidas

VINOS

TINTO

varvaglione 12 e mezzo . . . \$179
primitivo
salento, italia, 2021

origen de luzón \$149
garnacha tintorera
jumilla, españa, 2022

talamonti modà doc \$139
montepulciano
abruzzo, italia, 2022

BLANCO

san marzano talò \$149
verdeca
puglia, italia, 2023

luzón colección \$119
macabeo-sauvignon blanc
jumilla, españa, 2023

ESPUMANTE

v8 sior sandro prosecco . . \$159
glera
veneto, italia, n.v.

torresella prosecco doc . . \$119
glera
veneto, italia, n.v.



VERMUT

yzaguirre rojo reserva \$34
españa

cinzano rosso \$25
argentina

noilly prat extra dry \$35
francia

*vino
por copa*

tinto \$30
modà montepulciano

blanco \$28
luzón colección



espumante \$28
torresella prosecco

*sodas de
la casa*

toronja \$14
cordial de toronja,
albahaca, limón

jengibre & miel \$14
extracto de jengibre
miel de monguí, limón

bebidas

peroni botella \$17
club dorada lata \$14
agua 500mL \$9
agua gas 300mL \$7
tónica mil976 \$11
soda breñaña \$7
coca cola zero \$9

DESTILADOS

WHISKY & WHISKEY

arran 10 \$52
glenlivet 12 \$42
monkey shoulder \$36
chivas mizunara \$55
buchanan's 12 \$36
bulleit bourbon \$39
bulleit rye \$42
jack daniel's no. 7 \$30

TEQUILA

maestro dobel diamante . . . \$56
altos plata \$42
gran centenario plata \$30

MEZCAL

montelobos \$44
ojo de tigre \$36

GINEBRA

monkey 47 \$60
hendrick's \$47
no. 3 \$45
martin miller's \$43
beefeater \$33

VODKA

grey goose \$45
reyka \$36

CAÑA

ron hechicera \$38
ron cacique 500 \$25
aguardiente desquite \$22
viche mano de buey \$32
" mano de buey plátano . . . \$32

LICORES

vecchio amaro del capo . . . \$33
stambecco \$32
st. germain \$40
campari \$28
aspide \$26
luxardo bitter bianco \$34
ocho regiones licor de café . . \$30