

## Pisco

Alto 35°	\$ 3.000
Alto 40°	\$ 3.400
Mistral 35°	\$ 3.000
Mistral 40°	\$ 3.400
Horcón 35°	\$ 3.500
Horcón 40°	\$ 3.800
El Gobernador 40°	\$ 3.800
Control C 40°	\$ 3.400

## Gin

Tanqueray	\$ 3.800
Bombay Sapphire	\$ 3.800
Befeeter	\$ 3.800

## Vodka

Skyy	\$ 3.500
Absolut	\$ 4.000
Stolichnaya	\$ 3.500
Akvinta	\$ 5.000
U'luvka	\$ 6.000
Absolut Sabor	\$ 4.500
Grey Goose	\$ 6.000
Grey Goose Sabor	\$ 6.500

## Tequila

Olmeca	\$ 3.500
1800 Reposado	\$ 4.000
Don Julio	\$ 6.000

## Cocktail

Mojito	\$ 3.500
Mojito Sabor	\$ 4.000
Tequila Margarita	\$ 3.600
Ruso Blanco	\$ 4.000
Amaretto Sour	\$ 2.500
Caipirinha	\$ 3.500
Daikiri Fruta	\$ 4.000
Kir royal	\$ 2.800
Tom Collins	\$ 4.000
Martini	\$ 4.000
Cosmopolitan	\$ 4.000
Manhattan	\$ 4.500
Pisco Sour	\$ 2.500
Jack Oxidado	\$ 5.500
Cóctel de absenta	\$ 5.000
Decoco	\$ 4.000
Albahaca Style	\$ 4.000
Mandarinoska	\$ 4.000
Mojito Berries	\$ 4.000
Pepinoska	\$ 4.000
Oraleguy	\$ 4.000

## Cerveza

Paceña	\$ 2.200
Carlsberg	\$ 2.500
Stella Artois	\$ 2.500
Beck's	\$ 2.500
Guayacan	\$ 2.800
Corona	\$ 2.500
Estrella Damm	\$ 2.500

## Whisk(y) (ey)

Jack Daniel's	\$ 5.000
Wild Turkey	\$ 5.000
Ballentine's	\$ 4.000
J Walker black	\$ 5.000
Glenfiddich 12 años	\$ 6.000
Chivas regal 12 años	\$ 6.000
Macallan 12 años	\$ 7.000
Jack Daniel's single	\$ 7.000
Jura	\$ 5.500

## Ron

Havana especial	\$ 3.600
Pampero Aniversario	\$ 4.500
Matusalem 7 Años	\$ 4.000
Bacardi 8 Años	\$ 4.000
Bacardi Añejo	\$ 3.600
Matusalem 15 años	\$ 6.000
Havana 7 años	\$ 4.500
Zacapa 15 años	\$ 6.000

## Bajativo

Campari	\$ 3.500
Baileys	\$ 3.500
Fernet Branca	\$ 4.000
Frangelico	\$ 4.000
Jägermaster	\$ 4.000
Araucano	\$ 2.500
Rémy Martin vsop	\$ 6.000
Drambuie	\$ 5.000

## Refresco

Gaseosa	\$ 1.200
Red Bull	\$ 2.200
Agua Mineral	\$ 1.200
Jugo de fruta	\$ 2.200
Limonada	\$ 2.200
Cafe	\$ 1.500
Cerveza sin alcohol	\$ 2.200
Vaso Michelado	\$ 300



## Pizza a la Piedra...mozzarella pomodoro !!!

TIO LUCHO: Jamón pierna salteado en mantequilla, tomate en cubos, champiñón y oregano.	\$ 4.200
MARE: Camarones salteados montados en doble salsa, pimientos morrones y merquen.	\$ 4.500
NONNA MARÍA: Prosciutto, palmitos, queso roquefort y fondos de alcachofa.	\$ 4.500
PUTANESCA: Anchoas, alcaparras, aceitunas, tomate en cubos y queso parmesano.	\$ 4.500
ROMANA: Rúcula fresca, cebolla morada y roquefort	\$ 4.200
LUCIANO: Doble queso, finas rebanadas de tomate chorreadas con aceite de oliva y oregano.	\$ 4.000
PANA: Carne salteada, cebolla pobre, pimentón, rebanadas de tomate y oregano..	\$ 4.200
QUENTIN: doble salsa, merquen, tomate en rebanadas, pimientos morrones y berros aderezados con oliva al ajo.	\$ 4.200

## Tiempo para compartir

CRIOLLA: Cubos de carne, pollo al ajillo, acompañados de papas bravas y salsa alioli.	\$ 7.500
MARINADO: Aceitunas marinadas, queso de cabra y prosciutto, en distintos aceites.	\$ 4.000
EMPANADITAS: Surtido de empanaditas al horno, con distintos rellenos.	\$ 4.000
ROSER: Roast beaf en laminas, acompañado con queso camembert, chutnie de cebolla perla al vino tinto, rúcula y tostadas.	\$ 7.500
SOLOMILLO: Deliciosos dados de solomillo de cerdo al estilo barbacoa, montado sobre cama de papa chaucha.	\$ 5.500

## Un Gustito

CABRITA LOCA: Queso de cabra fundido, acompañado de tomate cherry, rúcula y tostadas.	\$ 5.000
CRUDO DE LA CASA: Carne de ternera picada a mano y preparado con nuestra tradicional receta.	\$ 5.500
SANGUCHE CHIKEN: Pechuga a la plancha, sobre cama de lechuga, cubierto de aros de cebolla, aderezado con pesto rojo.	\$ 4.200
CEVICHE MIXTO: Cubos de corvina, camarones y pulpo, preparado con nuestra tradicional receta.	\$ 6.200
BRAVO: Dados de pollo salteados en pasta de ajos asados y crema de cacho cabra, apagado en vino blanco.	\$ 5.000
MARINO: Delicioso pil-pil de pulpo y camarón.	\$ 5.000

## Postre

DALMATA: Gran nube de merengue horneada, salpicada por puntos de chocolate y bañada con salsa de manjar al amaretto.	\$ 3.900
--	----------