



PIZZAS ARTESANALES A LA PIEDRA

BAJO LLAVE Queso Mozzarella, queso Parmesano, champiñones, tomate y aceitunas.	3.700
ESPAÑOLA Queso Mozzarella, selección de pimientos, aceitunas sevillanas y chorizo.	3.500
DALIA Queso Mozzarella, jamón crudo, champiñones queso Azúl y Rúcula.	3.500
VEGETARIANA Queso Mozzarella, choclo, fondos de alcachofa, aceitunas y tomate.	3.500
ROMANA Queso Mozzarella, cebolla morada, queso azúl y rúcula.	3.700
CALABRESA Queso Mozzarella, pepperoni, aceitunas negras, cebolla, tomate y un toque de merquén.	3.700

FANTASIAS PARA COMPARTIR

ACEITUNAS MARINADAS Aceitunas Sevillanas y de Azapa, marinadas con jugo de limón, aceite de oliva, semillas de cilantro, cubitos de pimientos y tomillo fresco.	3.500
BUÑUELOS DE JAMON Y QUESO Rellenos de Jamón crudo y queso preparados en crema, servidos con pequeña ensalada verde.	4.300
CAMEMBERT TIBIO Camembert apanado sobre reducción de frutos rojos. Acompañado de tostadas de amapola y nuez.	3.500
CAMARONES APANADOS Apanados en coco, bañados con salsa de miel y salsa picante de maracuja.	4.500
TABLA MIXTA Queso cabra marinado, salame, aceitunas de Azapa, jamón pierna, palmitos y frutos secos.	6.300



TABLA TORRE	4.500
Aros de cebolla, filetitos de pollo apanados, acompañados de salsa pomodoro picante.	
SALTEÑAS	3.800
Deliciosas empanaditas rellenas.	
TABLA CRIOLLA	4.500
Cubos de lomo salteados, acompañados de papas bravas y salsa alioli.	
TABLA BAJO LLAVE	10.900
Gran tabla con trozos de entraña, longaniza en trozos y cubos de lomo, acompañados de papas, servidos con salsa de queso.	
PLATOS	
TIMBAL DE CAMARONES	4.300
Camarones servidos sobre pebre de palta, pimienta y cebollón. Ají verde opcional.	
CARPACCIO DE RES	3.700
Láminas de posta rosada, acompañadas de alcaparras y tiras de parmesano fresco.	
POLLO A LA MENTA	3.900
Dados de pechuga de pollo salteados en miel y menta fresca, acompañados de papas.	
CEVICHE DE SALMÓN	4.100
Dados de salmón aliñados con cebolla morada, cilantro, pimientos y cubitos de palta.	
MARINO AL PIL-PIL O AL AJILLO	4.200
Colas de camarón, tentáculos de pulpo y anillos de calamar, salteados en oliva, ajo y cacho de cabra a elección.	
CRUDO	3.700
Posta picada, aliñada en cebolla, cilantro, alcaparras, pepinillo y jugo de limón. Servido con tostaditas.	



APERITIVOS

Pisco Sour	2.000
Chardonnay Sour	2.200
Amaretto Sour	2.500
Kir	2.200
Kir Royal	2.700
Copa Espumoso	2.500
Caipirinha	3.200
Campari	3.200

VODKA

Stolichnaya	3.000
Absolut Blue	3.500
Absolut Sabores	3.900
Absolut 100	4.500
Wiborowa Classic	3.500
Wiborowa Sabores	3.900
Vodka Naranja	3.300
Ruso Blanco	3.500
Ruso Negro	3.200
Mandarinoska	3.900
Albahaca Style	3.900
Vanilla Red	3.900
Caipiroska	3.300
Cosmopolitan	3.600
Vodka Sour	3.500
Mojito Pears	3.900
Bloody Mary	3.700

WHISKY

The Glenlivet single malt 12 años	6.000
Chivas Regal 12 años	4.600
Ballentine's	3.000
Whisky Sour	3.500
Clavo Oxidado	4.000

PISCO

Mistral 35°	2.500
Mistral 40°	2.800
Alto del Carmen 35°	2.800



BOURBON

Jack Daniel's	4.200
Jack Daniel's Single Barrel	6.200

GIN

Beefeater	3.200
Tanqueray	3.600
Tom Collins	3.500
Martini Seco	3.500

TEQUILA

Jose Cuervo blanco-dorado	3.000
Tequila Sunrise	3.400
Tequila Margarita	3.400

RON

Matusalem 7 años	3.400
Pampero Gold	3.000
Pampero Aniversario	4.400
Flor de Caña 4 años	2.800
Flor de Caña 7 años	3.300
Havana Club Añejo Especial	3.300
Daikiri	3.300
Mojito	3.300
Caipirissima	3.300

CERVEZA ARTESANAL

Kross Golden Ale ambar 5°	2.400
Kross Stout Negra 5.2°	2.400

CERVEZA IMPORTADA

Grolsh (Dinamarca)	2.000
Corona 4.6° (Mexico)	2.000
Negra Modelo 5.3° (Mexico)	2.000
Cusqueña 4.8° (Perú)	1.800
Inedit 4.8° (España, 750cc)	5.500
Tiger 5.0° (Singapur)	2.000
Michelada (Limón y sal)	300
Cubana (michelada, tabasco, pimienta y salsa inglesa)	400



POSTRES

BROWNIE CON HELADO	2.800
Brownie de chocolate, acompañado de helado de tres leches, salsa de chocolate y almendras tostadas.	
CREMA CATALANA	2.800
Suave crema caramelizada, acompañada de frutos rojos.	
COPA DE HELADO	2.800
Muffin tibio de platano con centro de chocolate amargo, acompañado con helado artesanal de platano.	

CAFETERIA

Infusiones	1.500
Té	1.500
Café Espresso	1.500

SIN ALCOHOL

Bebidas	1.000
Jugo natural de frutas	2.000
Vitamina Naranja	2.000
Agua mineral Nacional	1.000
Agua mineral Importada	1.700

BAJATIVOS

Araucano	2.000
Manzanilla	2.000
Amarula	3.000
Frangelico	3.500
Padrino	5.000
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	4.000
Drambuie	4.000
Khalua	3.500
Amaretto Disaronno	4.000
Fernet Branca	4.000
Bailey's	3.500