



BIENVENIDOS

MENÚ



PARA COMPARTIR

TARTAR DE SALMÓN CON RÚCULA Y VEGETALES SALTEADOS \$11.500

Tartar de salmón fresco coronado con rúcula y vegetales salteados (zanahoria y pimientos marinados con salsa de soya).

TARTAR DE ATÚN CON QUESO DE CABRA \$12.000

Finos cortes de lomo de atún, coronado con queso de cabra, aderezado con alcaparras, pan, palta y aceite de ajonjolí.

ROLLITOS DE VEGETALES SALTEADOS CON SALSA AGRIDULCE DE DURAZNO (8U)... \$9.500

Frescos rollitos de hojas de arroz, rellenas de vegetales salteados acompañados con salsa agridulce de durazno y salsa de soya.

TUNA TATAKI..... \$13.000

Tajadas de atún abrazadas con sesamo y acompañados con pure de plátano maduro y ensalada china





TABLAS

MARINA \$24.000

Dúos de cebiches, salmón y pescado blanco, calamar a la romana, timbal de atún, chicharrón de pescado, camote y maíz frito. Acompañada con pan al ajillo.

VEGETARIANA \$18.500

Humus de garbanzos, humus de berenjena, tomate cherry salteados, vegetales salteados, champiñones al romero y láminas de parmesano, acompañados de pan al ajillo y salsa artesanal.

DE CARNES \$24.000

Cortes de carne de res, filete de pollo, lomo de cerdo, salteado con verduras, acompañado de quesadillas, salsa de palta, crema agria y papas fritas.



ENSALADAS

QUINOA CRAZY \$9.000

Quinoa aderezada con aceite de oliva, tamarindo, remolacha y nueces, coronadas con tortillas de maíz y queso crema

ENSALADA DE LOS VALLES \$9.000

Mezclum de lechugas, tomate deshidratado, nuez, queso parmesano y supremas de naranja. Aderezadas con vinagreta de balsámico.

ENSALADA DE PERA AZUL \$9.000

Mix de hojas verdes y espinaca, queso azul y nueces, aderezados con miel y jengibre



PLATOS RÁPIDOS

SANDWICH DE MECHADA CON PAPAS \$9.000

Carne mechada sobre pan baguette bañado en crema de queso fundido, tomate y lechuga acompañado de papas fritas

SANDWICH GRANJERO CON PAPAS \$9.000

Crujiente pechuga apanada bañado en crema de queso fundido, tomate, pepinillo y lechuga acompañado de papas fritas



WRAPS DE POLLO CON PAPAS \$9.000

Fajitas de pollo salteado en cama de lechuga sobre tortilla de trigo a la plancha acompañado de papas fritas

WRAPS DE VEGETALES CON PAPAS \$9.000

Vegetales salteados en cama de lechuga sobre tortilla de trigo a la plancha acompañado de papas fritas

HAMBURGUESA BLUE JAZZ \$10.000

Hamburguesa de vacuno sobre pan brioche bañada con queso azul , coronado con cebolla caramelizada, champiñones pepinillos y lechuga acompañadas de papas fritas



PLATOS PRINCIPALES

LOMO DE RES BLUE JAZZ \$15.000

Centro de lomo cubierto con salsa de queso azul especial de la casa, acompañado con risotto.

RACK COSTILLAS DE CERDO DOS SABORES \$12.500

Costilla de Cerdo en Rack Napado con salsa BBQ de la casa, acompañado con papas fritas, servidas con salsa agridulce.

FILETE DE SALMÓN AL GRILL CON SALSAS DE FRUTOS DEL MAR \$15.500

Filete de salmón cocido al grill, napado con salsa roja con mariscos (camarones y calamar). Acompañado con risotto de champiñones.

SUPREMA DE POLLO AL GRILL \$12.500

Pechuga de pollo marinada con romero y ajo, cocida al grill, acompañada de papas fritas y salsa de la casa.

RISOTTO DE CAMARONES. \$13.500
RISOTTO DE CHAMPIÑONES. \$12.500

Arroz arborio, combinado con queso parmesano, vino blanco y mantequilla, coronados con camarones salteados o champiñones naturales.



LOMO DE RES 3 PIMIENTAS \$15.000

Fino corte de lomo de res vetado napado con salsa de 3 pimientos acompañado de puré de papas cremoso.

**LOMO DE ATÚN SELLADO CON AJONJOLÍ
SOBRE CAMA DE VEGETALES \$15.000**

Filete de lomo de atún en costra de ajonjolí acompañado de vegetales saltados al WOK.

 **POSTRES**

HELADO FRITO. \$5.500

Bola de helado frita con dos texturas, acompañado con fresas y salsa de frutos rojos.

TIRAMISÚ. \$4.500

Galletas biscuit, con un toque de café y crema de queso mascarpone.

VOLCAN DE CHOCOLATE. \$6.000

Bizcocho de chocolate con su centro liquido acompañado de helado artesanal



BEBIDAS

BEBIDAS LATA (330CC)	\$1.500
REDBULL.....	\$3.000
TÉ IMPORTADO	\$2.000
CAFÉ IMPORTADO	\$2.000
JUGOS NATURALES	\$3.500



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

TRAGOS DE AUTOR

ALCAZAR **\$7.000**

Gin Orange, Aperol, ginger beer.

GENTIL DUBOIS **\$7.000**

Vodka, vermouth blanco, cointreau, jarabe de merlot.

NORTH CARIBE **\$7.000**

Almíbar de papaya, mistral nobel, malibu.

APPLE GARDEN..... **\$7.000**

Jack Daniel apple, jagermeister, albahaca, dash limón.

SCARLET ROSE'S..... **\$7.000**

Cóctel para reparar las almas rotas y hacer del momento una fiesta, siendo un cóctel fresco, sencillo y delicioso con gin pink, campary y un jarabe de rosas artesanal.

OLIMPIAKO'S **\$7.500**

Llegando al olimpo con su frescura y encanto hecho con malibu, amaretto, crema de coco y un coulis de piña endulzado sutilmente con un jarabe tropical que te hará alucinar.





CÓCTELES



MAI TAI \$6.500

Ron blanco, ron reserva, amaretto, jugo de piña y granadina.

MOSCOW MULE \$7.000

Vodka, limón y ginger beer.

LONG ISLAND ICE TEA \$7.000

Gin, vodka, ron, tequila, triple sec, limón, goma y cocacola.

OLD FASHION \$7.000

Buorbon, azúcar morena, amargo de angostura y soda.

PIÑA COLADA \$6.000

Ron blanco, crema de coco, goma, jugo de piña y granadina.

CAIPIRINHA \$6.00

Cachaca, zumo de limón y limón sutil.

PISCO SOUR \$5.500

Cóctel preparado con pisco chileno y jugo de limón natural.

MANGO SOUR \$6.500

Trago popular chileno que requiere pisco, mango y zumo de limón

DAIQUIRI \$6.000

Cóctel escarchado hecho con ron blanco, jugo de limón y azúcar.

MARGARITA \$6.000

Cóctel compuesto por tequila, triple sec y jugo limón natural.

TOM COLLINS \$6.000

Cóctel de ginebra, zumo de limón, almíbar y agua gaseosa.

MOJITO \$6.000

Cóctel compuesto de ron, limón, menta y agua mineral.

RAMAZZOTTI SPRITZ \$6.500

Cóctel que se encuentra hecho a base de flor de hibisco, flor de azahar y espumante.



APEROL SPRITZ..... \$6.500

Cóctel que se encuentra hecho de genciana, ruibarbo, cinchona y espumante.

ALEXANDER \$6.500

Mezcla de diferentes bebidas entre ellas la ginebra, licor de cacao y crema de leche.

TEQUILLA MARGARITA BLUE \$6.500

Deliciosa y vistosa variedad del tradicional margarita mexicano y su color azul, mezcla de tequila, curaçao y jugo de limón.

NEGRONI \$7.000

Cóctel de origen italiano preparado a base de gin, campari y vermú rojo.

AMERICANO \$6.500

Cóctel italiano hecho exclusivamente con productos italianos: bitter campari, vermouth rojo y seltz.

MARTINI \$5.000

Compuesto de ginebra con una porción de vermut, adornado con una aceituna cruzada.

GIN TONIC..... \$5.500

VODKA TONIC..... \$5.500

CLAVO OXIDADO \$7.500

VINOS

IN SITU

CARMENERE GRAN RESERVA 2019.....\$19.000

CARMENERE RESERVA 2019\$16.500

MALBEC RESERVA 2019\$16.500

MERLOT RESERVA 2019\$16.500

CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA\$18.000

CABERNET SAUVIGNON SANGIOVESE

2019 SIGNATURE.....\$18.000

CABERNET SAUVIGNON-PETIT VERDOT

CARMENERE 2019 SIGNATURE.....\$18.000

SYRAH-MOURVEDRE VIOGNIER	
2018 SIGNATURE	\$18.000
CHARDONAY-VIUGNIER	
2020 SIGNATURE	\$18.000
Manos del Sur - Reserva - Cabernet Sauvignon 2020	\$18.000
Manu - Reserva - Malbec 2018	\$15.000
Manu - Reserva - Cabernet Sauvignon 2018	\$15.000
Kenos - Reserva - Carignan 2018	\$18.000
Kenos - Reserva - Cabernet Sauvignon	\$18.000
Kenos - Gran Reserva - Carmenere 2018	\$21.000
Manos Andinas - Gran Reserva - Cabernet Sauvignon	\$21.000
Manos Andinas - Gran Reserva - Red Blend 2020	\$21.000
Manos Andinas - Reserva - Pinot Noir 2022	\$18.000

VINOS SIN ALCOHOL

SinZero - Cabernet Sauvignon 2020...	\$15.000
--------------------------------------	----------

EL ESCORIAL

CABERNET SAUVIGNON	
GRAN RESERVA 2017	\$21.000
CARMENERE RESERVA	\$21.000
CABERNET SAUVIGNON - SYRAH - CARMENERE	
GRAN RESERVA 2018	\$21.000
MUSCAT LATE HARVEST	
GRAN RESERVA 2020	\$18.000
PETIT VERDIT PREMUM 2018	\$25.000
SYPORT RUBY PREMIUM	\$25.000



LICORES

PISCO (CON GASEOSA)

MISTRAL	\$5.000
FUNDO LOS NICHOS	\$6.000
HORCON QUEMADO 35°	\$6.000
HORCON QUEMADO 42°	\$7.000

RON (CON GASEOSA)

HAVANA CLUB	\$5.000
-------------------	---------

VODKA

Absolut.....	\$5.000
--------------	---------

WHISKEY

JACK DANIELS.....	\$6.000
JACK DANIELS APPLE.....	\$6.000
JACK DANIELS HONEY.....	\$6.000
EL PADRINO.....	\$7.500
CHIVAS REAGAL 12 AÑOS	\$6.500
AMARETTO DISARONNO.....	\$5.000
BLACK LABEL	\$7.500

CERVEZAS

ARTESANALES (500 CC)

KINTRAL AMERICAN AMBER ALE	\$4.000
KINTRAL CREAM.....	\$4.000
KINTRAL IPA	\$4.000
ZAPALLAR PALE ALE	\$4.000
PIPO'S PORTER.....	\$4.000
PIPO'S PRELUDIO IRISH RED ALE.....	\$4.000
PIPO'S WIBIER DOÑA CATALINA.....	\$4.000
PIPO'S BLONDE ALE LA CHORREADA.....	\$4.000
PIPO'S IRISH RED ALE (AMBAR).....	\$4.000





¡GRACIAS POR TU VISITA!
