

NUESTROS FRIOS



Tartar de Atún Asiático

\$10.500

Steak de atún rojo picado, marinado con pepino, soya, sésamo, zumo de limón, coronado con cebollas crocantes, maní tostado y cubos de palta, acompañado de tostadas.

Carpaccio Tierra y Fuego

\$10.500

Láminas de lomo de res sellados en aceite de humo, marinados al estilo Aurora y servidos con alioli de alcaparras, puré de champiñones y alcachofas, láminas de parmesano, cebolla asada y tostadas para compartir.

Tiradito Mixto

\$11.000

Láminas de pesca del día marinadas en leche de tigre cítrica, alioli acevichado y aceite de merkén; coronado con mini bastones de calamar crocante y chalaca de cebolla morada, tomate y cilantro.

Tártaro de Salmón

\$10.500

Filete de salmón picado, pepinillo, cebollín, cilantro y alcaparras; marinado con zumo de limón, terminados con palta y acompañado de tostadas.

Pulpo al Olivo

\$10.500

Tentáculos finamente laminados y marinados en zumo de limón saborizado, servido con sabrosa salsa de olivos seleccionados y cilantro fresco, acompañado de trozos de palta y tostadas de la casa.

Crudo de Res

\$10.000

Deliciosa mezcla de carne picada, cebolla, pepinillo y perejil, marinado con limón, mostaza antigua y toques de aceite de oliva, acompañado de tostadas de pan.

**Pregunta por tus opciones de ceviches.*

NUESTROS PANES



Burguer Azotea

\$ 9.900

Hamburguesa casera(220gr) queso derretido, tocino, huevo en pan brioche dorado, con mayo y pesto caseros, acompañan papas fritas.

Mechada del Chef

\$ 9.500

Crujiente marraqueta horneada al momento rellena de jugosa carne mechada, puré rustico de palta, queso mozzarella derretido, huevo frito y toque de mayo casera, acompañan papas fritas.

NUESTRAS PAPAS



Fondue de Mix de Quesos

\$13.500

Mezcla de mozzarella, queso crema, parmesano y pimientos asados en salsa blanca con el secreto de la casa, acompañado con papas fritas. Pídelo de carne con champiñones o de pollo con camarones.

Al Pil Pil

\$11.500

Suculenta y sabrosa receta con cebolla blanca, ajos asados, cilantro, vino blanco, toques de ají cacho de cabra y el secreto de la casa, acompañado de bandeja de papas fritas. Pídelo de camarones(15u) o de pollo con chorizos artesanales.

Tabla Clásica

\$13.500

Dados de lomo y pollo, acompañados de variedad de chorizos artesanales asados, cebolla caramelizada en salsa demiglace coronado con huevos fritos, todo montado sobre crujientes papas fritas caseras.

Tabla La Milanesa

\$11.800

Milanesa de pollo gratinada con salsa de tomate casera, champiñones, jamón ahumado y queso mozzarella; coronada con pesto, hojas verdes, parmesano y tomates cherries, todo sobre papas fritas.

Tabla Maestra

\$13.000

Carne mechada en su jugo con salsa bbq, cebollas caramelizadas, queso ricotta, tocino crujiente y ciboulette picado, servido sobre papas fritas.

Tabla Limeña

\$12.900

Trozos de lomo, pollo y cebolla morada salteados al wok en sus jugos, terminado con salsa huancaína y cilantro fresco sobre papas fritas.

Tabla Pollo Champi Crema

\$11.900

Trozos de pechuga de pollo marinados, champiñones salteados terminados en sabrosa salsa cremosa, todo montado sobre crujientes papas fritas caseras.

Tabla La Charra

\$12.500

Carne picada, marinada al chipotle con cebolla blanca, salteada y flambeada a las brasas, con trozos de tocino, todo montado sobre crujientes papas fritas caseras y bañado con queso derretido. (1 ó 2 personas)

NUESTRAS PIZZAS BY



Pizza Madonna

\$11.900

Crujiente y delgada masa con salsa pomodoro casera, queso mozzarella, camarones ecuatorianos y pollo marinados a la brasa, trozos de queso crema; terminada con pesto casero.

Pizza Giuliana

\$ 9.500

Crujiente y delgada masa con salsa pomodoro casera, queso mozzarella y pepperoni. Al mejor estilo americano.

Pizza Amelia

\$10.900

Crujiente y delgada masa con salsa pomodoro casera, queso mozzarella, trocitos de pollo marinado en miel de abeja y mostaza americana, champiñones; terminada con pesto casero.

Pizza Dalia \$11.200
Crujiente y delgada masa con salsa pomodoro casera, queso mozzarella, carne mechada en salsa demiglase, cebolla morada a la brasa, salsa de ostras y cilantro fresco.

Pizza Rosita \$ 9.500
Crujiente y delgada masa con salsa pomodoro casera, queso mozzarella, alcachofas, cebolla morada, pimientos asados, champiñones y terminada con fresca albahaca.

EXPERIENCIA CIROKO
"Prueba tus Sentidos"



HAPPY HOUR

De Tra-Kal Palo Tal Astilla \$7.500 \$13.000
(Tra-kal, Ginger ale, Licor de Granada, ahumado con palos de canela).

Tabaco y Channel \$7.500 \$13.000
(Whiskey Americano, licor artesanal de espresso, sirope de dark chocolat y coco, bitter de molasses, cerveza rubia, ahumado con tabaco).

Nube de Dulzura \$7.500 \$13.000
(Vodka de Chocolate con frambueza, dash de limón, jarabe de goma, espumante y algodón de azúcar).

Fruto Prohibido \$7.500 \$13.000
(Bacardi Oakheart, ron blanco, banana, jugo de naranja, miel de palma).

Cocktail Lab \$7.500 \$13.000
(Vodka Mango, licor de flor de sauco, té azul, mix de cítricos, aperol, agua tónica).

Albahaca Style \$7.500 \$13.000
(Vodka Berries, jugo de limón, albahaca, pepino, goma, ginger ale, hielo frappe).



QUE VUELVAN LOS CLASICOS
(Cocktails clasicos, remasterizados por nuestra barra).

ReHanky Panky \$5.500 \$ 9.000
(Gin, vermouth rosso, cynar).

Americaneo \$5.000 \$ 8.000
(Campari especiado con romero, vermouth rosso, soda).

Roner Penicillin \$7.000 \$12.000
(Scotch whisky, pisco ahumado envejecido roneado al vacio con chancaca y especias, zumo jengibre, jugo de limón).

Moscow Muleado \$8.000 \$14.000
(Vodka, Tra-kal ginger beer, jugo de limón, piel de limón).

Bramblebee \$5.500 \$ 9.000
(Gin, licor de Cassis, Shrub de moras, jugo de limón).

Cockteleria Saludable

Sentirse Bien (Relajante contra la ansiedad) \$5.000

(Frutilla, piña, hojas de menta, jengibre, aguamiel de lavanda).

Energía y Pasión (Energizante) \$5.000

(Frutillas, hojas de albahaca, limón, maracuyá, yerba mate, aguamiel).

Green Day (D-tox) \$5.000

(Manzana verde, pepino, apio, hojas de albahaca, mix de cítricos, stevia).

ARMA TU PISTÓN

(Elige 1 pisco, 1 tónica, hasta 3 botánicos y disfruta de tu pistón favorito).



\$6.500

PISCOS

- A.- Chañaral de Carén 40° D.- El Caminante 35°
B.- Sierra del Medio de Tatul 40° E.- Fundo Los Nichos 35°
C.- Cultura Pisco 38°

AGUAS TÓNICAS

- A.- 1724 D.- Thomas Henry Cherry Blossom
B.- Thomas Henry E.- Lefemme Pomelo
C.- Thomas Henry Flor de Sauco

BOTÁNICOS

- A.- Frutos Rojos E.- Manzana H.- Jengibre
B.- Naranja F.- Pepino I.- Menta
C.- Limón G.- Albahaca J.- Romero
D.- Pomelo

LIBRES DE ALCOHOL



- Limonada \$3.300
Limonada Piña - Albahaca \$3.600
Limonada Jengibre - Arándano \$3.600
Limonada Menta - Maracuyá \$3.600
Limonada Menta- Jengibre \$3.600
Mango Alegre Colada \$4.000
(Mango, crema de coco, Jugo Naranja)
Mojito Sabores 0% \$3.500
(Hierba buena, jugo de limón, azúcar flor, soda, fruta a elección).
Shirley Temple \$3.500
(Ginger Ale, chorrito de granadina, marrasquino).

CLÁSICOS



HAPPY HOUR

Pisco Sour	\$4.000	\$ 7.000
Aperol Spritz	\$6.500	\$12.000
Martini Dry	\$6.000	\$10.000
Vodkatini	\$6.000	\$10.000
Negroni	\$5.000	\$ 9.000
Chardonnay Sour	\$3.500	\$ 6.000
Hazel Brut	\$5.000	\$ 9.000
Clavo Oxidado	\$6.500	\$11.000
Kir Royal	\$4.000	\$ 7.000
Crepúsculo	\$5.000	\$ 8.000
Old Fashioned	\$6.000	\$10.000
Manhattan	\$6.000	\$10.000
Cosmopolitan	\$5.500	\$10.000

DESTILADOS



Pisco Premium

Mulet	\$10.000	\$18.000
Espiritu del Elqui 45°	\$10.000	\$17.000
Waqar	\$13.000	
Black Heron	\$13.000	
Mulet	\$10.000	\$18.000
Kappa	\$13.500	
Tamay 40°	\$ 6.500	\$11.000
Horcón Quemado 43° Añejado 20 Años	\$12.000	\$22.000
Alto del Carmen The Essence Of Muscat	\$12.000	
Monte Fraile	\$13.000	

Pisco

Chañaral de Caren 35°	\$5.500	\$ 9.000
Chañaral de Caren 42°	\$6.500	\$11.000
Chañaral de Caren 46°	\$8.500	
Sierra del Medio de Tatul 35°	\$6.000	\$10.000
Sierra del Medio de Tatul 40°	\$7.000	\$12.000
Cultura Pisco 38°	\$4.500	\$ 8.000
Sagrado Corazón 35°	\$4.000	\$7.000
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$5.500	\$9.500
Sagrado Corazón Reservado 40°	\$6.500	\$11.000
Horcón Quemado 40°	\$7.000	\$12.000
Fundo los Nichos 35°	\$6.500	\$11.000
Fundo los Nichos 40°	\$7.000	\$12.500
Alto del Carmen Reservado Transparente	\$5.500	\$9.500
Alto del Carmen 35° Reserva Especial	\$4.000	\$7.000

Whisky & Bourbon

Chivas Regal 12 Años	\$9.500	\$17.000
Glenfiddish 12 Años (Single Malt)	\$11.000	\$20.000
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee Whiskey)	\$17.000	
Gentleman Jack (Tennessee Whiskey)	\$12.000	\$21.000
Jack Daniel's Honey (Tennessee Whiskey)	\$8.500	\$15.000
Jack Daniel's N°7 (Tennessee Whiskey)	\$7.500	\$15.000

**HAPPY
HOUR**

Jack Daniel's Fire (Tennessee Whiskey)	\$8.500	\$15.000
Bouleleit Bourbon	\$10.000	\$17.000
Johnnie Walker Blue	\$47.000	
Johnnie Walker Platinum Reserve	\$25.000	
Johnnie Walker Green Label	\$17.000	
Johnnie Walker Gold Reserve	\$17.000	
Johnnie Walker Doble Black	\$14.000	
Johnnie Walker Black Label	\$12.000	\$21.000
Johnnie Walker Red Label	\$6.500	\$11.000
Ballantines Finnest	\$6.000	\$10.000

Vodka Premium

Grey Goose VX	\$26.000	
Grey Goose (Le Citron, L'Orange, La Poire)	\$11.000	\$18.000
Ciroc	\$11.000	\$18.000

Vodka

Finlandia Vodka y Sabores	\$5.500	\$10.000
Stolichnaya Sabores	\$4.500	\$8.000
Absolut Blue	\$5.500	\$10.000

Ron

Barceló Gran Añejo	\$5.500	\$9.500
Zacapa XO	\$30.000	
Zacapa 23 años	\$15.000	
Matusalem 7 años	\$7.000	\$12.000
Pampero Aniversario	\$9.500	\$17.000
Bacardí Solera	\$5.000	\$8.500
Bacardí Oakheart	\$6.000	\$5.000
Havana Club 15 Años	\$36.000	
Havana Club Selección de Maestros	\$12.000	
Havana Club 7 Años	\$8.000	\$14.000
Cacique 500	\$4.500	\$7.500

Cognac

Hennessy VSOP	\$25.000	
Hennessy VS	\$15.000	
Charles Gabriel VS	\$9.000	\$16.000

Tequilas

Don Julio Blanco	\$11.000	
Don Julio Reposado	\$14.000	
Jimador Blanco	\$5.000	
Jimador Reposado	\$5.000	

Gin

Mare	\$15.000	
La República Andina	\$8.000	
La República	\$8.000	
Amazonica		
Hendricks	\$15.000	
Star of Bombay	\$15.000	

HAPPY HOUR

Bombay Sapphire	\$6.50	\$11.000
Beefeater	\$6.50	\$11.000
Tanqueray	\$6.50	\$11.000

Otros Licores

Tra-kal (Espíritu de la Patagonia)	\$7.000
Drambuie	\$7.000
Grand Marnier	\$15.000
Cointreau	\$15.000
St. Germain	\$12.500
Kahlúa	\$5.000
Amarula	\$5.000
Bailey's	\$5.500

Aromáticos

Jagermeister	\$6.000
Fernet Branca	\$5.500
Cynar	\$5.500
Campari	\$5.500
Araucano	\$5.000

Sin Alcohol

Moritz 0,0 Alcohol	\$3.500
Kunstmann	\$3.500
Sin Alcohol	\$3.500

Otros

Bebidas	\$1.500
Agua "Mawun" con y sin gas (Agua de Lluvia de la Selva Valdiviana)	\$1.800
Agua Perrier	\$2.500
Tónica 1724	\$2.000
Red Bull Regular, Sugar Free y Editions	\$2.500
Jugos Naturales	\$3.500

CERVEZAS



Importadas

Mortiz Lager (5,4°)	\$3.000
Epidor (7,2°)	\$3.500
Red IPA (5,4°)	\$3.500
Mortiz 7 (5,5°)	\$3.500
Radler (2,8°)	\$3.500
Carlsberg	\$3.000
Heineken	\$3.500
Corona	\$3.500
Stella Artois	\$3.500

Otras Cervezas (Artesanales)

Volcanes del Sur	\$3.500
Strong Lager	\$3.500
Doppel Bock	\$3.500

Nacionales

Austral Lager y Calafate	\$3.500
Austral Torres del Paine (Helles 6.1)	\$4.800
Kunstmann Torobayo	\$3.500
Kunstmann Lager	\$3.500
Sin Filtrar	
Kunstmann Gran Torobayo	\$4.800