



C I R O K

BAR AZOTEA



NUESTROS FRIOS



Mix de Empanadas

\$ 12.500

Mix de empanaditas crujientes; Camarón al Ajillo; Salteña; Vegetariana (alcachofa, tomate, champiñón, aceituna, queso crema, pomodoro casero).

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

\$10.500

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.

Marraqueta Gaucha

\$ 9.000

Milanesa de Pollo, jamón, tomate y queso gratinado, lechuga, acompañado de pesto casero y mayonesa.

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. Pídelas 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. Pídelas de camarones(15u) o de pollo con chorizos artesanales.

Tabla Clásica

\$18.500

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

\$19.900

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

\$17.500

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

Tabla Limeña

\$18.500

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 flambada 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 Madona

\$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 demiglaze, 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).

Cocktelaria Saludable

Sentirse Bien (Relajante contra la ansiedad) \$ 5.000

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

Energía y Pasión (Energizante) \$ 5.000

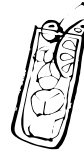
(Frutillas, hojas de albahaca, limón, maracuyá, yerba mate, aguamiel).

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	\$ 6.500	\$11.000	Moritz 0,0 Alcohol	\$3.500
Beefeater	\$ 6.500	\$11.000	Kunstmann	\$3.500
Tanqueray	\$ 6.500	\$11.000	Sin Alcohol	\$3.500

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

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

Aromáticos

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

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
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

Sin Alcohol