

The logo for 'C I R O K O' is displayed in a white, spaced-out, sans-serif font. The letter 'O' is replaced by a stylized sun icon with a yellow center and a white ring. Below the main text, 'BAR AZOTEA' is written in a smaller, white, all-caps font.

C I R O K O
BAR AZOTEA

¿Qué Pedir en **nuestra** **carta?**

 Síguenos en:
Ciroko Azotea

NUESTROS FRIOS

Mix de Empanadas \$13.900

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

Tartar de Atún Oriental \$13.500

Creimoso humus de la casa funcionado con palta, coronado de fresco tártaro de atún rojo, marinado en aderezo nikkei.

Carpaccio Tierra \$14.000 y Fuego

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

Tiradito Mixto \$15.000

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

Tártaro de Salmón \$14.000 Patagónico

Cortes de salmón patagónico, cebolla, alcaparra, cebollín, pepinillos, cilantro, cremosa chalaca apaltada, coronada con mayonesa acevichada, sésamo negro, galleta de arroz sepia, brotes de eneldo fresco y aceite de cebollín. Acompañado de tostada

Pulpo al Olivo \$17.000

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

Crudo de Res \$13.500

Deliciosa mezcla de carne picada, alcaparras, pepinillos, cebolla marinada en mostaza antigua, limón coronado con tomates orgánicos, mayonesa de ajo negro, salsa bernesa al estragón, con chips de papas, toques de aceites de ajíes y semillas de mostaza. Acompañado de tostadas.

*Pregunta por tus opciones de ceviches.

NUESTROS PANES

Mechada del Chef \$12.000

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 \$12.000

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

NUESTRAS PAPAS

Fondue de Mix de \$15.000 Quesos

Mezcla de mozzarella, queso crema, parmesano, 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 \$13.500

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

Tabla Clásica \$23.000

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

Tabla La Milanesa \$24.000

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

Tabla Maestra \$23.000

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

Tabla Limeño \$24.500

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 \$15.000
Crema**

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

Tabla La Charra \$14.500

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 \$12.000**

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

Pizza Giuliana \$11.000

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

Pizza Amelia \$11.000

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

Pizza Dalia \$11.500

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 \$11.000

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

Elementos

AIRE

Molino en Primavera \$8.000

Trakal, vermouh dry, licor artesanal de hibiscus, maracuyá. Completado con cerveza rubia

Viaje de Aromas \$7.500

Cognac, flor de caña ultracoco, cordial de frutos rojos con ácido cítrico, toque de Jugo de limón.

Burbujas Pop \$7.500

Vodka de piña, licor de manzanilla, jugo de limón, sirope de manzana verde, ginger ale, esferas frutales.

TIERRA

Paseo al Jardín \$7.000

Flor de caña coco, licor de violetas, jugo de zanahoria naranja, agua miel de lavanda, bitter de pomelo.

Recuerdos de Infancia \$7.500

Pisco al vacio infusionado con especias en termocirculador, helado artesanal de arroz con leche, frangelico, crusta de peta zeta de chocolate con tierra de frutos secos.

Raices Smash \$8.000

Whisky ccoth, aperol, licor de cacao, jugo de limón, Pulpa de Piña, bitter de molasses, hojas de albahaca, burbuja de cítricos.

FUEGO

Lujuria \$7.500

Gin, vodka de frutos Rojos, infusión de mate con petalos de centauro, sirope de rosas, espumante.

Luau Polinesico \$7.500

Pisco añejado, ron añejado especiado en aji cacha de cabra, ron de coco, Pulpa de Maracuyá, pulpa de piña, jugo de limón, falernum, gotas de amargo de angostura.

Renacer del Fenix \$8.500

Gin, licor perfectro amor, mezcal, maracuyá, jugo limón, goma, crusta de cítricos y frambuesa liofilizada.

AGUA

Alma \$6.500

Pisco transparente doble destilado, licor de flor de sauco, vermouh dry, ralladura de limón. Enfriada y macerada en piedra jade.

Si el Rio suena Piedras \$6.500 Trae

Vodka de piña, chartreause amarillo, licor de sauco, espumante, piedras de frambueza liofilizada.

Mar Mediterraneo \$7.000

Gin, Jugo de limón, sirope de romero con tomillo, curacao blue, albumina, gotas de aceite de oliva, aromatizado con vapor de romero).

APEROL ZONE**APEROL**
SPRITZ**Aperol Spritz Clásico \$5.500**
(Aperol, cinzano pro spritz, top de soda).**IL Vero Spritz \$6.000**
(Aperol, toque de maracuyá, espumante, sellado con ginger ale).**Aperol Citric \$6.500**
(Aperol, pisco transparente, macerado con pepino, jugo de limón, goma, semi crusta de sal de apio).**Energy Aperol \$8.000**
(Aperol, licor de sauco, redbull yellow).**Aperol Mule \$8.000**
(Aperol, vodka, ginger beer, jugo de limón, piel de limón).**NUESTROS SPTRIZ***(Clasicos y Refrescantes licores con espumante, soda y toque de la casa)*

Limoncello	\$ 9.000
Chambord	\$ 9.000
Sauco	\$ 6.000
Campari	\$ 7.000
Frangelico	\$ 8.500

NUESTROS CLÁSICOS*(Cocktails clasicos, con toques de nuestra Barra).***Clover Club \$6.500**
(Gin, vermouth dry, sirope de frambuesa, jugo de limón, albumina).**Aviation \$6.500**
(Gin, licor de violeta, licor de marraccino, jugo de limón).**Pisco Sour \$7.500**
(Pisco, jugo de limón, jarabe de goma, albumina, gotas de vitter aurora).**Mary Pickford \$6.500**
(Ron blanco, jugo de piña, licor de marrasquino, dash de granadina).**Martini Dry \$6.500**
(Gin, vermouth dry, aceituna sevillana rellena con queso azul).**Negroni \$6.500**
(Gin, campari, vermouth rosso).**Albahaca Style \$7.500**
(Vodka Berries, jugo de limón, albahaca, pepino, goma, ginger ale, hielo frappe).**Boulevardier \$6.500**
(Bourbon infusionado con fat whashing de tocino, campari, vermouth rosso).**Sidecar \$7.500**
(Cognac, contreau, jugo de limón, semi crusta de cítricos).**Gin Fizz \$6.000**
(Gin infusionado con buterfly blue pea, oleo saccharum de limón, jugo de limón, clara de huevo).**Paloma Pink \$8.500**
(Mezcal, jugo de pomelo, jugo de limón, mr perkins pink soda, toque de goma, crusta de sal y merkén).**Clavo Oxidado \$7.500**
(Scotch whisky, drambuie, piel de limón, ahumado).**Old Fashioned \$7.000**
(Ron o bourbon, sirope de caramelo, bitter, piel de limón).**Rob Roy \$7.000**
(Scotch whisky, vermouth rosso, orange bitter, marrasccino).**Manhattan \$7.000**
(Bourbon, vermouth rosso, bitter de la casa, marrasccino).**Cosmopolitan \$6.000**
(Vodka, triple sec, jugo de limón, jugo de cranberries, goma).**Moscow Mule \$8.000**
(Vodka, Mr perkins ginger beer, Jugo de limón).**Nuestro Bramble \$6.000**
(Gin, licor de cassis, srhub de moras, jugo de limón).

REDBULL DRINKS

Tropical Gin \$7.000

(Gin, redbull yellow, jugo de naranja).

Gin de Verano \$7.000

(Gin, redbull sandía, jugo de limón).

Gin 97 \$7.000

(Gin, redbull sugar free).

Caribbean Gin \$6.000

(Gin, licor de coco, redbull acaí, decorado con aradano y albahaca).

LIBRES DE ALCOHOL

Limonada	\$ 4.000
Limonada Piña - Albahaca	\$ 4.500
Limonada Jengibre - Arándano	\$ 4.500
Limonada Menta - Maracuyá	\$ 4.500

DESTILADOS

Pisco Premium

Mulet	\$10.000
Espiritu del Elqui 45°	\$10.000
Waqar	\$13.000
Tololo Black	\$11.000
Tololo Blue	\$10.000
Black Heron	\$13.000
Tamay 40°	\$ 8.000
Kappa	\$14.000
Mistral Nobel 40°	\$ 9.500
Alto del Carmen The Essence	\$12.000
Of Muscat	
Monte Fraile 40°	\$13.000

Pisco

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.000
Sagrado Corazón	\$ 6.000
Transparente 40°	
Sagrado Corazon	\$ 7.000
Transparente 40°	
Fundo los Nichos 35°	\$ 7.500
Fundo los Nichos 40°	\$ 8.500
Republicano Roble	\$ 7.000
Añejado 40°	

Republicano Moscatel	\$ 7.000
Triple Destilado 40°	
Alto del Carmen Reservado	\$ 6.500
Triple Destilado 40°	
Alto del Carmen 35°	\$ 6.500
Robles del Sur	
Alto del Carmen 35°	\$ 5.000
Reserva Especial	

Whisky & Bourbon

Chivas Regal 12 Años	\$12.000
(Scotch Whisky)	
Glenfiddish 15 Años	\$31.000
(Single Malt)	
Glenfiddish 12 Años	\$16.000
(Single Malt)	
Jack Daniel´s Single Barrel	\$21.000
(Tennessee Whiskey)	
Gentleman Jack	\$17.000
(Tennessee Whiskey)	
Jack Daniel´s Honey	\$ 9.500
(Tennessee Whiskey)	
Jack Daniel´s Apple	\$ 9.500
(Tennessee Whiskey)	
Jack Daniel´s N°	\$ 9.500
(Tennessee Whiskey)	
Woodford Reserve	\$15.500
Boullleit Bourbon	\$12.500
Tullamore Dew 12 años	\$ 8.000
(Irish Whisky)	
Johnnie Walker Gold 18 Años	\$27.000
Johnnie Walker Green Label	\$18.000
Johnnie Walker 15 Años	\$18.000
Johnnie Walker Doble Black	\$15.000
Johnnie Walker Black Label	\$12.000
Johnnie Walker Red Label	\$ 8.000

Vodka Premium

Stolichnaya Elit	\$13.000
Grey Goose VX	\$31.000
Grey Goose (Le Citron,	\$15.000
L´Orange, La Poire)	
14 Incas (Exclusivo de	\$12.000
papas Andinas nativas)	
Ciroc	\$15.000

Vodka

Stolichnaya Vodka y Sabores	\$ 6.000
Skyy Vodka y Sabores	\$ 6.500

Ron

Abuelo Centuria	\$45.000
Abuelo Two Oaks	\$18.500
Abuelo 7 años	\$ 7.500
Cacique 500 (Venezuela)	\$ 7.500
Zacapa XO (Guatemala)	\$35.000
Zacapa 23 años (Guatemala)	\$17.000
Flor de Caña 25 Años (Nicaragua)	\$35.000
Flor de Caña 18 Años (Nicaragua)	\$14.000
Flor de Caña 12 Años (Nicaragua)	\$10.000
Appleton Estacion VX (Jamaica)	\$ 7.500
Matusalem 7 años (Republica Dominicana)	\$ 7.500
Havana Club Selección de Maestros (Cuba)	\$12.000

Cognac

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

Tequilas y Mezclas

Herraduta Ultra	\$12.000
Herradura Añejo	\$14.000
Jimador Blanco	\$ 7.000
Jimador Reposado	\$ 7.000
El de Bateo	\$12.000
Legendario Domingo	\$16.000

Gin

La República Andina	\$ 8.500
La República Amazónica	\$ 8.500
Mare (Español)	\$12.500
Bulldog (London Dry)	\$10.000
Hendricks (Scotch)	\$12.500
Hendricks Lunar, Orbium (Scotch)	\$12.500
Bickens (London Dry)	\$ 6.000
Bombay Sapphire (London Dry)	\$ 7.000

Quintal Franklin (Nacional)	\$ 8.500
Quintal #1 (Nacional)	\$ 8.500
Tanqueray (London Dry)	\$ 7.000

Otros Licores

Chambord	\$ 8.000
(Licor de berries Frances)	
Tra-kal (Espiritu de la Patagonia)	\$ 7.500
Drambuie	\$ 7.500
Frangelico	\$ 7.000
Grand Marnier	\$15.000
Cointreau	\$15.000
St. Germain	\$12.500
Tia Maria	\$ 7.500
(Licor de Café Italiano)	
Bailey's	\$ 6.500

Aromáticos

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

CERVEZAS

Mahou Lager 5 estrellas	\$ 3.500
Mahou Barrica	\$ 3.500
Mahou Maestra (Doble Lupulo)	\$ 3.500
Mahou IPA	\$ 3.500
Alhambra Reserva Amber	\$ 4.000
Austral Calafate	\$ 3.500
Austral Torres del Paine (Helles 6.1)	\$ 4.800
Alhambra Reserva Lager	\$ 4.000
Cusqueña (Perú)	\$ 3.500
Peroni (Italia)	\$ 3.500
Grolsh (Holanda)	\$ 3.500
Corona (Mexico)	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.500
Mahou Tostada 0,0%	\$ 3.500
Schop	\$ 4.000

Otras Cervezas (Artesanales)

VOLCANES DEL SUR

<i>Strong Lager</i>	\$ 4.000
<i>Summer Lúcumá</i>	\$ 4.000
<i>Doppel Bock</i>	\$ 4.000

MESTRA

<i>American Pale Ale</i>	\$ 4.000
<i>Stout Ale</i>	\$ 4.000
<i>Scotch Ale</i>	\$ 4.000

OTROS

<i>Bebidas</i>	\$ 2.000
<i>Agua con y sin gas</i>	\$ 2.000
<i>Tónica Premium</i>	\$ 3.000
<i>Red Bull Regular, Sugar Free</i>	\$ 3.000
<i>y Editions</i>	
<i>Jugos Naturales</i>	\$ 4.500

 Síguenos en:
Ciroko Azotea

