

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 \$14.000

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

### Carpaccio Tierra \$14.500 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 \$14.500 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 \$14.000

Deliciosa mezcla de carne picada, cebolla, pepinillo, 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

### Mechada del Chef \$12.500

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 \$12.500

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

## NUESTRAS PAPAS

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

### Tabla Clásica \$24.000

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 Milanesea \$25.000**

Milanesea 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 Asador Ciroko \$28.500**

Lomo vetado, chuleta de cerdo, pechuga de pollo, chorizo artesanal y verduras, acompañado de crujientes papas fritas.

**Tabla Limeña \$25.500**

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 \$16.500  
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).

**Coliflor Veggie Crunch \$12.000**

Coliflor en tempura a base de cerveza, acompañado de salsa de salsa tártara, ají pollero y chutney de tomate.

**Costillar de Cerdo \$19.000  
a la BBQ**

Costillar en salsa de panka miel y bbq, acompañado de crujientes papas fritas.

**NUESTRAS PIZZAS BY****Pizza Madona \$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 demiglace, 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 sandía, sirope de manzana verde, limón, trakal, 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 cooth, 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 ají catcha 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 frambuesa liofilizada.

### Mar Mediterraneo \$7.000

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

## APEROL ZONE

APEROL<sup>®</sup>  
SPRITZ

**Aperol Spritz Clásico \$6.000**  
(Aperol, cinzano pro spritz, top de soda).

**IL Vero Spritz \$6.500**  
(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).

**Disaronno Fizz \$7.000**  
(Disaronno, jugo de limón, agua tónica)

**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, marrascino).

**Manhattan \$7.000**  
(Bourbon, vermouth rosso, bitter de la casa, marrascino).

**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 \$7.500

(Gin, redbull yellow, jugo de naranja).

### Gin de Verano \$7.500

(Gin, redbull sandía, jugo de limón).

### Gin 97 \$7.500

(Gin, redbull sugar free).

### Caribbean Gin \$7.500

(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 (Scotch Whisky)	\$12.000
Glenfiddish 15 Años (Single Malt)	\$31.000
Glenfiddish 12 Años (Single Malt)	\$16.000
Balvenie 14 años	\$34.000
Caribbean Cask	
Jack Daniel´s Single Barrel (Tennessee Whiskey)	\$21.000
Gentleman Jack (Tennessee Whiskey)	\$17.000
Jack Daniel´s Honey (Tennessee Whiskey)	\$ 9.500
Jack Daniel´s Apple (Tennessee Whiskey)	\$ 9.500
Jack Daniel´s N° (Tennessee Whiskey)	\$ 9.500
Woodford Reserve	\$15.500
Boulleit Bourbon	\$12.500
Tullamore Dew 12 años (Irish Whisky)	\$ 8.000
Johnnie Walker Gold 18 Años	\$27.000
Johnnie Walker Green Label	\$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, L´Orange, La Poire)	\$15.000
14 Incas (Exclusivo de papas Andinas nativas)	\$12.000
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
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 (Licor de berries Frances)	\$ 8.000
Tra-kal (Espiritu de la Patagonia)	\$ 7.500
Drambuie	\$ 7.500
Frangelico	\$ 7.000
Disaronno	\$ 8.000
Grand Marnier	\$15.000
Cointreau	\$15.000
St. Germain	\$12.500
Bailey's	\$ 6.500

**Aromáticos**

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

**CERVEZAS**

<u>Mahou Lager 5 estrellas</u>	\$ 3.500
Mahou Barrica	\$ 3.500
Mahou Maestra (Doble Lupulo)	\$ 3.500
Mahou IPA	\$ 3.500
Alhambra Reserva Amber	\$ 4.000
Estrella Galicia	\$ 3.500
Austral Calafate	\$ 3.500
Austral Torres del Paine (Helles 6.1)	\$ 4.800
Erdinger Weissbier (Alemania)	\$ 6.000
Erdinger Dunkel (Alemania)	\$ 6.000
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
<i>Mestra Cero (0,0%)</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**

