

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 \$16.500

(9 unidades)

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

Tartar de Atún Oriental \$16.500

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

Carpaccio Tierra \$15.500 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 \$17.500

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 \$16.000 Patagónico

Cortes de salmón patagonico, 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 \$18.900

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 \$15.500

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 \$13.500

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 \$13.500

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

NUESTRAS PAPAS

Al Pil Pil \$15.500

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.

Croquetas

Meat&Cheese \$16.000

Bolitas de carne de res rellena de mozzarella apanada en pankó, acompañada de Emulsión chorizo, chipotle y balde de crujientes papas fritas.

Tabla Clásica \$27.000

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 Milanesea \$27.000

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 \$33.000

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

Tabla Limeña \$27.500

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 \$18.500
Crema**

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

Tabla La Charra \$16.500

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 Madona \$13.000**

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 \$13.000

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

Pizza Amelia \$13.000

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 \$13.000

Crujiente y delgada masa con salsa pomodoro casera, queso mozzarella, tomate cherry, carne mechada en salsa demiglace, cebolla morada a la brasa, salsa de ostras y cilantro fresco.

Pizza Rosita \$13.000

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 \$8.500

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

Burbujas Pop \$9.000

Vodka de sandía, trakal, syrup de manzana, limón, ginger ale, esfera frutal.

TIERRA

Paseo al Jardín \$7.000

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

Recuerdos de Infancia \$9.000

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 \$8.500

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

FUEGO

Lujuria \$8.500

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

Luau Polinesico \$8.500

Ron añejado, especiado en ají cacha de cabra, ron de coco, pulpa de maracuyá, cynar, pulpa de piña, jugo de limón, falernum, gotas de amargo de angostura.

Renacer del Fenix \$8.500

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

AGUA

Alma \$8.000

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 \$8.000

Trae

Tequila blanco, limoncello, chardonay Sirup romero y tomillo, ácido cítrico Garnish (galleta de vainilla con un gel de maracuyá mango).

Mar Mediterraneo \$8.000

Gin, mezcál, 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 \$7.000

(Aperol, cinzano pro spritz, top de soda).

IL Vero Spritz \$7.500

(Aperol, toque de maracuyá, espumante, sellado con ginger ale).

Aperol Citric \$7.500

(Aperol, alto transparente jugo de limón, goma, pepino y jarabe de goma).

Pasión del Desierto \$8.000

(Aperol, Macerado de Rica Rica, maracuyá, Jugo de mandarina, Jarabe de Goma).

Energy Aperol \$8.500

(Aperol, licor de sauco, redbull yellow)

Aperol Mule \$8.500

(Aperol, vodka, ginger beer, jugo de limón, piel de limón).

NUESTROS SPTRIZ

(Clásicos 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 \$7.000

(Gin, vermouth dry, sirope de frambuesa, jugo de limón, albumina).

Aviation \$7.000

(Gin, licor de violeta, licor de marrasquino, jugo de limón).

Pisco Sour \$7.500

(Pisco, jugo de limón, jarabe de goma, albumina, gotas de bitter aurora).

Mary Pickford \$6.500

(Ron blanco, jugo de piña, licor de marrasquino, dash de granadina).

Martini Dry \$8.000

(Gin, vermouth dry, aceituna sevillana rellena con queso azul).

Negroni \$8.000

(Gin, campari, vermouth rosso).

Albahaca Style \$8.000

(Vodka Berries, jugo de limón, albahaca, pepino, goma, ginger ale, hielo frappe).

Boulevardier \$9.000

(Bourbon infusionado con fat whashing de tocino, campari, vermouth rosso).

Sidecar \$8.000

(Cognac, contreau, jugo de limón, semi crusta de cítricos).

Disarrono Fizz \$7.500

(Disaronno, jugo de limón, agua tónica).

Gin Fizz \$7.000

(Gin infusionado con butterfly blue pea, oleo saccharum de limón, jugo de limón, clara de huevo).

Paloma Pink \$9.000

(Mezcal, jugo de pomelo, jugo de limón, mr perkins pink soda, toque de goma, crusta de sal y merkén).

Clavo Oxidado \$8.500

(Scotch whisky, drambuie, piel de limón, ahumado).

Old Fashioned \$7.500

(Ron o bourbon, sirope de caramelo, bitter, piel de limón).

Rob Roy \$8.000

(Scotch whisky, vermouth rosso, orange bitter, marrasquino).

Manhattan \$8.000

(Bourbon, vermouth rosso, bitter de la casa, marrasquino).

Cosmopolitan \$8.000

(Vodka, triple sec, jugo de limón, jugo de cranberries, goma).

Moscow Mule \$9.000

(Vodka, Mr perkins ginger beer, Jugo de limón).

Nuestro Bramble \$8.000

(Gin, licor de cassis, srhub de moras, jugo de limón).

REDBULL DRINKS

Tropical Gin \$8.000

(Gin, red bull yellow, jugo de naranja).

Gin de Verano \$8.000

(Gin, red bull sandía, jugo de limón).

Gin 97 8.000

(Gin, red bull sugar free).

Dragon Gin \$8.000

(Gin, red bull summer).

Caribbean Gin \$8.000

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

LIBRES DE ALCOHOL

Limonada	\$ 4.700
Limonada Piña - Albahaca	\$ 5.000
Limonada Jengibre - Arándano	\$ 5.000
Limonada Menta - Maracuyá	\$ 5.000

DESTILADOS

Pisco Premium

Espiritu del Elqui 45°	\$12.500
Waqar	\$15.600
Tololo Black	\$15.500
Tololo Blue	\$15.500
Black Heron	\$15.500
Tamay 40°	\$11.000
Kappa	\$17.500
Mistral Nobel 40°	\$ 8.500
Monte Fraile Transparente	\$11.500
Monte Fraile 40°	\$16.500

Pisco

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.500
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$ 7.000
Sagrado Corazón Reservado 40°	\$ 7.000
Fundo los Nichos 35°	\$ 7.500
Fundo los Nichos 40°	\$ 8.500
Republicano Roble	\$ 7.500
Añejado 40°	
Republicano Moscatel	\$ 7.500
Triple Destilado 40°	

Alto del Carmen Reservado Transparente	\$ 7.000
Alto del Carmen 35°	\$ 6.500
Robles del Sur	
Alto del Carmen 35° Reserva Especial	\$ 6.000

Whisky & Bourbon

Chivas Regal 12 Años (Scotch Whisky)	\$15.000
Glenfiddish 15 Años (Single Malt)	\$31.000
Glenfiddish 12 Años (Single Malt)	\$17.000
Balvenie 14 años	\$34.000
Caribbean Cask	
Jack Daniel´s Single Barrel (Tennessee Whisky)	\$25.000
Gentleman Jack (Tennessee Whisky)	\$18.000
Jack Daniel´s Honey (Tennessee Whisky)	\$12.000
Jack Daniel´s Apple (Tennessee Whisky)	\$12.000
Jack Daniel´s N° 7 (Tennessee Whisky)	\$12.000
Woodford Reserve	\$17.000
Boullleit Bourbon	\$12.500
Tullamore Dew 12 años (Irish Whisky)	\$ 9.000
Johnnie Walker Blue Label	\$59.000
Johnnie Walker Gold Label	\$22.000
Johnnie Walker Green Label	\$27.000
Johnnie Walker Black Label	\$14.000
Johnnie Walker Red Label	\$10.000

Vodka Premium

Stolichnaya Elit	\$18.500
Grey Goose (Le Citron, L´Orange, La Poire)	\$19.500
14 Incas (Exclusivo de papas Andinas nativas)	\$15.500

Vodka

Stolichnaya Vodka y Sabores	\$ 7.500
Skyy Vodka y Sabores	\$ 7.500

Ron

Abuelo Centuria	\$45.000
Abuelo Two Oaks	\$18.500
Diplomático Mantuano (Venezuela)	\$12.500
Abuelo 7 años	\$ 9.000
Pampero Aniversario (Venezuela)	\$18.000
Zacapa XO (Guatemala)	\$40.000
Zacapa 23 años (Guatemala)	\$23.000
Flor de Caña 18 Años (Nicaragua)	\$14.000
Appleton Estation VX (Jamaica)	\$ 8.500
Matusalem 7 años (Republica Dominicana)	\$ 9.000
Havana Club Selección de Maestros (Cuba)	\$18.000

Cognac

Hennessy VSOP	\$28.000
Hennessy VS	\$20.000
Charles Gabriel VS	\$ 9.000

Tequilas y Mezclas

Herraduta Ultra	\$16.500
Herradura Añejo	\$14.500
Jimador Blanco	\$ 8.000
Jimador Reposado	\$ 8.000
El de Bateo	\$14.000
Legendario Domingo	\$19.000
Don Julio Blanco	\$17.000
Don Julio Reposado	\$18.000

Gin

La República Andina	\$ 9.500
La República Amazónica	\$ 9.500
Bulldog (London Dry)	\$13.000
Hendricks (Scotch)	\$14.500
Hendricks Ediciones (Scotch)	\$14.500
Tanqueray N° Ten (London Dry)	\$14.500
Bickens (London Dry)	\$ 7.000
Bombay Sapphire (London Dry)	\$ 8.000

Tanqueray (London Dry)	\$ 8.000
------------------------	----------

Otros Licores

Chambord (Licor de berries Frances)	\$12.500
Tra-kal (Espiritu de la Patagonia)	\$ 8.000
Drambuie	\$ 9.500
Frangelico	\$10.500
Disaronno	\$10.700
Grand Marnier	\$17.000
Cointreau	\$15.000
St. Germain	\$12.500
Bailey's	\$ 8.000

Aromáticos

Jagermeister	\$ 8.000
Fernet Branca	\$ 8.000
Cynar	\$ 8.500
Campari	\$ 8.000
Araucano	\$ 6.000

CERVEZAS

Mahou Lager 5 estrellas	\$ 4.000
Mahou Variedades (Barrica, Maestra, IPA)	\$ 4.000
Alhambra Reserva Amber	\$ 4.000
Alhambra Reserva Lager	\$ 4.000
Austral Calafate	\$ 4.000
Erdinger Weissbier (Alemania) 500 cc	\$ 6.500
Erdinger Dunkel (Alemania) 500 cc	\$ 6.500
Cusqueña (Perú)	\$ 4.000
Peroni (Italia)	\$ 4.000
Corona (Mexico)	\$ 4.000
Stella Artois	\$ 4.000
Mahou Tostada 0,0%	\$ 4.000
Erdinger Sin Alcohol (Alemania)	\$ 6.500
Liefmans (Bélgica)	\$ 6.000

Otras Cervezas (Artesanales)

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>	\$ 2.500
<i>Agua con y sin gas</i>	\$ 2.500
<i>Tónica Premium</i>	\$ 3.000
<i>Red Bull Regular, Sugar Free y Editions</i>	\$ 3.000
<i>Jugos Naturales</i>	\$ 4.900



Síguenos en:
Ciroko Azotea

