

# HAPPY HOUR

19.30 A 21 HS Y 1.30 A 2.30 HS

**CUALQUIER CÓCTEL  
DE NUESTRA CARTA \$110**

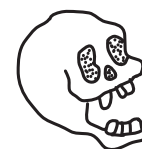
**CÓCTEL  
DE GRIFO \$120**  
Toda la noche

**COPA  
STELLA  
ARTOIS \$100**  
Copa de 330cc  
Rubia



**EL GIN TONIC, VA.**

# CÓCTELES CLÁSICOS



## DRY MARTINI

Gin Tanqueray, Vermut seco, Aceituna

## MANHATTAN

Wild Turkey 81, Cinzano 1757 Rosso,  
Bitter angostura

## OLD FASHIONED

Wild turkey 81, Bitter angostura, Azúcar, Cereza

## APEROL SPRITZ

Aperol, Emilia Espumante Extra brut,  
Rodaja de Naranja

## AVIATION

Bombay Gin, Marraschino, Jugo de Limón,  
Crema de violetas, Cerezas

## PRESIDENTE

Havana Añejo especial, Cinzano 1757,  
Bitter Angostura, Piel de Naranja

# LOS OTROS CÓCTELES

## CAMPARI ORANGE

Campari, Jugo de Naranja, Rodaja de Naranja

## CAMPARI TONIC

Campari, Agua Tónica

## FERNET & COCA

Fernet Branca, Coca Cola

## CYNAR 70 JULEP

Cynar 70, almíbar, jugo de pomelo,  
jugo de limón, menta

## GIN TONIC

Tanqueray, Agua Tónica, Piel de Pomelo

# FAMILIA DE NEGRONI

#EsUnCocktail

## NEGRONI

Campari, Beefeater, Cinzano 1757 Rosso,  
Rodaja de naranja

## BOULEVARDIER

Campari, Wild Turkey 81, Cinzano 1757 Rosso,  
Piel de naranja

## AMERICANO

Campari, Cinzano 1757 Rosso, Soda, Rodaja de naranja

## MI-TO

Campari, Cinzano 1757 Rosso, Rodaja de naranja

## SBAGLIATO

Campari, Cinzano 1757 rosso, Emilia extra Brut,  
Rodaja de naranja

## CAFÉ-NEGRONI

Campari, Beefeater, Café Cold Brew, Amaro Averna,  
Pomelo Desecado

# CÓCTELES DE GRIFO

Preguntá por el cóctel de la semana,  
impulsado en nuestro grifo de cocteles.

# CÓCTELES DE AUTOR

## FRUTO DE INVIERNO

Tanqueray gin, jugo de pomelo, té de frambuesas, jugo de limón, almíbar de bergamota, pomelo desecado

## GIMENA

Campari, Aperol, almíbar de frambuesas, jugo de limón, clara de huevo, bitter Angostura

## MARACUYÁ VODKA FIX

Vodka Skyy, almíbar simple, jugo de naranja, jugo de limón, pulpa de maracuyá, rodaja de limón

## OBISPO

Vodka Absolut, Malamado malbec, jugo de limón, Frutos rojos, almíbar simple, moras

## EL MISTERIOSO CHINCHIBIRA

Havana 3 años, Pimm's, jugo de ananá, jugo de limón, ananá desecada

## JAGERFIX 2.0

Jägermeister, jugo de limón, jugo de pomelo, almíbar de manzana verde, naranja desecada

## PONCHE

Tanqueray gin, Cynar, almíbar de jengibre, jugo de manzana, jugo de limón, jugo de pomelo, piel de pomelo

## JARDÍN DE VERANO

Ketel one Vodka infundado con pieles de limón, reducción de violetas, té de jengibre, almíbar de jengibre, jugo de limón, bastones de jengibre



## EVAN NON JACK

Evan Williams, Almíbar de bergamota, Bitter Angostura, Manto de humo, Naranja desecada

## TÓNICO PARISINO

Bombay gin, almíbar de sauco, jugo de limón, tónica, rodaja de limón

## ZENICILIN

Johnnie Walker Black Label, Amaro Averna, jugo de pomelo, almíbar de lemongrass, tomate seco rehidratado en miel y whisky

## TÉ DULCE

Aperol, jugo de naranja, té de Frambuesas, almíbar de frambuesas, jugo de limón, moras

## JACK & COCO

Jack Daniel's, jugo de ananá, almíbar de coco, tónica, ananá desecada

## TÓNICO N°56

Jägermeister, té verde, Ginger ale, rodaja de limón

## RED TONIC

Johnnie Walker Red label, Reducción de malbec, Ginger ale, Rodaja de limón





# EXPERIENCIA GIN TONIC

Armá tu propio Gin & Tonic

ELEGÍ TU GIN	COMBINÁ CON TU TÓNICA	TERMINÁ CON EL GARNISH
BOMBAY SAPPHIRE	PASO DE LOS TOROS	PIEL DE POMELO
TANQUERAY	PULPO BLANCO	PEPINO
BEEFEATER	SANTA QUINA	PIEL DE LIMÓN
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES	SCHWEPPES	JENGIBRE



**EL GIN TONIC, VA.**

# BIBLIOTECA DE GINES

En Chinchibira tenemos botellas de Gines de todas partes del mundo, una gran colección de los mejores exponentes de este noble destilado. Pero como todas las bebidas, si duermen eternamente en las estanterías del algún bar, son meros elementos decorativos. Te invitamos a descubrir y viajar con estas fascinantes botellas de la biblioteca de gines.

Te proponemos elegir cualquier etiqueta de nuestra biblioteca:

## TRES GIN TONICS \$650\*

HENDRICK'S / INGLATERRA / \$230

MARTIN MILLERS / INGLATERRA / \$240

BROKER'S / INGLATERRA / \$240

GIN MARE / ESPAÑA / \$230

BEEFEATER 24 / INGLATERRA / \$250

GORDON'S / INGLATERRA / \$220

FARMERS / ESTADOS UNIDOS / \$250

MONKEY 47 / ALEMANIA / \$310

GERANIUM / INGLATERRA / \$250

CITADELLE / FRANCIA / \$250

BOLS GENEVER / HOLANDA / \$250

WEMBLEY / RUMANIA / \$250

BLACK PRINCE / ARGENTINA / \$150

LLAVE BLACK / ARGENTINA / \$150

HEREDERO DE LA BAHÍA / ARGENTINA / \$150

LA REPÚBLICA ANDINA / BOLIVIA / \$270

LA REPÚBLICA AMAZÓNICA / BOLIVIA / \$270

CAMERON / INGLATERRA / \$230

VIGILANT / ESTADOS UNIDOS / \$250

LEOPOLDS / ESTADOS UNIDOS / \$250

LARIOS / ESPAÑA / \$250

RAW / ESPAÑA / \$300

DEL PROFESSORE / ITALIA / \$240

MERAKI AGED / PANAMÁ / \$200

MERAKI HONEY / PANAMÁ / \$200

TANQUERAY RANGPUR / INGLATERRA / \$280

D-1313 / ARGENTINA / \$170

TOMAS DAKIN / INGLATERRA / \$240

BUENOS AIRES / ARGENTINA / \$170

DUTCH COURAGE / HOLANDA / \$290

JAMES DAKIN / ARGENTINA / \$170

HERACLITO & MACEDONIO / ARGENTINA / \$160

WILLIAM PEEL / INGLATERRA / \$270

MG / ESPAÑA / \$200

MASTER / ESPAÑA / \$220

LE TRIBUTE / ESPAÑA / \$250

HILBING / ARGENTINA / \$170

GILBEYS / INGLATERRA / \$270

DE KOREANER / HOLANDA / \$210

PIGSKIN / ITALIA / \$250

LA SALVAJE / ARGENTINA / \$170

\*Precio por 3 gin tonics de diferentes etiquetas.



# VINOS

## BLANCOS

**RUCA MALEN CHARDONNAY**  
**FELINO CHARDONNAY**  
**PALA CORAZÓN SAUVIGNON BLANC**  
**ANKO TORRONTES**  
**ESCORIHUELA GASCÓN VIIGNIER**

## TINTOS

**ESPERANDO A LOS BÁRBAROS MALBEC**  
**CONJUNTO CABERNET FRANC**  
**QUIETO CABERNET FRANC**  
**ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC / 375CC /**  
**TERCO SANGIOVESSE /**  
**DESQUICIADO EL CORTE /**  
**ANIELLO 006 PINOT NOIR /**  
**CARMINE GRANATA PINOT NEGRO /**  
**RUCA MALEN PETIT VERDOT /**  
**FELINO MALBEC /**  
**FLORES NEGRAS PINOT NOIR /**  
**TINTO DE LA CASA RICCITELI MALBEC /**

## ESPUMANTES

**NIETO SENETINER BRUT NATURE /**  
**NIETO SENETINER BRUT NATURE / 187CC /**  
**RUCA MALEN EXTRA BRUT /**  
**PROGENIE III EXTRA BRUT /**  
**CONTENTO ESPUMANTE PINOT NOIR /**

## GASEOSAS

**LÍNEA COCA COLA**  
**AGUA CON / SIN GAS**  
**CAFÉ / TÉ**

## VINO POR COPA

**RUCA MALEN MALBEC**  
**RUCA MALEN CHARDONNAY**

## SIDRAS

**SIDRA 1888**

**HUENTALA BLACK SERIES BLEND /**  
**PALA CORAZÓN BONARDA /**  
**MALEANTE TERROIR MALBEC /**  
**CADUS APPELATION MALBEC /**  
**PALA CORAZÓN GUALTALLARY MALBEC /**  
**BENEGAS MALBEC /**  
**CAFAYATE GRAN LINAJE CAB SAUVIGNON /**  
**BENEGAS CAB SAUVIGNON /**  
**ESCORIHUELA GASCÓN PINOT NOIR**  
**ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC ORGÁNICO /**  
**TENSIÓN LA RIBERA MALBEC-P. VERDOT /**  
**TENSIÓN LA RIBERA CAB. SAU.-CAB. FRANC /**

## CERVEZAS

**STELLA ARTOIS RUBIA COPA 330CC /**  
De sabor intenso y aroma complejo, elaborada con los más selectos ingredientes, entre ellos el célebre lúpulo saaz.

**STELLA ARTOIS NOIRE 330CC /**  
Color intenso y espuma cremosa. Se destaca por su aroma tostado con notas de café y un equilibrado amargor que se completa con un fino dulzor

**CORONA /**  
Inconfundible color dorado brillante con delicadas notas a malta y lúpulo, de cuerpo liviano

CHINCHIBIRA

# ESPIRITUOSAS

## SCOTCH

**BALLANTINES /**  
**BALLANTINES 12 AÑOS /**  
**JOHNNIE WALKER RED LABEL /**  
**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL /**  
**JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK /**  
**JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE /**  
**JOHNNIE WALKER GREEN LABEL /**  
**JOHNNIE WALKER 18 AÑOS /**  
**JOHNNIE WALKER BLUE LABEL /**  
**CHIVAS REGAL 12 AÑOS /**  
**CHIVAS REGAL 18 AÑOS /**  
**COMPASS BOX GR. KING ST. /**



B  
A  
R  
R  
I  
O  
PICHINCHA

## PURE MALT

**FAMOUS GROUSE /**  
**FAMOUS GROUSE SMOKY BLACK /**

## IRISH WHISKEY

**JAMESON / \$175**  
**JAMESON CASKMATES /**  
**JAMESON BLACK BARREL /**

## SINGLE MALT

**GLENMORANGIE- HIGHLAND /**  
**GLENLIVET- SPEYSIDE /**  
**GLENFIDDICH 12 AÑOS - SPEYSIDE /**  
**COMPASS BOX OAK CROSS /**  
**THE MACALLAN 12 AÑOS /**  
**CARDHU 12 AÑOS /**

## BLEND GRAIN

**COMPASS BOX HEDONISM /**

## BOURBON

**JIM BEAM WHITE /**  
**EVAN WILLIAMS BLACK /**  
**WILD TURKEY 81 /**  
**BASIL HAYDEN'S /**

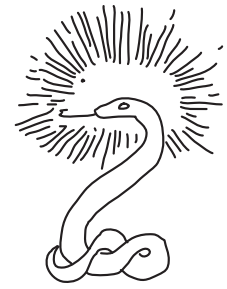
## TENNESSEE WHISKEY

**JACK DANIEL'S OLD N°7**

\*EL PRECIO CORRESPONDE A LA MEDIDA DE 90CC

EN CASO DE REQUERIR ALGUNA BEBIDA EN PARTICULAR QUE  
NO SE ENCUENTRE EN LA CARTA, CONSULTE A SU CAMARERO.





## ENTRADAS Y TAPAS

### **PAPAS CON SALSA MORNAY**

Con graten de queso reggianito

### **ENTRAÑA AL HIERRO**

Con salsa roja y mostaza antigua

### **SORRENTINOS DE CORDERO**

Al horno con salsa scarpato

### **SALMÓN CURADO**

En blinis con mango y palta

### **TORTILLA VASCA**

Chorizo colorado, cebolla, perejil, huevos, papas

### **LANGOSTINOS SALTEADOS**

Con manteca de lima, salsa de jengibre y naranja

### **TRÍO DE BRUSCHETAS**

- brie, tomates y albahaca  
- panini de vegetales  
- palta, escabeche de hongos

### **SOLOMILLO ENVUELTO**

En panceta y chutney de mango

### **CHAMPIGNONES RELLENOS**

Con panceta ahumada, cebolla, queso reggianito.

### **CAZUELA DE PAPINES**

Huevos poché, tomates confitados, hongos, queso reggianito

### **CALAMARES RELLENOS**

Con albahaca, aceitunas negras y tomate

## ENSALADAS

### **ENSALADA DE LANGOSTINOS**

Hojas verdes, palta, mango, pera, queso azul

### **ENSALADA DE BURRATA**

Albahaca fresca, tomates cherrys confitados, aceitunas negras, rúcula

### **ENSALADA DE PALTA**

Tomates, pomelo, rúcula, escabeche de cebollas moradas y rabanitos

## SANDWICHES

### **HAMBURGUESA DE TERNERA**

Pan con queso fundido, provolone, palta, tomate confitados, hojas verdes

### **SÁNDWICH DE TERNERA**

Pan ciabatta, cebolla caramelizada, reggianito, barbacoa

## PARA COMPARTIR

### **FAJITAS VEGETARIANAS**

Tortillas de trigo, pimientos, zucchinis, cebolla morada, zanahorias, berenjenas al wok acompañadas con feijao, guacamole, quesillo de hierbas

### **SELECCIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS**

Aceitunas, frutos secos y pan de masa madre



# PLATOS PRINCIPALES



## SALMÓN Y ESPÁRRAGOS

Al grill con vegetales al vapor

## TRUCHA ARCOÍRIS

Y tabule de quinoa

## ENTRECOT EN SU PUNTO

Con puré cremoso de papas y hongos

## OJO DE BIFE

Con vegetales asados, papas en gajos

## COSTILLA DE CERDO

Con salsa barbacoa y papas doble cocción

## MATAMBRITO DE CERDO

Marinado cítrico y humita cremosa

## RISOTTO DE HONGOS

Con hongos shitake, portobellos y champignones

## BONDIOLA DE CERDO

A la sidra con papas y batatas con pesto de ajo y perejil

## PAPPARDELLE NEGRO

Con crema de camarones y frutos de mar

## PANZOTTIS DE SALMÓN

Con manteca de hierbas y puerro



# POSTRES

## TIRAMISU DE FRUTOS ROJOS

Vainillas, crema de mascarpone y frutos rojos

## TARTA DE LIMA

con crema de lima y salsa de cítricos

## CROUSTADE

Strudel de manzanas verdes al coñac, caramelo, helado de vainilla.

## CRAQUELIN CON CREMA DIPLOMATA

Tuile de miel, crema diplomata (chantilly y pastelera) y frutas de estación

## VOLCÁN DE DOS CHOCOLATES

Con helado de cítricos

ACEPTAMOS TARJETAS VISA, MASTERCARD, Y AMEX  
LA COCINA DE CHINCHIBIRA CIERRA LOS DÍAS DE SEMANA A LAS 00:30HS  
Y LOS FINES DE SEMANA A LA 01:30HS

SERVICIO DE MESA: \$50