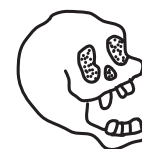


CÓCTELES CLÁSICOS



DRY MARTINI \$140

Gin Tanqueray, Vermut seco, Aceituna

MANHATTAN \$140

Evan Williams Bourbon, Cinzano 1757, Bitter Angostura

OLD FASHIONED \$140

Evan Williams Bourbon, Bitter Angostura, Azúcar, Cerezas

APEROL SPRITZ \$135

Aperol, Emilia Espumante Extra brut, Rodaja de Naranja

AVIATION \$130

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

OLD PAL \$150

Canadian Club, Campari, Vermut Seco

PRESIDENTE \$135

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



REVERSIONES

301 PARK AV. \$140

Wild Turkey, Amaro Averna, Pimm's, Bitter Angostura, Cereza

EVAN NON JACK \$130

Wild Turkey, Almibar de bergamota, Bitter angostura, Manto de humo, Naranja desecada

EL OTRO SPRITZ \$130

Campari, Sidra 1888, Manzana verde

CAFÉ-NEGRONI \$130

Beefeater Gin, Campari, Café cold Brew, Amaro Averna, Pomelo desecado

CÓCTEL DEL BOULEVARD \$140

Wild Turkey, Cynar 70, Campari, Piel de naranja

NUEVO PAL \$135

Pisco control C, Campari, Vermut Seco, Carbón de manzano

YO, NEGRONI

CONOCÉ NUESTRA FAMILIA DE NEGRONI

CÓCTELES DE AUTOR

FRUTO DE INVIERNO \$130

Tanqueray gin, Jugo de Pomelo, Jugo de limón, Almíbar de Bergamota, Té de Frambuesas, Rodaja de pomelo desecada

ESPECIAL DE TORINO \$155

Antica Formula, Pisco Control C, Té de vainilla, Almíbar Simple, Jugo de limón, Almendras y Menta

GIMENA \$120

Campari, Aperol, Almíbar de Frambuesas, Jugo de limón, Clara de huevo, Bitter Angostura

MARACUYA VODKA FIX \$120

Vodka Skyy, Almíbar simple, Pulpa de maracuyá, Jugo de naranja, Jugo de Limón, Rodaja de limón

OBISPO \$120

Vodka Absolut, Malamado Malbec, Frutos rojos, Jugo de Limón, Moras

EL MISTERIOSO CHINCHIBIRA \$120

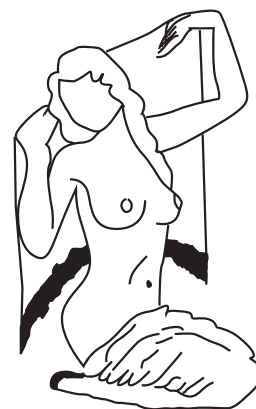
Havana 3 años, Pimm's, Jugo de Ananá, Jugo de Limon, Ananá desecada

JAGERFIX 2.0 \$145

Jägermeister, Jugo de limón, Jugo de pomelo, Almíbar de manzana verde, Naranja desecada

PONCHE \$125

Tanqueray Gin, Cynar, Almíbar de jengibre, Jugo de manzana, Jugo de limón, Jugo de pomelo, Piel de Pomelo y menta



JARDÍN DE VERANO \$135

Ciroc vodka aromatizado con pieles de limón, Reducción de violetas, Té de jengibre, Almíbar de Jengibre, Jugo de Limón, Bastones de jengibre

TÓNICO PARISINO \$130

Bombay Gin, Jugo de Limón, Almíbar de sauco, Tónica, Menta

CORDON ROUGE \$170

Chivas Regal 12 años, Grand Marnier, Tintura de naranja y jengibre, Café cold brew, Té verde, Piel de Limón

ZENICILIN \$135

Johnnie Walker Gold Reserve, Averna, Jugo de Pomelo, Almíbar de Lemongrass

TÉ DULCE \$130

Aperol, Jugo de naranja, Té de frambuesas, Almíbar de frambuesas, Jugo de limón, Caramelo

JACK & COCO \$150

Jack Daniel's, Jugo de ananá, Almíbar de coco, Tónica, Ananá desecada

SWEET SWEETNESS \$150

Jameson, Malamado Viognier, Almíbar de Lemongrass, Jugo de naranja, Piel de limón





EXPERIENCIA GIN TONIC

Armá tu propio Gin & Tonic
\$130

ELEGÍ TU
GIN

COMBINÁ CON TU
TÓNICA

ACOMPAÑA CON TU
GARNISH

TERMINÁ CON TU
TINTURA

PRÍNCIPE DE
LOS APÓSTOLES

PASO DE
LOS TOROS

PIEL DE POMELO

HIBISCUS

TANQUERAY

PULPO
BLANCO

PEPINO

MENTA

BOMBAY
SAPPHIRE

SCHWEPES

PIEL DE LIMÓN

TOMILLO

BEEFEATER

SANTA
QUINA

LIMA

ROMERO Y
POMELO

JENGIBRE

NARANJA Y
JENGIBRE



EL GIN TONIC, VA.

FAMILIA DE NEGRONI

#EsUnCocktail

NEGRONI \$130

Campari, Beefeater, Cinzano 1757, Rodaja de Naranja

BOULEVARDER \$130

Campari, Evan Willams Bourbon, Cinzano 1757

AMERICANO \$130

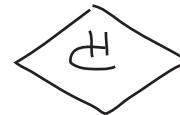
Campari, Cinzano 1757, Soda, Rodaja de Naranja

MITO \$130

Campari, Cinzano 1757, Rodaja de Naranja



/ - 9 9 9



LOS OTROS CÓCTELES

CAMPARI ORANGE \$130

Campari, Jugo de Naranja, Rodaja de Naranja

CAMPARI TONIC \$130

Campari, Agua Tónica

FERNET & COCA \$130

Fernet Branca, Coca Cola

CYNAR 70 JULEP \$130

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

GIN TONIC \$130

Tanqueray, Agua Tónica, Piel de Pomelo

CÓCTELES DE GRIFO \$100

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

TAPAS Y ENTRANTES



PAPAS CON SALSA MORNAY \$175

Salsa mornay, gruyere, verdeo, jamón crudo, papas dos veces.

ENTRAÑA AL HIERRO CON SALSA DE PIMIENTOS \$170

SORRENTINOS DE CORDERO PATAGÓNICO \$160

Fritos y acompañados con salsa scarpato.

FAJITAS VEGETARIANAS \$170

3 tortillas de trigo, pimientos, zucchini, cebolla morada, zanahorias, berenjenas al wok acompañadas con feijao, guacamole, quesoillo de hierbas.

CHAMPIGNONES RELLENOS \$190

Panceta ahumada, cebolla, queso regianito.

TORTILLA VASCA \$155

Chorizo colorado, cebolla, perejil, huevos, papas.

SALMÓN AHUMADO EN BLINIS \$215

Blinis, guacamole, salmón ahumado, mango, brotes de fenogreco.

ÑOQUIS DE SÉMOLA \$155

Cubos de sémola cebolla y hierbas con salsa de lomo ahumado.

CALAMARES RELLENOS \$175

Aros de calamar con relleno de albahaca, cherrys, aceitunas negras con graten de queso sardo

TRÍO DE BRUSCHETAS VEGETARIANAS \$195

- Toston con queso brie con tomates confitados aceite de tomillo
- Panini de vegetales.
- Tostón con escabeche de hongos

CARPACCIO DE LOMO \$175

Lomo, láminas de queso regianito, rúcula acompañado con vinagreta de mostaza de dijon y jugo de pomelo.

SOLOMILLO DE CERDO \$175

Chutney de pera y crocante de focaccia.

TEMPURA DE SURUBÍ \$160

Bastones de surubí en tempura de cerveza con lactonesa de ajo.

SELECCIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS \$330

PARA COMPARTIR. Queso pimentino, regianito, criollo, brie y morbier. Jamón crudo español, bondiola, jamón natural, salame con hierbas, lomito ahumado.



PRINCIPALES

SALMÓN ROSADO AL GRILL \$295

Chauchas, repollitos y coliflor al wok con manteca de trufas blancas.

BONDIOLA A LA SIDRA \$230

Braseada y acompañada con papas y batatas con pesto de ajo y perejil.

HAMBURGUESA DE TERNERA CASERA \$195

Pan con queso fundido, pimientos asados, fontina, rúcula, alioli y barbacoa.

ENTRECOT AL HIERRO \$250

Con zanahorias, choclo, pimientos dulces y huevo poché.

SÁNDWICH DE TERNERA BRASEADA \$195

Cebollas caramelizadas, queso y salsa barbacoa en pan de ciabatta.

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO \$220

Rúcula, queso azul, almendras, peras, pomelo, vinagreta de mostaza y miel, salmón ahumado.

PENNE RIGATTE Y FRUTOS DE MAR \$245

Pasta italiana al dente con mariscos y pesto de albahaca.

COSTILLAS DE CERDO Y QUESO DE CABRA \$235

Pechito de cerdo, sémola grill con queso de cabra fundido.

OSOBUCO EN GREMOLATA \$220

sobre papas al natural

TATAKI DE LOMO EN SEMILLAS \$295

Perfil de semillas, al hierro acompañado de escarola fina, endivias, salsa teriyaki y guacamole.



POSTRES

TUILLE DE DULCE DE LECHE \$120

Mousse de dulce de leche y jagermeister. Bronise de manzana verde en almibar de naranja. Chiponade de menta y chips de manzana.

LEMON CAKE Y PETITE MACARONS \$120

Macarons petit. Salsa de frutos rojos y limón. Touille glucosa.

MARQUIS DE CHOCOLATE AMARGO Y SORBETTE DE POMELO \$120

Bisquit de cacao. Sorbete de pomelo y menta. Chip de pomelo. Salsa de chocolate blanco.

PARFAIT DE MARACUYÁ Y GANACHE DE CAFÉ \$120

Ganache de café. Touille crocante de glucosa y café. Salsa de pistacho.

MOUSSE DE MANÍ Y BAILEYS CON SORBETTE DE MANDARINA \$120

Touille de mandarinas y cigarete. Salsa de naranjas y praliné de maní.



CHINCHIBIRA

B
A COCTELERÍA
R

CERVEZAS

STELLA ARTOIS RUBIA \$100

De sabor intenso y aroma complejo, elaborada con los más selectos ingredientes, entre ellos el célebre lúpulo saaz.

STELLA ARTOIS NOIRE \$100

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 \$110

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

BEBIDAS

LÍNEA COCA COLA \$50

AGUA CON/SIN GAS \$50

CAFÉ / TÉ 50

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 CUBIERTOS: \$50