

bar español

# Menú





# Minutas

## MINUTA EJECUTIVA DIARIA

De lunes a viernes

Entrada, plato principal, postre

**\$12.950**

**15%  
DSCTO.  
SOCIOS**

## MENÚ POR SEPARADO

Plato del día **\$7.900**

Entrada del día **\$4.000**

Postre del día **\$4.000**

## MINUTA EJECUTIVA DIARIA **SÁBADO**

Entrada, plato principal, postre

**\$14.950**

Plato del día **\$ 8.900**

**15%  
DSCTO.  
SOCIOS**

# Bolsita Feliz

Vaso de néctar

Principal (elegir 1)

Nugget de pollo caseros con papas fritas

Spaghetti con salsa Boloñesa o Alfredo

Mini copa de helado

**\$8.500**

# Buffete

Buffet día domingo (descuento incorporado socio)

Valor adulto **\$19.900**

(De 4 a 10 años) **\$14.990**

Almuerzo Profe: **\$4.000**



# Desayuno y la hora del té

Donut	\$1.700
Muffin de carrot cake de frambuesa	\$2.200
Muffin chocolate	\$2.200
Galletas surtidas (12)	\$2.800
Churros (4) y chocolate caliente	\$ 5.500
Chai Latte	\$2.500
Té de exportación	\$2.500
Té cortado	\$2.200
Té orgánico	\$2.800
Té de infusión	\$2.200
Chocolate caliente	\$2.800
Chocolate caliente con marshmallows	\$3.300
Café expreso	\$2.000
Café expreso doble	\$2.800
Café irlandés	\$4.800
Café sabores variados	\$2.500
Cortado chico	\$2.200
Cortado grande	\$2.800
Americano	\$2.400
Barra Wild Protein	\$2.200
Desayuno y once de la casa para 2 personas (panera, huevos, palta, 1 trozo de torta o donuts o muffins, bowl de frutas y 2 café cortados chicos o té)	\$13.900
Promoción torta + café (café cortado chico)	\$5.500



# Para Compartir

- TAPAS** (Elige 3 x \$8.900)  
Jamón serrano con morrón verde y alioli.  
Camarones al ajillo con mantequilla y tomates salteados.  
Roast Beef con queso y alcachofa en escabeche.  
Salmón ahumado con Philadelphia y alcaparras.  
Fondos de alcachofa, Choclito baby.  
Morrones rojos con mayonesa veggie.  
Hummus de garbanzo.  
Palmitos y palta.
- TRILOGÍA DE PAPAS** \$13.900 (2-3 personas)  
champiñón cebollín, carne con cheddar y camarones al ajillo + shot de mojo picón.
- TABLA ESPAÑOLA** \$14.500 (2-3 personas)  
Pintxos españoles: camarones al ajillo, queso mantecoso, choricillo y tortilla española; papitas bravas y tapa de jamón serrano, morrones asados, con salsa de la casa.
- TABLA DE CARNES** \$21.000  
Filete, pollo, cerdo al ajillo, verduras salteadas, dressing de yogurt natural con ciboullete,
- TABLA DEL MAR** \$22.500  
Camarones ecuatorianos al ajillo, aros de calamar en panko, ceviche salmón reineta y navajuelas en salsa verde.
- TABLITA IBÉRICA** \$9.900 (2 personas)  
Jamón serrano, choricillo español, queso, tostaditas y salsa de la casa).
- CRUDO** \$17.900 (2 personas)  
Carne 350g, salsa de la casa, ají verde, alcaparras, cebollas y tostaditas.
- ENTRAÑA A LA TABLA** \$22.900 (2 personas)  
400 gr, topping de la casa y papas rústicas.

# Para Compartir

Tortilla de patatas (papas y cebolla)	\$6.500
Tortilla del Bar (papas, cebolla, morrón y chorizo)	\$7.500
Ceviche salmón y reineta	\$11.500
Tártaro de jamón serrano (queso philadelphia y palta)	\$16.500
Empanadas surtidas (6) queso espinaca, queso champiñón, queso jamón	\$5.900
Empanadas queso (6)	\$5.000
Empanadas surtidas (6) Queso espinaca, queso champiñón, queso jamón	\$5.900
Porción papa fritas 250 grs	\$3.000
500 grs	\$5.000
Salchipapas	\$6.000
Papas del bar (papas fritas, huevo, carne, cebolla, queso cheedar)	\$17.000
Pizza Napolitana (salsa de tomate, queso, jamón y tomate)	\$14.900
Pizza Serrana (salsa de tomate, queso, jamón serrano y albahaca)	\$16.500
Pizza Cazadora (carne de res, cebolla caramelizada, morrón, salsa tomate y queso)	\$16.500
Pizza Pollo (Pollo, crema, tocino, queso y cebolla)	\$16.900
Pizza Margarita (queso, tomate y pesto)	\$14.900
Pizza Vegetales	\$14.900

# Specialidad

## de la casa

Paella para 4 personas (preparación demora 1 hora. Se sugiere pedir con anticipación)	\$38.000
Callitos a la madrileña	\$9.500
Pulpo a la gallega	\$14.900
Riñones al Jerez (sujetos a disponibilidad)	\$9.500

<b>SUGERENCIA DEL CHEF</b>	
Filete a la española	\$16.900
Filete a lo pobre	\$16.900
Lomo a lo pobre	\$14.900
Salmón con camarones al ajillo y papas rústicas	\$14.900
Medallón de congrio con verduras al wok	\$16.900

<b>SÁNDWICH (TODOS VAN CON PAPAS FRITAS)</b>	
Paquito luco	\$7.500
Paquito italiano	\$7.500
Paquito del Bar (Jamón serrano, aceitunas, cebolla caramelizada)	\$8.500
Hotdog (chucrut, tomate, mayo)	\$2.200
Hotdog italiano	\$2.600

<b>POSTRES</b>	
Crema catalana	\$4.500
Celestino	\$5.000
Copa Helado	\$4.000
Copa Helado niños	\$4.000
Volcán de chocolate	\$4.500

<b>Agregados</b>	
Agregado de papas fritas	\$1.500
Agregado Verduras al wok	\$3.000
Ají verde	\$1.000
Cebolla caramelizada	\$700
Champiñones	\$1.000
Chucrut	\$600
Palmitos	\$1.000
Palta	\$1.500
Queso	\$1.000
Tomate	\$1.000
Huevo	\$1.000



# Líquidos

Shop Kunstmann Torobayo 500 ml	\$4.200
Shop Cristal 500 ml	\$3.200
Cerveza Heineken	\$3.200
Cerveza Heineken sin alcohol	\$3.000
Cerveza Dolbet	\$4.500
Cerveza Peroni	\$3.800
Agregado de michelada	\$1.000
Sangría copón	\$5.000
Jarra de Sangría	\$8.000
Tinto de verano	\$4.000
Jarro tinto de verano	\$15.500
Calimocho copón	\$4.000
Copa de vino	\$3.500

## SIN ALCOHOL

Bebidas lata 350 cc	\$2.000
Jugo de pulpa natural	\$3.500
Limonadas con menta y jengibre	\$3.800
Limonada	\$3.000
Red Bull	\$2.200
Gatorade	\$2.500

## COCTELERÍA

Cóctel del Bar (Vino Sangre Toro español, amaretto, limón, con toques de naranja)	\$6.500
Pisco sour de la casa	\$4.000
Whisky Sour	\$5.500
Martini Dry	\$5.500
Amaretto Sour	\$5.000
Copa espumante	\$4.000
Ramazzotti	\$5.500
Aperol Spritz	\$5.500
Saint Germain	\$6.500
Clavo oxidado	\$7.500
Moscow mule	\$9.500
London mule	\$9.500
Tequila Margarita	\$5.500
Mojito tradicional	\$5.500
Mojito sabores	\$6.000
Mojito Espumante	\$5.500
Jaggermeister	\$5.500



# Líquidos

Shot de tequila	\$3.500
Gin Tonic	\$6.500
Tropical Gin (con energética)	\$7.000
John Collins	\$7.000
Tom Collins	\$5.500
Bloody Mary	\$6.500
Pisco Mistral 35	\$5.500
Pisco Mistral Nobel	\$6.000
Pisco alto del Carmen 35	\$5.500
Pisco alto del Carmen 40	\$6.000
Ron pampero	\$5.000
Whisky blac label etiqueta negra	\$8.000
Whisky Jonnie Walker rojo	\$6.500
Whisky Chivas Regal 12 años	\$9.500
Borbón Jack Daniels	\$8.000
Gin Hendricks	\$9.500
Negroni	\$7.000

## ESPUMANTES POR BOTELLA

Valdivieso Brut	\$12.000
Viña Mar Brut	\$15.000
Ricaddona	\$18.000
Callia	\$15.000

## VINOS

Santa Ema Gran reserva (en todas sus cepas)	\$18.000
Santa Ema reserva (en todas sus cepas)	\$14.000
Castillo de Molina Gran Reserva (En todas sus cepas)	\$16.000
Sangre de toro original	\$20.000
Sangre de toro Gran Reserva	\$24.000
Sangre de Toro Reserva	\$22.000
Miguel Torres Gran Reserva (en todas sus cepas)	\$22.000
Santa Ema Chardonnay Gran Reserva	\$15.000
Castillo de Molina Chardonnay Gran Reserva	\$15.000
Miguel Torres Sauvignon Blanc Reserva	\$17.000
Miguel Torres, Chardonnay, Gran Reserva	\$17.000