

¡Bienvenido/a!

MANHATTAN

Cafetería & Cafetería Especializada

Espresso \$ 3.000

Doppio \$3.600

Espresso Macchiato \$3.200

Doppio Macchiato \$3.800

Capuccino \$3.800

Capuccino Doble \$4.300

Café Vienés \$4.500

Americano \$3.500

Long Black \$4.000

Latte Macchiato \$4.000

Latte \$4.000

Lungo \$3.000

After Eight \$5.200

Chocolate Caliente \$4.900

Mocaccino \$4.900

Irlandés \$6.500

Té Twinings \$2.500

Infusión en Tetera \$4.900

Matcha Latte \$4.900

Extra de sabor: \$ 500

(Vainilla, Caramelo, Irish Cream, Macaron, Amaretto, Menta, Canela, Miel de Maple, Pistacho, Avellana).

Nutellate \$ 5.800

Espresso, fondo de nutella y leche texturizada.

Café Bombón \$ 5.000

Espresso, leche condensada y crema chantilly.

Lattechai \$4.900

Té negro con especias y leche texturizada.

Barraquito \$6.900

Licor 43, Espresso, Leche condensada, Espuma de leche.

Choco Irish \$6.500

Whisky, Chocolate, Crema Chantilly o Espuma de leche.

Irlandés Baileys \$6.900

Crema de Baileys, espresso y Crema.

Café Prestigio \$5.500

Crema de coco, espresso, Salsa de Chocolate, Coco rallado, Leche espumada.

Café Avellano \$5.500

Crema de avellana, espresso, Leche texturizada y Crema Chantilly.

Café Pistacho \$5.500

Crema de Pistacho, Espresso, Leche texturizada y Crema Chantilly.

Cafetería Fría

Té helado de Matcha \$5.500

Té de Matcha, leche, helado de vainilla y crema.

Frappuccino \$5.000

Café de grano, salsa variedad, leche y hielo frappé.

Moca Ice \$5.500

Café de grano, leche, chocolate, crema y hielo.

Frappunutella \$5.800

Leche, Nutella, hielo frappe y crema.

Frappuoreo \$5.500

Leche, vainilla, galleta oreo, hielo frappe y crema.

Affogato

Espresso acompañado de una bola de helado.

Copa de Helado \$4.900

Bolitas de helado, salsa a elección, acompañada de crema chantilly

Espresso Tonic \$4.900

Espresso, agua tónica y zumo de naranja.

Milkshake \$5.200

Leche, fruta a elección y crema batida.

Ice Tea \$5.000

Syrup de té negro (mandarina, bergamota o durazno) con especias en hielo frappé.

Café Helado \$5.500

Helado, espresso, leche y crema chantilly.

Nuestros Crepés

Moma \$9.500

Plátano o frutilla, nutella, salsa de chocolate y crema chantilly.

Belvedere \$9.500

Manzana, canela, nueces y pasas rubias.

Wall Street \$11.900

Camarón o salmón ahumado, espinaca y salsa blanca.

Federal Hall \$10.900

Carne mechada, cebolla caramelizada y queso, finalizada con papas al hilo y salsa cheddar

Hamburguesas & Sandwiches

(También puedes elegir entre Pollo o Churrasco)

Manhattan \$15.400

Exquisita hamburguesa de vacuno casera acompañada de tocino rostizado, lechuga, tomate, anillos de cebolla morada frescos, pepinillos, queso cheddar, salsa BBQ y papas fritas.

La Quinta Avenida \$14.000

Hamburguesa de vacuno casera acompañada de tocino rostizado, cebolla caramelizada, huevo frito, queso mozzarella, queso cheddar y papas fritas.

Central Park \$13.400

Hamburguesa de vacuno casera acompañada de lechuga, palta, tomate, queso y papas fritas.

Chacarero \$9.900

Churrasco de vacuno, tomate, porotos verdes, ají verde, mayonesa de la casa y papas fritas.

Barros Luco \$7.900

Churrasco de vacuno, queso fundido y papas fritas.

Tablas de la casa

Tabla Mongoliana \$20.900

Tiras de res y cerdo salteadas en salsa de soya, jengibre fresco, ajo y un toque de sésamo tostado. Servido sobre una cama de papas fritas, acompañado de nuestros rollitos primavera.

Tabla Long Island \$26.900

Tiras de posta y pollo salteadas con un mix de verduras frescas, acompañado de papas rústicas doradas y un toque de mar aportado por ostiones a la parmesana.

Chicago Crunch \$25.900

Un surtido de camarones, aros de calamar, bastones de salmón y aros de cebolla, todos apanados en un rebozado ligero y dorado, una porción de papas fritas naturales, acompañado de una salsa golf casera.

Chelsea Market \$22.900

Pollo al pil-pil con un toque de ajo, nuestro mini ceviche de la casa, un cremoso chupe de salmón, acompañado de papas rústicas doradas.

Estilo New York \$11.900

Papas fritas bañadas en salsa de queso cheddar, acompañadas con tocino rostizado y toques de ciboulette.

Al Plato & Nuestros Fríos

Lomo Vetado \$15.900

Salmón a la Mantequilla \$15.900

Pechuga de Pollo a la Plancha \$10.900

Agregados \$2.500

Papas Fritas, Arroz Blanco, Ensalada o Salteado de Verduras.

Ceviche de Salmón \$16.900

Salmón fresco con pimentones, cebolla a la pluma, salsa huancaína y un toque de leche de tigre, acompañado de tostadas.

Ceviche Mixto \$17.900

Salmón y camarón acompañado con una rosa de palta, cebolla morada, pimentones y un toque de leche de tigre de la casa.

Trilogía de Ceviches \$21.400

Ceviche de salmón, ceviche mixto y ceviche de atún, servidos con tostadas.

Crudos \$15.400

Carne de vacuno untada sobre tostadas de pan, acompañado de cebolla, ají verde y pepinillos picados junto a nuestras salsas de la casa.

Cócteles

Los de la Casa

Mojito Manhattan \$6.500

Vermouth rojo, goma, limón, menta, bourbon y soda.

Golden State \$6.500

Vodka, jugo de manzana, limón, goma y ginger beer.

Eren \$6.500

Jagermeister, Vodka, Vermouth Bianco.

La Rosa \$8.500

Syrup de rosa, Gin, Limonada rosa.

Eva Mora \$8.500

Syrup de Violeta, Puré de Mora, Gin, Limonada rosa.

Lujuria \$8.500

Puré de Sandía, Gin de Frutilla, óleo de naranja y Triple Sec.

Obsesión \$8.500

Puré de Sandía, Vodka, Jugo de Mango y Tónica Rosé.

Californication \$8.500

Tequila, Mango, Vermouth infusionado en frutos rojos, syrup de chili, escarchado en sal y merkén.

The Reason \$8.500

Gin de Melón, pisco mango & maracuyá, Vermouth bianco, bitter de naranja y óleo de limón.

Pisco Sour Nacional \$5.500

Pisco Alto del Carmen 35°, jarabe de azúcar y limón.

Pisco Sour Estilo Peruano \$6.500

Mal Paso pedro Jiménez 40°, jarabe de azúcar y limón sutil.

Mojito \$6.000

Ron blanco, limón sutil, soda, jarabe de azúcar y menta.

Mojito Sabores \$6.500

Ron blanco, limón sutil, soda, jarabe de azúcar, menta y pulpa de fruta.

Mojito Variedades \$7.500

Destilado a elección.

Caipiriña \$6.000

Cachaza, limón y jarabe de azúcar.

Aperol Spritz \$6.500

Ramazzotti Spritz \$6.500

John Collins \$6.000

Whisky, limón, jarabe de azúcar y soda.

Daiquiri Sabores \$6.000

Sabor a elección, Ron blanco, limón y jarabe de azúcar.

Tom Collins \$6.000

Gin, limón, jarabe de azúcar y soda.

Manhattan \$6.000

Bourbon, vermouth rojo y amargo angostura.

Piña Colada \$6.000

Ron Blanco, piña y crema de coco.

Orgasmo \$6.000

Crema de whisky, amaretto y licor de cacao.

Ruso Blanco \$6.500

Licor de café, vodka, crema y Jarabe de azúcar.

Chambord \$7.500

Licor de frutos rojos y coñac.

Frangelico \$7.500

Licor de avellanas silvestres.

Ruso Negro \$6.500

Vodka y licor de café.

Tequila Margarita \$6.000

Tequila, limón y triple sec.

Padrino \$6.000

Whisky, licor de amaretto.

Alexander \$6.500

Gin, nuez moscada, licor de cacao y crema.

Clavo oxidado \$6.500

Whisky, drambuie y clavo de olor.

Gibson \$6.500

Gin, vermut dry.

Kir Royal \$5.000

Champagne y crema de cassis.

Espresso Martini \$6.500

Vodka, Jarabe de azúcar, licor de café y espresso.

Negroni \$6.500

Campari, gin, vermouth rosso.

Cosmopolitan \$6.000

Vodka, limón, arándanos y triple sec.

Old Fashioned \$6.500

Whisky, azúcar morena y amargo angostura.

Mint Julep \$6.500

Bourbon, goma y hojas de menta.

Cócteles

Mula de Moscú \$6.500

Vodka, limón, ginger beer.

Cranspritz \$6.500

Licor de arándano artesanal.

Boulevardier \$8.000

Campari, Vermouth Rosso, Rye.

Cynar Negroni \$7.500

Gin, Cynar, Vermouth Rosso.

De México a Manhattan

Olmecca Dorado (2 shot) \$ 5.000

400 conejos (1 Shot) \$9.900

Barro de Cobre (1 Shot) \$ 14.900

Burrito Fiestero (1 Shot) \$8.000

Abuelo Fuego (2 Shot) \$12.000

Destilado de Pulqué (1 shot) \$ 8.000

Nuestros Piscos

Alto del Carmen 35° \$5.500

Alto del Carmen Barricas del Sur \$6.500

Alto del Carmen Etiqueta Negra \$7.500

Alto del Carmen Etiqueta Blanca \$7.500

Alto del Carmen Cumbres \$8.900

Alto del Carmen Volcán \$8.500

Kappa \$9.900

Mal Paso Pedro Jiménez \$5.500

Waqar \$12.900

Republicano Envejecido \$6.000

Republicano Moscatel \$6.000

Black Heron \$8.500

Bau Barrera Cofradía \$13.900

Bau Barreta Romanet \$12.000

Bau Barreta Mis Nietas \$8.900

Bau Barreta Marías \$10.900

The Russian

Absolut Elyx \$7.500
Absolut Vodka \$6.000

¿Un Ron?

Zacapa 12 Ambar \$6.500
Zacapa 23 \$15.500
Havana Selección de Maestros \$9.500
Pampero \$ 7500

Refréscate con Nuestras Cervezas

Schop Kross Golden \$5.200
Schop Blue Moon \$ 5.000
Schop Kross 5 \$5.800
Schop Estrella Damm \$4.900
Erdinger Variedades 500 cc \$6.500
Corona 330 cc \$4.500
Corona 0.0 330 cc \$4.500

Tu Gin Favorito

Tanqueray \$6.500
Tanqueray Sevilla \$7.000
Tanqueray Royale \$ 7.500
Tanqueray Ten \$ 9.900
Beefeater \$7.000
Beefeater Pink \$7.000
Beefeater Blood Orange \$ 7.000
Hendrick's \$8.500
Hendrick's Edición Limitada \$9.900
(Neptunia, Flora Adora y Orbium).
Whitley Neill \$ 8.500
(Tradicional, Membrillo y Ruibarbo & Jengibre).
Puerto de Indias Strawberries \$6.500
London N1 \$9.000
Liverpool \$11.900

Tu Whisky Favorito

Jack Daniel's N7 \$7.900
Jack Daniel's Fire \$7.900
Jack Daniel's Honey \$7.900
Jack Daniel's Apple \$7.900
Jack Daniel's Blackberry \$ 7.900
Jack Daniel's Gentleman \$9.500
Jack Daniel's Single Barrel \$11.900
Johnnie Walker Black \$7.000
Johnnie Walker Gold Label Reserve \$12.000
Johnnie Walker Doble Black \$7.500
Johnnie Walker Blue Label \$46.900
Guiligan's \$6.000
Jameson \$7.000
Wild Turkey 101 \$7.500
Wild Turkey \$7.000
Glenfiddich 12 años \$7.500
Bulleit Bourbon \$8.000
Woodford Bourbon \$11.900
Tullamore \$6.500
Monkey Shoulder \$8.900
Akashi \$12.900
The Macallan Double Cask 12 Años \$16.900
The Macallan 12 Años Sherry Oak \$18.900
The Tottori Classic \$12.900
The Tottori ex-Bourbon Barrel \$12.900

Mocktails & sin Alcohol

Artaud \$ 6.500
Syrup de tropical blue, limón, syrup de té negro con mandarina y Sprite. \$5.500
Edén \$ 6.000

Zumo de chirimoya, puré de yuzu, puré de plátano con toques de canela ahumada. \$5.500

Puerto de Indias Strawberry sin alcohol \$ 6.500

Limonada \$ 3.500

Limonada Menta Jengibre \$4.000

Limonada de sabor \$ 4.500

Agua Mineral \$2.500

Jugo Natural \$ 4.000

Bebida lata \$2.500