

BAR Mañío

— COCKTAILS & TAPAS —

TAPAS FRÍAS

ACOMPAÑADAS DE PAN CON TOMATE

ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO

Gajos de tomate, cubos de queso fresco, pesto de albahaca.....\$3.900

TÁRTARO DE SALMÓN

Cubos de salmón, salsa de ostras, salsa cítrica de naranja y pomelo y tostaditas.....\$5.900

TÁRTARO DE RES

Cubos de Res, cebolla brunoise, pepinos encurtidos, alcaparras, limón, perejil y tostaditas.....\$4.900

TÁRTARO DE CENTOLLA

Centolla Magallánica, palta, ciboulette, mayonesa, jugo de limón y tostaditas.....\$8.900

MARISCAL DE CHOCHAS

Univalvo de la región de Coquimbo, apio crujiente, cebolla morada, pimentón rojo y cilantro.....\$5.900

TIRADITO DE SALMÓN AFRODISÍACO

Finas láminas de salmón, mango en cubos, ají verde, crutones, salsa de maracuyá y lactonesa cítrica.....\$5.900

MARISCAL DE PULPO Y CAMARONES

Pulpo del norte, camarones nacionales, limón y cilantro.....\$6.500

PAPAS

PAPAS BRAVAS & ALIOLI

Bastones de papa con cáscara, sazonados con especias y acompañados de salsas spicy y alioli.

\$4.900

CALAMARES

4 UNIDADES

CALAMARES FRITOS

Anillos de calamar apanados, acompañados de salsa tártara y alioli.

\$5.900

ENTRAÑA

DE VACUNO

A la plancha acompañada con papas mayo y ensalada chilena.

\$8.900

HUEVOS ROTOS

CON JAMÓN SERRANO

Huevos pochados sobre papa chilota, jamón serrano y ciboulette.

\$5.900

COCTELERÍA DE AUTOR

SIN ALCOHOL

#MAÑIOSINALCOHOL

ODA AL GIN

Gin sin alcohol, pequeñas ramitas de ruda, jugo sauvignon blanc, lima y tónica.....\$4.500

TIKI MOJITO

Reducción de cebadas, menta, jugo de naranja, mango, piña y sutil sirope de tabaco.....\$4.500

WORLD CLASS

#WORLCLASSDELMAÑO

UN VERANO SUREÑO

Whisky Johnnie Walker Gold, cálida mezcla de naranja asada, té de carbón y damasco.....\$7.200

JARDÍN DE ATACAMA

Whisky Johnnie Walker Gold, refrescante y delicada unión entre lúcuma, lima, ruda y golden berries.....\$7.200

VALERIA

Gin Tanqueray Ten, exótico y delicioso lichi, pomelo y pétalos de rosa.....\$7.200

EXPLOSIÓN DE ORIÓN

Vodka Ciroc, Cartagena Pinot Noir, mini cítrico kunquat, jugo de uva Malbec y violetas.....\$7.200

EL ORO DE AL CAPONE

Bourbon Bulleit, Ron Zacapa, enguindado, Vermut Rosso y hielo de café de trigo.....\$7.200

DE AUTOR

#COCTELERÍADEAUTOR

REINA VICTORIA

Pisco Bauzá, mezcla de jugo de natural de mango, flor de sauco y lima.....\$4.900

EFFECTO MARIPOSA

Pisco añejado Bauzá, dulce unión de jugo de naranja, canela, piña y amaretto.....\$5.200

EL CAZADOR

Jaggermeister, delicado jugo de piña ahumado, naranja y lima.....\$5.200

KAMBOO EL RITUAL AMAZÓNICO

Pisco Peruano Alto Las Gredas, y una extraordinaria mezcla de frutos amazónicos como la maracuyá, huacatay y acal.....\$5.200

APEROL MÁS DIVERTIDO

Aperol, licor de naranja, arándanos y lima.....\$4.900

TIKI MOJITO

Ron Añejado Flor de Caña, perfecta mezcla de jugo de naranja, mango, piña, menta y dulce sirope de tabaco.....\$4.900

LADY COLLINS

Gin Hendrick's, refrescante mezcla de Vermut dulce, enguindado, lima y soda.....\$5.200

SPRITZ FRUTOS ROJOS SILVESTRES

Espumante Maria Codorniu, Pisco Bauzá y la unión de Rosa Mosqueta, Maqui y Arándanos.....\$5.400

PASSION FRUIT SPRITZ

Espumante, Vodka y Cítrica Unión de Jengibre, lima, Naranja & Maracuyá.....\$5.400

APEROL SPRITZ

Aperol, Espumante Maria Codorniu y singular espuma de pomelo.....\$5.400

GIN TONIC HENDRICK'S ESENCIAS OLVIDADAS

Gin Hendrick's, pepinos en pétalos de rosa, polvo de peras y dulces confituras de naranjas.....\$7.200

IRON MAN

Whisky Jack Daniel's, vitamínica mezcla de jugo de Naranja, lima y café.....\$7.500

SECRETOS DE JACK DANIEL'S

Whisky Jack Daniel's, cálido sabor entre jugo de manzana verde y sutil sirope tabaco.....\$5.200

MINT JULEP

Bourbon Bulleit, refrescante mezcla de menta, jugo de naranja, canela y lima.....\$5.200

STOLI MULE

Vodka Stolichnaya, ginger beer, jugo de limón y hielo.....\$5.200

BAUZA SUMMER

Pisco Bauza aniversario, hojas de menta, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe de goma.....\$5.200

PONCHES & JARRAS

SANGRÍA MAÑO

Vino tinto, sirope de almendras, licor de naranjas, jugo de manzana roja y canela.....\$12.500

HOME MADE PIMMS

Gin, menta, pepino, naranja, limón y ginger ale.....\$12.500

FRANCESCA

Aperol, licor de naranja y suaves toques de Bourbon y cerveza.....\$12.500

JARDÍN DEL MAÑO

Espumante, lima y finos licores de gin, rosas y violetas.....\$12.500

MOSCOW MULE

Vodka, jengibre, menta, lima y miel.....\$12.500

SANTIAGO ICE EXTREMO

Pisco, destilados blancos, jugo de manzana verde, lima y Coca Cola.....\$12.500

JUGOS, BEBIDAS & AGUAS

JUGOS

Tamaya Moscatel, Tamaya Sauvignon Blanc o Tamaya Arándanos.....\$3.000

BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Ginger Ale Light.....\$1.800

TÓNICAS

Tónica 1724, Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Ginger Ale.....\$2.500

RED BULL

Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Editions.....\$2.500

AGUAS

San Pellegrino 500cc. con Gas, Panna sin Gas.....\$3.500

CLUB MATE

.....\$3.000

CROQUETAS

CROQUETAS DE POLLO Y TOCINO

Suaves croquetas de pollo y tocino, apanadas y acompañadas de mayonesa casera.....\$3.900

CROQUETAS DE ESPINACA

Suaves croquetas de espinaca, queso mantecoso y Ilmendras, con salsa de espinacas.....\$3.900

TOSTA

DE BARROS LUCO

Pan negro casero, queso mantecoso y carne de vacuno.

\$4.900

PULPO

Pulpo glaseado a la parrilla, papa chilota y pimentones asados.

\$5.900

ESPÁRRAGOS

VERDES EN TEMPURA

Con salsa Ramescu, tomates, pimientos morrones asados y almendras fritas.....\$4.900

TAPEOS PARA COMPARTIR

DEL HUERTO

Papas Bravas, espárragos en tempura, croqueta de espinaca, huevo roto.....\$13.900

DEL MAR

Tártaro de centolla, mariscal de chochas, tártaro de salmón, calamares fritos.....\$13.900

DE LA TIERRA

Entraña de vacuno, tosta de Barros Luco, brioche de asado de tira, tártaro de Res.....\$13.900

BRIOCHE

ASADO DE TIRA

Bollos franceses rellenos de carne de asado de tira cocinada por ocho horas.

\$4.900

POSTRES

BERLÍN

Con Manjar, Helado de Vainilla y Garrapiñado de Nueces.....\$2.900

GIN TONIC

Gel de Ginebra, Helado Cítrico, Espuma de Tónica y Limón sutil.....\$2.900

VARIEDAD DE POSTRES MELLOW

Pie de limón, manjarate, brownie con manjar blanco, Crème Brulée.....\$3.700

CAFETERÍA

ESPRESSO.....\$2.500

RISTRETTO.....\$2.500

MACCHIATO.....\$2.500