

BAR Mañío

— COCKTAILS & TAPAS —

TAPAS FRIAS

Tártaro de Salmón.....	\$6.200
(Cubos de salmón, cebolla morada, ají verde y jengibre)	
Tártaro de Res.....	\$6.200
(Cubos de carne, cebolla morada, pepinos encurtidos, alcaparras, limón y perejil)	
Hummus	\$6.900
(Dúo de Hummus, Garbanzo, Poroto Rojo, acompañado de tortilla de trigo, emulsión de castaña de cajú, y ketchup casero)	
Ceviche de Champiñones.....	\$5.200
(Selección de champiñones, brunoise de pimentón rojo, pimentón verde, palta, cebolla morada y semillas de maravilla tostada)	
Mariscal de Pulpo y Camarones.....	\$8.100
(Pulpo cocinado a temperatura controlada, camarón nacional, palta, limón y cilantro)	

Todos nuestros tapeos para compartir vienen con tostadas con tomate

BRIOCHES

Vacuno	\$6.800
(Relleno de vacuno cocinado por 12 horas, 4 unidades)	
Hamburguesa.....	\$6.800
(Pepinillo, mostaza dijon, mermelada de cebolla, tocino crujiente, 4 unidades)	
Pollo Crispy.....	\$6.800
(Rúcula, Tomate pera, mayonesa, ketchup casero, 4 unidades)	
Hamburguesa de Quinoa.....	\$6.800
(Rúcula, Tomate pera, ketchup casero, 4 unidades)	

TAPAS CALIENTES

Croquetas de Espinaca.....	\$4.900
(Cremosas croquetas de espinaca, queso azul, maravillas tostadas y quínoa de Paredones, 5 unidades)	
Croquetas de Pollo y Tocino.....	\$4.900
(Cremosas croquetas de pollo y tocino ahumado sobre compota de tomates, 5 unidades)	
Queso chacra, Tomates y Espinacas	\$5.900
(Queso chacra a la plancha, espinacas salteadas con ajo, aceite de setas y tomate asado)	
Papas Bravas y Alioli	\$4.600
(Papa rajadas fritas y salsa brava y salsa alioli)	
Entraña de Vacuno	\$10.400
(Cocinada a la plancha con sal de Cáhuil acompañada con papas mayo y ensalada chilena)	
Tosta de Barros Luco	\$6.500
(Pan negro casero, queso mantecoso y carne de vacuno)	
Fish & Chips.....	\$8.400
(Merluza frita y crujientes bastones de papas)	
Baby Ribs de Cerdo Asadas.....	\$9.900
(Costillas de cerdo cocinado a temperatura controlada, salsa BBQ y cremoso de papa camote)	
Pulpo Asado y Papas Chilotas.....	\$5.900
(Pulpo rostizado y glaseado en un caldo mar y montaña, papas fritas chilotas, alioli y perejil)	

TAPEO PARA COMPARTIR

Del Huerto \$13.900
(½ Papas bravas, ½ Queso Chacra, ½ Croquetas de Espinaca, ½ Ceviche de Champiñones)

Del Mar..... \$14.500
(½ Mariscal de pulpo, ½ Fish&Chips, ½ Tártaro de Salmón, ½, Pulpo Asado y papas chilotas)

De la Tierra \$15.900
(½ Entraña de Vacuno, ½ Tosta de Barros Luco, ½ Brioche de Asado de Tira y de Cerdo, ½ Tártaro De Res)

Tapeo Ibérico \$18.500
(40 gr. de Jamón Ibérico, 40 gr. de Chorizo Ibérico, 40 gr. de Morcón Ibérico y Pan con Tomate)

Todos nuestros tapeos para compartir vienen con tostadas

POSTRES

Puro chocolate \$4.200
(Diferentes texturas de chocolate 85% cacao)

Berlín..... \$2.900
(Con Manjar, helado de vainilla y garrapiñado de nueces)

COCTELERÍA

#CocteleríaDeAutor

Cócteles Sin Alcohol #MañíoSinAlcohol

1. Oda al Gin (Gin sin alcohol, pequeñas ramitas de ruda, jugo Sauvignon Blanc, lima y tónica) \$4.500
2. Tiki Mojito (Reducción de cebadas, menta, jugo de naranja, mango, piña y sutil sirope de tabaco)\$4.500

Cócteles de Autor #CocteleríaDeAutor

1. Aperol Más Divertido
(Aperol, licor de naranja, arándanos y lima)\$5.400
2. Tiki Mojito
(Ron añejado, perfecta mezcla de jugo de naranja, mango, piña, menta y dulce sirope de tabaco).....\$5.100
3. Lady Collins
(Gin Bombay Sapphire, refrescante mezcla de vermut dulce, Enguindado, lima y soda).....\$5.100
4. Spritz Frutos Rojos Silvestres
(Espumante, pisco y la unión de rosa mosqueta, maqui y arándanos).....\$5.400
5. Passion Fruit Spritz
(Espumante, vodka y cítrica unión de jengibre, lima, naranja y maracuyá)\$5.400
6. Aperol Spritz
(Aperol, espumante y singular espuma de pomelo).....\$5.400
7. Aperol Spice
(Fresco bitter de naranja combinado con exótico licor Mangalore).....\$5.400
8. Hendrick's Esencias Olvidadas
(Gin Hendrick's, láminas de pepino como pétalos de rosa, polvo de arándanos y dulces confituras de naranjas)\$7.200
9. Claroni Mañío
(Realizamos nuestra versión del hermoso cóctel clásico hecho con bitter y vermut al agregarle licor Mangalore de especias indias).....\$6.200
10. Chambord Spritz
(Hermoso cóctel de burbujas y Chambord).....\$5.600
11. Iron Man
(Whiskey Jack Daniel's, vitamínica mezcla de jugo de naranja, lima y café)\$7.900
12. Secretos de Jack Daniels
(Jack Daniel's, cálido sabor entre jugo de manzana verde y sutil sirope tabaco).....\$5.400
13. Chambord mule
(Finisimo licor de frutos del bosque y cognac con una fermentación de Ginger Beer y vodka Stolichnaya).....\$5.600

14. **San Spritz**
(Confitura de pomelo semi amargo, Giffard Flor de Sauco, espumante Undurraga Brut con terminaciones de nuestro bitter de manzana)\$5.600
15. **Mint Julep**
(Bulleit, refrescante mezcla de menta, jugo de naranja, canela y lima).....\$5.200
16. **Patron Lemonade**
(La frescura misma en un trago, Tequila patron silver y citrogen con jugo de limón recién exprimidos y soda).....\$7.200
17. **El Diablo**
(Para amantes del buen gusto, hecho en base de tequila patron reposado, mezclado con el exquisito sabor de Chambord, cerveza ginger y jugo de lima).....\$7.200
18. **Paloma**
(Ideal para el verano, hecho con Tequila Patron silver mezclado con refrescante jugo de pomelo y toques de limón).....\$7.200
19. **Ramazzotti Spritz**
(Ramazzotti y espumante).....\$5.400
20. **Ramazzotti Tónica**
(Ramazzotti y tónica).....\$5.400

Ponches (Jarras para 2 personas) #JarrasDelMañío

- Sangría Mañío** (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
- Moscow Mule** (Vodka, jengibre, menta, lima, miel)
..... \$12.500
- Santiago Ice Extremo** (Pisco, destilados blancos, jugo de manzana verde, lima y Coca Cola)
.....\$12.500
- Melvin Jarr** (Vino Blanco, Melón tuna y jarabe de goma)
.....\$12.500
- San Vicente** (Vino, Pomelo y jarabe de goma)
.....\$12.500

DESTILADOS

Pisco

1.	Bauza Especial 35°	\$3.800
2.	Bauza Doble Destilado 40°	\$4.300
3.	Bauza Aniversario	\$4.500
4.	Alto del Carmen 35°.....	\$4.100
5.	Alto del Carmen 40°	\$4.500
6.	Kappa	\$7.300
7.	Waqar	\$7.300
8.	Lapostolle.....	\$7.300

Vodka

1.	Stolichnaya	\$4.100
2.	Elite by Stolichnaya	\$6.800
3.	Stolichnaya Gold	\$5.400
4.	Finlandia	\$4.100
5.	Finlandia Sabores	\$4.400
6.	Belvedere	\$6.700
7.	Grey Goose	\$6.800
8.	Cirôc	\$6.800
9.	Cirôc Sabores	\$7.200
10.	Zubrowka	\$5.000

Ron

1.	Flor de Caña Etiqueta Negra	\$4.100
2.	Flor de caña 7 años Gran Reserva	\$4.700
3.	Flor de Caña 12 años Centenario	\$5.400
4.	Flor de Caña 18 años Centenario Gold	\$6.900
5.	Flor de Caña 25 años Centenario Gold	\$21.900
6.	Zacapa 23 años	\$13.900
7.	Zacapa XO	\$21.900

Gin

1.	Hendrick's	\$7.200
2.	Fifty Pounds.....	\$6.800
3.	Bombay	\$4.400
4.	Star of Bombay	\$7.200
5.	Tanqueray Ten	\$7.200
6.	Los Apóstoles... ..	\$6.200

Scotch Whisky

1.	Grant's Family Reserve	\$4.400
2.	Grant's Ale Cask	\$4.400
3.	Grant's Sherry Cask	\$4.400
4.	Glenfiddich 15 años Single Malt	\$12.300
5.	Glenfiddich 18 años Single Malt	\$15.900
6.	Glenfiddich 21 años Single Malt	\$33.900
7.	Chivas 12 años	\$5.800
8.	Chivas 18 años	\$14.900
9.	Johnnie Walker Black Label	\$6.500
10.	Johnnie Walker Gold Label.....	\$9.900
11.	Johnnie Walker Platinum Label.....	\$12.200
12.	Johnnie Walker Blue Label	\$33.900
13.	Glenmorangie	\$12.500

Tennessee Whiskey

1.	Jack Daniel's Old N°5.....	\$5.100
2.	Jack Daniel's Honey	\$5.100
3.	Jack Daniel's Gentleman Jack.....	\$6.000
4.	Jack Daniel's Single Barrel	\$8.900
5.	Jack Daniel's Fire.....	\$3.000
6.	Jack Daniel's Fire 2 Shots.....	\$5.000

Irish Whiskey

1.	Tullamore	\$5.400
2.	Jameson.....	\$5.500

Bourbon

1.	Woodford Reserve.....	\$6.600
2.	Bulleit	\$5.200
3.	Maker Marks	\$9.400

Tequila

1.	Jimador Blanco	\$3.100
2.	Jimador Reposado	\$3.100
3.	La Herradura Reposado	\$3.900
4.	Herradura Añejo	\$4.400
5.	Patrón Silver	\$4.400
6.	Patrón Reposado	\$5.400
7.	Patrón Café	\$4.200
8.	Patrón Platinum.....	\$32.000
9.	Don Julio Blanco	\$5.400
10.	Don Julio Añejo	\$5.900

Brandy

1. Carlos I Brandy \$8.200

Cognac

1. Hennessy v.s.\$11.900

Jägermeister

- Shot Jägermeister \$3.500
- Jägermeister (4shots).....\$12.000
- Jägermeister (6 shots).....\$18.000
- Jägermeister + bebida.....\$4.500

Licores

1. Amaretto Dissarone \$4.000
2. Frangelico \$3.700
3. Drambuie\$4.900
4. Fernet Branca\$4.100
5. Limoncello Luxardo \$4.000
6. Sambuca Luxardo \$4.100

Cervezas

1. Corona 355 cc \$2.900
2. Corona Light 355 cc..... \$2.900
3. Stella Artois 330 cc \$2.900
4. Budweiser 355 cc \$2.500
5. Becks 275 cc \$2.900
6. Negra Modelo 355 cc\$2.900
7. Modelo Especial 355 cc \$2.900
8. Leffe 330 cc \$2.900
9. Hoegaarden 330 cc \$2.900
10. Erdinger Weibber 500 cc \$4.500
11. Erdinger Dunkel 500 cc \$4.500
12. Erdinger Alkohol free 500 cc \$4.500
13. Erdinger Pikantus 500 cc \$4.500

Schop

14. Stella Artois 500 cc\$4.200

¡¡CONVIERTE TU CERVEZA EN MICHELADA POR \$990!!

JUGOS Y BEBIDAS

Jugos

1.- Jugos de temporada.....\$3.000

Bebidas

1. Coca Cola Regular \$1.800
2. Coca Cola Light \$1.800
3. Coca Cola Zero \$1.800
4. Sprite Zero \$1.800
5. Ginger Ale Light \$1.800
6. Tónica 1724..... \$2.500
7. Red Bull \$2.500
8. Red Bull Sugar Free \$2.500
9. Red Bull Editions..... \$2.500
10. Thomas Henry Tonic \$2.500
11. Thomas Henry Ginger Beer..... \$2.500
12. Thomas Henry Slim.... \$2.500

Aguas

1. San Pelegrino 500 cc con gas \$3.500
2. Aqua Panna 500 cc sin gas \$3.500

VINOS Y ESPUMANTES

Copas

1.	Vino Errázuriz Max reserva (Gran Reserva)	\$3.500
2.	Vino Carmenere Caliterra Tributo	\$3.500
3.	Vino Chardonay Veramonte Reserva	\$3.500
4.	Vino Sauvignon Blanc Veramonte Reserva.....	\$3.500
5.	Espumante María Codorniu Sur Brut (Argentina)	\$3.900

Espumante Nacional

1.	Undurraga Titillum	\$28.900
2.	Undurraga Extra Brut	\$18.000
3.	Undurraga Nature	\$19.900
4.	Undurraga Brut Royal	\$15.900
5.	Undurraga Brut	\$13.900
6.	Azur	\$24.900
7.	Dominga Brut.....	\$17.000

Espumante Importado

1.	María Codorniu Sur Brut	\$20.900
2.	María Codorniu Sur Brut Rose	\$20.900
3.	Ricadonna Asti	\$19.900
4.	Ricadonna President Brut	\$19.900
5.	Ricadonna Prosecco	\$19.900
6.	Ricadonna Moscato Rose	\$19.900
7.	Cava Codorniu Gran Reserva Chardonnay	\$29.900
8.	Anna de Codorniu Brut	\$19.900

Champagne

1.	Möet & Chandon Brut Imperial.....	\$70.000
2.	Chandon Brut	\$23.900
3.	Veuve Clicquot Ponsardin Brut	\$80.000

Sauvignon Blanc

1.	Casa Marín Cartagena	\$17.200
2.	Morandé One to One	\$16.400
3.	Errázuriz max Reserva.....	\$22.900
4.	Casa Silva Cuuve Reserva	\$19.900
5.	Casa del Bosque Reserva	\$16.100
6.	Undurraga TH (Leyda)	\$17.900
7.	Arboleda	\$24.900

Chardonnay

1.	Undurraga Sibarys gran Reserva	\$16.200
2.	Tamaya Reserva	\$17.500
3.	Morandé Gran Reserva	\$18.900
4.	Catala Gran Reserva Limited Edition	\$19.200

Pinot Noir

1.	Casa Marín Cartagena	\$17.200
2.	Casa Silva Cool Coast	\$20.900
3.	Undurraga TH	\$17.400
4.	Catrala Gran Reserva Limited Edition.....	\$16.900

Carmenere

1.	Errázuriz Max Reserva	\$22.900
2.	Montes Alpha	\$29.000
3.	Casa Silva Cuuve Reserva	\$16.900
4.	Caliterra Tributo	\$16.200
5.	Undurraga TH (Peumo)	\$18.900

Carignan

1.	Oveja Negra Single Vineyard	\$19.900
----	-----------------------------------	----------

Cabernet Sauvignon

1.	Errázuriz Max Reserva	\$22.900
2.	Caliterra Tributo	\$16.200
3.	Undurraga Founders Collection	\$29.900
4.	Montes Alpha	\$28.900
5.	Casa Silva Cuuve Reserva	\$19.900

Cabernet Franc

1.	Morandé One to One	\$16.200
----	--------------------------	----------

Syrah

1.	Errázuriz Max Reserva	\$19.900
----	-----------------------------	----------

Malbec

1.	Septima Hora (Argentina)	\$29.900
2.	Caliterra Tributo	\$16.200

Ensamblajes

1.	Oveja Negra Pastures New (Garnacha, Mouvedrem Syrah).....	\$29.000
2.	Chaman Gran Reserva (Carmenere, Cabernet Sauvignon).....	\$17.200
3.	Santa Cruz, Tupu (Carmenere, Cabernet Sauvignon, Syrah y Malbec).....	\$29.900
4.	Monte Limited Selection (Carmenere, Cabernet Sauvignon)	\$22.900

Grandes Vinos

Errázuriz Don Maximiliano Founder's Reserve (CS)	\$99.000
Undurraga Altazor	\$68.000
Seña Ensamblaje	\$129.000
Altair Cabernet Sauvignon	\$145.000
Errázuriz Kai Carmenere	\$145.000

Haz tus reservas a contacto@barmanio.cl

