

BAR Mañío

– COCKTAILS & TAPAS –

TAPAS FRIAS

1. Tártaro De Salmón.....\$7.700
(Pequeños Cubos De Salmón, Cebolla Morada, Ají Verde, Perfumado Con Caldo Y Aceite De Jengibre)
2. Tártaro De Res.....\$6.800
(Pequeños Cubos De Carne, Cebolla Morada, Pepinillos Encurtidos, Alcaparras, Limón, Perejil Y Una Suave Emulsión De Salsa Inglesa, Pizca De Kétchup Y Mostaza Dijon)
3. Jaiba Limón\$8.300
(150 Grs. De Carne De Jaiba, Aceite de Jengibre, Limón, Sal De Cáhuil, Ciboulette y mayonesa casera, sobre una base de crema ají amarillo, acompañado con una mini ensalada de apio palta. Según Disponibilidad)
4. Hummus\$6.900
(Dúo De Hummus, Garbanzo, Poroto Rojo, Acompañado De Tortilla De Trigo, Emulsión De Castaña De Cajú, Y Kétchup Casero)

CEVICHES Y TIRADITOS

1. Tiradito De Salmon Trufado.....\$7.500
(Sashimi De Salmón, Salsa De Aceite De Sésamo, Más Mini Ensalada De Apio Y Palta Trufada)
2. Ceviche De Reineta o Atún\$7.000
(Sashimi De Reineta, Leche De Tigre, Cebolla Morada, Ciboulette, Pimentón De Colores Y Cancha)
3. Tiradito De Reineta En Crema De Ají Amarillo.....\$7.000
(Sashimi De Reineta Marinado En Aceite De Jengibre Y Limón Sutil, Cebolla Morada Y Ciboulette, Cubierto Por Suave Pasta De Ají Amarillo Y Canchita)

TAPAS CALIENTES

1. Papas Bravas Y Alioli\$5.900
(Papa Rajadas Fritas, Salsa Brava Y Alioli)
2. Pulpo Asado Y Papas Chilotas.....\$8.900
(Pulpo Rostizado Y Glaseado En Un Caldo Mar Y Montaña, Papas Fritas Chilotas, Alioli Y Perejil)
3. Croquetas De Espinaca.....\$4.900
(Cremosas Croquetas De Espinaca, Queso Azul, Semillas Tostadas Y Quínoa De Paredones, 5 Unidades)
4. Croquetas De Pollo Y Tocino.....\$4.900
(Cremosas Croquetas De Pollo Y Tocino Ahumado Sobre Compota De Tomates, 5 Unidades)

CARNES

1. Entraña De Vacuno\$11.900
(Cocinada A La Plancha Con Sal De Cáhuil Acompañada Con Papas Mayo Y Mini Ensalada)
2. Parrilla Mañío\$14.900
(Pechuga de pollo, vacuno y longaniza asados, acompañado de tomate cherry confitado y papa semilla, acompañado de Mini Ensalada)
3. Entraña a la Mantequilla Ajo, Tomillo, Romero.....\$11.900
(Cocinada A La Plancha con mantequilla clarificada, un toque de ajo, tomillo y romero acompañado con baguette)

BRIOCHES

1. Vacuno\$6.900
(Relleno De Vacuno Cocinado Por 12 Horas, Cremoso De Palta, Mayonesa Casera, 4 Unidades)
2. Hamburguesa.....\$6.900
(Hamburguesa Casera, Pepinillo Dil, Mostaza Dijon, Mermelada De Cebolla, Tocino Crujiente Mayonesa, Kétchup, 4 Unidades)
3. Solomillo\$6.900
(Solomillo de Cerdo cocinado a 70° por 14 Horas, Coleslaw, Mayonesa y Mostaza Americana, 4 Unidades)

PIZZAS

1. Vegana\$8.100
(Masa negra a la Piedra, Salsa de Tomates Confitados, Berenjena, Tomate, Zapallo, Todos Asados, con Rúcula Crocante)
2. Pepperoni\$8.100
(Masa negra a la Piedra, Salsa de Tomates Confitados, Salsa Mornay, Champiñón, Aceitunas y Pepperoni Americano)
3. Tres Quesos\$8.100
(Masa negra a la Piedra, Salsa de Tomates Confitados, Salsa Mornay, Queso Mantecoso, Mozzarella y Blue, Rúcula Opcional)
4. Cuatro Carnes\$8.100
(Masa negra a la Piedra, Salsa de Tomates Confitados, Salsa Mornay, Pollo, Tocino, Pepperoni, Vacuno)

5. Pollo BBQ\$7.900
(Masa negra a la Piedra, Salsa de Tomates Confitados, Salsa Mornay, Pollo Asado a la BBQ, Tocino,)

SANDWICH Y HAMBURGUESAS

1. Burger Mañío\$7.100
(Hamburguesa de Vacuno, Pan Brioche, Queso Mantecoso, Tocino, Cebolla Caramelizada, Pepinillo, BBQ, Mostaza Americana, Mayonesa)
2. Burger No Meat\$6.900
(Hamburguesa de Lenteja, Pan Brioche, Lechuga, Queso Mantecoso, Tomate, Pepinillo, Ketchup de Jengibre, Mayonesa)
3. Mechada Italiana.....\$7.100
(Punta Paleta cocinada por 14 horas Desmenuzada, Pan Brioche, Palta, Tomate, Mayonesa)
4. Mechada Luco\$7.100
(Punta Paleta cocinada por 14 horas Desmenuzada, Pan Brioche, Queso Mantecoso)
5. Lomito Completo.....\$6.800
(Tradicional Sandwich de Lomo de Cerdo, Pan Brioche, Tomate, Chucrut, Mayonesa, Salsa Verde)
6. Lomito Palta Mayo.....\$6.800
(Tradicional Sandwich de Lomo de Cerdo, Pan Brioche, Palta, Mayonesa)

ENSALADAS

1. Mediterránea\$6.100
(Mix de Hojas Verde, Jamón Serrano, Tomate, Berenjena, Zapallo, Asados, Mix de Semillas Tostadas y Aderezo de Aceite de Pepita de Uva)
2. Ensalada Verde,\$5.800
(Mix de Hojas Verde, Espinaca Deshojada, Palta Laminada, Aceitunas Verdes, Pimentón Crocante, Mix de Semillas Tostadas y Aderezo de Aceite de Oliva)
3. Cesar Pollo\$5.900
(Mix de Hojas Verde, Pollo Crispy, Aceitunas Negras, Cancha Frita, Crutones, Queso Rallado, Aderezo Cesar)

POSTRES

1. Sensación de Chocolate..... \$3.500
(Diferentes capas de textura de chocolate desde sólido a cremoso con salsa de frambuesa y mango)
2. Berlín..... \$3.500
(Tres Mini Berlines Rellenos Con Manjar, Helado Y Garrapiñado De Nueces)
3. Tarta de mango.....\$3.500
(Mini tarta con queso mascarpone y gelatina de mango)

COCTELERÍA

#CocteleríaDeAutor

Cócteles Sin Alcohol #MañioSinAlcohol

1. Tolerancia Cero (Miel, Pulpa de Maracuyá, Syrup simple y Tónica)..... \$4.500
2. Tiki Mojito (Menta, Jugo de Limón, pulpa Mango, Maracuyá, y Syrup simple).....\$4.500

Cócteles de Autor #CocteleríaDeAutor

Ramazzotti Rosato Spritz

(Ramazzotti Y Espumante, Gajo De Limón, Menta).....\$5.800

1. Ramazzotti Rosato Tonic

(Ramazzotti Y Tónica).....\$5.800

2. Viñamar Ice

(Dos Refrescantes Variedades, Green Fresh, Red Berries.).....\$6.100

3. Épica Summer

(Épica Red Blend, Pulpa De Mango Y Maracuyá).....\$5.100

4. Sparkling Gin

(Gin Beefeater Pink, Frutillas, Syrup Simple, Jugo De Limon Natural, Tónica)..... \$6.400

5. Red Demon

(Moonshine Blackberry, Frutillas, Syrup Simple Y Vino Blanco).....\$5.800

6. Green Demon

(Vino Blanco, Moonshine Apple, Syrup Simple, Albahaca).....\$5.800

7. Gotas De Miel

(Gin Beefeater, Jugo De Limón, Miel, Toques De Caldo Jengibre, Pulpa De Maracuyá Y Syrup Simple).....\$5.900

8. Passion Fruit

(Exquisita Reducción De Maracuyá, Vodka, Pulpa De Maracuyá Y Espumante Brut)..... \$5.800

9. Chambord Spritz

(Hermoso Cóctel De Burbujas Y Chambord).....\$5.900

10. Chambord Mule

(Elegante Licor De Frutos Del Bosque Y Cognac Con Una Fermentación De Ginger Beer Y Vodka).....\$5.900

11. Zombie Del Mañio

(Havana Añejo Especial, Havana Añejo Reserva, Havana Añejo 7 Años, Pulpa De Maracuyá, Mango Y Syrup Simple).....\$5.900

12. Fresh Cucumber

(Refrescante Coctel A Base De Pepinos, Cilantro Y Vodka Absolut Pears).....\$5.600

13. Caribe Spritz

(Pulpa De Maracuyá, Aperol, Y Espumante Brut).....\$6.700

14. Aperol Spritz

(Aperol, Espumante Brut, Terminado Con Una Exótica Espuma Molecular De Pomelo)..... \$6.500

15. Esencias Inolvidables

(Gin Hendrick'S, Frutillas, Polvo De Frutillas, Tónica Y Un Toque De St-Germain).....\$7.400

16. Esencias Olvidadas

(Gin Hendrick'S, Láminas De Pepino Macerado En Tinta De Pétalos De Rosa, Polvo De Frutillas Y Tónica).....\$7.400

Ponches (Jarras para 2 personas) #JarrasDelMañío

Sangría Mañío (Vino CS 35 Sur, Syrup Simple, Triple Sec, Vermouth Rosso, Trozos De Manzana Roja Y Naranjas).....\$12.700

Home Made Pimms (Gin Beefeater, Menta, Pepinos, Naranja, Limón Y Ginger Ale).....\$13.700

Moscow Mule (Vodka Wyborowa, Jengibre, Menta, Limón, Miel..... \$12.700

Épica Summer (Vino Épica Red Blend, Maracuyá, Mango.)
.....\$13.700



DESTILADOS

Pisco

1.	Mistral 35º	\$4.600
2.	Mistral Nobel.....	\$5.500
3.	Mistral Nobel DO	\$6.800
4.	Mistral Gran Nobel	\$9.700
5.	Espíritu de los Andes.....	\$7.500
6.	Horcón Quemado 35º.....	\$6.100
7.	Horcón Quemado 40º.....	\$6.700
8.	Control C 40º	\$4.700
9.	Tres Erres	\$4.400
10.	Mistral 40 º	\$4.900

Vodka

1.	Absolut Original	\$5.500
2.	Absolut Sabores.....	\$5.500
3.	Absolut Elyx	\$6.900
4.	Belvedere	\$6.900

Ron

1.	Havana Club Añejo Especial	\$4.400
2.	Havana Club Añejo Reserva	\$4.900
3.	Havana Club 7 Años.....	\$7.600
4.	Havana Club Selección de Maestros	\$11.900
5.	Havana Club 15 Años	\$25.900
6.	Zacapa 23 años	\$13.900
7.	Zacapa XO	\$21.900

Gin

1.	Beefeater 24	\$7.500
2.	Monkey 47	\$8.300
3.	Beefeater Pink	\$5.400
4.	Fifty Pounds.....	\$7.000
5.	Tanqueray Ten	\$7.500
6.	Hendrick's.....	\$7.500
7.	Mombasa.....	\$7.500
8.	Mombasa Strawberry.....	\$7.500

Scotch whisky

1.	Ballantine's Finest	\$4.800
2.	Ballantine's Hard Fired	\$5.300
3.	Ballantine's 12 años	\$6.900
4.	The Glenlivet Founder's Reserve Single Malt	\$12.500
5.	The Glenlivet 15 años Single Malt	\$13.900
6.	The Glenlivet 18 años Single Malt	\$33.900
7.	Chivas Regal 12 años	\$6.900
8.	Chivas Regal Extra.....	\$12.900
9.	Chivas Regal 18 años	\$14.900
10.	Chivas Regal XV.....	\$15.900
11.	Chivas Regal 25 años	\$33.900



Bar Mañío



elbarmanio



barmanio

Irish whiskey

1. Jameson
(Jameson, Ginger Ale & Lime).....\$6.900
2. Jameson Caskmates IPA
(Jameson Caskmates + Kunstmann Torobayo)\$9.900

Bourbon

1. Woodford Reserve..... \$6.800
2. Bulleit \$5.400
3. Maker Marks\$9.600
4. Jack Daniel's Honey.....\$5.300
5. Jack Daniel's Gentleman Jack.....\$7.900
6. Jack Daniel's Single Barrel\$12.900

Moonshine

1. Midnight Moon
(Apple Pie, Blackberry,)\$5.600

Tequila

1. Olmeca Blanco\$3.300
2. Olmeca Reposado.....\$3.500
3. La Herradura Reposado\$3.900
4. Herradura Añejo\$4.600
5. Don Julio Blanco \$6.800
6. Don Julio Reposado \$7.800

Brandy

1. Carlos I Brandy \$8.400

Cognac

1. Martell V.S.\$11.900

Jägermeister

1. Shot Jägermeister \$3.700
2. Jägermeister (4 shots).....\$12.200
3. Jägermeister (6 shots).....\$18.200
4. Jägermeister + bebida.....\$4.700

Licores

1. Kahlua\$4.200
2. Frangelico \$3.900
3. Drambuie\$4.900
4. Fernet Branca\$4.300
5. Limoncello Luxardo \$4.200
6. Sambuca Luxardo \$4.300
7. Amaretto Dissarone \$4.200
8. Campari\$5.300

Schop

1. Royal Guard 500 cc\$4.500
2. Royal Guard IPA 500cc\$4.500

Cervezas

3. Royal Guard 355 cc \$3.100
4. Royal Guard Scotch Ale 355 cc\$3.300
5. Royal Guard Smooth Lager 355 cc\$3.300
6. Heineken 330 cc..... \$3.300
7. Sol 330 cc \$3.300
8. Coors Light 355 cc..... \$3.300
9. Kunstmann Torobayo 330 cc\$3.800
10. Kunstmann Trigo 330 cc..... \$3.800
11. Austral Calafate 330 cc\$3.800
12. Austral Yagan 330 cc\$3.800
13. Austral Torres del Paine 500 cc\$4.700
14. Blue Moon 355 cc..... \$3.800
15. Imperial Dunkel 330 cc..... \$3.800
16. Guayacán Golden Ale 330 cc\$3.800
17. Guayacán Pale Ale 330 cc\$3.800
18. Guayacán Stout 330 cc\$3.800
19. Kunstmann sin Alcohol 330 cc..... \$3.700
20. Heineken 0.0 330cc..... \$3.700

¡¡CONVIERTE TU CERVEZA EN MICHELADA POR \$1.000!!

JUGOS Y BEBIDAS

Jugos

1. Jugos Naturales (Mango, Maracuyá, Frambuesa)..... \$3.500

Bebidas

1. Pepsi\$1.900
2. Pepsi Light.....\$1.900
3. Pepsi Zero\$1.900
4. Canada Dry Ginger Ale Light \$1.900
5. Coca Cola \$1.900
6. Coca Cola Light \$1.900
7. Coca Cola Zero \$1.900
8. Sprite Zero\$1.900
9. Red Bull \$2.600
10. Red Bull Sugar Free\$2.600
11. Fever Tree Indian Tonic\$2.600
12. Fever Tree Mediterranean Tonic\$2.600
13. Fever Tree Light Tonic\$ 2.600
14. Fever Tree Ginger Beer.... \$2.600
15. Tónica 1724..... \$2.600
16. Club Mate \$3.000

Aguas

1. Agua de Manantial Just 500 cc.....\$1.900
2. Porvenir 330 cc sin gas\$2.000
3. Porvenir 330 cc con gas\$2.000
4. Perrier 330 cc con gas.....\$2.300
5. San Pelegrino 500 cc con gas\$3.600
6. Aqua Panna 500 cc sin gas \$3.600

Copas

1.	Vino Castillo de Molina Cabernet Sauvignon.....	\$3.700
2.	Vino Castillo de Molina Carmenere	\$3.700
3.	Vino Leyda Single Vineyard Chardonnay	\$3.700
4.	Vino Leyda Reserva Sauvignon Blanc	\$3.700
5.	Espumante Viñamar Brut	\$3.900

Espumante Nacional

1.	Viñamar Brut	\$15.900
2.	Viñamar Extra Brut	\$22.000
3.	Viñamar Brut Unique	\$18.900
4.	Viñamar Rose	\$18.900
5.	Viñamar Ice	\$18.900
6.	Viñamar Premium Brut	\$34.900
7.	Leyda Extra Brut	\$24.900

Espumante Importado

1.	Mumm Cuvee Reserve Extra Brut	\$33.900
----	-------------------------------------	----------

Sauvignon Blanc

1.	Castillo de Molina.....	\$17.900
2.	Leyda Reserva	\$16.900
3.	Cool Coast Casa Silva	\$24.900

Chardonnay

1.	Leyda Single Vineyard	\$19.400
2.	Gran Reserva Tarapacá	\$19.700

Pinot Noir

1.	Castillo de Molina	\$17.900
2.	Épica	\$16.600
3.	Leyda Reserva	\$16.900



Bar Mañío



elbarmanio



barmanio

Carmenere

- 1. Castillo de Molina..... \$17.900
- 2. Gran Reserva Tarapacá \$19.700
- 3. 1865..... \$23.900
- 4. Tarapacá Gran Reserva..... \$24.900
- 5. Casa Silva Gran Terroir.....\$19.900

Cabernet Sauvignon

- 1. Castillo de Molina \$17.900
- 2. 1865..... \$23.900
- 3. Gran Reserva Tarapacá..... \$19.700
- 4. Gran Reserva Tarapacá Et Negra.....\$25.900
- 5. Tarapacá Gran Reserva.....\$24.900

Merlot

- 1. Castillo de Molina..... \$17.900
- 2. Misiones Cuvee..... \$15.900

Syrah

- 1. 1865 Limited Edition..... \$27.900

Malbec

- 1. La Celia Pioneer..... \$18.900

Ensamblaje

- 1. Montes Limited Selection (Carmenere, Cabernet Sauvignon)..... \$22.900