

## CERVEZAS | BEER

Beagle 330cc   Ushuaia   Malta.	\$120
Estrella de Galicia Damm 330cc   España   Barcelona	\$120
1906 Red Vintage 330cc   España   Galicia	\$130
DAB   Alemania	\$150
Quilmes   Argentina	\$120
Stella Artois 330cc   Argentina	\$120
Schofferhofer 500cc   Alemania	\$185
Patagonia 750cc   Argentina	\$185

## VINOS POR COPA

Malbec	\$120
Cabernet Sauvignon	\$120
Chardonnay	\$120
Sauvignon Blanc	\$120

## APERITIVOS | COCKTAILS

Dry Martini	\$120
Pomelo Mash (vino turrentés, jugo de pomelo, gin de yerba mate)	\$130
Bitter Campari orange	\$120
Pink Sour (Gin, Campari, dash de granadina, sour mix de limón y hielo)	\$130
Martini (Bianco o Rosso) / Pernord	\$120
Fernet con Coca Cola	\$130
Gancia batido con limón	\$130

## JARRAS DE APERITIVOS

Spring Mug (vino rosado, Campari, jugo de pomelo, frutas y menta)	\$300
Sangria (vino tinto, bitter o vermouth rosso, gajos de naranja)	\$300

## TRAGOS | COCKTAILS

<b>Pisco Punch</b> (Pisco, limón, ananá y soda)	\$130
<b>Spice Sour</b> (Pisco, Jagermeister spice, clara de huevo y limón)	\$130
<b>Iceberg pisco</b> (Pisco, Blue Curaçao, limón)	\$130
<b>Mojito Clásico</b> (Ron, menta, limón, Sprite)	\$130
<b>Peach Mojito</b> (Ron, durazno, limón y Sprite)	\$130
<b>Margarita</b> (Tequila, Triple Sec y jugo de limón batido con azúcar)	\$130
<b>Daiquiri</b> (Ron, limón, pulpa de fruta a elección)	\$130
<b>Fuego Lento</b> (whisky o Bourbon refrescado con naranja y soda)	\$130
<b>Black</b> (Licor de café, Licor de Chocolate, Coñac, triple sec y Caramelo)	\$130

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua (con o sin gas)	\$50
Gaseosa Línea Pepsi	\$50
Agua Saborizada	\$55
Jugo exprimido de naranja	\$120
Licados	\$120

# Secreto

BAR DE MAR



## MENU



## ENSALADAS | SALADS

### Ensalada tibia de quinoa \$200

Cubos de calabaza asada, quínoa, rúcula, escamas de queso sardo, semillas de zapallo y vinagreta de aceto, oliva y miel.

### Ensalada de salmón y papas \$250

Ensalada de Rúcula, salmón ahumado, papas, huevo duro y dip de queso crema con alcaparras.

### Ensalada de pollo \$240

Ensalada de pollo con mix de verdes, láminas de queso, tomate cherry y choclo.

## SANDWICHES

### Hamburguesa de Salmón Rosado \$245

Con alioli, palta, lechuga, tomate y papas fritas.

### Nuestra hamburguesa de carne casera \$240

Con mostaza de Dijon, verdes, tomate, cebolla, queso fundido y papas fritas.

### Tostado primavera \$180

Tostado en pan de miga, jamón, queso, huevo, lechuga y tomate.

### Sándwich del Mar \$245

Salmón ahumado, mix de verdes, queso crema y ciboullete.

### Sándwich del Campo \$220

Jamón crudo, láminas de fontina, tomate y verdes.

### Sándwich de la Granja \$185

Pechuga de pollo, mix de verdes, láminas de queso y tomate fresco.

### Sándwich Veggi \$185

Sándwich de verduras asadas, queso fundido, aderezo de albahaca.

### Sándwich de Siempre \$140

Clásico tostado de jamón y queso en pan de miga.

## TAPAS | BITES

### NATURAL BAR

Centolla natural marinada con bouquet de verdes. \$450

Ceviche de pesca local. \$298

### CALIENTES

Centolla gratinada \$450

Pulpo del canal con pimentón ahumado y papas \$398

Langostinos en sartén al ajillo \$260

Mejillones marinera (mejillones frescos tomate \$235

concasé, ajo, perejil y toque de vino blanco)

Croquetas de Centolla \$280

Papas fritas gratinadas con verdeo y panceta \$248

Empanadas de Cordero \$160

Pizzeta Snack de Capresse \$160

## CANASTAS | BASKETS

Rabas \$235

Fish & chips (pescado y papas fritas para compartir) \$320

Langostinos apanados y papas fritas. \$270

Tapa de mar :: Fritos & Cía. (para compartir) \$660

(Rabas, langostinos apanados, Fish & chips,

cevichito de pesca del día y mejillones marinera).

Papas fritas. \$130

## SOPAS | SOUP

Sopa crema de centolla. \$320

Sopa casera de la casa. \$150

## HUEVOS | OMELETTE

Omelette de Queso & jamón. \$150

Omelette de Queso & Tomate. \$140

## DIPS

Hummus dip con paprika y pan pita tostado. \$45

Aceitunas. \$55

Plato de quesos. \$135