

## TAPEOS

BONIATOS ASADOS	\$10100
Con dressing de yogurt y hierbas.	
PAPAS SAZONADAS	\$9800
Con mezcla de especias y queso parmesano.	
PAPAS FRITAS	\$10400
Con mezcla de especias y alioli.	
PAPAS COBRA	\$12900
Con cheddar, bacon y verdeo.	
CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO	\$12300
Con alioli de albahaca.	
CROQUETAS DE HONGOS	\$11700
Con salsa teriyaki y romesco.	
BURRATA	\$16300
Con jamón crudo, tostadas y manteca cítrica.	
RABAS	\$14500
Con salsa ranch.	
LANGOSTINOS	\$15200
Con sweet chili.	
EMPANADAS DE CARNE	\$11200
Dos unidades fritas, con salsa yasgua.	
CHICKEN CRISPY	\$12400
Con pico de gallo y yasgua.	
BASTONES DE MUZZARELLA	\$12300
Con salsa de tomate.	
BUÑELOS DE VERDURA	\$11900
Con alioli de morrón.	
PROVOLETA	\$14800
Con pesto y morrones asados en conserva.	

## HAMBURGUESAS

SWEET ISLAND	\$16700
Con honey bacon y salsa mil islas.	
DOUBLE QUARTER	\$15900
Con salsa estilo doble cuarto de libra.	
PROVO COBRA	\$16500
Con provoleta y morrones en conserva.	
VEGAN	\$14200
Pan de remolacha, medallón de lentejas, lechuga, tomate y ketchup de remolacha	

## ENSALADAS

CAESAR SALAD	\$15600
Lechuga, pollo grillado, crutones, parmesano y aderezo Caesar.	
SPINACH SALAD	\$18600
Espinacas, cherry, praliné de nueces, honey bacon, queso azul y vinagreta de frambuesas	
VEGAN SALAD	\$16400
Mix de verdes, cherry, hongos asados, pickle de cebolla morada y pepino, palta y vinagreta de limón con semillas.	

## PARRILLA

ENTRAÑA	\$18500
250 g	
OJO DE BIFE	\$19200
350 g	
TIRA DE ASADO	\$16500
320 g	
POLLO GRILLADO	\$12500
Pechuga.	
CHORIZO BOMBÓN	\$5000
Dos unidades.	

### PEDÍ TU GUARNICIÓN A PARTE

## GUARNICIONES

ENSALADA DE VERDES	\$6500
PAPAS FRITAS	\$6200
Con mezcla de especias.	

## MILANESAS

### TODAS SALEN CON PAPAS FRITAS Y MIX DE VERDES

AMERICANA	\$18600
Con cheddar y panceta.	
CAPRESE	\$18600
Conmuzzarella, cherry y pesto.	
NAPOLITANA	\$18600
Con salsa de tomate, muzzarella, jamón y orégano.	
FRANCESA	\$18600
Con queso azul y cebolla caramelizada.	
MEXICANA	\$18600
Con guacamole y muzzarella.	
SUIZA	\$18600
Con muzzarella, provoleta y parmesano.	

## PRINCIPALES

OJO DE BIFE	\$ 25600
Con ensalada de verdes y papas fritas.	
POLLO GRILLADO	\$16400
Con ensalada de verdes y papas fritas.	
BURRITOS	\$18600
De bondiola desmenuzada con guacamole y muzzarella. Con papas fritas.	
CIABATTA DE HONGOS	\$16700
Girgolas asadas, rucula, pickle de cebolla morada y alioli de berenjena. Con papas fritas.	



# COBRA

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS	\$4000
AGUA CON GAS	\$4000
COCA-COLA	\$4000
SPRITE	\$4000
FANTA	\$4000
RED BULL	\$6000
Tradicional, sugar free, green edition.	
STELLA SIN ALCOHOL	\$4000

## COCTELES CLÁSICOS

VODKA CON JUGO	\$11000
CAIPIROSKA	\$12000
Lima / maracuyá / frutos rojos	
FERNET	\$11000
GIN TONIC	\$11000
TANQUERAY GIN TONIC	\$13000
MARTINI	\$11000
Clásico / French / Vesper / Espresso	
WHISCOLA	\$11000
CUBA LIBRE	\$11000
VERMUT	\$11000
APEROL SPRITZ	\$12000
MOJITO	\$12000
NEGRONI	\$12000
PENICILIN	\$13000
TINTO DE VERANO EN JARRA	\$22000
JOHNNIE & LEMON	\$12000
JOHNNIE COLLINS	\$12000
J W red, jugo de limón, almíbar simple, soda.	
GINGER MULE	\$14000
Vodka absolut, almíbar de jengibre y jugo de limón.	

## TRAGOS CON RED BULL

JW RED LABEL	\$16000
JW BLACK LABEL	\$19500
SERNOVA	\$16000
ABSOLUT	\$19500
JAGERMEISTER	\$20000

## COCTELERÍA DE AUTOR

LOLA	\$13000
Gin gordon's, jugo de limón, arándanos y pomelo, almíbar de romero, frutos rojos.	
M-21	\$13000
Smirnoff, Jugo de pomelo macerado en jengibre, Cordial de lima y albahaca, Espuma de maracuyá.	
COBRA SOUR	\$13000
JW Red, apricot brandy, Jugo de pomelo, naranja y limón, almíbar de cedron.	
DOS REIS	\$13000
Malibu, cherry brandy, pulpa de ananá, Jugo de frutos rojos, cordial de lima y menta	
ELIZABETH	\$13000
Havana 3 años, aperol, jugo de mandarina, pomelo, limón y maracuyá.	
OFIDIOS	\$13000
Gin gordons, aperol, Jugo de pomelo, almíbar de frambuesa.	
SUPERNOVA	\$11000
Chandon extra brut, jugo de pomelo, almíbar simple.	

## SHOTS

JOSE CUERVO	\$7000
Blanco/ Dorado	
JAGERMEISTER	\$14000

## COPAS DE VINO

ALTOS DEL PLATA	\$8300
MALBEC/CHARDONNAY	\$7000
CAFAYATE	\$7000

CERVEZAS

CORONA PORRON	\$7000
STELLA ARTOIS	\$7500
BUCKET CORONA X4	\$21000

VINOS

TINTOS

TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN LOS CHACAYES	\$32000
CORDERO CON PIEL DE LOBO	\$27500
CAFAYATE RESERVA MALBEC	\$25500
CAFAYATE RESERVA CABERNET	\$25500

BLANCOS

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CHARDONNAY	\$32000
CAFAYATE TORRONTES	\$25500
NORTON COSECHA TARDIA	\$20500
CAFAYATE COSECHA TARDIA	\$23000

ROSADOS

TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSÉ	\$32000
LA MASCOTA ROSÉ	\$22000

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT	\$462000
MOËT & CHANDON	\$352000
BARON B Extra brut, rose.	\$70000
CHANDON MAGNUM	\$75000
CHANDON Apéritif, Rosé, Délice, Extra Brut.	\$50000

GINS

CON 4 LATAS DE TONICA O RED BULL.

BOMBAY SAPPHIRE	\$132000
BEEFEATER	\$110000
TANQUERAY SEVILLA	\$110000
TANQUERAY	\$95000
GORDONS	\$80000

VODKA

CON 4 LATAS DE TONICA O RED BULL.

GREY GOOSE	\$209000
BELVEDERE	\$187000
ABSOLUT	\$120000
SMIRNOFF	\$80000

WHISKIES

CON 4 LATAS DE GASEOSA O RED BULL.

GLENMORANGIE	\$165000
JACK DANIEL'S	\$143000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$132000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$99000

# CAFETERÍA

ESPRESSO	\$3700
DOBLE ESPRESSO	\$4700
CAFÉ AMERICANO	\$4700
FLAT WHITE	\$5900
CAPPUCCINO	\$5400
LATTE	\$5700
AVELLANA LATTE	\$6100
VAINILLA LATTE	\$6100
ICE COFFEE	\$5800
ADICIONAL DE LECHE DE ALMENDRAS	\$600
TÉ	\$1900
negro, verde, hierbas	

# LICUADOS Y JUGOS

LIMONADA	\$5500
POMELADA	\$5500
JUGO DE NARANJA	\$5500
LICUADO DE BANANA	\$7000
LICUADO DE FRUTILLA Y NARANJA	\$7000

# PROMOCIONES

1 AMERICANO O CAPUCCINO + 2 MEDIALUNAS	\$9000
1 CAFE A ELECCION + CHIPA	\$9500
FLAT WHITE O LATTE + 1 BUDIN DE LIMON O BANANA	\$10500
2 CAFES A ELECCION + BROWNIE + COOKIE	\$21500
PAPAS FRITAS + 2 CORONAS	\$18200

# DESAYUNOS Y MERIENDAS

TOSTADAS DE MASA MADRE	\$7100
Con queso untable y mermelada de estación o dulce de leche.	
TOSTADO	\$7300
Pan de molde, masa madre, jamón cocido y crudo.	
MEDIALUNA	\$2700
MEDIALUNA DE JAMÓN Y QUESO	\$7100
YOGURT	\$8200
Con granola, miel y frutas de estación.	
CHIPA	\$5700
SANDWICH DE CHIPA	\$10300
CIABATTA DE HONGOS	\$16700
Alioli de berenjenas ahumadas, rúcula, gorgolas, y pickles de cebolla morada.	
BUDIN DE LIMÓN	\$6100
BUDIN DE BANANA	\$6100
CROISSANT CLÁSICO	\$6000
CROISSANT MEDITERRÁNEO	\$7900
Con jamón crudo y queso.	
COOKIE DE MANÍ Y CHOCOLATE	\$5700
COOKIE RED VELVET	\$5700
CUADRADO DE BROWNIE	\$6500

# POSTRES

BROWNIE	\$9200
Con helado, salsa de dulce de leche y praliné de nuez.	
CHEESECAKE	\$9500
Estilo new york con frutos rojos.	