

BRASAS

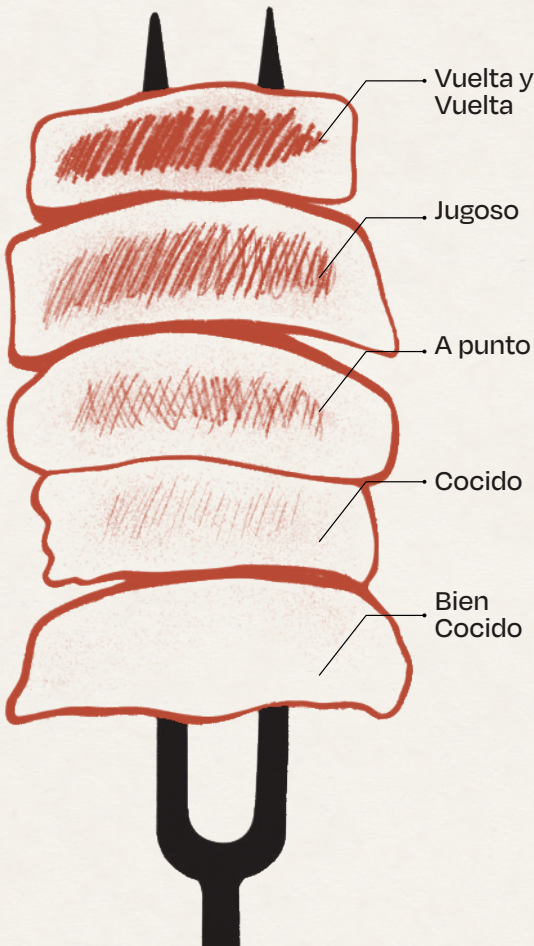
• FUEGOS & VINOS •

PARA EMPEZAR

Empanadas de carne	\$8.000	Chorizo Brasas	\$5.000	Morcilla	\$5.000
Empanada de cordero	\$10.000	Provoleta, tomates al horno, albahaca y olivas	\$11.000	Provoleta con chorizo colorado y ajies dulces	\$11.000
Verdeos a las brasas con romesco	\$6.000			Molleja	\$16.500

A LAS BRASAS

Ojo de bife	\$36.000
Bife de chorizo	\$30.000
Entraña	\$39.000
Asado Banderita	\$22.000
Mustang	\$25.000
Matambrito de cerdo con marinada	\$22.000
Bife de cordero	\$34.000
Pamplona de pollo	\$22.000
Truchón patagónico.....	\$55.000



TÉRMINO DE COCCIÓN

Dulces

Panqueque con Dulce de leche Cauca	\$7.200
Queso y dulce	\$7.500
Lemon pie	\$7.200
Chocolate	\$7.900
Flan	\$7.200

PARA ACOMPAÑAR

Papas fritas	\$5.000
Ensalada Caesar Asada	\$7.900
Tomate, cebolla, chips de ajo, oregano y pan	\$7.900
Pure de calabazas, tomillo, manteca ahumada y praliné de almendras	\$7.500
Papas aplastadas, cebollas, alcaparras, pickles de morrón, limón y perejil	\$9.000
Rúcula y parmesano	\$9.000
Coliflor gratinada con queso azul y polvo de miel	\$8.000

BONUS

Hamburguesa BRASAS: Hamburguesa, cheddar, bacon ahumado, pickles de pepino, cebolla morada y aderezo Brasas	\$25.000
FLOR de MILANGA: Milanesa frita a sartén de hierro con fritas a caballo	\$29.000
Ensalada RANDOM: (consultar lo qué se nos ocurrió)	\$21.000
Chori-Pan-Pum: Chorizo mariposa crocante, lechuga, tomate, ajies en conserva y alioli de chimi	\$20.000

KIDS

Incluye Plato principal, bebida y postre

\$ 22.000

Cocteleria By Sole Moledoux & Lean Milan



Naranja Spritz\$8.200

Aperol / Espumante Extra Brut Cruzat Naranja/
Soda / Piel de naranja

NOTAS: dulces y acidas y equilibradas, aroma frutal

MARIDAJE: mollejas, quesos, carnes rojas.

Rose Sour\$8.200

Pisco chileno / Reducción de Cabernet
Franc / Sour mix

NOTAS: cítricas, balance dulce y acido.

MARIDAJE: pollo, pescado, quesos frescos.

Merlot Mule\$8.200

Gin Jeremy Button Clásico / Reserva Merlot /
Cordial de frambuesa sauco / Jugo de
limón / Soda de jengibre

NOTAS: frescas, picante, citrico.

MARIDAJE: carnes asadas, mariscos, platos picantes.

Tónico de Verano\$8.200

Gin Jeremy Button edición verano / Saint
Felicien Semillon Doux / Jugo de manzana
roja / Cordial especiado / Tónica

NOTAS: frescas, afrutadas, especiadas.

MARIDAJE: pescados, quesos, postres.

Penicivine\$10.200

Johnnie Walker Double Black / Reducción de
miel y vino blanco Sauvignon Blanc / Medallas
de jengibre / Jugo de limón

NOTAS: ahumadas y ligeramente dulce con un toque
picante y cítrico.

MARIDAJE: carnes ahumadas o glaseadas, pescado,
postres.

Negroni Patagónico\$8.200

Campari macerado en eucalipto / Saurus select
merlot / Gin Jeremy Button clásico / Moras y
hoja de eucalipto

NOTAS: frutos rojos, especiado, vainilla

MARIDAJE: pastas con salsas rojas / quesos/
empanadas de carne

Doux Fashioned\$10.200

Bourbon / Reducción de Saint Felicien Semillon
Doux / Golpes de angostura.

NOTAS: cítricas, madera, afrutadas, redondo.

MARIDAJE: carnes rojas, achuras y quesos frescos.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas Línea Pepsi\$3.800

Aguas saborizadas H2O\$3.800

Agua con o sin gas\$3.800

CERVEZAS

Quilmes\$6.000

Corona\$6.900

Andes\$6.500

Stella artoise\$6.500

Patagonia\$6.900



WHISKYS

Jack Daniel's\$15.000

Jack Daniel's apple\$15.000

Jack Daniel's Fire\$15.000

Jack Daniel's Honey\$15.000

Jack Daniel's Gentelman\$21.000

Jim Beam\$15.000

Jim Beam Black\$20.000

Johnnie Walker Red\$12.000

Johnnie Walker Black\$16.000

Johnnie Walker Double Black\$20.000

Johnnie Walker Green\$50.400

Johnnie Walker Gold\$45.000

Johnnie Walker Blue\$60.000

Chivas Regal 12 años\$17.000

Chivas Regal 18 años\$23.000

Chivas Regal Royal Salute\$50.000

Jameson\$12.000

CAFETERIA

Café\$3.000

Machiatto\$3.000

Ristretto\$3.000

Cortado\$3.000

Café doble\$4.500