

Entradas



EMPANADA FRITA DE CARNE
VALOR EXPRESADO POR UNIDAD

\$6.000



PROVOLETA
CLÁSICA

\$16.000



PROVOLETA
NAPOLITANA

\$16.000



PAPAS FRITAS
CLÁSICA

\$12.000



PAPAS FRITAS
CHEDDAR Y BACON

\$17.000



PAPAS FRITAS
A CABALLO

\$17.000



BURRATA
ACOMPAÑADA DE PROSCIUTTO
CRUDO, TOMATES SECOS Y PESTO,
SOBRE CAMA DE RÚCULA.

\$34.000



MILANESITAS DE MOZZARELLA
ACOMPAÑADO CON DIP DE
POMODORO

\$16.000



Especiales de la Casa



PANINI 3 FORMAGGI E AVOCADO

\$26.000

PANINI CON QUESO DANBO, MOZZARELLA, QUESO BRIE Y PALTA.



TOSTÓN CIRO

\$26.000

PAN DE MASA MADRE, PALTA, HUEVO REVUELTO Y JAMÓN CRUDO.



TOSTÓN ITALIANO

\$24.000

PAN DE MASA MADRE, PALTA, BOCONCCINOS, TOMATES SECOS, ACEITUNAS NEGRAS Y UN TOQUE DE OLIVA.



TOSTÓN DE MASA MADRE

\$21.000

CON PALTA, SEMILLAS Y TOMATES SECOS.

OPCIONAL: HUEVO REVUELTO.

\$5.000



TOSTADO CIRO

\$21.000

FOCACCIA DE MASA MADRE, TOSTADA CON JAMÓN COCIDO NATURAL Y MOZZARELLA.



CORNETTO DE JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO

\$13.000



CORNETTO CAPRESSE

\$15.000

MOZZARELLA, TOMATES SECOS, ALBAHACA Y OLIVA.



CORNETTO PROTEICO

\$19.000

JAMÓN COCIDO NATURAL, QUESO Y HUEVOS REVUELTOS.



CORNETTO IBÉRICO

\$20.000

JAMÓN CRUDO, RÚCULA Y QUESO.



CAPO PROSCIUTTO

\$30.000

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, RÚCULA, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN EN PAN RÚSTICO ORGÁNICO.



CIABATTA JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO

\$16.000



CIABATTA CRUDO Y MANTECA

\$21.000



SCON RELLENO

\$12.000

CON QUESO SARDO ESTACIONADO.



SCON RELLENO

\$13.000

CON QUESO SARDO ESTACIONADO, ACEITUNAS Y TOMATES SECOS.

Almuerzos y cenas



COPITAS DE CORTESÍA ESPUMANTE FREIXENET



**MILANESA DE CARNE
CON FIDEOS**

\$34.000



**MILANESA DE CARNE
NAPOLITANA**

\$35.000

GUARNICIONES:
PAPAS RÚSTICAS | MIX DE VERDES Y
CHERRYS.



OJO DE BIFE

\$49.000

GUARNICIONES:
PAPAS RÚSTICAS | MIX DE VERDES Y
CHERRYS.



SUPER LASAGNA

\$30.000

OPCIONES DE SALSAS:
POMODORO - CREMA DE PANCETA -
ROSA - PESTO



RAVIOLI DI CARNE

\$31.000

RELLENO DE RAGU DE CARNE NAPOLETANO,
MOZZARELLA, RICOTA CREMOSA Y
PARMESANO

OPCIONES DE SALSAS: POMODORO -
CREMA DE PANCETA - ROSA - PESTO



RAVIOLI 5 FORMAGGI

\$31.000

RELLENO DE RICOTTA, MOZZARELLA,
PARMESANO, SCAMORZA AHUMADA Y UN
TOQUE DE QUESO AZUL.

OPCIONES DE SALSAS: POMODORO -
CREMA DE PANCETA - ROSA - PESTO



ÑOQUIS DE PAPA

\$30.000

OPCIONES DE SALSAS:
POMODORO - CREMA DE PANCETA -
ROSA - PESTO



**MEDALLONES
VEGGIE**

\$29.000

ACOMPAÑADO CON MIX DE
VERDES Y TOMATITOS CHERRY.



WRAP & ROLL

\$24.000

POLLO MARINADO, MIX DE VERDES,
MIX DE QUESOS Y ADEREZO CAESAR.



TARTA DEL DÍA

\$24.000

ACOMPAÑADA DE GUARNICIÓN DE
RÚCULA Y TOMATITOS CHERRY.
• POLLO Y PUERRO.
• CALABAZA.



**POLLO GRILLADO
CON ENSALADA**

\$32.000

DE ZANAHORIA Y HUEVO DURO.



POLLO DE LA CASA

\$27.000

CIABATTA RELLENA DE POLLO
MARINADO, RÚCULA, TOMATE FRESCO
Y MAYONESA.

• OPCIONAL AL PLATO

• OPCIONAL: PALTA\$7.000

Almuerzos y cenas



COPITAS DE CORTESÍA ESPUMANTE FREIXENET



INSALATA DI VERANO

\$25.000

ARROZ YAMANI MARINADO, TOMATES
CHERRYS, LECHUGA, ZANAHORIA,
HUEVO, PAPINES Y CALABAZA ASADA.



INSALATA DI TONNO

\$28.000

ARROZ YAMANI MARINADO, TOMATES
CHERRYS, RÚCULA, PAPINES
MARINADOS, LOMITOS DE ATÚN AL
NATURAL (LA CAMPAGNOLA),
CALABAZA ASADA EN CUBOS.



INSALATA PROTEICA

\$28.000

POLLO MARINADO, PALTA, QUINOA,
TOMATITOS CHERRY, CON COLCHÓN
DE HOJAS VERDES.



RISOTO DE CALABAZA

\$24.000



Menú Infantil

INCLUYE UN VASITO DE HELADO



NUGGETS CON PAPAS FRITAS

\$26.000



FIDEOS CASARECCE CON CREMA

\$26.000

Pizzas al molde



MOZZARELLA

\$24.000



**MOZZARELLA Y
JAMÓN COCIDO NATURAL**

\$25.000



**BRIE, JAMÓN CRUDO
Y RÚCULA**

\$29.000



Sandwiches Signature

- ARMALOS COMO QUIERAS:**
- TOMATE.
 - HUEVO FRITO.
 - QUESO DAMBO.
 - LECHUGA.
 - CHEDDAR.
 - JAMÓN COCIDO.



LOMITO CON FRITAS

\$32.000

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES
(USA TU MAGIA)



**HAMBURGUESA DOBLE
CON FRITAS**

\$30.000

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES
(USA TU MAGIA)



**SANDWICH DE MILA
CON FRITAS**

\$32.000

A ELECCIÓN 4 INGREDIENTES
(USA TU MAGIA)

Focaccia rellena



**FOCACCIA DE
SALAMI, TOMATE SECO
Y MOZZARELLA.**

\$21.000



**FOCACCIA DE MORTADELLA
CON PISTACHO, PESTO Y
STRACHIATELLA.**

\$21.000



**FOCACCIA DE PROSCIUTTO
CRUDO, RÚCULA, ACEITE DE
OLIVA EXTRA VIRGEN
Y MOZZARELLA.**

\$24.000



**FOCACCIA DE
JAMÓN COCIDO NATURAL
Y QUESO.**

\$21.000



FOCACCIA 3 FORMAGGI

\$21.000

Selección de quesos y Fiambres

QUESO BRIE, QUESO AZUL, QUESO MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO,
JAMÓN COCIDO NATURAL, MORTADELA Y SALAMI.

• 2 PERSONAS *\$40.000*

• 4 PERSONAS *\$53.000*



Menú ejecutivo

SIN TACC



DESAYUNO

\$18.000

TOSTADAS (3 UNIDADES)
CON QUESO Y MERMELADA
SIN TACC + UNA INFUSIÓN A GUSTO.



ALMUERZO

\$25.000

ROLL DE CARNE
CON UNA BEBIDA A ELECCIÓN
+ CAFÉ.



ALMUERZO

\$25.000

TARTA DE ZAPALLITO
CON UNA BEBIDA A ELECCIÓN
+ CAFÉ.



MERIENDA

\$17.000

CUADRADO DE CARROT CAKE +
UNA INFUSIÓN A GUSTO.



CENA

\$25.000

EMPANADAS DE CARNE (3 UNIDADES)
CON UNA BEBIDA A ELECCIÓN
+ CAFÉ O VASO DE HELADO.

Glutenfree



ARABE DE
JAMÓN Y QUESO.

\$20.000



ALFAJOR DE
CHOCOLATE BLANCO

\$13.000



ALFAJOR DE
CHOCOLATE CON DDL

\$13.000

TODO RICO,
TODO EL DÍA™



CUBIERTO POR PERSONA
\$4.000



DISFRUTÁ EL MENU DIGITAL,
ESCANEOANDO EL QR.



Linea keto Ciro – low carb

SIN HARINAS REFINADAS,
SIN AZÚCARES AGREGADOS,
MUY BAJO CONTENIDO DE CARBOHIDRATOS
SIN CONSERVANTES.



TARTA CHOCO PECAN

\$15.000

NUECES PECAN, DÁTILES, MANTEQUILLA
DE MANÍ, CACAO 100%, ESENCIA DE
VAINILLA Y MIEL ORGÁNICA.



BROWNIES

\$11.000

MANTECA ORGÁNICA, HARINA DE
ALMENDRA, CACAO 100%, XILITOL,
HUEVO Y ESENCIA VAINILLA.



SCON DE QUESO

\$11.000

MANTECA ORGANICA, QUESO
REGGIANITO, LECHE DESCREMADA,
HUEVOS DE GRANJA.



AVOCADO TOAST

\$18.000

HARINA DE ALMENDRAS, ACEITE EXTRA
VIRGEN, HUEVOS DE GRANJA,
CON PALTA Y HUEVOS.



TOSTADO

\$15.000

HARINA DE ALMENDRAS, ACEITE EXTRA
VIRGEN CON JAMON COCIDO
NATURAL Y QUESO PORT SALUT.



BUDIN DE CHOCOLATE CON DDL

\$11.000

HARINA ALMENDRA, DDL SIN AZÚCAR,
YOGURT GRIEGO, CACAO 100%,
HUEVOS DE GRANJA.



EGG BITES

\$7.000

2 HUEVOS, JAMON COCIDO NATURAL
Y QUESO POR SALUT.



ALFAJOR SABLEE

\$8.000

HARINA DE AVENA, MANTECA DE MANI,
SEMILLAS DE CHIA Y DULCE DE LECHE
SIN AZÚCAR

NUEVA

Linea Kosher

CONSULTAR

Brunch Ciro \$81.000

para 3 o 4 personas



**COPITAS DE CORTESÍA
ESPUMANTE FREIXENET**

- 1 CANNOLI SICILIANO.
- 1 SCON RELLENO DE QUESO SARDO ESTACIONADO.
- 1 INTEGRAL CAPRESSE.
- 1 FOCACCIA DE MORTADELLA, PESTO Y STRACHIATELLA.
- 1 CORNETO DE JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO.
- 1 ALFAJOR A ELECCIÓN
CHOCOLATE BLANCO CON DDL Y NUEZ /
CHOCOLATE CON DDL / RELLENO DE DDL
Y CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS
CUBIERTO DE CHOCOLATE.
- 1 SFOGLIATELLA DE PASTELERA.
- 1 PORCIÓN DE TORTA.
- VASO DE YOGURTH NATURAL CON
GRANOLA, MIEL Y FRUTOS ROJOS.
- 3 CHURROS.
- 3 CAFES O LIMONADAS.

**LLEVANDO EL BRUNCH
¡TENÉS 2X1 EN TRAGOS!**



Le Brunch \$76.000

para 3 o 4 personas

100% KETO PERO RIKO

SIN HARINAS REFINADAS,
SIN AZÚCARES AGREGADOS,
MUY BAJO CONTENIDO DE CARBOHIDRATOS
SIN CONSERVANTES.

- 1 ALFAJOR SABLÉE.
- 1 BROWNIE .
- 1 TARTA CHOCO PECAN.
- 1 BUDIN DE CHOCOLATE CON DDL.
- 2 EGG BITES.
- 1 YOGURTH CON FRUTAS Y GRANOLA.
- 1 SCON DE QUESO.
- 1 AVOTOAST.
- 1 TOSTADO DE JAMÓN COCIDO NATURAL Y QUESO PORT SALUT.
- 2 BEBIDAS A ELECCIÓN.

MIRAR INGREDIENTES EN LINEA KETO



Dolci fatti in casa



YOGURTH

\$13.000

BOWL DE YOGURTH CON GRANOLA,
MIEL Y FRUTA.



MEDIALUNA

\$4.000

VALOR EXPRESADO POR UNIDAD



SFOGLIATELLA DE PASTELERA.

\$9.000



CANNOLI GELATO

\$11.000

CONSULTAR RELLENOS.



CORNETTO

\$7.000



CORNETTO NUTELLA

\$17.000

CON NUTELLA, BANANA Y FRUTILLA.



PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN CON MIEL

\$14.000



WAFFLES PROTEICOS

\$16.000

WAFFLE PREPARADOS CON HARINA
ORGÁNICA, FRUTOS ROJOS,
ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE
MANÍ, RODAJITAS DE BANANA Y MIEL
ORGÁNICA.



WAFFLES DE NUTELLA

\$18.000

WAFFLE PREPARADOS CON HARINA
ORGÁNICA, NUTELLA, HELADO Y
FRUTILLAS FRESCAS.



CHURROS

\$3.000

VALOR EXPRESADO POR UNIDAD



AFFOGATO

\$11.000

PISTACHO / SAMBAYÓN / VAINILLA.



COOKIE GELATO

\$11.000

GALLETITA RELLENA DE CHOCOLATE
70% Y SEMBRADO DE FRUTOS SECOS.



GELATO PREMIUM

RECETA ITALIANA, PEDIR EN BARRA.

Porciones de Tortas

PARA COMPARTIR

\$16.000



CHOCOTORTA



RED VELVET



MATILDA



CHEESE CAKE



TORTA OREO



NUTELLA FERRERO



TIRAMISÚ



BOMBA BLOCK



PISTACHO



LIME KEY

Cookies



REDVELVET

\$9.000



PISTACHO

\$9.000



MATILDA

\$9.000

Alfajores



CHOCOLATE BLANCO
CON DDL Y NUEZ

\$8.000



CHOCOLATE CON DDL

\$8.000



ALFAJOR DE FRUTOS ROJOS
RELLENO DE DDL Y CORAZÓN DE
FRUTOS ROJOS CUBIERTO DE
CHOCOLATE.

\$8.000



NUTELLA

\$8.000

Colazione e Merenda



LEGGERO

\$19.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
YOGURTH CON GRANOLA,
MIEL Y FRUTAS.



ALL' AVOCADO

\$21.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
TOSTÓN CON PALTA, TOMATE SECO,
SEMILLAS DE SÉSAMO BLANCO, UNA
PIZCA DE SAL DEL HIMALAYA Y PIMIENTA.

OPCIONAL: HUEVO REVUELTO..... \$5.000

OPCIONAL: QUESO BLANCO..... \$4.000



NAPOLETANO

\$19.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
SFOGLIATELLA DULCE.



PORTEÑO

\$20.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA
DOS TOSTADAS DE PAN MULTICEREAL,
DOS DE PAN DE CAMPO CON QUESO
CREMA, MERMELADA ARTESANAL,
MANTECA Y DULCE DE LECHE.



PROTEICO

\$20.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
WAFFLE PREPARADO CON HARINA
ORGÁNICA, FRUTOS ROJOS,
ACOMPAÑADOS DE MANTEQUILLA DE
MANÍ, RODAJITAS DE BANANA Y MIEL
ORGÁNICA.



PUGLIESE

\$19.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
FOCACCIA TOSTADA CON JAMÓN
COCIDO NATURAL Y QUESO
MOZZARELLA.



AMERICANO

\$19.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
HUEVOS REVUELTOS CREMOSOS,
PAN DE MASA MADRE CON PIZCA DE
SAL DEL HIMALAYA.

OPCIONAL: JAMÓN CRUDO..... \$7.000

OPCIONAL: BACON..... \$7.000



PANCAKES ENERGÉTICOS

\$19.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
PREPARADOS CON HARINA DE AVENA
Y ALMENDRAS, ACOMPAÑADOS CON
MIEL Y FRUTAS DE ESTACIÓN.



CHOCOLATE CON CHURROS

\$18.000

4 UNIDADES Y DIPS DE NUTELLA O DDL.



CLÁSICO

\$13.000

CAFÉ O INFUSIÓN, JUGO DE NARANJA,
ACOMPAÑADO CON TRES MEDIALUNAS

Cafeteria



Caffè de especialidad & infusioni.

No cobramos adicional por leche vegetal.

ACOMPAÑADO DE UN MINI BROWNIE.



Cafe



Leche



Espuma



Chocolate



Helado



CAFÉ DEL DÍA

ORIGEN RUANDA ☿

\$4.000



RISTRETTO

SHOT ☿

\$4.000



ESPRESSO

SHOT ☿

\$4.000



CORTADO

SHOT ☿

\$5.000



ESPRESSO LUNGO

SHOT ☿☿

\$6.000



DOPPIO ESPRESSO

SHOT ☿☿

\$7.000



FLAT WHITE

SHOT ☿☿

\$7.000



MACCHIATO SIMPLE

SHOT ☿

\$5.000



MACCHIATO DOBLE

SHOT ☿☿

\$7.000



CAPUCCINO

SHOT ☿

\$9.000



CAFFELATTE

SHOT ☿

\$9.000



CAFFELATTE XL

SHOT ☿☿

\$10.000



CLÁSICO SUBMARINO

\$9.000



AFFOGATO

PISTACHO, VAINILLA, SAMBAYÓN.

\$11.000



VAINILLA LATTE

TAMBIÉN PODÉS SOLICITARLO FRIO.

\$9.000



COOKIE LATTE

GALLETITA RELLENA DE CHOCOLATE 70%
Y SEMBRADO DE FRUTOS SECOS.

\$11.000



MOCACCINO

LATTE CON BASE DE CHOCOLATE

\$9.000



MATCHA LATTE

\$9.000



ICED MATCHA LATTE

\$7.000



Té

CATALOGO
Timeless Tea
WMT 1888

W1. BREAKFAST BLEND

\$8.000

TÉ NEGRO CEYLON 40%, TÉ NEGRO ASSAM 30%, TÉ NEGRO DARJEELING 30%.

W2. MEISTER EARL GREY

\$8.000

TÉ NEGRO CEYLON, CASCARILLA DE ROSA MOSQUETA, PÉTALOS DE ROSA. ESENCIA DE BERGAMOTA.

W3. TIMELESS TEA

\$8.000

TÉ VERDE SENCHA, CÁSCARA DE NARANJA, JENGIBRE, CORIANDRO, PÉTALOS DE ROSA. ESENCIA DE MIEL.

W4. WMT BLEND

\$8.000

TÉ NEGRO ASSAM, CÁSCARA DE NARANJA, ARÁNDANO ROJO, PÉTALOS DE ROSA Y CALÉNDULA. ESENCIA DE CARAMELO.

W6. BLACK CHAI

\$8.000

TÉ NEGRO CEYLON, ANÍS ESTRELLADO, CANELA, CORIANDRO, PIMIENTA ROSA, CARDAMOMO, JENGIBRE. ESENCIA DE VAINILLA.

W7. WOOD TEA

\$8.000

TÉ VERDE SENCHA, CEDRÓN, AZAHAR, LEMONGRASS, BOLDO, HIERBABUENA.

W8. ROYAL TEA

\$8.000

ROOIBOS, CÁSCARA DE NARANJA, ARÁNDANO ROJO, PÉTALOS DE ROSA, CASCARILLA DE ROSA MOSQUETA. ESENCIA DE VAINILLA.

W9. PARA CASA - BLENDS WMT

\$12.000

TÉ EN HEBRAS, 60GRS.

Bebite, succhi, limonate

BEBIDAS, JUGOS, LIMONADAS.

AGUA CON Y SIN GAS

\$5.000

GASEOSAS

\$7.000

LÍNEA COCA- COLA EN BOTELLA DE VIDRIO

ACQUA PANNA

505 ML

750 ML



\$9.000

\$10.000

SAN PELLEGRINO

505 ML

750 ML



\$9.000

\$10.000

LIMONADA MENTA Y JENGIBRE

\$8.000

JUGO DE NARANJA

\$9.000

MILK SHAKE

\$12.000

DULCE DE LECHE TENTACIÓN / CHOCOLATE CIRO /
FRUTILLA A LA CREMA / MANGO Y NARANJA /
VAINILLA.



Smoothie y Licuado

CON O SIN AZÚCAR.

LICUADO

\$12.000

FRUTILLA Y BANANA.



SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS

\$11.000

FRAMBUESA Y FRUTILLA.



SMOOTHIE TROPICAL

\$11.000

MANGO Y DURAZNO.

Nuestra selección de vinos

VALOR DE VINOS AL COSTO ¡APROVECHALOS!

CABERNET FRANC ENEMIGO CABERNET FRANC BODEGA ALIANA	\$68.000
CUCHILLO DE PALO LAURA CATENA	\$27.000
MALBEC SAINT FELICIEN MALBEC BODEGA CATENA ZAPATA	\$37.000
ANGELICA ZAPATA MALBEC BODEGA CATENA ZAPATA	\$81.000
ENEMIGO MALBEC BODEGA ALIANA	\$63.000
MALBEC ARGENTINO BODEGA CATENA ZAPATA	\$194.000
DV CATENA MALBEC MALBEC BODEGA CATENA ZAPATA	\$56.000
CUPRA GRAN MALBEC FAMILIA ANGELICI	\$81.000
BLEND CUPRA BLEND 2021 FAMIGLIA ANGELICI	\$99.000
DV CATENA CABERNET MALBEC BODEGA CATENA ZAPATA	\$32.000
RUTINI CABERNET MALBEC BODEGA RUTINI WINES	\$35.000
PINOT NOIR DOMAINE NICO LAURA CATENA	\$79.000
LUCA LAURA CATENA	\$61.000
VINOS BLANCOS Y ROSADOS CUPRA ROSE 2023 FAMIGLIA ANGELICI	\$81.000
SAINT FELICIEN ROSE BODEGA CATENA ZAPATA	\$63.000
NICASIA VIOGNIER BODEGA CATENA ZAPATA	\$30.000
LA POSTA WHITE BLEND LAURA CATENA	\$29.000
DV CATENA CHARDONNAY BODEGA CATENA ZAPATA	\$49.000
ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY BODEGA CATENA ZAPATA	\$56.000
SAINT FELICIEN CHARDONNAY BODEGA CATENA ZAPATA	\$30.000

Vino por copa

CONSULTAR VARIEDAD

\$15.000

BODEGA
CATENA ZAPATA

Espumantes

VEUVE CLICQUOT BRUT

\$231.000

BARÓN B EXTRA BRUT

\$99.000

BARON B ROSE

\$99.000

FREIXENET ICE ROSÉ 200 ML

\$26.000

FREIXENET PROSECCO D.O.C 200 ML

\$31.000

FREIXENET ICE 200 ML

\$26.000

FREIXENET ITALIAN ROSÉ

\$26.000

FREIXENET MIA

\$26.000

Nuestros whiskys

THE GLENLIVET

\$34.000

JAMESON

\$29.000

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

\$126.000

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

\$63.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

\$53.000

THE MACALLAN

\$111.000



Cocktails clásicos

NEGRONI	\$17.000
GIN BLU, CAMPARI, VERMOUTH DULCE CARPANO.	
OLD FASHIONED	\$17.000
AZÚCAR, ANGOSTURA, WHISKY AMERICANO.	
DRY MARTINI	\$17.000
VODKA SERNOVA, VERMOUTH SECO.	
ESPRESSO MARTINI	\$18.000
CAFÉ, VODKA SERNOVA, LICOR DE CAFÉ Y ALMÍBAR.	
CYNAR JULEP	\$17.000
CYNAR, JUGO DE POMELO, ALMÍBAR, MENTA, SODA.	
MANHATTAN	\$17.000
WHISKY AMERICANO, VERMOUTH DULCE, ANGOSTURA.	

Vermouth y aperitivos

APEROL SPRITZ	\$16.000
APEROL, CHANDON EXTRA BRUT, SODA.	
CARPANO ROSSO	\$16.000
VERMOUTH DULCE CARPANO, SODA/TÓNICA/POMELO.	
FERNET BRANCA COLA	\$16.000
CAMPARI ARANCIATA	\$16.000
CAMPARI, JUGO DE NARANJA.	
CAMPARI PASSION	\$16.000
CAMPARI, JUGO DE NARANJA, ALMÍBAR DE FRUTOS ROJOS, SODA.	
LIMONCELO (LUXARDO)	\$21.000
SAMBUCA (LUXARDO)	\$21.000
GRAPA ITALIANA	\$21.000

Birra y sidra

PATAGONIA AMBER LAGER	\$15.000
PATAGONIA IPA	\$15.000
PATAGONIA LAGER DEL SUR	\$15.000
STELLA ARTOIS	\$15.000
STELLA ARTOIS SIN ALCOHOL	\$15.000
CORONA	\$17.000
PERONI	\$17.000
	
SIDRA 1930	\$15.000

Nuestros Gins

GIN TONIC

GIN BLU Y TÓNICA.

\$17.000

OTTIMO GIN TONIC

GIN HENDRICKS, TÓNICA.

\$34.000

GIN TONIC FRUTOS ROJOS

GIN TANQUERAY ROYALE Y TÓNICA.

\$21.000

GIN ARANCIATA

GIN TANQUERAY SEVILLA Y TÓNICA.

\$21.000

GIN DE RAIZ

GIN BLU, SYRUP DE HIBISCUS Y TONICA.

\$17.000

Nuestros Tragos

MOSCOW MULE

VODKA, LIMA, ALMÍBAR, GASEOSA GINGER ALE.

\$17.000

MOJITO MALIBU

MALIBU, MENTA, LIMA, ALMÍBAR, SODA.

\$17.000

CAIPIROSKA

VODKA SERNOVA, LIMA, ALMÍBAR.

\$17.000

TINTO DE VERANO

VINO MALBEC, ALMÍBAR, LIMÓN EXPRIDIDO, FRUTOS ROJOS.

\$17.000



CLAVE DE WIFI: **Ciro2021**

Ciro

GASTRONOMÍA