

Carta Circus Bar

Cócteles

	Precio	:		Precio
Alexander	\$ 1.800	:	Innovation	\$ 4.000
Alexandra	\$ 2.000	:	Jhon Collins	\$ 3.500
Amaretto Sour	\$ 2.000	:	Kir	\$ 2.000
Americano	\$ 2.000	:	Kir Royal	\$ 2.000
Black Russian	\$ 3.000	:	Mango Sour	\$ 2.000
Bloody Mary	\$ 3.500	:	Manhattan	\$ 2.500
Caipiriña	\$ 2.500	:	Margarita	\$ 3.500
Caipirissima	\$ 2.500	:	Martini Bond	\$ 2.500
Caipiroshka	\$ 2.500	:	Martini Dry	\$ 3.000
Campari Tónica / Mineral	\$ 3.000	:	Mojito	\$ 2.000
Chardonnay Sour	\$ 2.000	:	Papaya Sour	\$ 2.000
Clavo Oxidado	\$ 4.000	:	Peach Almond Shake	\$ 2.500
Cosmopolitan	\$ 2.500	:	Pisco Sour	\$ 2.000
Daikiri	\$ 2.500	:	Planter´s Punch	\$ 2.000
Energy Bubble	\$ 2.500	:	Tom Collins	\$ 2.500
Frozen Kiss On The Beach	\$ 2.500	:	Vaina	\$ 1.800
Frozen Margarita	\$ 3.000	:	Whisky Sour	\$ 3.000

Tragos

	Precio
Bailey´s	\$ 3.000
Gin Beefeater	\$ 3.500
Gin Bombay Sapphire	\$ 3.500
Gin Tanqueray	\$ 3.500
Jerez Tío Pepe	\$ 3.800
Pisco Alto Del Carmen 35°	\$ 3.000
Pisco Capel 35°	\$ 2.500
Ron Bacardi Limon	\$ 3.000
Ron Bacardi Blanco	\$ 2.500
Ron Bacardi Coco - Orange - Bigg Apple - Razz	\$ 3.500
Ron Bacardi Dorado	\$ 2.500
Ron Havana Club 7 Años	\$ 4.500
Ron Havana Club Añejo Reserva	\$ 3.500
Vodka Absolut Blue	\$ 3.500
Vodka Absolut Flavours	\$ 4.000
Vodka Sky	\$ 3.000
Vodka Stolichnaya	\$ 3.000
Whisky Et. Negra	\$ 4.500
Whisky Et. Roja	\$ 3.000
Whisky Jack Daniel`s	\$ 4.000
Whisky JB	\$ 3.000

Bebidas y Jugos	Precio
Bebidas Gaseosas	\$ 1.200
Red Bull	\$ 2.000
Agua Mineral C/Gas	\$ 1.000
Agua Mineral S/Gas	\$ 1.000
Jugo Natural Frambuesa - Mango - Papaya - Frutilla	\$ 1.500

Cervezas	Precio
Heineken	\$ 2.000
Corona	\$ 2.000
Cristal	\$ 1.500
Cristal Red Ale	\$ 1.500
Cristal Black	\$ 1.500
Grolsh	\$ 2.000
Kunstmann Bock	\$ 2.500
Kunstmann Lager	\$ 2.500
Kunstmann Torobayo	\$ 2.500
Negra Modelo	\$ 2.000

Vinos y Espumosos	Precio
Copa de Vino Torreón de Paredes Reserva	\$2.500
Copa de Vino Torreón de Paredes Valle de Rengo	\$1.500
Copa de Champagne Brut Nature	\$2.000

Ronda de Tapas - Cuatro Tipos a elección \$ 5.000

Tapas frías

- 👍 Base de pan baguette con pastrami, lechuga hidropónica y tomate asado
- 👍 Base de pan baguette con jamón serrano, lechuga hidropónica y brotes de alfalfa
- 👍 Base de pan baguette con queso crema, salmón ahumado y lechuga hidropónica

Tapas calientes

- 👍 Tortilla de papas con aceitunas y dressing de cilantro a la oliva
- 👍 Base de pan baguette chorizo español y cebolla acaramelada
- 👍 Zucchini relleno gratinado con queso roquefort

* Con su Ronda de Tapas le sugerimos un Merlot o un Chardonnay Reserva de Torreón de Paredes, 2 copas al precio de una.

Tablas Para Picar

- 👍 Paté de la casa acompañado de mini tostaditas, cebolla caramelizada, manzana verde y frutos secos. \$4.000
- 👍 Tártaro de salmón al jengibre con jugo de limón de pica, acompañado de mini tostadas. \$6.500
- 👍 Camarones apanados con salsa de la casa. \$3.000
- 👍 Mix de empanaditas de horno (jamón de pavo-queso y queso-champiñón en masa integral; y queso-aceituna), 8 unidades. \$3.000
- 👍 Tostaditas con cebolla frita gratinada, queso de cabra y un toque de pimienta. \$7.000

Sándwiches

- ok Mechada italiana acompañado de papas fritas. \$4.500
- ok Mechada a lo pobre acompañado de papas fritas. \$4.500
- ok Pita con queso de cabra, palmitos, aceitunas, lechuga hidropónica, setas y aros de cebolla morada. \$4.000

Cenas Gourmet

Entradas

- ok Mousse de palta con camarones ecuatorianos y mini ensaladilla en dressing de hierbas \$4.000
- ok Crema de zapallo camote acompañado de crutones , parmesano y hojas verdes \$2.500
- ok Carne y Ave al Pil-Pil
Trocitos de filete de res y pollo salteados en aceite de oliva, ajo, aji cacho cabra y champiñones en cuartos acompañado de tostaditas y aderezó de la casa. \$5.000
- ok Trilogía de Mar al Pil-Pil o al Ajillo
Camarones ecuatorianos, ostiones, calamares y champiñones salteados en oliva, ajo, aji cacho cabra y vino blanco, acompañado con aderezo de la casa y pan tostado. \$6.000

Principales

- ok Filete de res en costra de queso cabra acompañado de puré rustico y salsa de merlot \$8.000
- ok Solomillo de cerdo a la mostaza acompañado de puré de lentejas y crocante de jamon serrano \$7.500
- ok Ravioli rellenos con queso Philadelphia
Exquisitos raviolos de casa rellenos con queso Philadelphia, bañados en una deliciosa salsa de tomate cherry, queso camembert y albahaca. Terminado con queso parmesano. \$6.500
- ok Fettuccini Campestre
Fettuccini acompañados con deliciosa salsa de, champiñones con queso parmesano, queso azul y tiritas de filete de res. \$5.500
- ok Papas pelo al romero horneadas acompañado de salmón al ajillo y hojas del huerto a la oliva con salsa de reducción. \$5.000

Postres

- ok Trilogía de crème brûlée (vainilla, chocolate jengibre y menta). \$3.000
- ok Mousse de chocolate blanco y negro acompañado de sorbet de aceite de oliva y chips de betarraga. \$3.000
- ok Sabores Nuestros (mousse de pisco sour con limones confitados acompañado de sorbet de vino navegado y compota de papayas) \$3.000

Cafetería

- ok Express \$1.200
- ok Cortado \$1.200
- ok Nescafé \$1.200
- ok Té \$1.000
- ok Té de Hierbas \$1.000