

Bristol

★★★★★



★★★★★





CERVEZAS

BEER / CERVEJA



Heineken Lager Botella 5°	\$5.800
Heineken 0° / Kunstmann 0.5°	\$5.900
Sol 4.5°	\$5.900
Royal Guard	\$6.500
Royal Guard APA	\$6.500
Austral Calafate 5°	\$7.500
Austral Lager 4.6°	\$7.500
Guayacán Golden Ale 5.5°	\$7.500
Guayacán Stout 6°	\$7.500
Kunstmann Torobayo 5°	\$7.500
Kunstmann Lager 4.3°	\$7.500
Austral Torres del Paine	\$7.900
Loa Ambar Lager	\$7.900
Loa Pale Ale	\$7.900
Loa West Coast	\$7.900

BARRIL / DRAFT / CHOPE

Royal Guard /	\$7.900
Kunstmann Torobayo	

Extra adicional por Michelada \$1.500
Extra charge for "Michelada" \$1.500 Chp.
Custo extra para "Michelada" \$1.500 Chp.



DESTILADOS

SPIRITS



VODKA

Absolut	\$8.500
Grey Goose	\$9.500

GIN

Beefeater Pink	\$8.500
Tanqueray Ten	\$8.500
Erba	\$8.500
Hendrick's	\$9.500
Tanqueray	\$9.500
El Viaje	\$9.500
12 Botanics	\$14.000

PISCO

Espíritu de los Andes	\$8.500
El Gobernador	\$8.900
Portón / Perú	\$8.900
Viñas de Oro / Perú	\$9.200
Valle Luna	\$9.200
Kuru	\$9.200
Waquar	\$9.500

RON

Havana Club Añejo Reserva	\$9.900
Havana Club Selección de Maestros	\$13.900
Zacapa 23	\$18.500



DESTILADOS

SPIRITS



COGNAC & BRANDY

Brandy Imperial Miguel Torres	\$11.800
Cognac Remy Martin	\$13.500
Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$23.000

TEQUILA

Don Julio	\$9.900
Tequila 1800 Reposado	\$10.500
Tequila Olmeca Blanco	\$16.000
Tequila Olmeca Reposado	\$22.500

LICORES

Fernet Branca	\$9.000
Ramazotti	\$9.900
Kalhúa	\$10.500
Ricard	\$10.500
Frangelico	\$10.500
Disaronno	\$11.500
Saint Germain	\$11.900
Drambuie	\$11.900
Cointreau	\$13.000
Grand Marnier	\$14.900



DESTILADOS

SPIRITS



WHISKY Single Malt

Jameson	\$14.900
Glenfiddich 12 años	\$16.900
The Macallan 12 años	\$21.500
The Macallan 18 años	\$66.000

WHISKY Blended

Johnnie Walker Red Label	\$11.800
Ballantine's Finest	\$11.800
Johnnie Walker Black Label	\$12.500
Chivas Regal 12 años	\$12.500

WHISKY Bourbon & Tennessee

Wild Turkey 101 Proof Bourbon	\$10.900
Jack Daniel's N° 7 Tennessee	\$12.500

Vermouth & Bitters

Araucano	\$6.500
Campari	\$7.500



COCTELERÍA

CLASSIC COCKTAILS / DRINKUES

★★★★★

Tragos Clásicos

Kir Royal	\$7.500
Caipiriña	\$7.900
Negroni	\$7.900
Tom Collins	\$7.900
John Collins	\$7.900
Daiquiri	\$7.900
Dry Martini	\$7.900
Screw Driver	\$7.900
Mojito	\$7.900
Margarita	\$7.900
Piña Colada	\$7.900
Vaina	\$7.900
Pisco Sour Tradicional Chileno	\$8.500
Black Russian	\$8.500
White Russian	\$8.500
Old Fashioned	\$8.900
Irish Coffee	\$8.900
Godfather	\$8.900
Cosmopolitan	\$8.900
Aperol Splitz	\$8.900
Campari Tónica / Naranja / Mineral	\$8.900
Rusty Nail	\$9.500
Bloody Mary	\$9.500
Pisco Sour Tradicional Peruano	\$9.900
Manhattan	\$9.900
Pisco Sour Catedral Chileno	\$16.900
Pisco Sour Catedral Peruano	\$18.600

Copa Espumantes/ Vinos

Espumante por copa Brut / Rosé	\$5.600
Vino por copa variedad de cepas	\$6.900



COCTELERÍA

MIXOLOGY /DRINQUES DE AUTOR

★★★★★

Tragos de Autor

Vuelo de Alma

\$8.900

Una exótica y frutal receta con licor de cassis, maracuyá, dry gin y espumante brut.

An exotic and fruity recipe with cassis liqueur, passion fruit, dry gin, and brut sparkling wine.

Uma receita exótica e frutada com licor de cassis, maracujá, gim seco e espumante brut.

Aqha

\$8.900

Cóctel terroso que nos transporta al bosque, el jerez aporta la dulzura seca, el vermouth artesanal un sutil amargor, todo envuelto e integrado con la sofisticación del vodka.

An earthy cocktail that transports us to the forest, with sherry providing dry sweetness and artisanal vermouth adding subtle bitterness, all enveloped and integrated with the sophistication of vodka.

Um coquetel terroso que nos transporta para a floresta, o xerez traz a doçura seca, o vermute artesanal um amargor sutil, tudo envolvido e integrado com a sofisticação da vodca.

Santiago Flip

\$8.900

Cóctel elegante y sofisticado, pasión cubana y madurez, el licor 43 aporta misterio y tradición española, el puré de piña es frescor y dulzura, el oporto es riqueza y elegancia y el jarabe de horchata nos trae a la mente cremosidad y sutileza, todo integrado es mixtura de culturas y razas.

An elegant and sophisticated cocktail, Cuban passion and maturity, Licor 43 brings mystery and Spanish tradition, pineapple purée brings freshness and sweetness, port wine brings richness and elegance, and horchata syrup brings creaminess and subtlety to mind. All together, it is a blend of cultures and races.

Cocktail elegante e sofisticado, paixão cubana e maturidade, o licor 43 traz mistério e tradição espanhola, o purê de abacaxi é frescor e doçura, o porto é riqueza e elegância e o xarope de horchata nos traz à mente cremosidade e sutileza, tudo integrado em uma mistura de culturas e raças.



COCTELERÍA

MIXOLOGY /DRINQUES DE AUTOR

★★★★★

Sangría

\$8.900

Bienvenidos a la frescura cítrica y chispeante de este trago que combina la intensidad del vino con el dulzor y la cremosidad de la fruta macerada, todo integrado con licor de naranjas y pisco que nos harán soñar con eternas tardes de primavera o verano.

Welcome to the sparkling citrus freshness of this drink, which combines the intensity of wine with the sweetness and creaminess of macerated fruit, all blended with orange liqueur and pisco, transporting us to endless spring or summer afternoons.

Bem-vindos à frescura cítrica e espumante desta bebida que combina a intensidade do vinho com a doçura e a cremosidade da fruta macerada, tudo integrado com licor de laranja e pisco que nos farão sonhar com eternas tardes de primavera ou verão.

El Sueño

\$9.900

Un viaje a los sueños de la cultura chilena donde, el aperol es el amanecer dulce y vibrante, el maracujá y el limón son la energía de la naturaleza, la fassionela es la mixtura de culturas, el licor 43 representa el misterio y la tradición, el huevo es la espuma de la cordillera y el agua nos transporta a la libertad y la frescura.

A journey into the dreams of Chilean culture, where Aperol is the sweet and vibrant dawn, passion fruit and lemon are the energy of nature, Fassionela is the mixture of cultures, Licor 43 represents mystery and tradition, egg is the foam of the mountains, and water transports us to freedom and freshness.

Uma viagem aos sonhos da cultura chilena, onde o aperol é o amanhecer doce e vibrante, a maracujá e o limão são a energia da natureza, a fassionela é a mistura de culturas, o licor 43 representa o mistério e a tradição, o ovo é a espuma da cordilheira e a água nos transporta para a liberdade e o frescor.

Laguna Andica

\$11.500

Percibe una experiencia de clase mundial, con este cóctel preparado con botánicos medicinales donde el almíbar de "aliun" fortalece el sistema inmunológico, el "clean cordial" de cítricos es rico en vitamina "C", el licor de huacatay un tónico estomacal y el aire de té verde previene las afecciones de la piel y estimula el metabolismo.

Enjoy a world-class experience with this cocktail prepared with medicinal botanicals, where aliun syrup strengthens the immune system, citrus clean cordial is rich in vitamin C, huacatay liqueur is a stomach tonic, and green tea air prevents skin conditions and stimulates the metabolism.

Desfrute de uma experiência de classe mundial com este coquetel preparado com ingredientes medicinais, onde o xarope de "aliun" fortalece o sistema imunológico, o "clean cordial" cítrico é rico em vitamina C, o licor de huacatay é um tônico estomacal e o ar de chá verde previne doenças de pele e estimula o metabolismo.



SOFT DRINKS



**BEBIDAS / FIZZY DRINKS /
REFRIGERANTE** \$ 4.500
**AGUAS MINERALES /
MINERAL WATER**

MOCKTAILS / SEM ÁLCOOL \$ 5.500
Mojito Berries / Piñada Tropical

**ICE TEA VARIETADES /
CHÁ GELADO** \$ 5.500
Chai
Pu-ehr con Naranja

**AGUA MINERAL IMPORTADA /
PREMIUM WATER BOTTLE** \$ 5.600

**ENERGÉTICA / ENERGY DRINK /
ENERGÉTICO** \$ 6.600
Red Bull

JUGOS / JUICE / SUCO \$ 7.500
Jugos naturales

**LIMONADAS VARIETADES /
LEMONADE** \$ 7.500

Menta y Jengibre / **Mint and Ginger** / Hortelã
e Gengibre

Albahaca y Maracujá / **Basil and**

Passion Fruit/

Manjerição e Maracujá

Frutos Rojos / **Berries** / Frutas vermelhas

Piña con Albahaca y Coco / **Pineapple with**

Basil and Coconut / Abacaxi com manjerição

e coco



CAFETERÍA

COFFEE AND TEA / CAFÉ E CHÁS ★★★★★

FRÍOS / COLD / GELADO

Milkshake Berries y Chocolate	\$7.900
Blanco Malteadas Tropical	\$7.900
Frapuccino Manjar	\$9.600

CALIENTES SIMPLES / HOT / QUENTE

Espresso	\$5.900
Americano	\$5.900
Macchiato	\$5.900
Cappuccino	\$5.900
Cappuccino sabores	\$5.900
Lungo	\$5.900
Ristretto	\$5.900
Chocolate caliente	\$6.400

CALIENTES DOBLE / DOUBLE SHOT / DUPRO

Espresso	\$6.900
Americano	\$6.900
Macchiato	\$6.900
Chocolate Caliente	\$6.900
Mocaccino	\$6.900
Latte	\$6.900
Latte Sabores	\$6.900

TÉ E INFUSIONES / TEA AND TISANE / CHÁ E INFUSÕES

Boldo, Cedrón , Manzanilla /	\$3.900
Boldo, Lemon Verbena, Chamomile /	
Boldo, Erya Cidreira, Camomila	
Tetera de Té / Teapot for Two /	\$6.000
Bule para dois	



DESAYUNOS

Breakfast / Café da manhã ★ ★ ★ ★ ★

DESAYUNOS

Lunes a domingo entre las 08.00 hrs. y las 10:30 hrs.
Mon - Sun 8 - 10:30 AM | Seg a Dom 8 as 10:30

Desayuno Italiano: Tostadas de hogaza integral hecho en casa, servido con palta, queso ranquito laminado y jamón planchado. Acompañado de té o café y jugo. \$12.700

Italian Breakfast: Homemade whole wheat toast served with avocado, sliced cheese, and grilled ham. Accompanied by tea or coffee and juice.

Café da manhã italiano: Torradas de pão integral caseiro, servidas com abacate, queijo ranquito fatiado e presunto grelhado. Acompanhado de chá ou café e suco.

Desayuno Express: Pan Croissant con Jamón y Queso ó Medialuna rellena con manjar. Acompañado de té o café y jugo \$13.400

Express Breakfast: Croissant with ham and cheese or crescent roll filled with manjar. Accompanied by tea or coffee and juice

Café da manhã expresso: Croissant com presunto e queijo ou croissant recheado com manjar. Acompanhado de chá ou café e suco

HORA DEL TÉ / AFTERNOON TEA | HORA DE CHÁ

Lunes a domingo entre las 16.00 hrs. y las 18:30 hrs.
Mon - Sun 16 - 18:30 | Seg a dom 16 ás 18:30

Hora del té Italiano: Tostadas de hogaza integral hecho en casa, servido con palta, queso ranquito laminado y jamón planchado. acompañado de té o café y jugo. \$12.700

Italian tea time: Homemade whole wheat toast served with avocado, sliced ranquito cheese, and grilled ham, accompanied by tea or coffee and juice.

Hora do chá italiano: Torradas de pão integral caseiro, servidas com abacate, queijo ranquito laminado e presunto grelhado. Acompanhadas de chá ou café e suco.

Hora del té Express: Pan Croissant con Jamón y Queso ó Medialuna rellena con manjar, acompañado de té o café y jugo. \$13.400

Tea Time Express: Croissant with ham and cheese or crescent roll filled with manjar, accompanied by tea or coffee and juice.

Hora do chá Express: Croissant com presunto e queijo ou croissant recheado com manjar, acompanhado de chá ou café e suco.



ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER / ALMOÇO E JANTAR ★ ★ ★ ★ ★

CLÁSICOS & GARNITURAS / GRILLED AND GARNITURES /
GRELHADOS E ACOPANHAMENTOS

Jugoso medallón de filete de res. **\$17.500**
Juicy medallion grilled beef fillet.
Suculento medalhão de filé de carne bovina.

Deliciosa pechuga de pollo a la plancha. **\$11.500**
Delicious grilled chicken breast.
Delicioso peito de frango grelhado.

Filete de salmón o merluza austral a la plancha. **\$15.900**
Grilled salmon or southern hake fillet.
Filet de salmão ou merluza austral à grelha.

Arroz blanco. **\$5.500**
White rice.
Arroz branco.

Arroz con semillas, tomate y ciboulette. **\$5.500**
Rice with seeds, tomato, and chives.
Arroz com sementes, tomate e ciboulette.

Crujientes papas fritas. **\$5.900**
Crispy French fries.
Batatas fritas crocantes.

Fresca porción de verduras salteadas de la temporada. **\$6.500**
Fresh portion of sautéed seasonal vegetables.
Porção fresca de vegetais salteados da estação.

Porción de ensalada mixta. **\$9.500**
Portion of mixed salad.
Porção de salada mista.

Chancao de papas a la oliva. **\$7.500**
Potato salad with olive oil.
Molho de batatas com azeite.

Puré de Papas. **\$5.500**
Mashed potatoes.
Puré de batatas.

Porción de ensalada verde. **\$11.500**
Portion of green salad.
Porção de salada verde.



ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER / ALMOÇO E JANTAR ★ ★ ★ ★ ★

MENÚ NIÑOS / KID'S MENU / CRIANÇAS

Pasta con Salsa Boloñesa o Alfredo **\$13.500**
Pasta with Bolognese or Alfredo Sauce
Massa com molho à bolonhesa ou Alfredo

Paillard de Filete con Puré Cremoso **\$13.500**
Steak Paillard with Creamy Mashed Potatoes
Bife Paillard com purê de batatas cremoso

Mini pizzas con empanadas de queso **\$9.500**
(2 unidades cada una)
Mini pizzas with cheese empanada (filled flour pastry)
(2 units each)
Mini pizzas con empanada
(massa de farinha recheada) de queijo
(2 peças cada)

Pechuga de pollo grillada acompañada de papas fritas **\$12.000**
Grilled chicken breast accompanied with french fries
Peito de frango grelhado servido com batatas fritas

Menores de 12 años
Under 12 years of age
Crianças com menos de 12 anos de idade

Horario almuerzo:
Lunes a Viernes: 13:00 a 15:00 horas

Horario Cena:
Lunes a Domingo y Festivos de 19:00 a las 22:00 horas
Sábado, Domingo y Festivos: 13:30 a 15:00 horas

Lunch hours:
Monday to Friday: 1:00 p.m. to 3:00 p.m.
Saturday, Sunday and Holidays: 1:30 p.m. to 3:00 p.m.

Dinner hours:
Monday to Sunday and Holidays from 7:00 p.m. to 10:00 p.m.

Horário de almoço:
Segunda a sexta: 13:00 às 15:00 hrs.
Sábado, Domingo e Feriados: 13:30 às 15:00 hrs.

Horário do jantar:
Segunda a Domingo e Feriados das 19:00 às 22:00 hrs.



ALMUERZO & CENA

LUNCH & DINNER / ALMOÇO E JANTAR ★ ★ ★ ★ ★

PASTAS / MASSA

PASTA PENNE RIGATTI

\$16.700

Con pollo y camarones ecuatorianos, con exquisita salsa blanca o pomodoro, acompañada de queso grana padano.

PASTA PENNE RIGATTI

With chicken and Ecuadorian shrimp, with exquisite white sauce or pomodoro sauce, accompanied by Grana Padano cheese.

MASSA PENNE RIGATTI

Com frango e camarões ecuatorianos, com um delicioso molho branco ou pomodoro, acompanhado de queijo grana padano.

PASTA PUTTANESCA

\$20.500

con anchoas, aceitunas y alcaparras, con estopas de queso grana padano, en deliciosa salsa pomodoro.

PUTTANESCA PASTA

With anchovies, olives, and capers, with shreds of Grana Padano cheese, in a delicious pomodoro sauce.

MASSA PUTTANESCA

Com anchovas, azeitonas e alcaparras, com pedacinhos de queijo grana padano, em um delicioso molho pomodoro.

PASTA PUTTANESCA VEGANA

\$15.600

Al estilo Bristol, en deliciosa salsa pomodoro de la casa, acompañada de crocante de verduras.

VEGAN PASTA PUTTANESCA

Bristol style, in a delicious homemade pomodoro sauce, accompanied by crispy vegetables.

PASTA PUTTANESCA VEGANA

Ao estilo Bristol, em delicioso molho pomodoro da casa, acompanhado de crocante de legumes.



PIZZAS & ENSALADA

PIZZA & SALADS | PIZZA E SALADAS ★★★★★

PIZZAS

- Pizza Pepperoni / Pepperoni Pizza / Pizza de Pepperoni **\$17.500**
- Pizza Vegetariana / Vegetarian Pizza / Pizza Vegetariana **\$17.500**
- Pizza Mechada / Shredded Beef Pizza / Pizza de carne desfiada **\$19.400**
- Pizza Margarita / Margherita pizza / Pizza Margarita **\$17.500**

ENSALADA CÉSAR POLLO / CHICKEN CAESAR **\$14.900**
SALAD / SALADA CÉSAR COM FRANGO

Frescas lechugas de la costa, acompañadas de pechuga de pollo grillada, crutones, alcaparras, queso parmesano rallado y aderezo César.

Fresh coastal lettuce, accompanied by grilled chicken breast, croutons, capers, grated Parmesan cheese, and Caesar dressing.

Alface fresca da costa, acompanhada de peito de frango grelhado, crutons, alcaparras, queijo parmesão ralado e molho César.

ENSALADA MIX DE LECHUGA / **\$13.000**
MIXED LETTUCE SALAD / MIX DE FOLHAS

Selección de lechugas con cilantro, tomates cherry, palmitos, germinados, aceitunas y tostadas de pan hogaza acompañados de dressing balsámico.

Selection of lettuce with cilantro, cherry tomatoes, palm hearts, sprouts, olives, and toasted bread slices accompanied by balsamic dressing.

Seleção de alfaces com coentro, tomates cereja, palmito, brotos, azeitonas e torradas de pão acompanhadas de molho balsâmico.

ENSALADA CÉSAR SALMÓN / **\$18.900**
SALMON CAESAR
SALAD / SALADA CÉSAR COM SALMÃO

Frescas lechugas de la costa, acompañadas de salmón ahumado, crutones, alcaparras, queso parmesano rallado y aderezo César.

Fresh coastal lettuce, accompanied by smoked salmon, croutons, capers, grated Parmesan cheese, and Caesar dressing.

Alface fresca da costa, acompanhada de salmão defumado, crutons, alcaparras, queijo parmesão ralado e molho César.



POSTRES

DESSERT | SOBREMESA



Repostería de la casa

\$7.900

House Dessert

Confeitaria caseira

Copa de Helado (5 bolas)

\$6.900

Ice Cream Cup (5 scoops)

Copo de sorvete (5 bolas)

Ensalada de Fruta

\$10.500

Seasonal fruit salad.

Salada de frutas da estação.

Mini Selección de postres

\$10.500

2 unidades Mini Donuts

2 unidades Mini Beignet Caramel

2 Frutillas con Chocolate

Mini Dessert Selection

2 mini donuts

2 mini caramel beignets

2 strawberries with chocolate.

Mini seleção de sobremesas

2 unidades Mini Donuts

2 unidades mini beignet caramel

2 morangos com chocolate.



SÁNDWICHES

FRÍOS / COLD / FRIO ★★★★★

GRANDIOSO VEGANO

\$11.500

Pan hogaza de aceitunas con puré de palta, tomate cherry y zucchini grillados con chip de verduras.

Grand Vegan: Olive loaf bread with avocado purée, cherry tomatoes, and grilled zucchini with vegetable chips.

Grandioso Vegano: Pão de azeitonas com purê de abacate, tomate cereja e abobrinha grelhados com chips de vegetais

SALMÓN AHUMADO

\$12.900

Con lechuga, queso crema, pepino y brotes de alfalfa, Servido en pan Hogaza.

Smoked salmon with lettuce, cream cheese, cucumber, and alfalfa sprouts, served on a loaf of bread.

Salmão defumado com alface, cream cheese, pepino e brotos de alfafa, servido em pão Hogaza

JAMÓN SERRANO

\$16.200

Con queso mozzarella, tomate seco, rúcula con aceite de oliva y pesto de albahaca, servido en pan Ciabatta.

Serrano ham with mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, arugula with olive oil and basil pesto, served on ciabatta bread.

Presunto Serrano com queijo mozzarella, tomate seco, rúcula com azeite e pesto de manjeriço, servido em pão Ciabatta.



SÁNDWICHES

CALIENTES / HOT / QUENTE ★★★★★

BARROS JARPA

Jamón de pierna y queso caliente a la plancha.
Servido en pan de molde tostado.

\$11.500

*Barros Jarpa: Ham and warm grilled cheese.
Served on toasted bread.*

Barros Jarpa: Presunto e queijo quente grelhado.
Servido em pão torrado.

HAMBURGUESA

Con queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada
y pepinillo dill, con mayonesa servido en pan brioche
con sésamo.

\$14.900

*Cheeseburger with cheese, lettuce, tomato, caramelized
onion, and dill pickle, with mayonnaise, served on sesame
brioche bread.*

Hambúrguer com queijo, alface, tomate, cebola caramelizada
e pepino em conserva com endro, com maionese, servido
em pão brioche com gergelim.

CHACARERO

Churrasco de ternero, con tomates, porotos verdes
y fresco ají verde con mayonesa.
Servido en pan marraqueta o frica.

\$19.500

*Veal steak with tomatoes, green beans, fresh
green chili peppers, and mayonnaise.
Served on marraqueta or frica bread.*

Churrasco de vitela, com tomates,
feijão verde e pimenta verde fresca.
Servido em pão marraqueta ou frica.

BARROS LUCO

Churrasco de ternero con queso caliente a la plancha.
Servido en pan frica con mayonesa.

\$19.500

*Veal steak with hot grilled cheese and mayonnaise.
Served on frica bread.*

Churrasco de vitela com queijo quente grelhado, com maionese.
Servido em pão frica.

CLUB SÁNDWICH

Pechuga de pavo asada con tomate, lechuga y tocino,
con mayonesa.
Servido en pan de molde triple.

\$21.500

*Roasted turkey breast with tomato, lettuce, and bacon,
with mayonnaise.
Served on triple-decker bread.*

Peito de peru assado com tomate, alface e bacon, com maionese.
Servido em pão de forma triplo.



PICOTEOS

SNACKS AND PLATES / PETISCOS ★ ★ ★ ★ ★

CONO DE PAPAS FRITAS **\$8.500**
Acompañado de salsa golf y mayonesa merquén.

French Fry Cone

Served with golf sauce and merquén mayonnaise.

Cone de batatas fritas

Acompanhado de molho golf e maionese merquén.

PIL PIL **\$12.900**
De Pechuga de pollo con camarones.

*Chicken breast with shrimp al PIL PIL:
sautéed garlic and chili in hot olive oil.*

Peito de frango com camarões ao PIL PIL:

um refogado de alho e pimenta em azeite quente.

EMPANADAS DE CARNE MECHADA **\$14.900**
(6 unidades)
Acompañada de mayonesa al Ají verde.

Pulled meat turnovers

(6 pieces)

Served with green chili mayonnaise.

Pasteís de carne desfiada

(6 unidades)

Acompanhadas de maionese com pimenta verde.

EMPANADAS DE QUESO **\$15.900**
(8 unidades)
Acompañadas de pebre de tomates.

Melted Cheese Turnovers

(8 pieces)

Served with tomato pebre.

Pasteís com Queijo Derretido

(8 unidades)

Acompanhadas de molho de tomate.

CEVICHE DE REINETA **\$17.500**
Con palta, camarones, tostadas y lechuguillas.

*Reineta ceviche: With avocado, shrimp,
toast, and lettuce.*

Ceviche de Reineta: Com abacate, camarões,
torradas e alface.



TABLAS

PLATTERS | TÁBUAS



MIXTA DE QUESO Y FIAMBRE

\$24.500

Queso edam, ahumado, cabra fresco y camembert.
Jamón serrano, saucisson, chorizo vela, arrollado de cerdo y pavo rojo.
Acompañado de tostadas y garnituras.

*Cheese and Cold Cut Platter: Edam cheese, smoked cheese, fresh goat cheese, and camembert.
Serrano ham, saucisson, chorizo vela, pork roll, and red turkey. Served with toast and garnishes.*

Mixta de Queijo e Fiambre:

Queijo edam, defumado, cabra fresco e camembert.
Presunto serrano, saucisson, chouriço vela, enrolado deporco e peru vermelho.
Acompanhado de torradas e guarnições.

DE LA CASA

\$32.500

2 unidades empanadas de carne mechada
2 unidades de empanada de queso
2 unidades vasito ceviche de reineta
2 unidades pincho camarón
2 unidades pincho pollo damascos
2 unidades de chupe de jaiba
1 mini balde de papas en gajos
Mix de lechuguillas
Mix papa tika.

*2 shredded beef empanadas
2 cheese empanadas
2 small glasses of Reineta ceviche
2 shrimp skewers
2 chicken and apricot skewers
2 crab chupe soups
1 mini bucket of potato wedges
Mixed lettuce leaves
Mixed tika potatoes.*

2 empanadas de carne desfiada
2 empanadas de queijo
2 copos de cebiche de reineta
2 espetinhos de camarão
2 espetinhos de frango com damascos
2 chupes de jaiba
1 mini balde de batatas em fatias
Mistura de lechuguillas
Mistura de papa tika.



Happy Hour

★★★★★

17:00 hrs a 21:00 hrs.
Lunes a Domingo.

HAPPY CASCADA

\$ 20.500

2 bebidas + Acompañamiento

ELIGE ENTRE
SOFT DRINKS
CERVEZA BARRIL
COCTELERÍA DE AUTOR
ESPUMANTE ROSÉ O BRUT

Papas fritas

o

Empanadas masa filo vegana

o

Empanadas queso mantecoso.

HAPPY LOBBY

\$ 19.900

2 bebidas + Acompañamiento

ELIGE ENTRE
COCTELERÍA DE AUTOR
COPA DE VINO PINOT NOIR
SOFT DRINKS

Pincho de pollo con salsa de ají verde y
Brusqueta de jamón serrano con verdura grillada

o

Aceitunas, queso marinado, pepinillos acompañado
de churrascas y sopaipillas.

HAPPY BRISTOL

\$ 28.900

2 bebidas + Acompañamiento para compartir

ELIGE ENTRE
SOFT DRINKS
CERVEZA BARRIL
VINO DE LA CASA
COCTELERÍA DE AUTOR
ESPUMANTE ROSÉ O BRUT

1 Pizza para 2, Margarita ó Pepperoni

o

Tabla de quesos y charcutería.



Bristol
★★★★★

#ViveBristol

Síguenos en nuestras redes @plazasanfrancisco

