

CHIROLAS B̄AR



Nuestra Carta



BEEFEATER

CAMPARI

Corona

Tanqueray

JAMESON
IRISH WHISKEY



**Havana
Club**

PATAGONIA

STELLA * ARTOIS



Para Picar



<i>Empanadas de carne x2.</i>	<i>x1 \$125 - x6 \$600 - x12 \$1100</i>
<i>Empanadas de queso y cebolla x2.</i>	<i>x1 \$125 - x6 \$600 - x12 \$1100</i>
<i>Empanadas de jamón y queso x2.</i>	<i>x1 \$125 - x6 \$600 - x12 \$1100</i>
<i>Papas Clásicas.</i>	<i>\$600</i>
<i>Papas Chirolas (cheddar, panceta y verdeo).</i>	<i>\$800</i>
<i>Pechugas de pollo apanadas en polenta con relish de pepino y mostaza.</i>	<i>\$700</i>
<i>Bastones de muzzarella crocantes con salsa romesco.</i>	<i>\$700</i>
<i>Nachos con cheddar, guacamole y salsa picante.</i>	<i>\$900</i>
<i>Tabla de quesos y fiambres: Canasta de panes y salsas untables.</i>	<i>x2 \$1400</i>
<i>(Jamón crudo, cocido, bondiola y salamin. Queso brie, fontina y azul)</i>	<i>x4 \$2600</i>



Nuestras Tapas



<i>Focaccia del día con humus de garbanzos y babaganoush.</i>	<i>\$600</i>
<i>Tortilla de papa con cantimpalo y pimientos asados (opcional veggie).</i>	<i>\$700</i>
<i>Morcilla crocante con chutney de estación y mix de verdes.</i>	<i>\$700</i>
<i>Provoleta con gremolata, rúcula y garrapiñada picante.</i>	<i>\$700</i>
<i>Ribs de cerdo en bbq casera con repollo encurtido.</i>	<i>\$900</i>
<i>Rabas con salsa tártara.</i>	<i>\$1200</i>

CHIROLAS
BAR



Nuestros Clásicos



- Acompañados con papas fritas -

<i>Burger veggie: (medallón de lentejas) con mermelada de cebolla, lechuga, tomate y queso tybo.</i>	\$700
<i>Burger clásica: (medallón de 120 gr.) en pan brioche con lechuga, tomate y queso tybo.</i>	\$700
<i>Burger Chirolas: (doble medallón) en pan brioche con doble cheddar y panceta.</i>	\$1000
<i>Lomo veggie: Vegetales asados, rúcula y hummus de garbanzos.</i>	\$900
<i>Lomo Chirolas: Lechuga, tomate, huevo, jamón y queso.</i>	\$1100



Nuestras Pizzas



<i>Napolitana: Mozzarella, tomate confitado y aceite de ajo.</i>	\$800
<i>Especial: Mozzarella, jamón, pimientos asados y huevo.</i>	\$800
<i>Valentina: Mozzarella, cebolla caramelizada y queso azul.</i>	\$900
<i>Caprichosa: Mozzarella, jamón crudo y rúcula.</i>	\$1100



Algo Dulce



<i>Chocotorta con salsa de dulce de leche y garrapiñada.</i>	\$300
<i>Budín de pan al caramelo con crema de naranja y jengibre.</i>	\$300
<i>Brownie tibio con salsa de frutos rojos y merenguitos.</i>	\$300

CHIROLAS
BAR



Nuestros Tragos de Siempre



Highball Clásicos

<i>Americano: Campari, Cinzano rosso, soda y rodaja de naranja.</i>	\$450
<i>Campari Tonic: Campari, tónica y rodaja de limón.</i>	\$500
<i>Aperol Spritz: Aperol, espumante, dash de soda y rodaja de naranja.</i>	\$550
<i>Cuba libre: Ron Havana 3, limón y Coca-cola.</i>	\$550
<i>Fernet cola preparado: Fernet Branca y coca cola.</i>	\$550

Frescos

<i>Mojito: Ron Havana, limón, hojas de menta, almíbar y soda.</i>	\$550
<i>Cynar Julep: Cynar 70, menta, almíbar simple y jugo de pomelo.</i>	\$550
<i>Caipirinha: Cachaza, lima y almíbar simple.</i>	\$550

Sour

<i>Bramble: Gin Tanqueray, jugo de limón, almíbar y licor de cassis.</i>	\$520
<i>Gimlet: Gin Tanqueray, jugo de lima y almíbar.</i>	\$600
<i>Pisco sour: Pisco, limón, almíbar simple y clara de huevo.</i>	\$600

Clásicos vaso corto

<i>Negroni: Gin Tanqueray, Campari y Cinzano rosso 1757.</i>	\$580
<i>Penicillin: Whisky Johnnie Walker red, whisky J Walker double black, miel, jengibre y jugo de limón.</i>	\$650
<i>Old fashioned: Whiskey Bourbon, angostura bitter y azúcar ó almíbar.</i>	\$650
<i>Boulevardier: Whiskey Bourbon, Cinzano rosso 1757 y Campari.</i>	\$650

CHIROLAS
BAR



Tiki and Tropicals



<i>Chirolas Punch: Ron Havana 3 , whisky Bourbon, hesperidina, almíbar de maracuyá y jengibre y jugo de limón.</i>	<i>\$550</i>
<i>My style: Blend de rones, triple sec, jugo de naranja y orgeat.</i>	<i>\$550</i>
<i>Singapur slim: Gin Tanqueray, triple sec, almíbar, granadina, bitter, jugo de ananá y mix cítrico.</i>	<i>\$600</i>
<i>Watermelon zombie: Ron Appleton, ron Havana 3, ron especiado, falernum de la casa, sandía y almíbar especiado.</i>	<i>\$600</i>



Tónicos de Temporada



<i>Tónico del cazador: Gin Apóstoles, Vermouth bianco, almíbar de eucalipto y soda.</i>	<i>\$550</i>
<i>Veranito exótico: Gin Tanqueray, almíbar de hibiscus, sour mix frutillas y espumante.</i>	<i>\$550</i>
<i>Pomelatto: Gin Tanqueray, mix cítrico, bitter, almíbar simple y tónica.</i>	<i>\$650</i>



Para Preparar



<i>Fernet + Coca para preparar.</i>	\$900
<i>Smirnoff + Red Bull para preparar.</i>	\$900
<i>Sky + Red Bull para preparar.</i>	\$950
<i>Havana especial + Coca para preparar.</i>	\$1000
<i>Jameson + Coca para preparar.</i>	\$1100
<i>Absolut + Red Bull para preparar.</i>	\$1300
<i>Jagger + Red Bull para preparar.</i>	\$1400



Gin and Tonics



<i>Tanqueray.</i>	\$550
<i>Príncipe de los apóstoles.</i>	\$600
<i>Hilbing.</i>	\$600
<i>Beefeater.</i>	\$650
<i>Beefeater 24.</i>	\$1100
<i>Bulldog.</i>	\$680
<i>Bombay.</i>	\$680
<i>Hendrix.</i>	\$1000



Medidas 60 cc



<i>Jim Bean Bourbon White.</i>	\$450
<i>Jim Bean Bourbon Black.</i>	\$700
<i>Jameson.</i>	\$500
<i>Evan Williams.</i>	\$700
<i>Chivas 12 años.</i>	\$700
<i>Bulleit Bourbon.</i>	\$800
<i>Wild Turkey 81.</i>	\$750
<i>Wild Turkey 101.</i>	\$850
<i>Johnny Walker Red Label.</i>	\$400
<i>Johnny Walker Black Label.</i>	\$600
<i>Johnny Walker Double Black.</i>	\$750
<i>Johnny Walker Gold Label.</i>	\$1300
<i>Johnny Walker Green Label.</i>	\$1700



Cerveza Artesanal



LIBERTADORES

<i>Genuina: Ale rubia: 4,5%, IBUs: 24, dorada, con notas de pan o caramelo.</i>	\$300
<i>Honey Traviesa: Ale rubia: 5%, IBUs: 15, dulce, bajo amargor, miel pura de abejas.</i>	\$300
<i>Valiente: Bitter fuerte: 5,5%, IBUs: 40, amarga, intensa, color ámbar, caracter floral y frutal en aroma.</i>	\$300
<i>Revolucionaria: Extra stout: 5,5%, IBUs: 35, negra azabache, de cuerpo pleno, sabor tostado a café y chocolate.</i>	\$300
<i>Obstinada: Ipa americana: 5%, IBUs: 50, amarga, de carácter fuerte, notas cítricas y florales.</i>	\$300
<i>Confiada: American Pale Ale: 5%, IBUs: 35, pálida refrescante, aroma a lúpulos americanos tendiendo a aromas cítricos y de fácil tomabilidad.</i>	\$300



Cerveza Industrial



<i>Corona 330 cc.</i>	\$300
<i>Lata Andes Origen 473 cc.</i>	\$300
<i>Andes Origen 1L: IPA / RUBIA / ROJA / NEGRA.</i>	\$600
<i>Patagonia 730 cc.</i>	\$700
<i>Corona 710cc.</i>	\$700
<i>Stella Artois 1L.</i>	\$700



Otras Bebidas



<i>Agua sin gas.</i>	\$150
<i>Agua con gas.</i>	\$150
<i>Agua saborizada.</i>	\$150
<i>Gaseosa 500 cc.</i>	\$200
<i>RedBull.</i>	\$300
<i>Blanco Dulce Capriccio Dolchezza - Capriccio Wines.</i>	\$1000
<i>Cabernet Franc Sombrero - Huentala Wines.</i>	\$1000
<i>Cabernet Sauvignon Sombrero - Huentala Wines.</i>	\$1000
<i>Sauvignon Blanc Sombrero- Huentala Wines.</i>	\$1000
<i>Malbec Sombrero - Huentala Wines.</i>	\$1000
<i>Malbec Gran Sombrero - Huentala Wines.</i>	\$1500
<i>Espumante Sombrero Extra Brut - Huentala Wines.</i>	\$1200
<i>Champagne Chandon.</i>	\$2000
<i>Champagne Barón B.</i>	\$3000



Sin Alcohol



<i>Limonada: Limón, menta, almíbar y soda ó agua.</i>	\$300
<i>Pomelada: Limón, pomelo, jengibre y soda ó agua.</i>	\$350



Happy Hour Semanal



- Lunes - (noche Cynar)

Dos - Cynar julep (toda la noche)	\$600
Dos - Aperol (hasta las 23 hs)	\$600
Dos - Cuba libre (hasta las 23 hs)	\$600
Dos - Gin tonic (hasta las 23 hs)	\$600
Dos - Penicilin (hasta las 23 hs)	\$700
Dos - Tónico de la semana (hasta las 23 hs)	\$800
Dos - Tiki del día (hasta las 23 hs)	\$900

- Martes - (noche Campari)

Dos - Americano (toda la noche)	\$600
Dos - Campari Tonic (toda la noche)	\$600
Dos - Negroni (toda la noche)	\$800
Dos - Jungle Bird (toda la noche)	\$900

- Miercoles - (noche Tiki)

Dos - Tiki de la carta (toda la noche)	\$900
--	-------

- Jueves - Viernes - Sábado

Dos - Aperol (hasta las 21:30 hs)	\$600
Dos - Cuba libre (hasta las 21:30 hs)	\$600
Dos - Gin tonic (hasta las 21:30 hs)	\$600
Dos - Penicilin (hasta las 21:30 hs)	\$700
Dos - Tónico de la semana (hasta las 21:30 hs)	\$800
Dos - Tiki del día (hasta las 21:30 hs)	\$900

- Domingo - (noche Gin)

Dos - Tom collings (toda la noche)	\$600
Dos - Gin Tonic (toda la noche)	\$600
Dos - Bramble (toda la noche)	\$800
Dos - Pomelatto (toda la noche)	\$800

- Todos los días - Dos - Cerveza artesanal	\$500
--	-------



Menú Mediodía



Menú Ejecutivo 1

-

Entrada

+

Plato Principal

+

Bebida

-

\$700

Menú Ejecutivo 2

-

Entrada

+

Plato Principal

+

Postre

+

Bebida

-

\$800

CHIROLAS
BAR