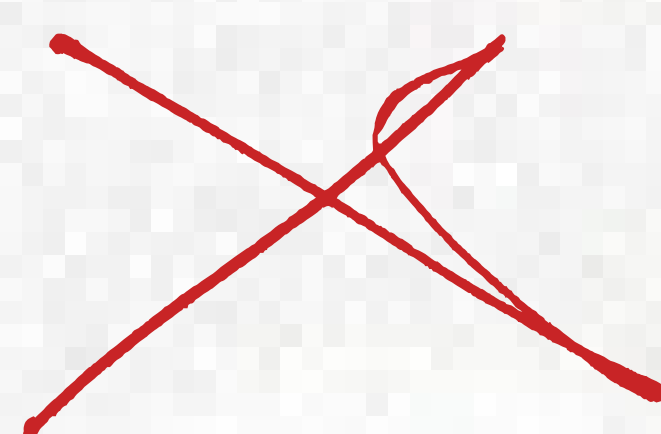




BA RA MA[®]



ENTRADAS

- PATATAS BRAVAS** \$159
Papas confitadas y crujientes, salsa brava y alioli casero.
- PATATAS TRUFADAS** \$159
Papas confitadas crujientes, aderezo trufado y parmesano.
- PATATAS DIABLAS** \$159
Papas confitadas crujientes, sala macha y perejil.
- CROQUETAS DE CHICHARRÓN** \$189
Bolitas crujientes de bechamel y chicharrón de la Ramos con alioli picante.
- CHICHARRÓN DE RIB-EYE** \$269
Base de guacamole y totopo de maíz azul.
- CARPACCIO DE HIGOS** \$209
Rodajas de higos, limón, arugula, queso feta, pistache, jamón serrano, aceite de trufa y reducción balsámica.
- CARPACCIO DE SALMÓN** \$209
Salmón en ají amarillo, limón, sandía, mango, cebolla morada, fritura de arroz y cebollín.
- MONTADITO DE PULPO** \$219
Pulpo marinado, lechugas frescas, cremoso de papa, aguacate, fritura de camote, pimentón y aderezo picante.
- MONTADITO CAMARÓN** \$219
Camarones empanizados, bañados con aderezo de la casa, lechugas frescas sobre base de guacamole y fritura de cebolla.
- FRITO MIXTO** \$239
Camarón, calamar y mix de vegetales tempura.

PIZZAS

- PEPPERONI** \$220
Base de tomate Bianco Di Napoli, mozzarella y pepperoni.
- MOZZARELLA** \$220
Base de tomate Bianco Di Napoli, mozzarella fresco, cherry rostizado, albahaca y aceite de oliva.
- TRICOLOR** \$240
Salsa de tomate, rebanadas de tomate fresco, mozzarella fresco, arúgula, stracciatella, aderezo pesto y reducción balsámica.
- ROMANA** \$260
Base de tomate, mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, espárragos, champiñones, stracciatella y cebollín.
- PAMPLONA** \$290
Salsa arrabiata, mozzarella, pepperoni, chistorra, chorizo picante, aderezo hot honey y cebollín.
- JAMÓN SERRANO** \$290
Salsa pesto, mozzarella fresco, cherry rostizado, arúgula, jamón serrano, pistaches y parmesano.
- HOT HONEY** \$290
Salsa Mamma Rosa, mozzarella, pepperoni cup, stracciatella, hot honey, cebollín y parmesano.

FUERTES

- B. BURGER** \$259
Carne marinada, tocino dulce, cebolla caramelizada, mix de quesos y aderezo hot honey. Papas gajo.
- SWEET SALMON** \$319
Trozos de salmón glaseados con salsa agridulce sobre crujientes de papa, vegetales confitados, cebollín y lima rostizada.
- SALMÓN AL LIMÓN** \$319
Trozos de salmón bañados en salsa bearnesa sobre crujientes de papa, vegetales confitados, eneldo y lima rostizada.
- RIB EYE TRUFADO** \$319
Trozos de rib-eye bañados en salsa de trufa con puré de camote aromatizado con trufa y vegetales confitados.
- RIB EYE SALSA NEGRA** \$319
Escalopas de rib-eye bañado en salsa negra sobre puré de papa a la parmesana, láminas de aguacate y fritura de cebolla.

POSTRES

- TORRIJA FLAMEADA CON HELADO** \$119
- TIRAMISÚ** \$139

SOFT DRINKS

- COCA-COLA** \$49
Regular / Sin Azucar / Light / Fresca Toronja / Sprite
- LIMONADA (MINERAL / NATURAL)** \$49
- AGUA JAMAICA** \$49
- AGUA NATURAL / MINERAL** \$49

COFFEE

- ESPRESSO** \$39
- AMERICANO** \$59
- CAPPUCCINO** \$69

MOCKTAILS

- FAKE CLUB** \$149
- HUGO STIGLITZ** \$149

CERVEZA

- CARTA BLANCA** \$79
- INDIO** \$79
- ULTRA** \$79
- BOHEMIA CLARA** \$79
- BOHEMIA OSCURA** \$79
- ARTESANAL CLARA** \$119
- ARTESANAL OSCURA** \$119

DRINKS

MIXOLOGÍA

MARLON BRANDO. GIN, LIMÓN, MANZANA VERDE, PIÑA, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA Y MIEL DE ABEJA. \$219

BRAD PITT. LICOR 43, CREMA DE CACAHUATE, SERVIDO CON MAZAPÁN Y BOMBONES FLAMEADOS. \$219

TOM HANKS. RON BACARDÍ, AGUA DE COCO MINERAL, NARANJA, JUGO DE LIMÓN, HIERBUENA Y MORAS, SERVIDO EN UN COCO. \$229

STANLEY KUBRICK. MEZCAL CON GUAYABA, JUGO DE NARANJA, LIMÓN Y UN TOQUE DE JENGIBRE. \$219

BETTY WHITE. VODKA, LYCHEE, TÉ VERDE Y UN TOQUE DE LIMÓN. \$219

THE ROCK. TEQUILA BLANCO, CARBÓN ACTIVADO, TORONJA, LIMÓN Y SAL. \$219

PENÉLOPE CRUZ. GIN, LAMBRUSCO, FRUTOS ROJOS, MERMELADA DE FRAMBUESA, AGUA MINERAL Y GINGER ALE. \$189

EVA GREEN. VINO FRIZZANTE, LICOR ST. GERMAIN, FRESAS CON AGUA MINERAL Y GINGER ALE. \$229

SHEAN CONNERY. GIN MEDITERRÁNEO, VERMUTH, VODKA Y ACEITUNA. \$219

SARA JESSICA PARKER. VODKA DE FRAMBUESA, JUGO DE ARÁNDANO, UVA Y LIMÓN. \$189

ANTONIO BANDERAS. TEQUILA, CONCENTRADO DE TOMATE ASADO Y JAMAICA, TOQUES CÍTRICOS, ESCARCHADO CON SAL DE GUSANO. \$189

JIM CARREY. LICOR DE HIERBAS CON PIÑA, LIMÓN Y VOLT. \$189

LEO DICAPRIO. VODKA, LICOR 43, CAFÉ,

COCTELERÍA CLÁSICA

COCTEL CLÁSICO A. \$209

COCTEL CLÁSICO AA. \$229

VINOS

	COPA	BOTELLA
SANG BLEU	\$180	\$850
SANG BLEU BLANCO	\$180	\$850
PUJANZA		\$1,399
BALERO	\$190	\$850
SANG BLEU	\$190	\$1,000
JAZMIN PROSECO	\$220	\$850

LICORES & DESTILADOS

APPLETON ESTATE	\$109
RON ZACAPA 23	\$219
RON BRUGAL	\$229
RON BACARDÍ	\$99
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$159
HERRADURA PLATA	\$139
DON JULIO REPOSADO	\$139
HERRADURA BLANCO	\$139
TEQUILA G4	\$159
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL PLATA	\$129
BOMBAY SAPPHIRE	\$129
HENDRICK'S GIN	\$219
ROKU GIN	\$179
BEEFEATER	\$139
TANQUERAY	\$139
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$209
THE MACALLAN 12 YEARS	\$229
BULLEIT BOURBON	\$189
JACK DANIEL'S	\$139
HIBIKI JAPANESE HARMONY	\$269
MONKEY SHOULDER	\$229
THE GLENLIVET 12	\$229
GREY GOOSE	\$179
HAKU VODKA	\$209
ABSOLUT BLUE	\$109
ABSOLUT RASPBERRI	\$109
MEZCAL 400 CONEJOS	\$139
MEZCAL AMARÁS	\$139
MEZCAL MONTELOBOS	\$189
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$149
MEZCAL SANTIN	\$109
APEROL	\$99
CAMPARI	\$109
BAILEYS IRISH CREAM	\$149
LILLET BLANC	\$139
VERMOUTH ROSSO	\$139
FRANGELICO	\$139
JÄGERMEISTER	\$139
ST-GERMAIN	\$179
LIMONCELLO	\$99
COINTREAU	\$99
LICOR 43	\$139