

Menú

DA
DISTRITO ALEM

Sabores & encuentros

ENTRADAS



Empanadas de vacio pouled con chimi de mostaza antigua	\$3500
Molleja Crocante - Fritatta española - Cuartirolo - Ensalada fresca de cherry	\$14000
Burrata - Iberico - Higos con miel ahumada - Rucula salvaje y confit de cherrys - Pesto	\$15000
Provoleta - Salchiccia Italiana - Pimientos asados - Olivas y pan de morcilla	\$15000
Provoleta con cherry confitados y pesto de albahaca	\$14000
Rabas con salsa romesco	\$15000
Langostinos crunch con cremoso noir con huancaína de maracuya	\$14000
Taquitos de calamar y chistorra - Alioli de syracha	\$14000
Tiradito de pesca del dia - Leche de tigre tradicional - Paltas - Maiz asado	\$16000



PRINCIPALES



Chernia asada - Crema de curry con ajo y coco tostado - Cremoso de boniatos **\$23000**

Chernia asada entera al carancho acompañada de pure de boniatos - Crema de curry de langostinos y guarnición fresca orgánica **\$58000**
(3 personas)

Milanesa de bife de chorizo con panko - Linguini con crema de Parmesano gremolata cremosa o con papas pavé **\$17000**

Milanesa XL de bife de chorizo con mozzarella y tomates frescos acompañada de papas españolas a caballo **\$34000**
(2 personas)

Ojo de bife - Criolla al pesto - Papa Balcarceña con fondue de gruyere y cuartirolo - Tomates reliquia y cebolla curada **\$24000**

Ventana de Angus (asado) **\$78000**
5 costillas premium braseada con chimichurri clásico - Fritas con cebollas caramelizadas - Ensalada mixta de rucula
(4 personas)

Vacio braseado/Vianda al horno (Papas, batatas, cabutia, cebollas y pimientos) / Criolla al pesto **\$24000**

Pechito de cerdo laqueado con BBQ al Whisky - \$22000
Vegetales asados

Pollo brine - Holandesa de naranjas y tomillo - \$18000
Cebada melosa - Zanahorias con miel ahumada

Risotto de peras asadas - Queso de cabra - \$16000
Almendras y Jamon Iberico crocante

Ravioli de trucha - Ricotta de cabra - \$22000
Salsa Nerano de Zucchini

Malfattis rellenos de fontina gratinados \$16000

Cappellinis (Mozzarella, jamon natural y ricotta \$17000
casera) - Crema y pomodoro



Ensaladas



Ensalada de Yamani - Queso de cabra - Cherrys \$13000
- Croutones de pollo - Mix de hojas organicas -
Dressing de Oliva premium - Mostaza de Dijon -
Miel y Limon natural

Lechuga Romana - Adherezo clasico - \$14000
Croutones de pan casero - Panceta - Lonjas de
pechuga de pollo - Queso Parmesano

Menu infantil



Chilli Guys

Mini burger con jamon y cheddar / Pasta con \$18000
crema/ Papas fritas / Milanésitas de bife / Mini
panchito

POSTRES



Degustacion de trufas \$14000

Peras asadas - Sauvignon Blanc - Azafran -
Bouchee - Curd de Lima y Albahaca - Pistachos
tostados - Queso de cabra \$12000

Tiramisu de pistachos \$12000

Humedo de brownie oscuro con Baileys y mousse
de chocolate de frambuesa coulis de naranjas
asadas \$13000

Laja de queso, dulces y confituras \$16000
(Brie, cuartiloro, gouda, batata, membrillo,
zapallos, higos, castañas, chocolate
semiamargo)

COCKTAILS

de autor

Candela

Gin - Hesperidina - Jugo de Cranberrys (arandanos) - Limon - Campari - Almibar de frutos rojos - Aquafaba o clara de huevo **\$11000**

Vermu en la Polinesia

Vermu rosso - Gin - Almibar de Canela y simple - Jugo de naranja - Limon - Lima - Maracuya - Flotante de Fernet **\$11000**

Distrito

Ron dorado - Amargo averna - Oleo de Banana - Jugo de limon - Angostura - Solucion salina **\$11000**

Frick

Jameson - Maracuya - Jugo de Pomelo - Almibar simple **\$11000**

Pistacho's

Licor crema de pistachos - Whisky Escoces (Red Label) - Almibar de jengibre y miel **\$11000**



NUUESTRA BARRA

Old Fashion

Azucar - Angostura - Bourbon Whisky - Piel de Naranja - Cereza \$9000

Penicillin

Whisky Escoces - Jugo de limón - Almibar de Jengibre y Miel - Piel de limón \$9000

Manhattan

Bourbon Whisky - Vermu Rosso - Angostura - Cereza - Piel de Naranja \$9000

New York Sour

Bourbon Whisky - Jugo de limón - Almibar simple - Aquafaba o clara de huevo - Flotante de vino tinto \$9000

Basil Smash

Gin - Jugo de limón - Almibar simple - Albahaca \$10000

Cosmpolitan

Vodka - Jugo de Cranberrys (arandanos) - Triple Sec - Jugo de limón \$10000

Negroni

Gin - Vermu Rosso - Campari \$10000

Martini

Gin - Vermú Dry
(Versiones, Gibson, Dirty, etc)

\$10000

Boulevardier

Bourbon Whisky - Vermu Rosso - Campari

\$10000



LA BARRA DE SIEMPRE

Fernet

Fernet Branca - Coca Cola

\$7000

Campari Orange

Campari - Jugo de Naranja - Rodaja de Naranja

\$7000

Campari Tonic

Campari - Agua tónica - Rodaja de Limón

\$7000

Cuba Libre

Ron dorado - Coca Cola - Piel de Limón

\$7000

Mojito

Ron blanco - Menta - Limón - Azúcar - Soda

\$7000

Gin Tonic

Gin - Agua tónica - Piel de Limón

\$7000

Cynar Julep

Menta - Azúcar - Jugo de Pomelo - Cynar

\$9000

✦ Spritz ✦

Aperol Spritz

Aperol - Espumante - Soda - Rodaja de Naranja \$11000

Lunfa Spritz

Lunfa rosado - Espumante - Soda - Piel de Pomelo \$9000

Campari Spritz

Campari - Espumante - Soda - Rodaja de Naranja \$11000

Spritz del trópico (autor)

Campari - Maracuya - Naranja - Almibar simple - Espumante - Soda - Piel de Naranja - Menta \$9000

✦ nuestros gines ✦

Hendrick's Clasico

Importado - Ingles \$13000

Bombay Sapphire

Importado - Ingles \$11000

Tanqueray

Importado - Ingles \$11000

Beefeater

Importado - Ingles \$9000

seleccion de whiskys

Johnny Red Label	\$9000
Johnny Black Label	\$13000
Jameson	\$9000
Jack Daniels	\$11000



CERVEZAS



Stella Artois (Porrón)	\$6000
Stella Artois Zero Alcohol	\$3500
Stella Artois Pinta	\$5000
Corona (Porrón)	\$7000
Patagonia 24/7 Ipa (Lata)	\$6000
Patagonia Amber Lager (Lata)	\$6000



DA
DISTRITO ALEM



Visita nuestro sitio web

Sabores & encuentros