

## ¡DESAFÍA TUS GUSTOS!

### **Chorizos al ron** \$ 32.000

Chorizo de carnes mixtas salteadas con salsa BBQ de la casa con perfume de ron añejado en barrica acompañadas con stick de yuca y aros crujientes de cebolla.

### **Sliders White Meat / 3 Und.** \$ 35.000

¡Trio de mini hamburguesas para degustar! una con pollo crujiente, champiñones salteados y queso gruyère; otra con pescado rebozado, pepinillos y salsa tártara de la casa; la última con chicharrón de cerdo crujiente, cebolla roja encurtida y emulsión de ají amarillo, acompañadas de nuestras papas wedges con sazón de la casa.

### **Sliders de res / 3 Und.** \$ 59.000

Tres mini hamburguesas de carne de res, una con champiñones, tocino y queso, otra con aros crujientes de cebolla y salsa BBQ aromatizada con escocés y la última con queso acompañadas con papas wedges a la parmesana.

### **Costillas de cerdo** \$ 71.300

Costillas de cerdo marinadas en escocés y glaseadas con BBQ de la casa acompañadas con ensalada cole slaw y papas.

### **Fish and chips** \$ 44.000

Dedos de pescado apanados acompañados con papas y salsa tártara.

### **Falafel stick** \$ 18.000

Deditos crujientes de falafel con aderezo tzatziki.

### **Sándwich de bondiola** \$ 48.000

Bondiola de cerdo al grill, salsa tártara, queso, lechuga, tomate, ensalada coleslaw y pepinillos en pan baguette y papas.

### **Empanadas argentinas** \$ 36.000

Típicas empanadas de carne, horneadas y con relleno jugoso, acompañadas con ají casero y chimichurri tradicional.

### **Mini Papa Rellena / 5 und.** \$ 51.000

Mezcla de papa con sobrecarga finamente picada y salteada con hogao casero, rebozadas con salsa Orly y acompañadas con ají criollo.

### **Chicharrón de cerdo** \$ 37.000

Panza de cerdo crujiente realizada al horno acompañada con papas wedges y ají de suero costeño.

### **Alitas al whisky / 5 Und. - 10 Mitades** \$ 57.500

Alas de pollo marinadas en nuestro aderezo especial, fritas y glaseadas con salsa BBQ de whisky, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo blue cheese.

### **Alitas hawainas / 5 Und. - 10 Mitades** \$ 58.500

Alas de pollo marinadas en nuestro aderezo especial, fritas y bañadas con nuestra salsa agripicante de piña, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo blue cheese.

### **Sándwich de porchetta** \$ 27.000

Crujiente porchetta de cerdo hecha en casa, mostaza, lechuga, tomate, encurtido de cebolla roja, ají dulce, cilantro y limón acompañados con papas.

### **Ceviche de chicharrón** \$ 30.000

Chicharrón de cerdo aderezado con salsa americana, cebolla, pimiento rojo y cilantro sobre tostadas de maíz.

### **Aros de calamares** \$ 45.500

Fritos con aderezo alioli de ajo asado y papas.

### **Langostinos apanados** \$ 61.200

Apanados con coco y panko acompañado con teriyaki de maracuyá y papas.

### **Pollo al cajún** \$ 30.000

Dados de pollo frito y marinados en aderezo cajún acompañados con papas y aderezo blue cheese.

### **Hamburguesa de pollo crujiente** \$ 32.500

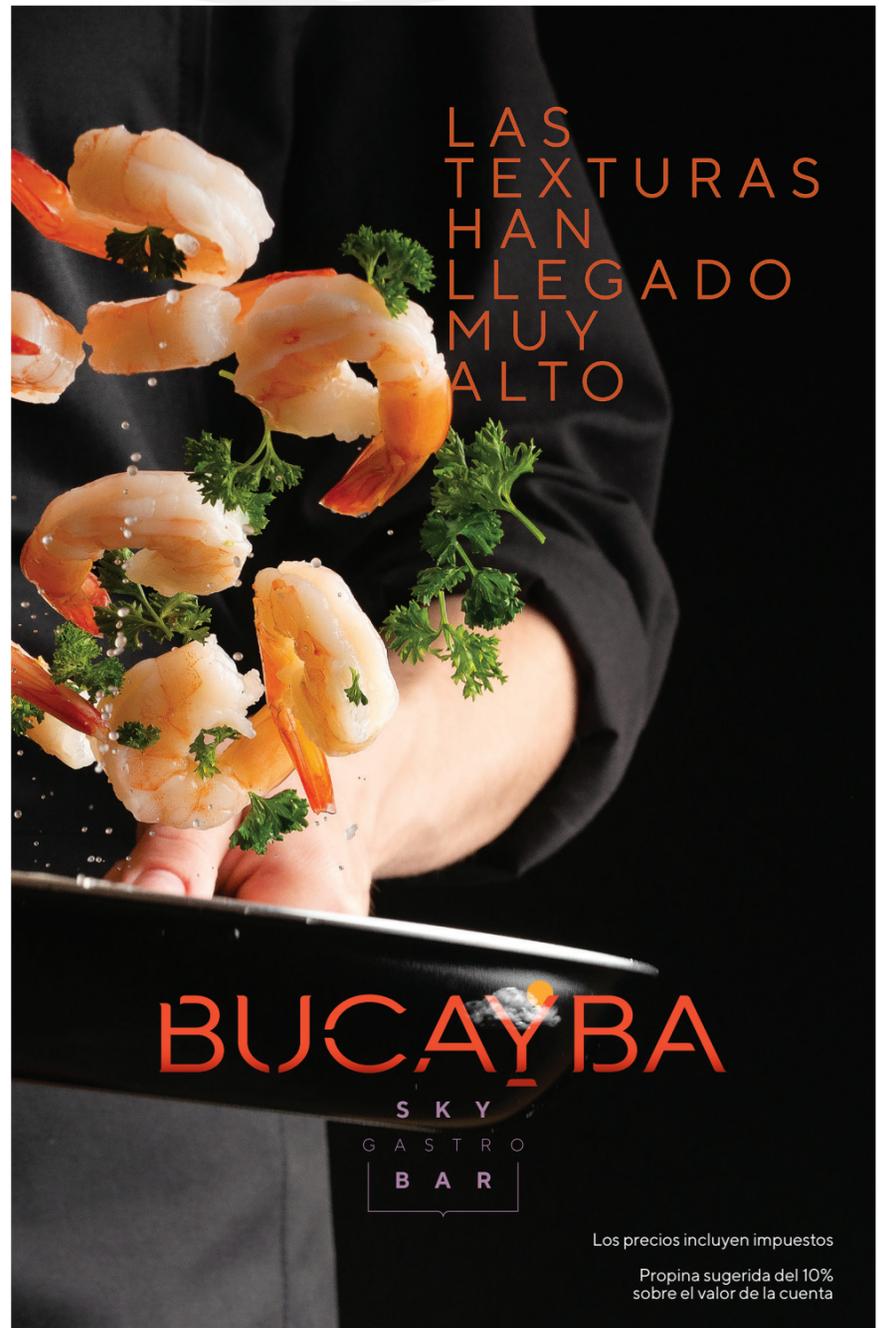
Pechuga de pollo crujiente salsa tártara con champiñones, queso, lechuga, tomate, pepinillos y acompañada con papas.

### **Hamburguesa Bucayba** \$ 40.000

Pan artesanal de la casa, carne de res, salsa BBQ, lechuga, tomate, champiñones, cebolla caramelizada, tocino, queso, huevo frito y papas.

### **Picada 18** \$ 66.500

250 gr de punta de anca, chorizo, morcilla, papa casco, aguacate y chimichurri de la casa.





**Ceviche BUCAYBA** \$40.000

Cubos de pescado marinados en leche de tigre con ají amarillo, cebolla roja, ají dulce, cubos de aguacate, maíz crujiente, cilantro y confitura de piña con ron añejo, acompañado con chips de la casa.

**Frutos del mar apanados** \$50.000

Variedad de mariscos apanados aderezados con emulsión de ají amarillo, encurtido de cebolla roja, ají dulce y cilantro, acompañados con crujientes de la casa.

**Tiradito de pescado** \$30.000

Finas láminas de pescado blanco, encurtido de cebolla roja, aguacate, cilantro, aderezo de limón asado y emulsión de ají amarillo.

**Tiradito de salmón** \$54.000

Láminas de salmón curado en mezcla de la casa, crujiente de alcaparras, juliana de cebollas, emulsión de aguacate y aderezo de thai.

**Ensalada piso 18** \$14.500

Mezcla de verdes, tomates cherry, aguacate, maíz dulce, espárragos y crujientes de maíz con aderezo de la casa.

**Hummus** \$23.000

Puré de garbanzos aromatizado con tahine, aceite de oliva y ajo asado, acompañado con pan pita.

**Tostada de atún** \$41.000

Tostadas de maíz con cubos de atún rojo marinados en emulsión de pimienta morrón, condimentado con cebolla roja, cilantro, aguacate y apio en rama.

**Ceviche de atún** \$43.500

Atún rojo marinado con limón y salsa de soya, condimentado con cebolla roja, cebolla larga, ají dulce y emulsión de chipotle, acompañado de variedad de crujientes.

**Maki de salmón curado** \$38.000

Maki relleno con salmón curado, queso crema y aguacate coronado con ensalada de surimi, pepino encurtido, cebolla larga, mango, piña y aderezada con emulsión de chile chipotle.

**Maki de langostino crujiente** \$40.000

Con langostino crujiente, queso crema, pepino encurtido, piña aderezada con cajún y emulsión de chile chipotle.

**Tacos healthy / 3 und.** \$39.000

Hoja de lechuga con roast beef de lomo de res, acompañado con cebolla roja, ensalada de repollo, pimientos asados y aderezo thai.

**Plato de jamones** \$73.000

Plato variado con jamón serrano, chorizo español, salchichón y cábanos acompañado con tostadas de pan y aceitunas.

**Plato de quesos** \$82.000

Plato variado con queso holandés, queso tilsit ahumado, queso gruyère y queso parmesano acompañado de tostadas de pan y aceitunas.