BLUE HORSE

Barra

Mojito clásico	**$21.000**
Mojito frutal (con frutos rojos o maracuyá)	**$25.000**
Spritz (con jugo de pomelo)	**$21.000**
Gin Tonic (variedad de aromáticas y especias)	**$17.000**
Negroni	**$21.000**
Aperitivo Julep	**$17.000**
Tinto de Palermo	**$15.000**
Whisky sour	**$21.000**
Cuba Libre	**$21.000**
Fernet con Coca	**$17.000**
Campari	**$17.000**
Clicquot	**$520.000**
Espumante Barón B	**$135.000**
Champagne Moet	**$510.000**

Bebidas

Agua	**$5.000**
Agua saborizada	**$5.000**
Gaseosa	**$5.000**
Cerveza Imperial	**$17.000**
Cerveza Heineken	**$17.000**

BLUE HORSE

Tapeo

Tabla de quesos finos y charcuteria seleccionada acompañada de hummus, pickles, frutos secos y panificados	**$39.000**
Papas clásicas con cheddar y panceta.	**$21.000**
Buñuelos de espinaca con alioli de lima.	**$14.000**

Principales

Cheese burger slider (3 unid.) + papas.	**$25.500**
Empanadas de carne cortada a cuchillo (2 unid.) con salsa yasgua.	**$12.500**
Empanadas de hongos (2 unid.) con emulsión de pimientos rojos.	**$12.500**
Ensalada de pollo, tomates cherrys, palta, mis de verdes y nueces garrapiñadas.	**$26.500**

Postre

Don Pedro	**$17.000**
Crumble de manzana con helado	**$17.000**

Cafetería

Café	**$5.000**
Café con leche	**$5.000**
Cortado	**$5.000**