



PLATOS DEL GATSBY

ENTRECOT DE CORDERO \$23.900

Entrecot de cordero, acompañado de puré de papa camote, finalizado con salsa de vino tinto y arándanos.

LOMO VETADO \$22.900

Lomo vetado a la plancha saborizado con mantequilla de ajo asado y perejil, acompañado de papas rústicas horneadas.

ALBACORA \$22.900

Albacora con una costra de almendras, acompañada un mix de hojas verdes, aderezado con vinagreta mostaza miel.



La Coctelería Audaz es el territorio donde la barra deja de repetir fórmulas y empieza a crear momentos.

Aquí el cóctel no existe antes del encuentro: nace en el instante, a partir de una conversación breve pero decisiva entre quien sirve y quien se sienta al frente. Es el arte vivo de la barra, donde cada preparación es única e irrepetible, diseñada especialmente para ustedes.



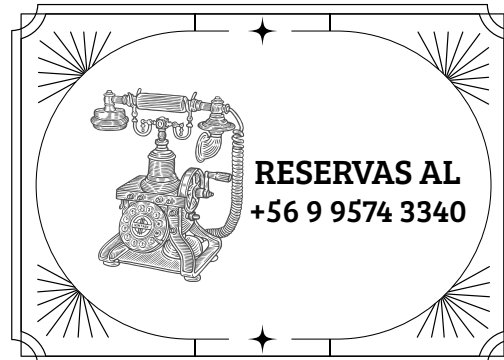
Antes de mover la coctelera, escuchamos.

La coctelería audaz no busca imitar, busca interpretar.



Preguntamos si prefieren los sabores amargos, ácidos o dulces, si existe alguna alergia o restricción, qué destilado o licor los representa mejor, qué frutas o hierbas les despiertan curiosidad y, por supuesto, cuál es ese cóctel favorito que queda grabado en la memoria. Con esa información trazamos el mapa del trago: equilibrio, carácter y sorpresa.

Es técnica con intuición, riesgo medido con conocimiento. Cada cóctel es una pequeña obra efímera que se disfruta una sola vez, pensada para ese momento exacto, ese paladar y ese ánimo. Porque en la barra, cuando se crea con audacia, el verdadero lujo es lo irrepetible.



GATSBY SOUR \$12.500

Pisco premium Wiluf, zumo de lima, almíbar 1929, clara de huevo deshidratada y bitter para perfumar.

GATSBY PALOMA \$13.500

Tequila Casa Maia, jugo natural de pomelo, zumo de lima, borde de tajín y sal

GATSBY DARK 'N' STORMY \$13.000

Ron Kraken Spiced, zumo de limas y jengibre, almíbar 1929 y ginger beer.

GATSBY COSMOPOLITAN \$13.500

Vodka Ciróc, licor de naranjas rojas, zumo de cranberry, zumo de limas, toque de almíbar 1929

GATSBY BOULEVARDIER \$14.000

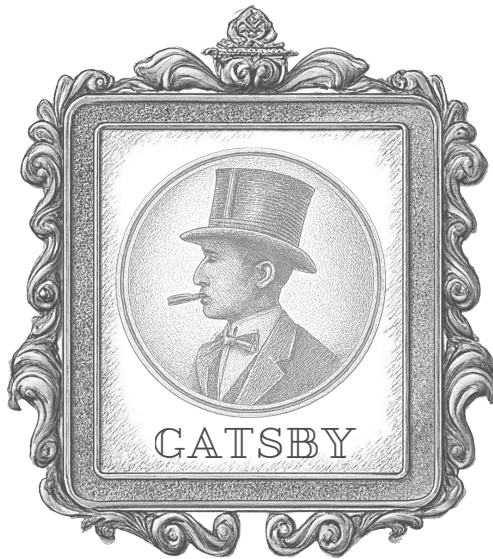
Bourbon Woodford reserve, vermouth rosso Starlino, Campari y piel de naranja.

GATSBY MANHATTAN \$13.500

Bourbon Woodford reserve, vermouth rosso Starlino, maraschino y bitter de naranja

GATSBY MARGARITA \$13.500

Tequila Casa Maia, licor de naranjas rojas, zumo de lima y almíbar 1929



GATSBY ESPRESSO MARTINI \$12.500

Vodka Ciróc, shot de espresso, almíbar 1929 y licor de café



GATSBY NEGRONI \$16.000

Gin Goodwinds, vermouth rosso Starlino, Campari y piel de naranja.

GATSBY PENICILLIN \$13.000

Whisky Johnnie Walker Double Black, zumo de lima, miel y zumo de jengibre.

GATSBY GODFATHER \$14.000

Whisky Monkey Shoulder, Disaronno, bitter de naranjas y rodaja de naranja fresca.

GATSBY LONDON MULE \$13.500


Gin Citadelle de France, almíbar 1929, zumo de lima y ginger beer inglesa

GATSBY CLOVER CLUB \$14.000

Gin Hendricks Floradora, zumo de lima, gotas de bitter de pomelo y almíbar de frutos rojos casero.

GATSBY DISARONNO SOUR \$13.000

Licor italiano Disaronno, zumo de lima, zumo de naranja valenciana y clara de huevo deshidratada



El Gatsby, conocido por vivir la vida llena de lujos , no bebe cualquier cóctel. Tampoco viene rodeado de cualquier persona y por supuesto que disfruta Cónclave y es un huésped habitual de la mansión. Cada cóctel seleccionado por el Gatsby incluye una tapa de maridaje. "El buen beber debe incluir un buen platillo".

HABANOS

DON BLEND \$22.000 

ALMA LIBRE
NICARAGUA

FERIO TEGO \$27.000 

TIMELESS SUPREME
NICARAGUA

DAVIDOFF \$37.000 

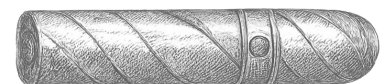
ZINO PLATINUM SCEPTER GRAND MASTER
REPUBLICA DOMINICANA

36 REYES \$22.000 

REY MADURA N°10
REPUBLICA DOMINICANA

TOSCANO \$12.000 

EXTRA VECCHIO
ITALIA



COCTELERÍA CLÁSICA

APEROL SPRITZ \$7.500

Licor italiano Aperol, espumante, soda y rodajas de naranja.



CHAMBORD SPRITZ \$9.000

Licor francés de frambuesas negras y especias maceradas en brandy, espumante y tónica.

LIMONCELLO SPRITZ \$9.000

Limoncello, espumante brut, ginger ale y rodajas de lima.

RAMAZZOTTI SPRITZ \$7.500

Ramazzotti, espumante brut, tónica, rodajas de lima y albahaca fresca.

SAUCO SPRITZ \$8.000

Licor de elderflower, espumante brut, tónica, rodajas de lima y canela.

STARLINO SPRITZ \$9.500

Licor italiano Starlino Orange, espumante brut, tónica y rodajas de naranja.

TROPICAL GIN \$9.000

Gin london dry, pulpa de maracuyá con pepas, Red Bull summer.

SANGRÍA UPTOWN \$8.000

Chardonnay, trozos de mango, almíbar 1929, zumo de naranjas valencianas y pomelo, con Tanqueray Sevilla y licor de mango.

SANGRÍA RISING 1929 \$8.000

Merlot, mix de zumos cítricos, almíbar 1929, zumo de cranberry, vermouth rosso y licor de manzana.



TEQUILA MARGARITA \$7.500

Tequila, zumo de lima, licor de naranjas dulces y un borde de sal.

PALOMA \$7.500

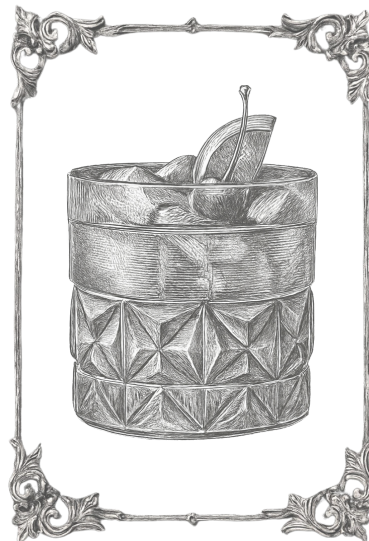
Tequila, zumo de pomelo, zumo de lima, soda y borde de tajín y sal.

MOJITO \$7.000

Ron blanco, zumo de lima, almíbar 1929, hojas de menta fresca y soda.

DAIQUIRI \$7.000

Ron blanco, zumo de lima y almíbar de la casa.



COSMOPOLITAN \$7.000

Vodka, zumo de cranberries, zumo de lima, licor de naranjas.

WHITE RUSSIAN \$7.500

Vodka, licor de café, crema y almíbar 1929 con polvo de chocolate.

BLACK RUSSIAN \$7.000

Vodka, licor de café.



MAI TAI \$7.500

Ron blanco, ron dorado, almíbar de almendras, licor de naranjas dulces y zumo de lima.

PIÑA COLADA \$7.500

Ron blanco, crema de coco, piña natural.

DARK 'N' STORMY \$9.000

Ron dorado, zumo de lima, ginger beer y toque de almíbar.



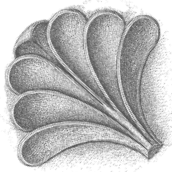
ESPRESSO MARTINI \$7.000

Vodka, licor de café, almíbar 1929 y nuestro coldbrew.

MARTINI DRY \$7.500

Gin london dry, vermouth dry, aceitunas sevillanas y perfumado en aceite de lima (puedes pedirlo dirty).





GODFATHER \$8.000

Whisky escocés, licor de amaretto, gotas de bitter y rodaja de naranja.



WHITE LADY \$7.000

Gin london dry, zumo de lima, licor de naranjas dulces.

CLOVER CLUB \$8.000

Gin london dry, almíbar de frutos rojos, zumo de lima y clara de huevo deshidratada.

TOM COLLINS \$7.500

Gin london dry, zumo de lima, almíbar 1929 y soda.

JOHN COLLINS \$7.500

Whisky escocés, zumo de lima, almíbar 1929 y soda.

PENICILLIN \$7.500

Whisky escocés, miel, zumo de jengibre y zumo de lima.

SAZERAC \$8.500

Whisky escocés, cognac, syrup demerara, bitters y un perfume de absenta.

RUSTY NAIL \$8.000

Whisky escocés, Drambui, gotas de almíbar maraschino cherry y perfume de naranja.



OLD FASHIONED \$8.000

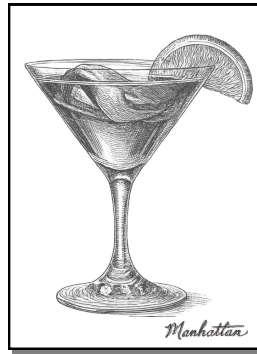
Straight bourbon, almíbar demerara con bitters y un twist de naranja.

BOULEVARDIER \$8.500

Straight bourbon, Campari bitter y vermouth rosso.

MANHATTAN \$7.500

Straight bourbon, vermouth rosso, gotas de bitter y aceite de naranja y cereza marasquino.



ALEXANDER \$7.500

Cognac, licor de cacao, crema de leche y almíbar 1929.

GRASSHOPPER \$7.000

Licor de cacao, licor de menta, crema de leche, almíbar 1929.

HANKY PANKY \$7.500

Gin London Dry, vermouth rosso y Fernet Branca con un twist de naranja.

AMERICANO \$6.500

Campari bitter, vermouth rosso, soda y un twist de naranja.

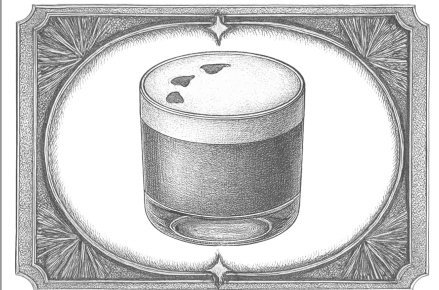


NEW YORK SOUR \$9.500

Straight bourbon, zumo de lima, almíbar 1929 y top de vino gran reserva.

AMARETTO SOUR \$75000

Licor de amaretto, zumo de naranja, zumo de lima.



PISCO SOUR \$5.000/\$8.000

Pisco doble destilado transparente, zumo de lima, almíbar 1929 y bitter para perfumar.

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$8.500

Pisco peruano quebranta, zumo de lima, almíbar 1929 y bitter para perfumar.

LONDON MULE \$8.500

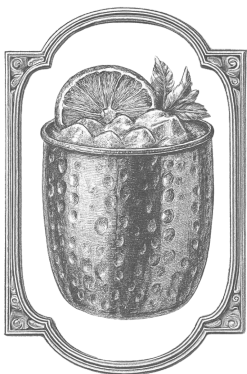
Gin london dry, zumo de lima, zumo de jengibre fresco y ginger beer.

MOSCOW MULE \$8.500

Vodka, zumo de lima, zumo de jengibre fresco y ginger beer.

BLOODY MARY \$8.000

Vodka, zumo de lima, jugo de tomate, clamato, sal, tabasco, tajín, salsa inglesa y aceitunas sevillanas.



LONG ISLAND ICED TEA \$8.000

Cóctel refrescante de destilados blancos, zumo de lima y Coca-Cola.

CAIPIRIÑA \$6.500

Cachaça 51, almíbar 1929, lima en trozos macerados.



THE TRAVELER \$13.000

Whiskey ahumado, limoncello, licor de maraschino; drops de bitter pomelo, perfume de absenta y piel de pomelo.

MR. K \$11.500

Pisco barrica tostada, vodka infusionado en peras, jarabe de canela, tónica y limas frescas.

IL CONSIGLIERE \$13.000

Gin Citadelle, 1757 vermouth, aceite y piel de naranja, almíbar de marraschino luxardo y tónica inglesa.

IL CUOCO \$12.000

Gin london dry, Grand Marnier, licor 43 y toques de il cuoco.



\$14.000 THE CAPTAIN

Tequila Casa Maia, licor 43, Cynar y vermouth dry perfumado con aceite de naranja

\$14.000 IL CAVALIERE

Pisco Gran Nobel, vermouth Casals, Campari, drops de bitter de naranja, ahumado en roble.

\$12.500 CASA NOSTRA

Tequila Casa Maia, straight bourbon, licor de naranjas, almíbar 1929, zumo de limas y albahaca

\$13.500 THE GREAT HOST

Whisky ahumado, Disaronno, licor de piña, zeste de pomelo y ahumado en roble.



NEGRONI \$7.500

Gin Giró, vermouth Carpano, Campari.

COFFEE NEGRONI \$10.500

Gin Puerto de Indias, vermouth Dolin, Campari infusionado en café.

NEGRONI OF CURIOSITIES \$12.500

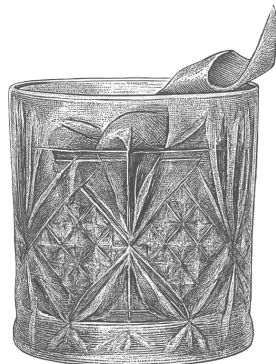
Gin Hendricks, vermouth Starlino, Campari.



NEGRONI 1929 \$15.000

Un clásico, mil caminos. Tres decisiones definen el resultado: base, carácter y profundidad. Gin, Vermouth y Campari se combinan según tu gusto para dar vida a un Negroni único, creado en el momento para ti!

SIN CAMPARI NO ES NEGRONI



COCTELERÍA AUDAZ

“Coctelería Audaz, Es el arte de la barra, donde creamos cocktails únicos e irrepetibles diseñados en el momento para ustedes”.

\$10.000



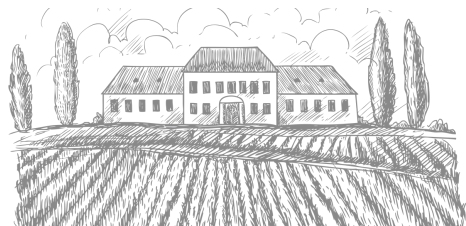


Tanqueray \$7.50
 Tanqueray Variedades \$7.50
 Puerto de Indias Classic \$8.50
 Hendricks \$9.00
 Hendricks Variedades \$9.00

Citadelle de France \$10.00
 Citadelle variedades \$10.50
 The London N°1 \$12.00
 Goodwinds Small Batch \$12.00

BOTÁNICOS DE LA CASA

Menta	Naranja
Romero	Limón
Albahaca	Pomelo
Canela	Pepino
Pimientas	Manzana
Anís	Coco laminado
Ají	Flor de Jamaica



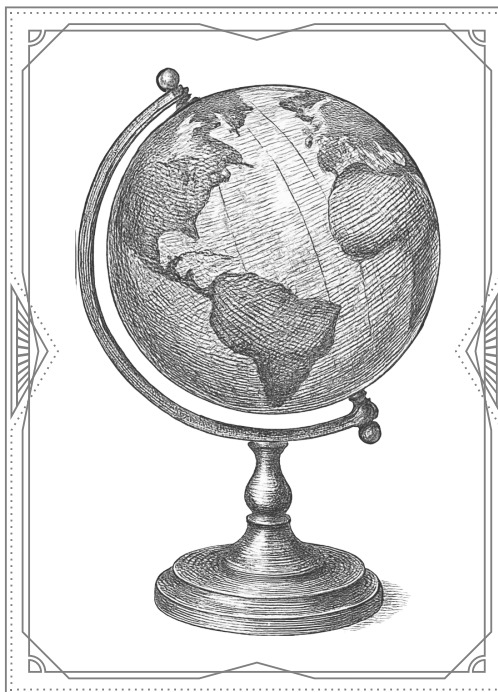
¿GATSBY?

Por \$2.000 puedes optar por cualquier bebida premium para tu espirituoso.



Monkey Shoulder \$9.00
 Tamnavulin wine cask \$14.00
 Johnnie Walker Black Label \$9.00
 Johnnie Walker Double Black \$11.00

Glenfiddich 12 años \$18.00
 Johnnie Walker Green Label \$22.00
 Bulleit Bourbon \$8.50
 Shanky's Whip \$9.00
 Woodford Reserve Bourbon \$12.00



Havana 7 años \$8.00
 Angostura 7 años \$8.00
 Kraken Rum \$8.00
 Zacapa 12 años \$10.00

Absolut Blue \$8.00
 Absolut Sabores \$8.00
 Ciroc \$10.00
 Ciroc Sabores \$10.00



Juliá \$7.00
 Alto del Carmen Especial \$6.00
 Mistral Añejado \$6.00
 Mistral Nobel Cristalino \$7.00
 Mistral Nobel Barrica Tostada \$7.00
 Mistral Gran Nobel \$10.00
 Bou Barroeta Romanet \$9.50
 Bou Barroeta Cofradía \$10.50
 Black Heron \$10.00
 Wilüf \$9.00



Punt e Mes Rosso \$7.00
 1757 Rosso \$7.50
 Dolin Rosso \$8.00
 La Copa \$9.00
 Starlino Rosso \$9.00
 Casals Rosso \$9.00



LONG DRINKS



Tequila Casa Maia	\$9.500
Jagermeister variedades	\$7.500
Campari	\$7.000
Cynar	\$7.500
Disaronno	\$8.500
Frangelico	\$7.500
Fernet Branca	\$7.000
Cognac Hennessy V.S.	\$9.000
Licor 43	\$7.000

M O C K T A I L

TROPIC LEMONADE \$7.000

Almíbar de frutos rojos, maracuyá con pepas, zumo de lima y soda.

RED SUNRISE \$7.000

Jugo de pomelo, jugo de lima, toque de syrup y ginger beer.

CINNAMON BEER \$6.000

Zumo de naranja, jarabe de canela, zumo de jengibre y ginger ale.

LONDON BERRIES \$8.500

Gin 0.0°, jarabe de frutos rojos, pepino fresco, jugo de cranberries, zumo de lima y soda.

TROPICAL GIN 0.0° \$9.000

Gin 0.0°, pulpa de maracuyá con pepas, Red Bull summer.

JUGOS NATURALES \$5.000

LIMONADAS \$4.500

BEBIDAS \$3.000

AGUA C/GAS S. PELLEGRINO \$4.500

AGUA S/GAS ACQUA PANNA \$4.500

CERVEZAS

CERVEZA SIN ALCOHOL	\$4.000
AUSTRAL CALAFATE 500cc	\$6.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE 500CC	\$6.500
STELLA ARTOIS 330cc	\$4.000
GUINNES EXTRA STOUT 473cc	\$7.500
MAUCO VARIEDADES 500cc	\$7.000
ESTACIONAL O DE ESPECIALIDAD	\$7.500



MICHELADA 1929

- Salsa Valentina
- Tabasco
- Jugo de limón
- Clamato
- Salsa inglesa
- Borde de sal y tajín



ESPUMANTES

Chandon Brut	\$24.900
Indomita Cuveé Brut	\$21.900

CABERNET SAUVIGNON

Carmen Delanz Alto Jahuel	\$49.000
Indomita Zardoz	\$34.000
Indomita Gran Reserva	\$22.000

CARMENERE

Carmen Delanz Apalta	\$49.000
Indomita Gran Reserva	\$22.000
In Situ Gran Reserva	\$21.000

VINOS BLANCOS

Chardonnay In Situ Reserva	\$19.000
Sauvignon Blanc In Situ Reserva	\$19.000

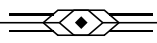
OTROS VINOS

Ensamblaje Santa Rita Triple C	\$49.000
Ensamblaje Indomita Duette	\$41.000
Merlot Santa Ema Gran Reserva	\$22.000



POR COPA

Carmenere Indómita Gran Reserva	\$5.000
Cabernet Sauvignon Indómita Gran Reserva	\$5.000
Sauvignon Blanc In Situ reserva	\$5.000
Chardonnay In Situ reserva	\$5.000
Espumante Indómita Brut	\$4.000





CÓNCLAVE ROLLS \$15.900

Rollos de papel de arroz.
 3 rollos rellenos de vegetales salteados con aceite de sésamo, tomate cherry confitado y paté de setas.
 3 rollos rellenos con vegetales salteados con aceite de sésamo y acevichado de atún.
 Terminados con salsa gochujang.

TAPAS BRUSCHETTAS \$13.900

3 tapas en pan ciabatta con tartar de res 1929.
 3 tapas en tostadas de maiz, con puré de setas, tomate cherry confitado y queso madurado.
 Consulta por opción vegetariana

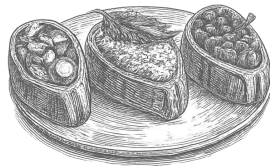


TABLA SANTA MÓNICA \$24.900

Camarones apanados, bañados en salsa cilantro, ostiones gratinados en queso parmesano y vino blanco, tataki de atún en costra de sésamo y salsa de tamarindo, pulpo en salsa agridulce de la casa. Acompañados de crostinis.

TABLA SICILIANA \$24.900

Diversos quesos madurados, charcutería italiana, frutos secos, frutas de estación, aceitunas y mermelada de mango, acompañado de grisines.

TABLA TOSCANA \$27.900

Corte de res grillado con chimichurri, prieta al vino tinto con cebolla caramelizada, papas bravas en salsa romesco acompañadas con butifarra finalizada con queso parmesano.

 **TABLA CALABRIA \$22.900**

Quesos madurados, rolls vegetarianos, falafel en una base de salsa romesco con queso parmesano gratinado, guacamole y mermelada de pimentón.

 **CRUSTY PIL PIL \$23.900**

Ostiones, camarones ecuatorianos, mejillones y almejas al pil pil de cacho de cabra en aceite atomatado y mantequilla al ajillo, coronado con langostino entero.



PAPAS PULLED PORK \$18.900

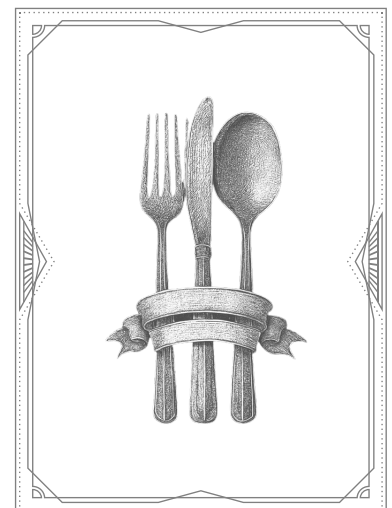
450Grs de papas fritas crocantes, cerdo mechado en salsa bourbon bbq, encurtidos de la casa, cebollín verde, salsa de mostaza miel, finalizado con tocino crocante.

PAPAS MARINAS \$19.900   

450Grs de papas fritas crocantes acompañadas de camarones ecuatorianos y pulpo salteados a la mantequilla con salsa bechamel, queso parmesano, cebollín verde y ají verde encurtido.

SOUTHERN FRIES \$23.900

500Grs de papas fritas crocantes, carne de res mechada, chorizo angus, palta laminada, tomates cherrys confitados al aji, encurtidos de la casa, salsa miel-mostaza.





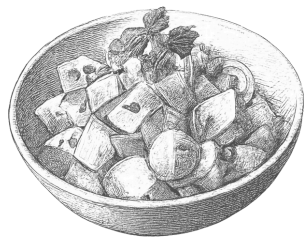
TOSTADAS PULLED PORK \$12.500

Tortillas de maíz, cerdo mechado en salsa bourbon bbq, pico de gallo, finalizada con encurtidos de la casa.



CEVICHE 1929 \$16.900

Salmón y camarones, pluma de cebolla roja, zumo de lima, leche de tigre, emulsión de ají amarillo, finalizado con camote frito.



CEVICHE GATSBY \$19.900

Atún, salmón, camarones y pulpo, pluma de cebolla roja, zumo de lima, leche de tigre, emulsión de ají amarillo, finalizado con camote frito.



PROVOLETA ASADA \$18.900

Queso provolone, tomates asados, salsa romesco, tentáculos de pulpo, tomates cherry, corazón de alcachofa asada y cebollín.

CHICKEN STRIPS KOREAN STYLE \$14.900

🔥🔥🔥

Filetitos de pollo fritos rebozados en salsa gochujang, mix de sésamos y cebollín verde.

*Opción a cambio de salsa picante a mostaza-miel o bourbon bbq.



TOSTADAS DE CAMARÓN \$12.500

Tortillas de maíz, mousse de palta, camarones salteados en salsa romesco, pico de gallo, finalizado con cebolla encurtida.

TIRADITO DE SALMÓN \$13.900

Láminas de salmón asadas al fuego en una base de salsa de mango con ají amarillo, finalizado con pico de gallo.

TARTAR VEGANO \$11.900



Caviar de lentejas rojas, pico de gallo, manzana verde, mostaza antigua, reducción de aceto balsámico al merquén, encurtidos de la casa y crostinis.

TARTAR DE ATÚN \$15.900

Atún picado a mano, mostaza antigua, alcaparras, emulsión de ají amarillo, palta laminada asada, yema curada, encurtidos de la casa y crostinis.

TARTAR DE RES \$15.900

Carne picada a mano, mostaza antigua, alcaparras, emulsión de ají amarillo, yema curada, encurtidos de la casa y crostinis.



BURGERS

BOURBON BBQ \$12.500

Salsa bourbon BBQ, doble cheddar, aros de cebolla morada, tocino y pepinos encurtidos.

TRIPLE CHEESE \$15.900

Salsa 1929, triple carne, triple cheddar, tocino grillado, cebolla caramelizada y pepino encurtido.

AL CAPONE \$12.500

Salsa alioli, tomate asado, palta laminada y cebolla morada en aros.

JERSEY SHORE \$12.900

Salsa alioli, camarones salteados en aceite al tomate, queso mantecoso, tomate grillado, cebolla caramelizada y berros.

HIJOLE PARIENTE \$12.900

Salsa 1929, doble cheddar, salsa merquén, jalapeño, cebolla caramelizada y berros.

NEW YORK \$12.500

Salsa 1929, tocino grillado, doble mantecoso, cebolla grillada y lechuga.

RED VELVET \$12.500

Salsa alioli, berro, doble mantecoso, tomate cherry confitado, salsa mostaza-miel.

Todas nuestras burgers son doble smashed 100% vacuno, en pan de papa artesanal, acompañadas de papitas sazonadas en aceite atomatado, sal, pimienta y orégano.

CLASSIC BURGER \$12.500

Salsa 1929, doble cheddar, lechuga, tomate, pepinos encurtidos.

LA 1929 \$12.900

Salsa 1929, doble queso mantecoso, palta laminada, aros de cebolla grillada, pepinos encurtidos.

BLUE&PEPPERS \$12.900

Salsa de queso azul, queso mantecoso, mermelada de pimiento rojo, berros y alioli.

SÁNDWICH

SMOKY BROOKLYN \$13.500

150Grs de pastrami, queso cheddar, ají verde encurtido y guacamole.



CRISPY CHICKEN SLAW \$12.500

Milanesa de pollo crocante, rebozada en salsa a elección, base de pepinillos, coleslaw con salsa 1929 y mostaza antigua.



SÁNDWICH MANHATTAN \$13.500

180Grs carne mechada, mousse de palta, salsa alioli, queso mantecoso.

TODAS LAS BURGERS PUEDEN SER CAMBIADAS POR BURGER VEGETAL.



PARTE DULCE



CAFÉ AMERICANO \$4.000
CAFÉ ESPRESSO \$4.000
TÉ O INFUSIÓN \$3.000

PAVLOVA NEW-YORK \$6.500

Merengue suizo con helado artesanal y reducción de frutos rojos con licor de naranjas y zeste de lima.

GALLETAS NEW YORK \$6.500

Galleta estilo new york con chip de chocolate y rellena con salsa de toffe. Acompañada de helado, salsa de frutos rojos y mango.

TOSTADA FRANCESA \$7.500

Base de manzana a la miel, tostada francesa, salsa de frutos rojos, salsa de mango, helado, finalizado con zeste de limon.

PANACOTTA \$6.500

Panacotta infundada con sabores de nuestra cocina. Consulta nuestra disponibilidad.

