Largest Daily Circulation In New York

CONCLAVE
1929

Life History, Pages 13 and 14 Only There

VOL. 127 - NO. 39 BROOKLYN, MONDAY OCT 28, 1929 PRICE 10 CENTS

COCTELERÍA AUDAZ

EL PRIMER BAR DE COCTELERÍA AUDAZ

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.





COCTELERÍA AUDAZ

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

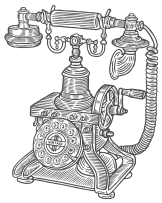
$10.000

La coctelería audaz no busca imitar, busca interpretar.

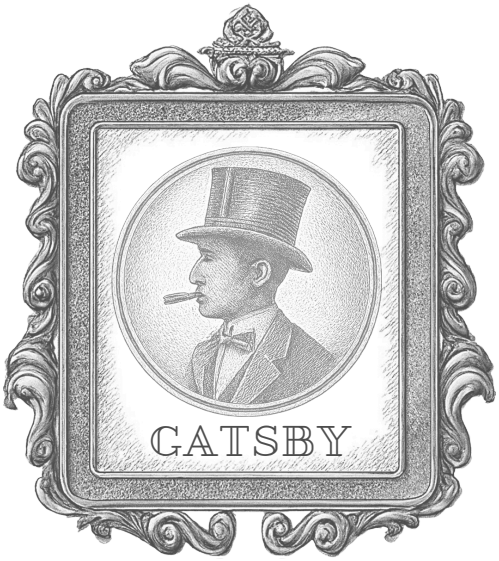


Preguntamos si prefieren los sabores amargos, ácidos o dulces, si existe alguna alergia o restricción, qué destilado o licor los representa mejor, qué frutas o hierbas les despiertan curiosidad y, por supuesto, cuál es ese cóctel favorito que queda grabado en la memoria. Con esa información trazamos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



RESERVAS AL
+56 9 9574 3340





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".

GATSBY NEGRONI $16.000

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

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 ESPRESSO MARTINI $12.500

Drambuie, shot de espresso, almíbar 1929 y licor de café

GATSBY SOUR $12.500

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

GATSBY LONDON MULE $13.500

Gin Hendricks, 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

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 MARGARITA $13.500

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



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.

TROPICAL GIN
$9.000

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

SANGRÍA UPTOWN
$8.500

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

SANGRÍA RISING 1929
$8.500

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

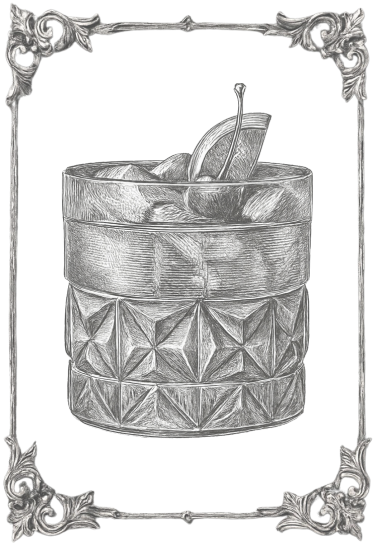
Tequila, zumo de pomelo, zumo de lima, soda y borde de tajín y sal.

MOJITO
$7.000

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

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.

COSMOPOLITAN
$7.000

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

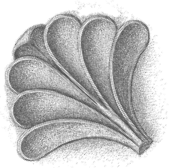
ESPRESSO MARTINI
$7.000

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.

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.



CLOVER CLUB $8.000

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

CAIPIRIÑA $6.500

Cachaça 51, almíbar 1929, lima en trozos macerados.

WHITE RUSSIAN $7.500

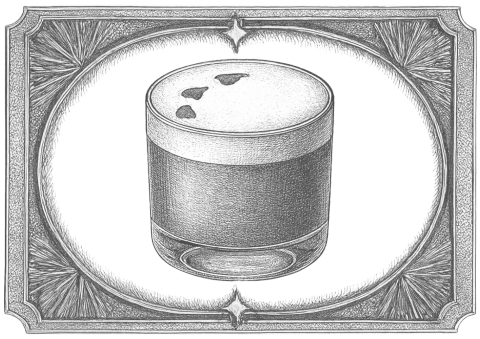
Vodka, licor de café, crema y almíbar 1929 con polvo de chocolate.

BLACK RUSSIAN $7.000

Vodka, licor de café.

AMARETTO SOUR $7.500

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

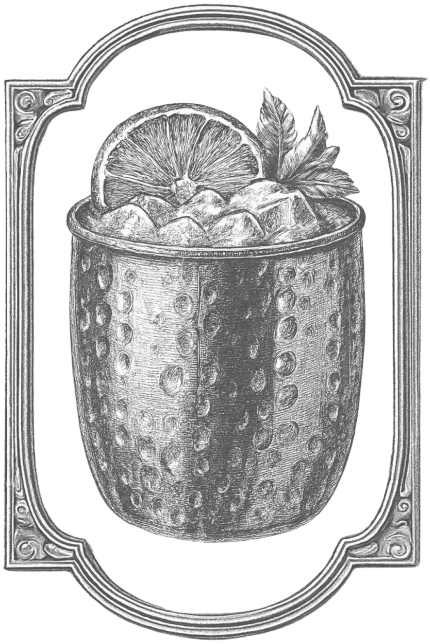


PISCO SOUR $5.000/$8.000

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.

COCTELERÍA DE AUTOR

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.

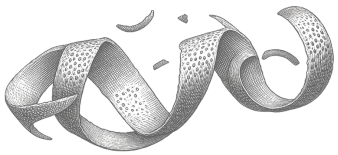
$12.500 CASA NOSTRA
Tequila Casa Maia, straight bourbon, licor de naranjas, almíbar 1929, zumo de limas y albahaca

$13.500 THE GREAT HOST
Whisky ahumado, Disaronno, licor de piña, zeste de pomelo y ahumado en roble.

NEGRONIS DE LA MANSIÓN

NEGRONI $7.500
Gin Giró, vermouth Carpano, Campari.

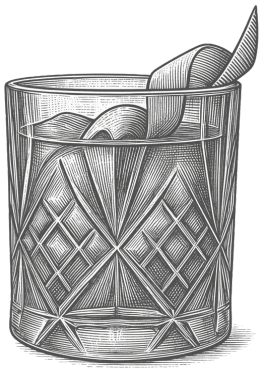
COFFEE NEGRONI $10.500
Gin Puerto de Indias, vermouth Dolin, Campari infusionado en café.



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



EL PRIMER BAR DE COCTELERÍA AUDAZ

COCTELERÍA AUDAZ

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

$10.000



¿GATSBY?

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





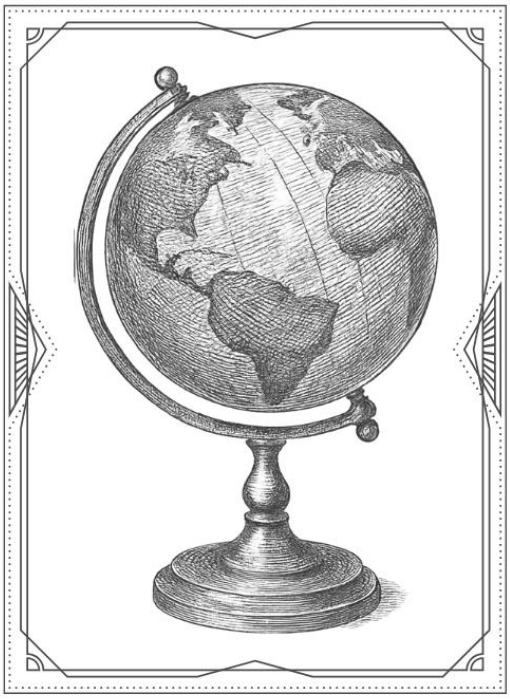


Gabri	$6.500
Tanqueray Variedades	$7.500
Hendricks Variedades	$9.000
Bulldog	$9.000
Bloom	$11.000
Roku Suntory	$11.000
Goodwinds Small Batch	$12.000

Jim Beam White	$7.000
Woodford Reserve Bourbon	$12.000
Jack Daniels Single Barrel	$15.000
Monkey Shoulder	$9.000
Johnnie Walker Black Label	$9.000
Akashi Black	$17.000

BOTÁNICOS DE LA CASA

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



The Macallan 12 Años	$30.000
Glenfiddich 12 años	$13.000
Glenfiddich 15 años	$19.000
Glenfiddich 18 años	$30.000



Zacapa 12 años	$10.000
Kraken Rum	$8.000



Gabri	$6.500
Skyy Variedades	$6.500
Grey Goose Variedades	$10.000



Sagrado Corazón 35°	$6.000
Sagrado Corazón 40°	$6.000
Mistral Añejado 35°	$6.000
Mistral Cristalino	$7.000
Wilüf	$9.500
Black Heron	$10.500
Bou Barroeta Cofradía	$11.000
Lapostolle XO	$12.000





Punt e Mes Rosso	$6.000
1757 Rosso	$6.500
Prizma Rosso	$8.000
Starlino Rosso	$8.500



LONG DRINKS



Tequila Casa Maia	$9.500
Campari	$7.000
Cynar	$7.500
Disaronno	$8.500
Fernet Branca	$7.000
Licor 43	$7.000

MOCKTAIL

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 $6.500
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 y LIMONADAS $4.500

BEBIDAS $3.000

AGUAS S. PELLEGRINO $4.500

AGUAS PUYEHUE $3.000

CERVEZAS



MAHOU 0.0° TOSTADA 330cc	$4.000
MAHOU SIN GLUTEN 330cc	$4.000
MAHOU 5 ESTRELLAS 330cc	$4.000
AUSTRAL CALAFATE 500cc	$6.500
AUSTRAL LAGER 500CC	$6.500
GUINNES EXTRA STOUT 473cc	$7.500
GUINNES HOP HOUSE 473cc	$7.500
MAUCO VARIEDADES 500cc	$7.000
PAULANER DUNKEL WEISSBIER 500cc	$7.000
PAULANER MUNCHNER HELL 500cc	$7.000

MICHELADA 1929
Salsa Valentina
Tabasco
Jugo de limón
Clamato
Salsa inglesa
Borde de sal y merken



CHELADA / MICHELADA $1.500

MICHELADA 1929 $2.200

VINOS

ESPUMANTES

Chandon Brut	$27.900
Freixenet Brut	$24.900
Freixenet 0.0°	$24.900

CABERNET SAUVIGNON

Perez Cruz Piedra Seca	$42.000
Koyle Gran Reserva	$28.000
J. Bouchon Reserva	$21.000

CARMENERE

VIK "A"	$48.000
Casas del Bosque Handcrafted	$28.000
Casas Patronales Reserva	$21.000

BLANCOS

Garces Silva Boya Sauvignon Blanc	$24.000
Punti Ferrer Reserva Chardonnay	$22.000
Casas Patronales Reserva Maucho Viognier	$21.000
Lopez Pangue Rosé de Malbec	$24.000
Freixenet Pinot Grigio	$28.000



ENSAMBLAJES

Clos de Luz Boho	$29.000
Amayna Côte D´Mar	$40.000
Casas Patronales Mixtura	$46.000

POR COPA



Vino	$6.000
Espumante	$4.000

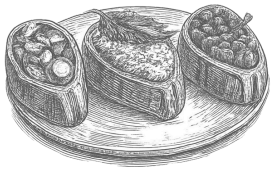
PARA COMPARTIR



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 maíz, con salsa de queso azul, manzana verde a la miel y topping de tocino crocante.
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 y aceitunas, 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.

TOSTADAS DE CAMARÓN $12.800

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

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.

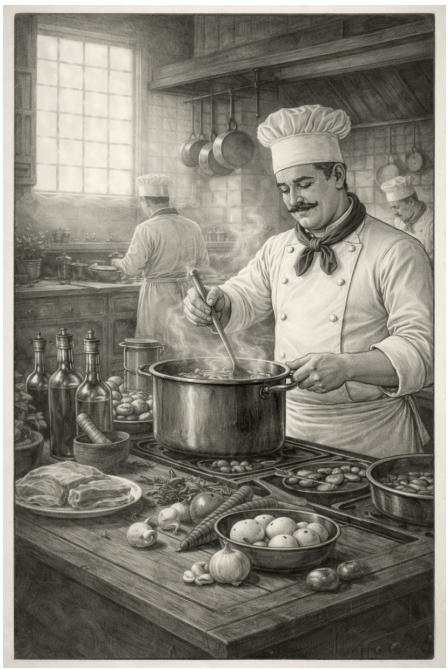
CHICKEN STRIPS KOREAN STYLE $14.900

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.



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.

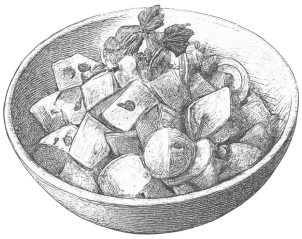
ALBACORA
$22.900

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

LOS FRIOS

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.



TIRADITO DE SALMÓN $13.900

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

TARTAR VEGANO $11.900

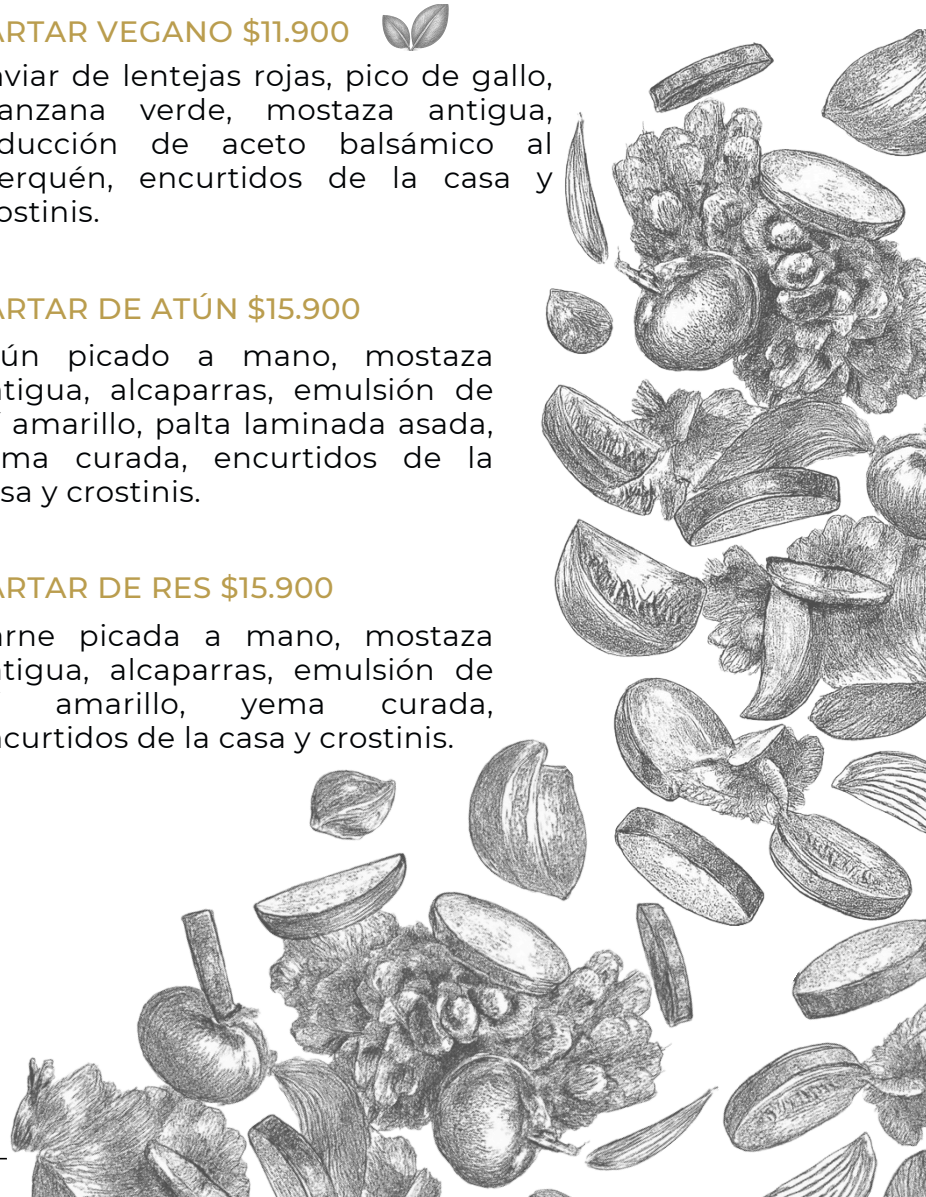
Caviar de lentejas rojas, pico de gallo, manzana verde, mostaza antigua, reducción de aceto balsámico al merquén, encurtidos de la casa y crostinis.

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.

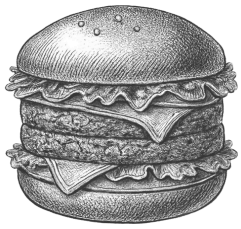
TARTAR DE RES $15.900

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



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

TODAS LAS BURGERS PUEDEN SER CAMBIADAS POR BURGER VEGETAL.



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.

LA 1929 $12.900
Salsa 1929, doble queso mantecoso, palta laminada, aros de cebolla grillada, pepinos encurtidos.

NEW YORK $12.500
Salsa 1929, tocino grillado, doble mantecoso, cebolla grillada y lechuga.

SÁNDWICH MANHATTAN $13.500
180Grs carne mechada, mousse de palta, salsa alioli, queso mantecoso.

BLUE&PEPPERS $12.900
Salsa de queso azul, queso mantecoso, mermelada de pimiento rojo, berros y alioli.

PARTE DULCE



PAVLOVA NEW-YORK $6.500
Merengue suizo con helado artesanal y reducción de frutos rojos con licor de naranjas y zeste de lima.

PANACOTTA $6.500
Panacotta infusionada con sabores de nuestra cocina. Consulta nuestra disponibilidad.

GALLETA 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.

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