

DANIEL

14 de Mayo de 2026

ENTRADAS

DE LA CASA

- CREMA DE ZAPALLO 27
Semillas de Calabaza, Salvia
- CALAMARES APANADOS 29
Apanados en Panko, Limón, Tártara
- CEVICHE AMARILLO 39
Pescado Blanco, Cítricos, Ají Amarillo, Aguacate
- CAPRESE DI BÚFALA 30
Tomate, Mozzarella, Manzana Balsámica, Pesto
- MORCILLA COCTEL 29
6 Unidades, Salsa de Uchuva, Mostaza Antigua

- TARTAR DE ATÚN 43
Puré de Aguacate, Olivas Negras Secas
- TARTAR DE RES 40
Con o Sin Yema de Huevo
- EMPANADAS DE CARNE 24
5 Unidades, Limón, Pico de Gallo
- PINZAS DE CANGREJO 46
Al Ajillo, con Pan al Grill
- ESPÁRRAGOS & CABRA 40
Al Grill, Nogales, Queso Cabra, Mostaza Antigua

- CAZUELA DE MARISCOS 42
Pulpo, Mejillones, Almejas, Cangrejo, Calamar
- TIRADITO DE PULPO 46
Causa de Cangrejo, Aguacate, Cancha
- TACOS DE CERDO 33
3 Unidades, Ají Pasilla, Limón
- MEJILLONES NEGROS 40
Vino Blanco, Romero, Papitas Fritas
- SAMOSAS DE PATO 36
Chutney de Mango y Salsa Hoisin

PARA COMPARTIR

DE LA CASA

- BRIE AL GRATÍN 47
Arándanos, Miel, Pecanas, Pan Uvas-Nueces
- CHORIZOS ARGENTINOS 44
Dos Unidades al Limón, Arepitas
- QUESADILLA DE SALMON 47
Cebolla Roja, Tomate, Hierbas, Aguacate

- BURRATA DI BÚFALA 43
Pan Rústico, Mermelada de Uchuvas, Almendras
- CHISTORRA 31
Al grill, Papas. Alioli, Huevo Frito
- BERENJENAS & DÁTILES 40
Gratinadas y Dátiles con Queso Azul y Chorizo

- MARISCOS APANADOS 47
Calamar, Mejillones, Pulpo, Almejas
- ALCACHOFAS Y PALMITOS AL GRILL 36
Aceite Oliva, Ajo, Alioli
- AGUACATE Y CANGREJO 43
Ceviche de Cangrejo con Panca, Totopos

TABLAS ARTESANALES con Pan Artesanal

- IBÉRICO DE BELLOTA 76
Jamón Ibérico de Bellota Guijuelo D.O.

- TABLA MIXTA 55
Selección de Quesos y Charcutería
De la Casa, Frutos Secos

- PICADA 58
Chorizo Argentino, Chistorra, Morcillas
Mostaza & Alioli

ESPECIALIDAD

..COCCIÓN LENTA..

Platos disponibles de inmediato, pero su cocción toma horas a fuego lento.
Texturas Suaves | Sabores Intensos



- COLA DE RES 58
Salsa de Cerveza Negra

- JARRETE DE CORDERO 86
Especias Marroquí, Pasta Corta con
Salteado de Vegetales Verdes

- CODILLO DE CERDO 75
Con Piel Crocante, Chucrut, Papas

- CONFIT DE PATO 75
Tocineta, Avellanas, Alcachofas

- COSTILLITAS CERDO 62
De Cerdo en BBQ Asiática
Papas Criollas, Ensalada con Alioli

- OSSOBUCO AL PORCINI 66
De Ternera con Pasta al Huevo,
Hongos, Tomates, Albahaca

- COSTILLAS DE RES 64
En su Jugo, Patacones, Hogao

- COCHINILLO 88
Confitado en Especies Aromáticas

Al Grill

- ASADO TIRA 69
Res Angus Nacional, Ensalada Tibia

FUERTES

- PASTA CORTA & BERENJENA 46
En Salsa Napolitana, Queso Feta, Tocineta

- ATÚN EN SÉSAMO NEGRO 62
Sellado, Shiitakes Soya-Mirin, Ensalada Mango

- BONDIOLA DE CERDO 55
Salsa de Uchuva, Palmitos, Papas Criollas

- TILAPIA PICCATA 49
Alcaparra-Limón, Panko, Papas Richi, Tomate

- PASTA FRUTOS DEL MAR 64
Salteado de Mariscos y Conchas en Sofrito

- FETUCCINE NEGRO CON ALMEJAS 51
En Vino Blanco con Calamar al Grill, Tomates

- LANGOSTINOS & RISOTTO 68
Langostinos al Ajillo, Risotto de Tomate Ahumado

- POLLO A LA GRIEGA 51
Vegetales Rostizados, Arroz Jazmín-Almendra

- SALMON DIJON-MIEL-ESTRAGÓN 62
Papas Rostizadas, Aguacate, Ensalada

- RISOTTO HONGOS, QUESO CABRA 54
Hongos y Esencia de Porcini, Nogales

- RISOTTO NEGRO CON CALAMAR 58
Crema de Ají Amarillo, Calamar al Grill, Espárragos

- PASTA PROVENZALE 46
Pasta Bi-Color, Mantequilla Avellanada, Vegetales

- STEAK A LA PIMIENTA 71
Salsa Pimienta, Espárragos, Mac & Cheese

- LOMO TRUFADO & SHIITAKES 71
Espárragos al Grill, Puré Criollo

- CHURRASCO 68
Chimichurri, Cascos de Papa

- MAGRET DE PATO NARANJA 80
Pimienta de Szechuan, Ensalada Mango, Gratín Palmitos

- POLLO TORTILLA 47
Apanado en Tortilla de Maíz, Picadillo, Aguacate

- RES & LANGOSTINOS AL AJILLO 83
Gratín de Papa Criollas con Parmesano

- BOURBON STEAK 83
Chuletón Gratinado con Queso Azul, Ensalada

- BIFE DE VACIO 66
Mantequilla de Hierbas, Papitas Fritas con Tocineta

- PULPO AL GRILL 82
Papas Fritas, Chorizo Sarta, Salsa Verde, Perejil Frito

- ATÚN AL GRILL 60
Ensalada Vinagreta Cremosa, Manzana, Pecanas

- LANGOSTINOS LIMÓN Y TOMILLO 80
8 Unidades, Gratín de Palmitos

- FISH & CHIPS 51
Salsa Tártara, Limón

- PAD THAI
de Langostinos 56 | o de Pollo 49

- FLAT IRON STEAK 70
Con Especies Rojas, Patatas Bravas, Alioli

COCKTAILS DE LA CASA

	CENTENO REAL Bulleit Rye (Bourbon de Centeno) Mora Real, Hierbabuena, Soda	49
	MARTINI SUAVE DE ROSAS Citedelle Gin, Yzaguirre Rosado, Agua de Rosas	54
	MARGARITA PICANTE Mezcal Union, Tequila de Chipotle, Ancho Reyes, Cointreau, Espelette	57
	WHISKEY SOUR AGRAZ-JENGIBRE The Famous Grouse Scotch Whiskey, Confitura de Agraz , Jengibre Fresco	49
	CAÑA DE CANELA Y NARANJA Ron Especiado Sailor Jerry, J.D. Fire, Cointreau, Cítricos, PX	52
	NEGRONI ALLA AMARENA FABRI Campari, Vermouth Yzaguirre Rosso, Ginebra Bulldog, Amarenas Fabri	61
	APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Naranja	46
	GIN TONIC DANIEL Tanquerai & Mom Gins, Fever Tree, Arándanos, Tomillo, Enebro	61

A P E R I T I V O S	<u>JEREZ</u>	<u>CLÁSICOS</u>	<u>FAVORITOS</u>
	TIO PEPE 29	DUBONNET 29	VINO DE VERANO 35
	FINO ELEGANTE 26	BAILEY'S 35	VINO CALIENTE 35
	<u>VERMOUTH</u>	CAMPARI 35	CAMPARI SODA 38
	<u>YZAGUIRRE</u>	COINTREAU 35	<u>SANGRIAS</u> Jarra 1 ½
	BLANCO	FRANGELICO 38	ROJA 168 110
	RESERVA 29	AMARETTO 38	Tinto, Manzana, Naranja
	ROSADO 26		ESPUMANTE 162 105
	ROSSO 26		Rosada, Lychee, Fresas, Rosas
	OPORTO RUBY 14		BLANCA 138 84
			Agraz, Hierbabuena, Limón

COCKTAILS CLÁSICOS

MARGARITA 44	MOJITO 44	LYCHEE MARTINI 49
DAIQUIRI FRESA 41	PISCO SOUR 42	DRY MARTINI 52
OLD FASHION 46	PIÑA COLADA 42	MOSCOW MULE 49
CAIPIRINHA 38	MANHATTAN 45	COSMOPOLITAN 46

JUGOS	JUGOS CON GAS	AGUAS
Piña-Hierbabuena 16	Agraz-Hierbabuena 18	Manantial (600mL) 12
Maracuyá-Jamaica 16	Tamarindo-Jengibre 18	
Mango-Fresa 16	Jamaica-Lychee 20	<u>FUZE TEA</u>
Guanábana-Agraz 16		Limón, Durazno, Manzana 12
Mandarina 16	<u>LIMONADAS</u>	<u>GASEOSAS</u>
Mandarina-Lychee-Fresa 19	Natural, o Hierbabuena 13	Coca Cola, Sprite, Ginger 12
Fresa-Agraz-Mora Real 18	Cereza, o Fresa 14	Fever Tree Ginger Beer 17
Feijoa-Jamaica 16	Lychee, o Coco 19	

BIT	<u>TES</u> 12	<u>INFUSIONES</u>	<u>SELVÁTICA</u> 12
	<u>BLANCO</u>	<u>ARÓMATICAS</u> 9	Infusiones de Frutas
	FLORES SILVESTRES	ATRACCIÓN	Nativas del Amazonas
	<u>VERDES</u>	Jamaica, Frutos Secos	
	JAZMIN	HARMONÍA	ARAZÁ
	ARANDANO	Limonaria, Frutas Secas	AÇAI
	<u>NEGROS</u>	VITALIDAD	CAMU CAMU
	ENGLISH BREAKFAST	Camomila y Canela, Frutas Secas	COPOAZÚ
	FRUTOS DEL BOSQUE	ROOBOS EXOTIC	
	VAINILLA ALMOND SPICE	GARDEN 12	<u>CAFÉ BEZZERA</u>
			ESPRESSO 9 CAPUCCINO 13

POSTRES

TIRAMISU 25	CREME BRÛLÉE 24
Mascarpone, Café, Ron Añejo, Cacao	De Tomillo y Coriandro con Arándanos
DECADENCIA DE CHOCOLATE 25	MILHOJA DE AREQUIPE 27
Helado de Maracuyá, Maní, Frutos Rojos	Con Mascarpone, Frutos del Bosque
SUNDAE FRUTOS ROJOS	PERAS EN OPORTO
Vainilla, Frutos Rojos, Chantilly, Maní 22	Helado de Pistacho, Merenguitos 25

VINOS POR COPA

ESPUMANTES

B&G, St Louis, Rosé Brut, Francia	28
Kir Royal <i>Crema de Cassis</i>	33
Kir Elderflower <i>St. Germain</i>	34

BLANCOS

Chardonnay, Oregon	35
Verdejo Especial, Rueda, España	33
Muskat Ottonel, Austria	34
Gruner Ventliner, Austria	33
Pinot Bianco, Italia	31
Sauvignon Blanc, Chile	28

TINTOS

Montepulciano, Italia	31
Cabernet Sauvignon, Chile	30
Syrah-Touriga Nacional, Portugal	37
Pinot Noir, Maule, Chile	38
Malbec, Argentina	40
Tempranillo, España	34
Carmenere, Chile	31

ROSADOS

“Mil Rosas” Rosé de Merlot, Chile	27
Rosé de Zweigelt, Austria	32

CERVEZAS

BLANCAS

Duvel Bélgica 8.5°	30
Vedett “Extra White” Bélgica 4.7°	30
Schöfferhofer 50cl Alemania 5.0°	34
Paulaner Weissbier 50cl Alemania 5.5	34

LIGERAS

Czechvar Lager República Checa 5.0°	21
Aguila Light Colombia 3.4°	16
Club Dorada Colombia 4.7°	16
Corona Extra Mexico 4.6°	19
Stella Artois Bélgica 8.5°	19
Estrella Galicia 5.5°	22

ROBUSTAS

Adnams Inglaterra 6.7°	29
Delirium Tremens Bélgica 8.5°	32
La Chouffe Bélgica 8.0°	30
Vedett IPA Bélgica 5.5°	29
Maredsous Tripel Bélgica 8.0°	29
Chimay Triple Ale Belgica 8.0°	32
Gulden Draak Bélgica 10.5°	32

ROJAS & MORENAS

Club Roja Colombia 4.7°	16
Chimay Brown Ale “Red” Belgica 7.0°	32

NEGRAS

Club Negra Colombia 4.7°	16
Chimay Grand Reserva Belgica 9.0°	32
Schöfferhofer Dunkel 50cl Alemania 5.0°	32
Gulden Draak 9000 Bélgica 10.5°	32
Delirium Nocturnum Bélgica 8.5°	32

FRUTAS

Liefman’s Fruitesse, Bélgica 3.8°	23
Delirium Red Strong Fruit Bélgica 8.0°	32

BRITISH CIDER

Aspall Draught Cyder England 5.5°	24
Stowford Press Cider England 4.5°	21

Precios en Miles de Pesos | Incluyen Impuesto | No incluyen el Servicio Voluntario | Por Favor Díganos si Tiene Alguna Alergia

Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio se informa que en este establecimiento la propina sugerida al consumidor corresponde al 10% sobre el valor total de la compra. El cual podrá ser aceptado, rechazado, o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar este valor haga caso omiso, si desea cancelar un valor diferente indíquelo para hacer el ajuste correspondiente.