

CASA ALEBRIJE

CARTA PARA COMPARTIR Y CONVERSAR CON LOS
AMIGOS

Desde las 12:00 pm hasta las 11:30 pm

Lunes a Sábado

Domingos desde las 12:00 pm hasta las 8:30 pm

ENTRADAS

ANILLOS DE CALAMAR	\$ 29.000
Apanados en panko, acompañados con salsa tártara	
CARPACCIO DE SALMON	\$ 32.000
Finas láminas de salmón, queso philadelphia, salsa pesto, con rodajas de pan.	
CARPACCIO DE LOMO	\$ 32.000
Finas láminas de lomo, vinagreta de mostaza, reducción de vinagre balsámico, guacamole, tomate cherry y rodajas de pan	
DIPS DE POLLO	\$ 20.000
Palitos de pollo rebosados en quinua y panko con un Chutney de mango.	
PAPA AMARILLA RELLENA DE TRES QUESOS	\$22.000
Papa amarilla rellena con queso azul, provolone, parmesano, y cebollín.	
CROCANTES DE BERENJENA	\$ 20.000
Berenjenas fritas, con miel aromatizada.	
SPRING ROLL	\$ 32.000
Rollitos fritos, rellenos de verdura y langostinos, acompañado de mayonesa de hoisin	
CALDA E FREDDA	\$ 30.000
Paqueticos de jamón serrano, rellenos de tomate, queso philadelphia, queso azul y hierbabuena, acompañado de una ensalada a la miel mostaza	
TOSTAS	\$ 30.000
3 tostadas de focaccia; con salmón en salsa de pimentón, atún con mayonesa de ajo y camarón con mayonesa de curry.	
PULPO AL GRILL	\$ 30.000
Pulpo a la parrilla con chimichurri de la casa, acompañado de papa richi en mantequilla de hinojo con mayonesa de aceitunas moradas y chile dulce	

ENSALADAS

ENSALADA CESAR **\$38.000**
Timbal de pollo con lechuga romana, tomate cherry, parmesano , croutones de pan acompañado de mayonesa de anchoas

ENSALADA DE NARANJA Y PROSCIUTTO **\$ 38.000**
Prosciutto con mix de lechuga crespas, arándanos secos, aguacate, tomate cherry acompañado en una vinagreta de naranja y cilantro.

ENSALADA DE LANGOSTINO **\$ 48.000**
Langostinos U15 (5 unidades) apanados en panko, rugula inglesa, piña asada, queso philadelphia con vinagreta de durazno, almendras y palmitos de cangrejo.

ENSALADA DE PERAS CAMELIZADAS **\$ 34.000**
Queso burrata con un mix de lechuga, rugula, peras caramelizadas, nuez nogal, aceite de oliva y pimienta.
*Adición de pollo **\$38.000**

ENSALADA DE LOMO **\$ 39.000**
Trozos de lomo viche aromatizados en panca y vino tinto, mix de lechugas, maicitos, aguacate, tomate, queso mozzarella y tiras de maíz fritas

EMPAREDADOS

EMPAREDADO DE FAJITAS **\$ 33.000**
Corte fajitas de lomo viche, queso mozzarella, calabacín, berenjena, espárragos y salsa sriracha acompañado de papas rusticas

PASTAS Y PIZZAS

PASTA DEL CAPO **\$ 38.000**

Pasta larga salteada en salsa con camarones, salmón Ahumado, crema de leche y salsa napolitana

PASTA PENNE A LA BOSCAIOLA **\$ 38.000**

Pasta corta con jamón serrano, hongos salteados al vino blanco en salsa rose con albahaca y alcaparra frita

PIZZA NAPOLITANA **\$ 32.000**

Queso búfala, albahaca, tomate cherry confitado, mozzarella Y salsa napolitana.

PIZZA DE CARNES **\$ 36.000**

Prosciutto, salami, mozzarella rugula y salsa napolitana.

PIZZA SALMON AHUMADO **\$ 33.000**

Salmon ahumado, queso philadelphia, queso parmesano, aceitunas negras, aceite de oliva y rugula.

PIZZA ARANDANOS Y QUESO AZUL **\$ 36.000**

Queso azul, queso philadelphia, arándanos, albahaca, manzana verde y yogurt.

PIZZA DE ANCHOAS CON CEBOLLA **\$ 36.000**

Anchoa, cebolla, mozzarella y salsa napolitana

PIZZA MARINERA **\$ 38.000**

Camarón y calamar salteados a la menier, queso parmesano, pesto, salsa napolitana con bísquet y cebollín.

PLATOS FUERTES

MARISCADA \$ 52.000

Mariscos salteados con vegetales al vino blanco, acompañados de bastones de yuca y papa con mayonesa de cilantro.

SALMON \$ 39.000

Salmon sellado sobre pasta al pesto con espárragos, Parmesano, tomates cherrys y mantequilla de hinojo.

CORVINA ENCOCADA \$ 53.000

Posta de pescado blanco al horno, en una cama de salsa encocada, con camarón y mejillón, acompañado de arroz con coco y bastones de yuca

LOMO MEXICANO \$ 58.000

Lomo viche (400gr prom) en corte tagliata acompañado de guacamole, pico de gallo, salsa de chile, nachos y queso philadelphia.

LOMO CLASICO \$ 41.000

Lomo viche por 200gr, acompañado de puré de papa Amarilla, reducción de vino tinto y aros de cebolla

HAMBURGUESA \$ 28.000

Carne Angus, queso provolone, tomates y portobello grillados, tocineta, lechuga, con mayonesa de cebolla caramelizada, pan de la casa y acompañado de papa rustica.

HAMBURGUESA RANCH \$ 30.000

Carne de la casa, chorizo a la parrilla con chimichurri, salsa ranch, lechuga, tomate, queso cheddar acompañado de papas rizadas.

PLATOS FUERTES

POLLO TANDORI

\$ 35.000

Pechuga de pollo al grill en corte tagliata, marinado en yogurt y especias de la india, acompañados de pasta alfredo y mayonesa de remolacha.

POLLO CAPRESE

\$ 35.000

Pollo al grill relleno con tomates secos, mozzarella dibufala Y albahaca. Aromatizado con salsa pesto en una cama de vegetales asados.

POSTRES

CHEESCAKE	\$ 12.000
PANACOTA	\$ 11.000
MOUSSE DE LIMON	\$ 12.000
TORTA DE CHOCOLATE Y CAFE	\$ 13.000

COCKTAILS SIN LICOR

MOJITO SIN LICOR	\$ 13.000
Macerado de hierbabuena, limón, azúcar y soda	
CITRUS SANDIA	\$ 15.000
Trozos de sandía, fresa, rodaja de limón y naranja con zumo naranja y soda.	
LIMONADA NATURAL	\$ 10.000
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$ 11.000
LIMONADA CEREZADA	\$ 11.000
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS O SALVAJES	\$ 10.000
Infusión de te hindú de frutos rojos o salvajes con un toque De limón	
LULADA SIN LICOR	\$ 12.000
Lulo, leche condensada.	
LIMONADA DE COCO	\$ 12.000
JUGO DE TOMATE PREPARADO	\$ 11.000
Sal, pimienta, tabasco, zumo de limón y salsa inglesa	

SODAS ITALIANAS

LYCHEE	\$ 15.000
Trozo de lychee, zumo de limón, sirope y soda.	
MARACUYA	\$15.000
Trozos de naranja, zumo de limón, sirope y soda.	
MANZANA VERDE	\$ 15.000
Trozos de manzana, zumo de limón, sirope y soda.	
FRUTOS ROJOS	\$ 15.000
Trozos de fresa, zumo de limón, cereza, sirope y soda	
TONICAS IMPORTADAS	
Fever Tree india o mediterránea	\$ 10.000
SODAS	\$ 5.000
Coca-Cola Normal / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero Sprite / Soda / Tónica	
AGUA	
Agua Normal / Agua con Gas	\$ 5.000
San Peregrino	\$ 10.000

CASA ALEBRIJE

CARTA DE NUESTRA CAVA

BOTELLAS DE VINOS TINTOS

EL ENEMIGO MALBEC (ARGENTINO)	\$ 200.000
ANDELUNA MERLOT (AREGNTINO)	\$ 120.000
LA POSTOLE CARMENERE (CHILENO)	\$120.000
ENRIQUE FOSTER MALBEC (ARGENTINA)	\$ 160.000
LAS MORAS MALBEC (ARGENTINO)	\$ 110.000
ALAMOS MERLOT (ARGENTINO)	\$ 95.000
PIEDRA NEGRA MALBEC (ORGANICO)	\$ 98.000
PIEDRA NEGRA CABERNET (ARGENTINO)	\$ 98.000
JARRA DE SANGRIA	\$ 115.000
COPA DE SANGRIA	\$ 28.000
COPA DE VINO TINTO	\$ 18.000

MEDIAS DE VINOS TINTOS

ANDELUNA MALBEC (ARGENTINO)	\$ 65.000
SANTA HELENA MERLOT (CHILE)	\$ 55.000
LAS MORAS MALBEC (ARGENTINO)	\$ 55.000
ANIMA MALBEC (ARGENTINO)	\$ 50.000

BOTELLAS DE VINOS ROSADOS

PAGOS DE ARAIZ (ESPAÑA)	\$ 120.000
AMALAYA (ARGENTINO)	\$ 95.000
APALTAGUA GRAN VERANO ROSE (CHILE)	\$ 95.000
PIEDRA NEGRA PINOT ROSE (ORGANICO)	\$ 98.000
BOTELLA DE VINO ROSADO DE LA CASA	\$ 90.000
COPA DE VINO ROSADO	\$ 18.000
COPA SANGRIA ROSE	\$ 28.000
JARRA DE SANGRIA ROSE	\$ 115.000

MEDIAS DE VINOS ROSADOS

MARQUEZ DE CACERES ROSE	\$ 60.000
APALTAGUA ROSE	\$ 50.000

BOTELLAS DE VINOS BLANCOS

CASTEL FIRMIAN PINOT GRIGIO (ITALIANO)	\$ 120.000
LAS MORAS CHARDONAY (ARGENTINO)	\$ 110.000
LAS MORAS SAUVIGNON BLANC	\$ 110.000
ZAPA SAUVIGNON BLANC	\$ 98.000
PIEDRA NEGRA PINOT GRIS (ARGENTINO)	\$ 98.000
ARGENTO CHARDONAY (ARGENTINO)	\$ 95.000
COPA DE VINO BLANCO	\$ 18.000
COPA DE SANGRIA VINO BLANCO	\$ 28.000
JARRA DE SANGRIA EN VINO BLANCO	\$ 115.000

MEDIAS DE VINOS BLANCOS

UNDURRAGA CHARDONAY	\$ 52.000
ANIMA TORRONTES	\$ 50.000

ESPUMOSOS

ASTORIA ROSE O BLANCO	\$140.000
CHANDON BRUT BLANCA O ROSE	\$150.000
VEUVE CLIQUOT	\$ 520.000

MEDIAS DE ESPUMOSOS

CHANDON BRUT BLANCA	\$ 70.000
PICOLO ROSE O BRUT BLANCA	\$ 35.000

COCKTAILS

DRY MARTINI

Ginebra Beefeater, cinzano y aceitunas verdes. **\$ 25.000**

MARTINI PASION

Vodka Absolut y sirope de maracuyá. **\$ 25.000**

MARTINI LYCHEE

Vodka Absolut, Soho de Lychee y lychee. **\$ 25.000**

MARGARITA TRADICIONAL

Tequila Olmeca, triple sec, limón y sal. **\$ 25.000**

MARGARITA STRAWBERRY

Tequila Olmeca, triple sec, fresa, limón y sal. **\$ 25.000**

MARGARITA LYCHEE

Tequila olmeca, Soho de Lychee, limón y sal. **\$ 25.000**

COCKTAILS

GIN TONIC \$ 25.000
Tonica Dry, ginebra Beefeater 12 años.

GIN TONIC PREMIUM \$ 30.000
Tonica Dry, ginebra Bombay Shapphire

VODKA TONIC \$ 25.000
Tonica Dry, vodka Absolut

MOJITO \$ 25.000
Hierbabuena, limón, soda y ron Havanna 3 años

MOJITO ZACAPA \$ 33.000
Hierbabuena, limón, soda y ron Zacapa 23

BLOODY MARY \$ 25.000
Vodka Absolut, jugo de tomate, tabasco, limón y pimienta

COSMOPOLITAN \$ 25.000
Vodka Absolut, Triple Sec y jugo cawberry.

LULADA ESPECIAL \$ 25.000
Vodka Absolut o Aguardiente, limón y lulo.

ORGASMO \$ 25.000
Licor Coffee, Brandy y Baileys.

CAPIRIÑA \$ 25.000
Cachaza, limón y azucar.

PISCO TRADICIONAL O DE COCO \$ 25.000
Pisco, sirope, clara en nube y zumo

VINO DE VERANO BLANCO \$ 25.000
Vino de la casa blanco, brandy, amaretto y triple sec.

	LICORES	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
AGUARDIENTE				
Aguardiente Blanco del Valle	\$ 85.000	\$ 45.000		\$ 12.000
APERITIVOS				
Grand Marnier				\$ 26.000
Amaretto Disaronno	\$ 145.000			\$ 20.000
Jerez Tío Pepe	\$ 105.000			\$ 18.000
Dubonnet	\$ 90.000			\$ 16.000
Jagermeister	\$ 165.000			\$ 22.000
DIGESTIVOS				
Limoncello	\$ 130.000			\$ 18.000
Cointreau	\$ 210.000			\$ 26.000
GINEBRAS				
Monkey	\$ 320.000			\$ 50.000
Beefeater 12 años	\$ 190.000			\$ 22.000
Bombay Shapphire	\$ 200.000	\$ 145.000		\$ 26.000
Hendricks	\$ 280.000			\$ 30.000
Ophir	\$ 265.000			\$ 28.000
RON				
Zacapa 23 años	\$ 240.000			\$ 28.000
Marques del Valle	\$ 90.000	\$ 50.000		\$ 16.000
Ron Viejo de Caldas 8 años	\$ 105.000	\$ 70.000		\$ 18.000
Hechicera	\$ 240.000			\$ 28.000
Havana 3 años	\$ 105.000			\$ 18.000
TEQUILA				
Milagros	\$ 350.000			\$ 35.000
Patrón	\$ 305.000			\$ 30.000
Don Julio Reposado	\$ 300.000			\$ 30.000

LICORES	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
VODKA			
Absolut	\$140.000	\$ 70.000	\$ 20.000
Grey Goose	\$ 270.000		\$ 30.000
WHISKY			
Old Parr Superior 18	\$ 380.000		\$ 40.000
Old Parr 12 años	\$ 200.000	\$ 140.000	\$ 20.000
Glenlivet Founder's	\$ 220.000		\$ 24.000
Glenlivet 18 años	\$ 530.000		\$ 54.000
Glenfiddich 12 años	\$ 195.000		\$ 22.000
Buchanas12 años	\$ 220.000	\$ 120.000	\$ 25.000
Sello Negro	\$ 180.000	\$ 110.000	\$ 20.000
Jack Daniel`s	\$ 175.000		\$ 23.000
Chivas 12 años	\$ 190.000		\$ 22.000
Chivas Extra	\$ 220.000		\$ 28.000
Baileys			\$ 12.000
CERVEZAS			
Corona	\$ 13.000		
Heineken	\$ 13.000		
Club Dorada, Roja y Negra	\$10.000		
Aguila Ligth	\$ 10.000		
Aguila Cero	\$ 9.000		
Stella Artois	\$14.000		
Michelob	\$ 13.000		