



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

ENTRADAS Y PICOTEO

CEVICHE MIXTO

Ostión, camarón, pulpo, cebolla morada, mix de pimentones, cilantro, aderezado con leche de tigre.

\$14.000

PULPO GRILLADO

Pulpo acompañado de zapallo asado, tomates cherry confitados y mix de hojas verdes.

\$14.000

TRILOGÍA DEL MAR

Ostiones a la parmesana, camarones al ajillo y chupe de centolla. (*)

\$20.000

(*) Durante el período de veda de centolla, este último platillo puede ser reemplazado por "Chupe de Mariscos" y en este caso el valor de la Trilogía del Mar es de \$15.500.

TABLA DE CRUDITÉS Y FRUTOS SECOS

Vegetales crudos surtidos y frutos secos acompañados de hummus de garbanzo y dip de yogurt– pepino.

\$14.500

TABLA DEL MAR

Calamares apanados en panko y fritos, ceviche de salmón, camarones furay con salsa de palta y salsa tártara.

\$14.500

TABLA WIMMER

Tabla elaborada con productos finamente ahumados en lenga: jamón Kassler pierna de cordero magallánico, Pastrami de lomo de guanaco, jamón Kassler lomo de cerdo según receta alemana, acompañados de quesos seleccionados y frutos secos.

\$19.500



TORTILLA DE PAPAS INDIVIDUAL

Preparada a base de huevos, papas y cebolla. Puede solicitarse cocida o jugosa.

\$6.500

TRILOGÍA DE EMPANADAS FRITAS

Empanada de carne cortada a cuchillo, empanada de queso y empanada de camarón– queso, acompañadas con chimichurri.

\$10.500

FUGAZZETTA (TAMAÑO INDIVIDUAL)

Pizza rellena con jamón y cubierta con cebolla y mozzarella.

\$13.900

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

\$6.500

BASTONES DE POLLO Y PAPAS FRITAS

Bastones de pollo de elaboración propia apanados en panko, fritos y acompañados de crujientes papas fritas.

\$11.000

MEGA PAPAS & CARNE

Papas fritas con cortes seleccionados de vacuno, cebolla caramelizada, palta y queso.

\$22.000

MEGA PAPAS & MAR

Papas fritas con camarones y calamares apanados, atún salteado, cebolla caramelizada, palta y queso.

\$25.000

PROVOLETA

Provoleta asada con maní y salsa picante.

\$13.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

ENSALADAS

ENSALADA CISNE NEGRO

Mix de hojas verdes, tomates cherry, queso parmesano, aceitunas negras, palta y nueces aderezado con dressing de la casa.

\$11.900

ENSALADA TIPO CESAR

Mix de hojas verdes, tomates cherry, crutones, queso parmesano y una proteína a elección entre pollo o camarón, aderezado con dressing de la casa.

\$11.900

PASTAS DE ELABORACIÓN ARTESANAL

RAVIOLES CAPRESE

Rellenos de tomate, queso y albahaca, acompañados de salsa rosada.

\$11.000

FETTUCINI AL HUEVO

De elaboración artesanal con salsa a elección.

\$9.500

RAVIOLES DE CORDERO

Con salsa a elección.

\$11.000

SALSAS:

Pomodoro, pesto, mantequilla a las finas hierbas, rosada, de mariscos y Alfredo.

PLATOS PRINCIPALES

BIFE DE CHORIZO A LO POBRE

Corte seleccionado de vacuno acompañado de crujientes papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

\$20.000

FILETE DE RES

Medallones de filete de vacuno bañados con salsa de champignon, sobre ensalada de tomates cherry y mix de verdes.

\$25.000

CORDERO BRASEADO

Cordero al horno en cocción lenta, acompañado de pastelera de choclo y tomates confitados.

\$20.000

PASTEL DE CHOCLO VEGETARIANO

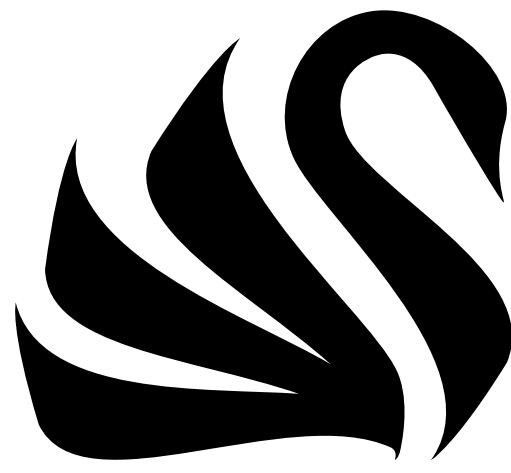
Pastelera de choclo sobre pino de champignon, huevo duro y aceitunas.

\$17.000

MATAMBRE A LA PIZZA

Malaya de vacuno tiernizada, cubierta con salsa de tomate, mozzarella, jamón, aceitunas y huevo frito.

\$20.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

PESCADOS

SALMÓN A LA PLANCHA

Filete de salmón cocido a la plancha acompañado de verduras salteadas, papas a las finas hierbas y salsa cítrica.

\$20.000

CALDILLO DE CONGRIO

Plato típico chileno que consiste en una sopa cuyos principales ingredientes son el congrio dorado, mariscos, papas y verduras.

\$18.000

MERLUZA AUSTRAL

Merluza frita acompañada de puré sedoso de papas y salsa verde.

\$18.000

PESCA DEL DÍA

Pescado acompañado de verduras, papas y salsa de mariscos.

\$20.000

CHUPE DE CENTOLLA (*)

Preparación caliente de carne de centolla, pan rayado, crema y queso parmesano, plato típico de la región de Magallanes.

\$28.000

() Solo en temporada*

ACOMPAÑAMIENTOS

Puedes agregar cualquiera de los siguientes acompañamientos con un costo extra:

TORTILLA DE PAPAS

\$4.000

VEGETALES ASADOS

\$4.000

ARROZ BLANCO

\$3.000

PURÉ

\$5.000

ENSALADA CHILENA

\$3.000

ENSALADA DE TOMATE, PALTA Y PALMITO

\$5.000

MENÚ DE NIÑOS

Nuestras opciones pensadas especialmente para los más pequeños incluyen una (1) bebida y una (1) bola de helado.

FETTUCINI

Pastas de elaboración artesanal con salsa a elección entre pomodoro, rosada, pesto, salsa de mariscos, mantequilla a las finas hierbas o Alfredo.

\$10.000

MINI PIZZA

Pizza cubierta con salsa de tomate, jamón y mozzarella.

\$10.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

SÁNDWICHES

Todos nuestros sándwiches se sirven en pan ciabatta o pueden solicitarse “al plato” y van acompañados de papas fritas.

SÁNDWICH DE MILANESA NAPOLITANA

Exquisita milanesa de ternera servida en pan ciabatta con salsa de tomate, jamón, queso y mayonesa.

\$12.000

HAMBURGUESA DE CORDERO

Deliciosa hamburguesa de cordero magallánico, de elaboración propia, acompañada de rodajas de tomate, palta y mayonesa.

\$12.000

SÁNDWICH DE MERLUZA FRITA

Crujiente merluza austral frita servida con tomate en rodajas, cebolla, ají verde y cilantro.

\$15.000

SÁNDWICH BARROS LUCO

Un clásico... con churrasco de vacuno, queso y mayonesa.

\$10.000

SÁNDWICH CHACARERO

En sus dos versiones, con porotos verdes o con lechuga... a la usanza magallánica.

\$12.000

AGREGADOS

PALTA

\$2.500

**CEBOLLA
CARMELIZADA**

\$2.500

TOCINO

\$2.000

HUEVO

\$2.000

TOMATE

\$2.000

QUESO

\$1.500

ACEITUNAS

\$1.500

AJÍ VERDE

\$1.500

PEPINILLO

\$1.500

CHIMICHURRI

\$2.000

PEBRE

\$2.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

POSTRES

TIRAMISÚ

\$6.500

PANNACOTTA DE ALBAHACA

\$6.500

FLAN CON DULCE DE LECHE

\$6.500

ARROZ CON LECHE

\$5.900

TORTA DEL DÍA

\$6.000

TARTA DEL DÍA

\$6.000

CAFETERÍA

Productos Nescafé. Productos descremados y/o sin lactosa a disposición.

CAFÉ AMERICANO

\$3.000

CAPPUCCINO

\$3.000

CAPPUCCINO VAINILLA

\$3.000

LATTE

\$3.000

MOKACCINO

\$3.000

MILO

\$3.000

TÉ CEYLÁN

\$2.000

HIERBAS SURTIDAS

\$2.000

AGREGADOS:

AGREGADO DE LECHE

\$500

AGREGADO DE CREMA

\$500



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

BEBESTIBLES

BEBIDAS

\$2.000

JUGOS NATURALES

\$3.000

AGUA MINERAL

\$2.000

LIMONADA

\$3.000

LIMONADA MENTA

\$3.500

LIMONADA MENTA Y JENGIBRE

\$4.000

BEBIDA ENERGÉTICA

\$4.000

BEBIDA ISOTÓNICA

\$4.000

CERVEZAS

LÍNEA KOSTEN

\$4.500

SCHOP KOSTEN

\$5.000



LÍNEA AUSTRAL

\$4.000

CERVEZA SIN ALCOHOL

\$3.500

MICHELADA O CHELADA

\$1.000

BAJATIVOS

JÄGERMEISTER

\$8.000

DISARONNO

\$8.000

FRANGELICO

\$8.000

LICOR DE MENTA

\$4.500

LICOR DE MANZANILLA

\$4.500

LICOR DE AMARETTO

\$4.500

ARAUCANO

\$4.500



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

BAJATIVOS

CAMPARI

\$5.000

VERMOUTH CINZANO

\$5.000

BAILEY'S

\$6.000

KALHUA

\$5.500

FERNET

Con bebida

\$7.500

DRAMBUIE

\$8.000

PICHUNCHO

\$5.000

MALIBÚ

\$5.000

ESPUMANTES

**COPA DE ESPUMANTE
VIÑAMAR BRUT**

\$5.000

**ESPUMANTE
VIÑAMAR BRUT 375 cc**

\$9.000

**ESPUMANTE
VIÑAMAR BRUT 750 cc**

\$16.000

**ESPUMANTE
VIÑAMAR DEMI SEC 750 cc**

\$18.000

**ESPUMANTE
VIÑAMAR ROSÉ 750 cc**

\$18.000

**ESPUMANTE
VIÑAMAR ZERO 750 cc**

\$16.000

APERITIVOS

PISCO SOUR

\$5.500

PISCO SOUR CATEDRAL

\$8.500

CALAFATE SOUR

\$6.000

RUIBARBO SOUR

\$6.000

CHARDONNAY SOUR

\$6.000

MANGO SOUR

\$6.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

APERITIVOS

AMARETTO SOUR

\$6.000

TEQUILA SOUR

\$6.500

WHISKY SOUR

\$6.500

VAINA CHILENA

\$6.000

JENGIBRE SOUR

\$6.000

SOUR SABORES

\$6.000

SOUR PREMIUM WAQAR

\$7.000

KIR ROYAL

\$6.000

JEREZ SOUR

\$5.000

PISCO

MISTRAL 35°

\$6.000

MISTRAL 40°

\$6.500

MISTRAL 40° NOBEL

\$7.000

MISTRAL 46° D.O.

\$8.000

ALTO DEL CARMEN 35°

\$6.500

ALTO DEL CARMEN 40°

\$7.000

HORCÓN QUEMADO 1 AÑO

\$6.500

HORCÓN QUEMADO 3 AÑOS

\$7.500

WAQAR

\$8.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL

\$7.000

HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS

\$7.000

PAMPERO

\$8.000

BACCARDI CARTA BLANCA

\$5.500

BACCARDI SABORES

\$6.000

WHISKY

**JOHNNIE WALKER
ETIQUETA ROJA**

\$7.000

**JOHNNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA**

\$10.000

**JACK DANIEL'S TENNESSEE
NÚMERO 7**

\$8.000

JACK DANIEL'S HONEY

\$8.000

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

\$11.000

THE GLENLIVET 12 AÑOS

\$13.000

VODKA

ABSOLUT BLUE

\$8.000

STOLICHNAYA

\$7.500

ABSOLUT RASPBERRY

\$8000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

GIN

TANQUERAY LONDON DRY

\$8.000

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA

\$8.000

CARPINTERO NEGRO

\$9.000

TEQUILA

JOSÉ CUERVO ESPECIAL

\$7.000

OLMECA SILVER

\$6.000

SPRITZ

APEROL

\$7.000

APEROL FRUTOS DEL BOSQUE

\$7.500

RAMAZZOTTI ROSATO O VIOLETO

\$7.000

MOJITO PARÍS

\$7.000

CLÁSICOS

CAIPIRIÑA

\$7.000

CAIPIRIÑA FRUTOS DEL BOSQUE

\$7.500

CAIPIRIÑA SABORES

\$7.500

CAIPIROSKA

\$7.000

TEQUILA MARGARITA

\$7.500

TEQUILA SUNRISE

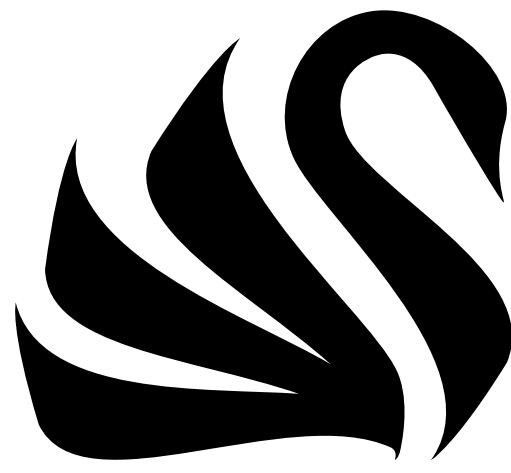
\$7.500

TEQUILA BLUE

\$7.500

MOJITO CUBANO

\$6.500



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

CLÁSICOS

MOJITO MANGO Y FRAMBUESA

\$7.000

MOJITO CURAÇAO

\$7.000

MOJITO SABORES

\$7.000

MOJITO JAGER

\$7.500

DAIQUIRI

\$6.500

DAIQUIRI SABORES

\$7.000

PIÑA COLADA

\$7.000

FRUTILLA COLADA

\$7.000

BAILEY'S COLADO

\$7.500

MARACUMANGO COLADO

\$7.500

AMARETTO COLADO

\$7.500

CLAVO OXIDADO

\$8.000

MARTINI DRY

\$7.000

NEGRONI

\$7.000

RUSO BLANCO

\$6.000

RUSO NEGRO

\$6.000

COSMOPOLITAN

\$7.000

EL PADRINO

\$7.000

OLD FASHIONED

\$7.000

TOM COLINS

\$7.000

ORGASMO

\$7.500

ORGASMO MÚLTIPLE

\$8.000



Cisne Negro

BISTRÓ BAR

MOCKTAILS

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL

\$5.000

MOJITO SABORES SIN ALCOHOL

\$5.000

PULPAS COLADAS SIN ALCOHOL

\$5.000

PRIMAVERA SIN ALCOHOL

\$5.000

SAN FRANCISCO SIN ALCOHOL

\$5.000