THE SINGULAR

Rooftop BAR

- PARA COMPARTIR -

To Share

Tártaro de guanaco *Guanaco tartar*	$9.900
Tabla de quesos y fiambres chilenos *Selection of Chilean cheeses and cold cuts*	$10.400
Láminas de Salmón ahumado en casa, pepino, yogurt y tostadas *Smoked salmon slices, cucumber, yogurt and bread toasts*	$8.900
Longaniza de ciervo, verduras grilladas y chimichurri *Deer sausage, grilled vegetables and chimichurri sauce*	$8.900
Camembert tibio con salsa de vino y frutos rojos *Warm Camembert with red wine and red berries sauce*	$9.200
Empanada de cordero (4 unidades) *Lamb "empanada" (4 units)*	$6.900
Empanada de centolla (4 unidades) *King crab "empanada" (4 units)*	$7.900
Ostras de Chiloé, jalapeño y limón (6 unidades) *Oysters from Chiloé Island with jalapeno and lemon (6 servings)*	$9.200
Pinchos de filete y tomate especiado (4 unidades) *Steak and season tomato skewers (4 servings)*	$7.900

- ENTRADAS -

Starters

Mozzarella di búfala, tomate y pesto *Buffalo mozzarella, tomato and pesto*	$11.900
Pulpo sellado, pure de alcachofa y reducción cítrica *Sealed octopus, artichoke puree and citrus reduction*	$8.900
Ostiones gratinados *Scallops au gratin*	$9.600
Ensalada fresca de quinoa tricolor, verduras y menta *Tri color quinoa, vegetables and mint freshly salad*	$7.900
Ceviche mixto de pescado y mariscos *Fish and seafood Chilean ceviche*	$11.200
Sopa del día *Soup of the day*	$6.400

- FONDOS -

Main Courses

Filete de vacuno trufado acompañado de puré de papa y topinambur *Truffled beef steak served with mashed potato and topinambur*	$15.500
Congrio sellado sobre milcao y crema de locos *Seared conger over milcao (potatoe pancake from Chiloé Island) and abalone cream*	$15.400
Chupe de centolla magallánica *King crab pie*	$22.900
Pappardelle al frutti di mare *Frutti di mare Pappardelle*	$14.900
Risotto de setas *Mushroom Risotto*	$14.500

- POSTRES -

Desserts

Tiramisú *Tiramisu*	$5.300
Torta de manjar y maracuyá *Passion fruit and caramel cake*	$4.800
Cheesecake de berries *Berries Cheesecake*	$4.300
Helados y sorbet de la casa *Ice cream and house sorbet*	$4.300
Tarta de ruibarbo y frutilla *Rhubarb and strawberry cake*	$5.200

Sin Gluten / Gluten free *Sin Lactosa / Lactose free* *Vegetariano / Vegetarian*

Valores incluyen IVA / Prices include VAT

- COCTELES -

Cocktails

· En el fin del mundo ·

Rescatamos ingredientes milenarios de nuestros antepasados, para invitarte a descubrir,
a través de nuestra coctelería, los sabores mágicos de Chile.

*We recover millenary ingredients that were once used by our ancestors to invite you to discover,
the magical Chilean places in a sensory journey of flavors through our cocktail menu.*

Queltehue - $7.900
Vodka de pimienta, albahaca, jugo de limón, puré de papaya,
sal de limón y merkén
Black pepper flavored vodka, basil, lemon juice, papaya pureé, citric and "merkén" salt

Mapu - $8.900
Gin, Araucano, Vermouth bianco macerado en hierbas y ahumado de canela
Gin, Araucano, Vermouth bianco macerated in herbs and in smoked cinnamon

Ariki - $8.200
Ron añejo, Pisco reservado, mix de jugos tropicales (naranja, piña y maracuyá),
syrup de toffee y perfume de canela
*Aged rum, reserved Pisco, tropical fruits juice (orange, pineapple and passion fruit),
toffee syrup and cinnamon perfume*

Mula de los Andes - $8.200
Pisco Transparente, jugo de pomelo, syrup de rica rica y espuma de jengibre
Transparent Pisco, grapefruit juice, "rica rica " syrup and ginger foam

Ponche de San Félix - $8.200
Pisco reservado, licor de vainilla, jugo de limón, syrup de higos,
bitter de durazno y Albumina
Reserved pisco, vanilla liqueur, lemon juice, fig syrup, peach bitter and Albumina

Del cerro los placeres - $7.900
Gin Quintal los andes, Saint Germain, syrup de mate, infusión de cedrón y agua tónica
*"Quintal Los Andes" gin, Saint Germain, yerba - mate syrup, Cedron Herbal Infusion and
tonic water*

· Internacionales ·

Un reconocimiento a los lugares del mundo que más nos gustan.
A recognition of the places of the world that we love it.

Paloma de la Veracruz - $7.900
Tequila añejado, jugo de pomelo y syrup de chipotle
Aged tequila, grapefruit juice and chipotle syrup

Savoy - $7.900
Whisky, Vermouth bianco, Jerez y bitter de chocolate
Whisky, Vermouth bianco, Jerez and chocolate bitter

Tea Time - $8.900
Gin, jugo de piña, jugo de limón, jugo de pepino y syrup simple
Gin, pineapple juice, lemon juice, cucumber juice and syrup

New Yorker - $7.900
Bourbon, limoncello, jugo de limón, oleo Saccharum de cítricos y top de Vino tinto
Bourbon, Limoncello, lemon juice, citric oil Saccharum and red wine on top

De Lima con amor - $8.200
Pisco peruano, jugo de limón, licor de jengibre, syrup simple, top de ginger ale,
perfume de cardamomo y gotas de amargo de cranberry
*Peruvian Pisco, lemon juice, ginger liqueur, syrup, Ginger Ale on top,
cardamom perfume and cranberry bitter*

- SIN ALCOHOL -

Alcohol free

Ricos, coloridos y con potentes sabores.
Delightful, colorful and with powerful flavors.

Smash Andino - $5.300
Tónica, menta, syrup simple
y limón de pica
Tonica, mint, syrup and lime

Classic fragrance - $5.300
Té frío de Jazmín, pulpa de frutilla,
agua tónica mediterránea
*Cold jasmine tea, strawberry pulp,
Mediterranean tonic water*

Vogue - $5.300
Jugo de sandía, syrup de violetas,
jugo de pepino y tónica mediterránea
*Watermelon juice, violet syrup, cucumber juice
and Mediterranean tonic water*

THE SINGULAR

Rooftop

BAR

- BEBIDAS -

Soft drinks

Bebidas *Soft drinks*	$2.800
Agua nacional con o sin gas *National sparkling or still water*	$3.000
Agua internacional con o sin gas *International sparkling or still water*	$4.000
Jugo natural *Natural juice*	$3.500
Limonada Sabores *Flavored lemonade*	$3.800

- CERVEZAS -

Beers

Austral Lager	$5.000
Austral Calafate	$5.000
Kross 5/330 cc	$6.400
Kross Stout	$6.400
Kunstmann S/A	$5.000

- DESTILADOS -

Spirits

Pisco

Gobernador	$5.000
Mistral Nobel	$5.450
Espíritu de Los Andes	$7.600
Kappa Pisco	$9.000
Waqar	$9.050

Gin

Bombay Sapphire	$7.600
Quintal	$6.750
Beefeater	$7.000
Gin Proa	$7.350
Tanqueray	$8.700
Hendrick's	$9.300

Ron

Bacardi 8 años	$7.900
Havana 7 años	$7.900

Vodka

Stolichnaya	$5.300
Absolut Blue	$5.300
Absolut Sabores	$5.300
Ciroc	$9.800

Whisky

The Famous Grouse	$6.400
Ballantine's Finest	$6.400
Chivas Regal 12 años	$7.200
Monkey Shoulder	$8.900
Johnnie Walker Black	$8.000

Whisky Single Malt

Glenfiddich 12 años	$8.100
Jura 10 años	$8.850
The Glenlivet 12 años	$9.800

Bourbon

Bulleit	$6.750
Wild Turkey 81 Proof	$7.600
Jim Beam Black	$8.700

Tennesse Whiskey

Jack Daniel's	$8.400
Jack Daniel´s Honey	$8.350

Valores incluyen IVA / Prices include VAT

THE SINGULAR

Rooftop

BAR

- VINOS -

Wines

Blancos - *White wines*

Días de Verano, *Muscat*	$21.000
Vetas Blancas, Sauvignon Blanc	$25.000
De Martino Legado, Chardonnay	$29.000
Marques de Casa Concha, *Chardonnay*	$30.000
Cordillera, *Chardonnay*	$35.000

Tintos - *Red wines*

Clos des Fous Grillos Cantores, *Cabernet Sauvignon*	$22.000
Pérez Cruz Reserva, *Cabernet Sauvignon*	$29.000
Th, Undurraga, *Carménère*	$29.000
Hey Malbec, Luján de Cuyo, *Malbec*	$37.000
Casa Roca, *Merlot*	$32.000
Apaltagua, Envero, *Cabernet Sauvignon*	$26.000
Legado, *Cabernet Sauvignon*	$28.000
Montes Alpha, *Cabernet Sauvignon*	$33.000
Lo Abarca Nº1, *Pinot Noir*	$39.000

Rosados - *Rosé wines*

Lagar de Bezana, *Rosé*	$21.000
Estampa del Viento, *Rosé*	$22.000

Espumante - *Sparkling wine*

Estelado Rosé, *Viña Miguel Torres*	$25.000
Amaral Brut, *Valle Leyda*	$28.000
Raab Ramsey, *Viña Domaine*	$31.000

- POR COPA -

Wine by the glass

Blanco/Tinto/Rosado ~ *White/Red/Rosé*
$6.990

Gemma brut, *Valle del Limarí*
$6.990

Champagne Piper Heidsieck
$9.990

Valores incluyen IVA / Prices include VAT

THE SINGULAR

Rooftop

BAR

The Singular Brunch

Bebidas

Te o café

Jugo del día

Copa de espumante o cóctel a elección entre:

Bourbon Smash
Whisky Jim Beam White, jugo de limón, syurp de miel

Tea Time
Gin, jugo de piña, jugo de limón, jugo de pepino, syrup

Queen Royal
Espumante, licor de Cherry

The Singular Spritz
Aperol, espumante, agua con gas, bitter peach

1er Tiempo

Croissant y tostadas en pan de la casa

Ensalada de frutas

Yogurt

Granola

Mermelada y miel

Mantequilla

Palta

Queso chacra

2do Tiempo

A elección entre:

Huevos pochados, salmón ahumado en casa y crema de paltas sobre pan de semillas

Huevos fritos, sobre papas rostí, champiñones y tocino crocante

Ostiones a la parmesana

Hummus de garbanzos y verduras grilladas

3er Tiempo

A elección entre:

Waffles de chocolate, plátano y naranja

Waffles de frutillas y arándanos

Tenemos opciones dulces veganas y sin gluten. Consultenos.

CLP $19,900

Precio por menú en pesos chilenos (CLP). IVA incluido

Sin Gluten *Sin Lactosa* *Vegetariano* *Vegano*

THE SINGULAR

Rooftop

BAR

The Singular Brunch

To Drink

Coffee or Tea

Juice of the day

A Cocktail to choose between:
Sparkling wine or one of our signature cocktails:

Bourbon Smash
Whisky Jim Beam White, lemon juice, honey syrup

Tea Time
Gin, pineapple juice, lemon juice, cucumber juice and syrup

Queen Royal
Sparkling wine and cherry liqueur

The Singular Spritz
Aperol, sparkling wine, sparkling water, bitter peach

1st Course

Croissant and house made bread toasts

Seasonal Fruit salad

Yogurt

Granola

Marmalade, honey

Butter

Avocado

Cheese

2md Course

One of your choice:

Poached eggs, smoked salmon and avocado cream served with whole grain bread

Fried eggs, rosti potato, mushrooms and crunchy bacon

Scallops au gratin

Chickpeas hummus with grilled vegetables

3rd Course

Chocolate, banana and orange waffle
or
Strawberry and blueberry waffle

Vegan and Gluten free options available. Please, inquire us for futher information.

CLP $19,900

Price per menu in chilean pesos (CLP). Vat is included

Gluten free *Lactose free* *Vegetarian* *Vegan*

THE SINGULAR

Rooftop

BAR

Menú Brunch Niños

CHILDREN BRUNCH

Bebidas

TO DRINK

Jugo del día
Juice of the day

Chocolate caliente
Hot chocolate

1er Tiempo

1ST COURSE

Huevos pochados o huevos revueltos, pan baguette de la casa
Poached or scrambled eggs, house-made baguette bread

2do Tiempo

2ND COURSE

Waffle a elección entre:
One waffle of your choice:

Waffles de chocolate, plátano y naranja
Chocolate, banana and orange waffle

Waffles de frutillas y arándanos
Strawberry and blueberry waffle

CLP $10,000

Precio por menú en pesos chilenos (CLP). IVA incluido
Price per menu, in Chilean pesos (CLP). VAT is included.