

Mirror

BAR

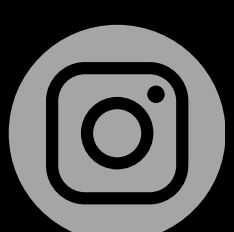


COCTELERÍA & BEBESTIBLES

EN MIRROR BAR, CADA CÓCTEL ES UN JUEGO DE SABORES Y SENSACIONES. ATRÉVETE A PROBAR NUESTRA COCTELERÍA DE AUTOR, CREADA PARA SORPRENDERTE CON COMBINACIONES ÚNICAS Y DELICIOSAS. ¿PREFIERES LO CLÁSICO? TAMBIÉN TENEMOS TUS FAVORITOS, SIEMPRE CON ESE TOQUE ESPECIAL QUE LOS HACE IRRESISTIBLES.

¿CUÁL SERÁ TU ELECCIÓN ESTA NOCHE?

Síguenos



MIRROR_BAR_

ESPECIALES DE LA CASA

SOLO HASTA LAS 20:00 HRS.

COCKTAILS DE AUTOR
PREMIUM

\$5.990

MIRROR SPRITZ, RED QUEEN
PESAHK, BALOO, LA MENTIROSA,
MILKY MIRROR



COCKTAILS DE AUTOR

\$4.990

NICANOR, FLOR DE MANDARINA, MIRROR
EXOTIC, BOULEVARD BLACK, ROYAL
REFRESHER, SMOOTH MARTINI

¡TODO EL VERANO!

PISCOLAS, APEROL Y RAMAZZOTTI
POR SÓLO

\$4.990

*Todos los días *Sin limite de horario.

TODOS LOS DÍAS

BARRA LIBRE

POR SÓLO **\$14.990**

En cocktails seleccionados (Margarita, Pisco, Sangría,
Ramazzotti, Aperol, Tom collins, Daiquiri, Pisco sour y Mojito)

Desde las 17:30 a 20:00Hrs.

*Toda la mesa debe pedir la promo.

TODA LA NOCHE

2X \$9.900

TODOS LOS DÍAS

*En Cocktails seleccionados (Margarita, Sangría,
Tom Collins, Daiquiri, Pisco sour y Mojito)

Mirror
FOOD&DRINKS

COCTELERÍA DE AUTOR PREMIUM

QUEREMOS QUE TU EXPERIENCIA SEA COMPLETA, POR ELLO FORMULAMOS COCTELERÍA PREMIUM, EL DISFRUTE A OTRO NIVEL, LLENO DE VANGUARDIAS Y TENDENCIAS, EL OBJETIVO PRINCIPAL DE MIRROR BAR

NUEVO

LA MENTIROSA

GIN LAVANDA CASABLANCA
RAMAZOTTI
SYRUP CILANTRO-POMELO
JUGO DE POMELO
AGUA DE JENGIBRE
TÓNICA
TINTURA CACHO CABRA
MERKEN Y SAL

\$7.900



PESAKH

GIN CASABLANCA LONDON DRY
APEROL
MIX CITRÍCO LIMON-MANDARINA
SYRUP SIMPLE
CLARA DE HUEVO

\$7.900

NUEVO

MILKY MIRROR

VODKA
FRANGELICO
AMARETTO
CREMA DE LECHE
MERMELADA DE DAMASCO

\$7.900

Papel de Damasco



MIRROR SPRITZ

GIN CASABLANCA LONDON DRY
LICOR DE SAUCO
RAMAZOTTI
LIMÓN EXPRIMIDO
SYRUP
TÓNICA

\$7.900



Papel de manzana verde y
caviar naranja



NUEVO

BALOO

RON HAVANNA RESERVA
CYNAR
SYRUP SIMPLE
TINTURA DE CANELA
TINTURA DE CARDAMOMO
JUGO DE NARANJA
JUGO DE MANZANA VERDE
TÓNICA

\$7.900

Papel de frutos
rojos y vino tinto

caviar
Reducción frutos del bosque y
naranja



RED QUEEN

GIN CASABLANCA LONDON DRY
SYRUP DE FRUTILLA Y ARÁNDANO AL
VINO TINTO CON ROMERO
AGUA TÓNICA

\$7.900

COCTELERÍA DE AUTOR

PARA QUE VAYAS AL GRANO A DISFRUTAR DE NUESTRAS ESPECIALIDADES

NUEVO

SMOOTH MARTINI

VERMOUTH DRY
GIN CASABLANCA LONDON DRY
ACEITE DE ALBAHACA

\$6.900

*Bruschetta de salmón curado en base de
salsa tzatziki con toque menta albahaca*

NUEVO

ROYAL REFRESHER

VODKA CASABLANCA
ESPUMANTE
SYRUP SIMPLE
PEPINO
MENTA
LIMON

\$6.900



FLOR DE MANDARINA

MOMENTUM (LICOR DE SAUCO)
TINTURA DE MANZANA-CANELA
JUGO DE MANDARINA
VERMOUTH BLANCO
ESPUMANTE

\$6.900



Galleta de arroz con espuma de Limón

NICANOR

PISCO ESPECIAL 35
LICOR ARAUCANO
SYRUP SIMPLE
LIMÓN
TINTURA MADRE DE CARDAMOMO
CANADA DRY GINGER

\$6.900

FOTO REFERENCIAL

MIRROR EXOTIC

GIN CASABLANCA
MARACUYÁ
AGUA DE JENGIBRE
SYRUP SIMPLE
TINTURA DE CANELA
AGUA SODA
PAPAYA

\$6.900



*Decorado con barrita de chocolate
con almendras*

\$6.900

WHISKY JOHNNIE WALKER RED
VERMOUTH ROSSO
CAMPARI INFUSIONADO EN
CACAO Y MANÍ SALADO

BOULEVARD BLACK



BEBIDAS & JUGOS

Bebidas

\$2.900

Agua Mineral

CON GAS, SIN GAS

\$2.500

Jugos Naturales (500 cc)

CONSULTAR DISPONIBILIDAD SEGÚN TEMPORADA

\$3.900

Limonada Tradicional

TRADICIONAL, MENTA, MENTA JENGIBRE

\$3.500

Redbull

ORIGINAL, SUGAR FREE, YELLOW Y RED

\$3.500

Ginger Beer

\$3.500

Mojito Sin Alcohol

\$4.500



Cocktails clásicos

Mojito Tradicional \$5.500

RON BLANCO, MENTA, LIMÓN, SYRUP SIMPLE, SODA

Mojito Sabores \$5.900

RON BLANCO, MENTA, PULPA, LIMÓN, SYRUP SIMPLE, SODA

Mojito Jagger \$6.900

JAGGER, MENTA, LIMÓN, SYRUP, SODA

Daiquiri \$5.500

RON BLANCO, LIMÓN, SYRUP SIMPLE

Daiquiri Sabores \$5.900

RON BLANCO, PULPA SABOR, LIMON, SYRUP SIMPLE

Margarita \$5.500

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN

Margarita Sabores \$5.900

Tom Collins \$6.900

GIN GABRI, JUGO DE LIMÓN, SYRUP SIMPLE, SODA

Pisco Sour \$5.500

PISCO, JUGO DE LIMÓN, SYRUP SIMPLE, ANGOSTURA

Pisco Sour Sabores \$5.900

Pisco Sour Catedral \$6.900

Pisco Sour Peruano \$6.900

Amaretto Sour \$4.900

Negroni \$5.900

GIN GABRI, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO

Old Fashioned \$4.900

BOURBON, ANGOSTURA BITTER, AZÚCAR, DASH SODA

Clavo Oxidado \$6.000

WHISKEY ESCOCÉS, DRAMBUIE

Martini Dry \$5.900

GIN GABRI, VERMOUTH DRY, ACEITUNAS, AROMATIZADO CON PIEL DE LIMÓN

Manhattan \$6.900

WHISKEY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA BITTER

Aperol Spritz \$4.900

APEROL, ESPUMANTE, SODA Y NARANJA

Ramazotti Spritz \$4.900

RAMAZOTTI, ESPUMANTE. SODA

Ramazotti Violetto \$5.900

RAMAZOTTI VIOLETTO, ESPUMANTE, SODA, LIMÓN

St. Germain Spritz \$7.900

ST. GERMAIN, ESPUMANTE, LIMÓN SUTIL, SODA

Chambord Spritz \$6.900

Moscow Mule \$7.900

VODKA CASABLANCA, LIMÓN, GINGER BEER

London Mule \$7.900

GIN, LIMÓN, GINGER BEER, FENTIMANS

Ruso Blanco \$4.900

VODKA VAINILLA, KAHLUA, CREMA DE LECHE

Ruso Negro \$4.900

VODKA, KAHLUA

Espresso Martini \$6.500

VODKA, BAILEY, KAHLUA, SHOT DE ESPRESSO

Tropical Gin \$6.900

GIN, PULPA DE MARACUYÁ, REDBULL AMARILLA

Gin Sour Catedral \$7.900

Cervezas

Schop Heineken (480 cc) \$5.500

Schop Kunstmann \$5.900

Torobayo (480 cc)

Schop Dolbek maqui (480 cc) \$5.900

Cerveza sin alcohol \$4.500

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Micheladas

Michelada \$1.200

LIMÓN, TABASCO, SALSA INGLESA, MERQUÉN, SAL

Chelada \$1.000

LIMÓN, SAL

Otros

Copa de Espumante \$3.500

Copa de sangria \$5.500

Jarra de sangria \$12.500

Botella espumante \$9.900

Pisco

Glass

Bottle

Alto del Carmen 35

\$5.5000

\$45.000

**Alto del Carmen
Transparente 40**

\$5.900

\$55.000

Mistral 35

\$4.900

\$50.000

Mistral Nobel 40

\$6.900

\$65.000

Republicano Añejado

\$6.900

\$70.000

**Republicano Triple
Destilado**

\$6.900

\$70.000

Lapostolle

\$8.500

\$80.000

Ron

Havana Especial 40

\$4.900

\$50.000

Havana Reserva 40

\$5.900

\$60.000

Havana Reserva 7 años

\$7.500

\$75.000

Vodka

Stolichnaya

\$4.500

\$45.000

Absolut Blue

\$6.500

\$65.000

Grey Goose

\$8.900

\$85.000

Gin

Tanqueray London Dry

\$7.500

\$60.000

Tanqueray Sevilla

\$8.500

\$70.000

Tanqueray 10

\$9.990

Hendricks

\$8.500

\$85.000

Casablanca London Dry

\$6.900

Casablanca lavanda

\$7.900

Whiskey

Glass

Bottle

Johnnie Walker Red Label	\$5.500	\$50.000
Bourbon	\$6.000	\$60.000
Jack Daniel's Old N7, Honey, Apple y Fire	\$7.900	\$85.000
Johnnie Walker Black Label	\$8.900	\$90.000
Chivas Regal 12 años	\$8.900	\$90.000

BOTTLE INCLUYE 4 (350CC) LATAS
BEBIDAS A ELECCIÓN
OPCION JÄGERMEISTER: INCLUYE 4
REDBULL

Licores

Araucano	\$5.500	
Drambui	\$6.900	
Kahlua	\$5.900	
Amaretto Disaronno	\$7.500	
Campari	\$6.900	
Baileys	\$5.500	
Jägermeister	\$6.500	\$65.000
Fernet	\$5.500	\$70.000

BOTTLE INCLUYE FERNET BRANCA 1 LT +
6 COCA COLA 350 CC

Tequila y Shots

Shot Jägermeister	\$3.900	
Tequila de la Casa	\$3.000	
Tequila Don Julio	\$8.000	
Tequila Olmeca	\$4.500	\$50.000
Vodka Ahoj 	\$3.900	

VODKA DE LA CASA, AHOJ POLVO
EFERVESCENTE (LIMON, NARANJA, FRAMBUESA
Y APERULA)

Mirror

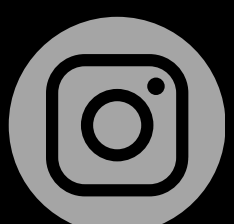
BAR



FOOD & SNACK'S

DESDE NUESTROS INICIOS, NOS PROPUSIMOS LLEVAR EL SABOR DE VIÑA DEL MAR MÁS ALLÁ. DESDE NUESTRAS PIZZAS DE RECETA E INGREDIENTES 100% ITALIANOS Y UNA CARTA QUE RECORRE LOS RINGONES DEL MUNDO, CADA PREPARACIÓN NUESTRA ES UNA INVITACIÓN A DISFRUTAR Y DEGUSTAR.

Siquenos



MIRROR_BAR_

Crudo de filete

CRUDO DE FILETE (200 GRS), CEBOLLA, AJÍ VERDE, CILANTRO, MAYONESA DE LA CASA, MOSTAZA, PAN Y PEPINILLOS DE LA CASA.

\$14.900

(FOTOGRAFIA DE REFERENCIA)



Camarones Apanados

CAMARONES ECUATORIANOS EN PANKO CON SALSAS DE LA CASA

\$9.900



Carpaccio de Res NUEVO

CORTES DELGADOS DE FILETE PARA COMPARTIR, MACERADOS EN NUESTRA LIMONETA CON TOQUES DE SESAMO, ALCAPARRAS Y QUESO PARMESANO Y TOSTADAS HECHAS EN CASA, DECORADO CON AJÍ VERDE Y CEBOLLA MORADA CON PEREJIL

\$9.990



Calugas de pescado

CÁLUGAS DE MERLUZA, ACOMPAÑADAS DE SALSA TÁRTARA Y DECORADAS CON RODAJAS DE AJÍ VERDE

\$9.900

Pollo frito coreano

ALITAS DE POLLO FRITAS ACOMPAÑADO CON SALSAS A ELECCIÓN: SWEET CHILLI, LEMON PEPPER O HONEY MUSTARD

\$9.900



Tabla Mirror Surf 'n' Turf

TROZOS DE FILETE ASADO CON TOQUES DE AJO, POLLO COREANO FRITO BAÑADO EN SALSA, CALUGAS DE PESCADO (MERLUZA) ACOMPAÑADAS DE SALSA TÁRTARA, CAMARONES APANADOS, PAPAS VEGGIE . INCLUYE SALSA DE MOSTAZA DULCE, LACTONESA DE AJO Y TÁRTARA

\$36.900

Para 4 personas



FOTO REFERENCIAL

Tabla Mar y Tierra NUEVO

CEVICHE DE SALMÓN, CAMARÓN AL AJILLO O AL PILPIL, CRUDO DE RES, CALUGAS DE PESCADO (MERLUZA), PICANTE DE POLLO Y PAPAS FRITAS

\$33.900



Para 2-3 personas

Camarones al ajillo

CAMARONES COCINADOS EN BISQUE DE CAMARÓN Y VINO BLANCO SABORIZADO AL AJILLO O AL PILPIL

\$9.990



Edamame

VAINAS DE SOJA, BAÑADAS CON NUESTRA SALSA ESPECIAL DE LA CASA CON UN TOQUE AGRIDULCE Y SEMILLAS DE SÉSAMO.

\$6.900



NUEVO

Mix empanadas

4 UNIDADES EMPANADAS FRITAS A ELECCIÓN, DISPONIBLES TRES VARIEDADES (CAMARÓN QUESO, MECHADA QUESO, QUESO)

\$9.900



PAPAS

TODAS NUESTRAS PAPAS ESTÁN CONDIMENTADAS CON ALIÑO ESPECIAL DE ALEMANIA. SABOR A PIMENTÓN ROJO DULCE, PIMIENTA DE CAYENA, SAL Y CEBOLLA.

Papas Bastón

\$8.900

PAPAS BASTÓN CON ALIÑO ESPECIAL DE ALEMANIA. SABOR A PIMENTÓN ROJO DULCE, PIMIENTA DE CAYENA, SAL Y CEBOLLA.

Papas Veggie

\$10.900

PAPAS BASTÓN, CHAMPIÑÓN, CEBOLLÍN Y ACEITUNAS SEVILLANAS SALTEADAS EN ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO AL ORÉGANO, ACOMPAÑADAS DE QUESO DE CABRA CON BASE DE YOGURT CIBOULETTE

Papas Vegan

\$10.900

PAPAS BASTÓN ACOMPAÑADAS DE SALSA POMODORO DE LA CASA, Y ALBÓNDIGAS DE CARNE DE SOJA CON VERDURAS, CON BASE DE YOGURT CIBOULETTE

Papas Mechada

\$13.900

PAPAS BASTÓN, CARNE MECHADA, CEBOLLA CAMELIZADA, SALSA CHEDDAR Y BASE DE YOGURT CIBOULETTE



Chorrillana

papas entraña

Papas vegan

Papas mechada

Papas Veggie

NUEVO

Papas trufadas

\$13.900

PAPAS BASTÓN, MAYONESA CASERA TRUFADA HECHO A BASE DE HUEVOS DE CAMPO, ACEITE DE TRUFA ITALIANO, QUESO PARMIGGIANO REGGIANO DE 33 MESES



NUEVO

Papas Entraña

\$14.900

PAPAS BASTÓN, ENTRAÑAS AL CHIMICHURRI CON SALSA DE CHANCHO EN PIEDRA AL LOMO SALTADO Y BASE DE YOGURT CIBOULETTE



NUEVO

Chorrillana

\$12.900

PAPAS BASTÓN, CARNE MECHADA, POLLO SALTEADO, CHORIZO ANGUS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO FRITO





PIZZAS

Margarita

\$10.900

SALSA POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA

Veggie

\$10.900

SALSA POMODORO, QUESO PECORINO ROMANO,
RÚCULA, TOMATE DESHIDRATADO, ACETO DI BALSAMICO
TRUFADO, NUEZ MARIPOSA CONFITADA Y QUESO
PARMESANO

Reggina

\$10.900

SALSA POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ALBAHACA, OREGANO, TOMATE CHERRY Y ACEITE DE
OLIVA



Todas las carnes

\$13.900

SALSA POMODORO, FIOR DI LATTE, QUESO PECORINO ROMANO , SALAME NAPOLI, SALSICIA PICANTE, PANCETTA AHUMADA CARAMELIZADA Y ACEITE DE OLIVA

Cabra

\$13.900

SALSA POMODORO, 100% QUESO DE CABRA, PIMENTONES CARAMELIZADOS, ACEITUNAS VERDES Y ACEITE DE OLIVA

Carne Mechada

\$13.900

SALSA POMODORO, MOZARELLA FIOR DI LATTE, CARNE MECHADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, AJÍ VERDE Y ACEITE DE OLIVA



Ingredientes premium

24 hrs de fermentación

Harina italiana

Pizzas napolitanas



Mediterranea

\$14.900

SALSA POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, QUESO PECORINO ROMANO , COPPA NOSTRANA, SALSA PESTO, NUEZ MARIPOSA CONFITADA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA

Diavola

\$13.900

SALSA POMODORO, SALAMI VENTRICINA, FIOR DI LATTE, NUEZ MARIPOSA CONFITADA.



Burratazza

\$16.900

SALSA POMODORO, MOZARELLA FIOR DI LATTE, QUESO PECORINO ROMANO , RÚCULA, BURRATA, PROSCIUTTO, PARMESANO, BALSÁMICO ACEITO TRUFADA, PISTACCHIO Y ACEITE DE OLIVA



Burrata post horno



BURGER

* ELIGE OPCIÓN NORMAL O VEGGIE (HAMBURGUESA CARNE DE SOJA)

Doble Cheeseburger

\$12.900

PAN BRIOCHE CASERO, DOBLE CARNE GRILLADA, QUESO CHEDDAR AMERICANO, PEPINILLOS, SALSA MIRROR CON UNA PORCIÓN DE PAPAS BASTÓN



Oklahoma Burger

\$13.900

PAN BRIOCHE CASERO, DOBLE CARNE GRILLADA, QUESO CHEDDAR AMERICANO, CEBOLLA GRILLADA, ONION RINGS, MERMELADA DE TOCINO, SALSA MIRROR CON UNA PORCIÓN DE PAPAS BASTÓN



NUEVO

Chicken Coleslaw

\$12.900

PAN BRIOCHE DE LA CASA, POLLO FRITO REBOSADO EN NUESTRA SALSA SWEET CHILI, LACTONESA Y COLESLAW MIRROR



NUEVO

Classic Burger

\$12.900

PAN BRIOCHE DE LA CASA, DOBLE CARNE GRILLADA, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA MORADA, PEPINILLOS Y QUESO CHEDDAR



POSTRE

NUEVO

Giant ice cream cookie

\$7.900

COOKIE CON CHIPS DE CHOCOLATE DE LECHE, NUEZ, ALMENDRAS Y MANÍ, ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA ARTESANAL DE LA CASA



ideal para compartir