

THE CORNER

Durante la segunda mitad del siglo XIX, miles de migrantes desembarcaron en Nueva York provenientes de Europa. Familias enteras acompañadas de sus historias, tradiciones y su forma única de preparar la comida. Por eso en Burger Córner desarrollamos un concepto inspirado en la mezcla de todas estas culturas y eramos un lugar único en el que te invitamos a emprender un maravilloso viaje al lugar en donde nació la hamburguesa.

Bienvenido!

ENTRADAS

FONDUE DE QUESO (160 GR.)

La clásica receta francesa de queso (300 gr), pan artesanal y carne de la casa (150 gr).-

Queso Azul y Queso Menonita. \$ 260-

Queso Brie y Queso Menonita). \$ 260

POUTINE FRIES (200 GR.)

\$90

Papas francesas bañadas de salsa gravy, gratinadas con queso manchego, aderezo ranch y cubos de tocino.

PAPA BRAVA

\$85

Papa gajo con salsa brava, mayonesa y pimientón.

CORNER POTATO SHELLS CON NACHOS

\$185

Canasta de papas con 3 rellenos diferentes, acompañados de nachos y queso cheddar líquido.

Chilli con crema ácida y queso manchego.

Carne de hamburguesa con aderezo de tocino.

Chiliorio con pulpa de aguacate y queso cheddar.

TARTAR DE ATUN (120 GR.)

\$170

Cuadros de atún, lemon grass, ponzu, cubos de aguacate, toque de chile rojofresco, ajonjolí, huevo de codorniz, jugo de limón, toque de mayonesa de habanero.

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos 355 ml

| | |
|----------------------|------|
| Coca-Cola Original | \$40 |
| Coca-Cola Sin Azúcar | \$40 |
| Coca-Cola Light | \$40 |
| Sprite | \$40 |
| Franta | \$40 |

Menú



SOPAS Y PASTAS

MAC& CHEESE

Macarrones en salsa de chéddares polvoreada con tocino y cebollín.

\$ 125

SPAGHETTI & MEATBALLS (180 GR.)

Pasta suave de spaghetti acompañada de pequeñas albóndigas de res, bañada en salsa de tomate y espolvoreada con queso parmesano.

\$ 140

SOPA CORNER

Delicioso caldo de pollo con queso panela, hongos, pollo en cubos, aguacate y juliana de espinaca.

\$ 125

CREMA DE CILANTRO ESTILO CORNER

Exquisita crema de cilantro servida con juliana de tortilla y cubos de queso manchego.

\$ 80

ENSALADAS

CORNER SALAD

Mezcla de lechugas con aderezo de queso azul, chips de jalapeño, tomate cherry, crotones y 150 gr. de carne de hamburguesa a las brasas.

\$ 170

ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona con aderezo César hecho en casa, radiccio, crotones, parmesano.

\$ 115

Extra de pollo a la plancha. \$ 30

SWEET & SPICE

Mezcla de lechugas con vinagreta maracuyá y salsa de frutos rojos, nuez, arándano, fresa, zarzamora, frambuesa y queso de cabra.

\$ 155

FISHERMAN'S SALAD

Frescas espinacas con nuez garapiñada, tomate cherry, higo, amaranto, salmón fresco sellado y aderezo de poppy seed.

\$ 180



Menú



CLASICAS

SIGNATURE (2 PZ. DE 75 GR. C/U)

Pan brioche natural, carne gratinada con queso cheddar, pepinillo, tocino, jitomate y lechuga.

\$ 140

1900 CLASSIC (150 GR.)

Pan brioche natural, con queso cheddar, lechuga, jitomate, cebolla morada y tocino, Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 130

BOURBON STREET (150 GR.)

Pan brioche natural, carne gratinada con manchego y cheddar, bañada en salsa bourbon, lechuga, cebolla morada, jitomate y aros de cebolla tempura. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 155

DOUBLE BACON BURGER (300 GR.)

Pan brioche de tocino a las finas hierbas y ajonjolí, doble carne gratinada con cheddar y manchego, tocino, jitomate y cebolla asada. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 230

SEVEN SEAS (120 GR.)

Pan brioche, mousse de queso de cabra, espinaca, calabaza, berenjena, pimientos asados, salmón fresco a la parrilla, aderezo de chile poblano, tomate deshidratado y aros de cebolla tempura. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 199

HAMBUR FONDUE (150 GR.)

Pan brioche natural, carne con jitomate y espinaca, fondue de queso servido en mesa. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 135

QUEEN (150 GR.)

Pan brioche de miel, puré de papa, carne, vegetales asados, calabaza, cebolla morada, espárragos, tomate deshidratado y salsa de queso azul. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 155,

ESPECIALIDADES

CORNER GRILL (150 GR.)

Pan brioche natural, carne, chorizo argentino, pulpa de aguacate, jitomate asado, jalapeño toreado y chimichurri, Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 135



Menú



HYPERBACON (150 GR.)

Pan brioche de tocino a las finas hierbas y ajonjoli, carne gratinada con queso manchego y cheddar, mermelada de tocino, lechuga, jitomate, cebolla morada, banana peppers y tocino. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 155

KAISER (150 GR.)

Nuestra original alemana sin pan, carne gratinada con queso provolone, col agria, mostaza antigua, salsa de estragón, salchicha polaca y tocino. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 155

VIEUX BRULEE (150 GR.)

Pan brioche de miel, carne, manzana y cebolla caramelizada, reducción de vino, mostaza antigua, lechuga y queso brie empanizado, Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 165

CORNER 2.1 (150GR)

Pan brioche natural, carne gratinada con queso manchego y cheddar, lechuga, jitomate, mayonesa de chipotle, tocino, champiñón y cebolla asada. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 140

FIREWORK (150 GR.)

Pan brioche con tocino, finas hiervas y ajonjoli, carne gratinada con provolone, salsa picosita, lechuga, pimientos, cebolla morada y portobello, Servida con 30 gr de papas Saratoga.

\$ 165

HAMBURGUESA QUESO FRITO (150 GR.)

Pan brioche natural, carne, arúgula, mayonesa de ajo rostizado, queso manchego empanizado con panko y un toque de salsa chile limón. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 170

HAMBURGUESA HUMO (300 GR.)

Pan brioche natural, doble carne, lechuga, jitomate, cebolla morada, salsa de zetas, ahumada en pipa. Servida con 30 gr. de papas Saratoga. \$ 205 VEGAN Portobello, jitomate bola, calabaza, berenjena, pimientos, germen de soya, mix de ajonjoli negro y blanco, salsa ponzu. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 140

ROUTE 66 (150 GR.)

Pan brioche natural, carne gratinada con manchego y cheddar, lechuga, mayonesa chipotle, jitomate, cebolla y huevo estrellado. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 165



Menú



MEXICANA (150 GR.).

Pan brioche natural, carne gratinada con queso manchego y cheddar, mayonesa habanero, mayonesa chipotle, arugula yguacamole, Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 150

BRIE (150 GR)

Pan brioche natural, carne, arigula, mermelada de higo, mayonesa de trufa, higos caramelizados, queso brie empanizado y frito. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 160

SUPREME (150 GR.)

Pan brioche natural, carne gratinada con queso manchego ycheddar, queso philadelphia, espinacas a la crema, puré de papa y mayonesa de chipotle. Servida con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 155

TUNA BURGER (150 GR.)

Pan brioche natural, Steak de atún, arugula, jitomate, lemon grass, bonito en escamas, láminas de espárrago, pimientos y reducción de balsámico, Servida con 30 gr. de papas Saratoga,

\$185

QUESO EXTRA \$21

(Queso manchego, Queso cheddar, Queso provolone, Mousse de queso de cabra)

FONDUE DE QUESO \$35

PONLE TOCINO \$30

ADEREZO EXTRA \$25

(Aguacate con habanero, Guajillo, Jalapeño, Corner hot, Cajun, Buffalo ranch, Bbq chipotle, Blqy Sweet chilli),

CHILE TOREADO \$10

CARNE EXTRA (150 GR.) \$49

HOT DOG

BOSTONIANOS

alchicha polaca ahumada gratinada con manchego, pepinillos dulces, cebolla caramelizada al vino y mayonesa Corner Hot. Servido con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 125

CHORI DOG

Chorizo argentino a la parrilla pimiento rojo y amarillo, queso manchego gratinado, cebolla asada, ranch y chimichurri. Servido con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 120



Menú



CHILORIO DOG

Salchicha polaca ahumada gratinada con queso cheddar, chilorio, aguacate, tocino, cebolla morada. Servido con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 140

MEXICANO

Salchicha ahumada, guacamole, pico de gallo, queso manchego, queso cheddar y jalapeños. Servido con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 120

CHEESY CHILLI DOG

Salchicha polaca, pulpa aguacate, chilli con carne y fondue servido en mesa. Servido con 30 gr. de papas Saratoga.

\$ 130.

ALITAS

300gr \$120

AGUACATE HABANERO

CORNER HOT

CAJÚN PARMESANO

BUFFALO RANCHJ

ALAPEÑO

BBQ CHIPOTLE

SWEET CHILLI

BBQ

TAMARINDO CHILE ANCHO

MEATBALLS

250gr \$98

500gr \$184



Menú



PLATOS FUERTES

HAMBURG MEATLOAF Medallón de carne (180 gr.)

bañado en salsa gravy de res y cerveza servida con guarnición de espárragos a la parrilla y puré de papa con tocino.

\$ 175

SALMÓN A LA PARRILLA (180 GR.)

Salmón fresco a la parrilla con salsa tártara, servido sobre vegetales (portobello, pimientos asados, calabaza y tomate Cherry).

\$ 230

PECHUGA RELLENA 5 QUESOS (200 GR.)

Pechuga de pollo empanizada y rellena de queso manchego, queso provolone ahumado, queso cheddar y queso brie, en salsa putanesca espolvoreada de queso parmesano y acompañada de papas gajo con crema ácida.

\$ 175

MENU KIDS

HAMBURGUESA

Hamburguesa de 75gr con queso, papasa la francesa, huevo sorpresa y unamalteada de chocolate, fresa o vainilla,

\$ 160

NUGGETS

Crujientes nuggets de pollo (120gr.) con papas a la francesa, huevo sorpresa y una malteada de chocolate, fresa o vainilla.

\$ 160

SPAGUETTI & MEAT BALLS

Spaguetti en salsa de tomate con albóndigas de res y queso parmesano espolvorcado, papas a la francesa, huevo sorpresa y una malteada de chocolate, fresa o vainilla.

\$ 160

ALITAS KIDS

Alitas crujientes (120gr), bañadas en salsa bbq o naturales, papas a la francesa, huevo sorpresa y una malteada de chocolate, fresa o vainilla.

\$ 160

SALCHICHAS CON PURE

Cubitos de Salchicha envueltos en tocino sobre una cama de pure, papas a la francesa, huevo sorpresa y una malteada de chocolate, fresa o vainilla.

\$ 160



Menú



COMPLEMENTOS

| | |
|---|-------------|
| VERDURAS GRILL (200 GR.) | \$35 |
| Calabaza, berenjena, portobello, zanahorias, morrones, cebolla y espárragos | |
| PAPA WAFFLE | \$40 |
| PAPAS CAMOTE | \$59 |
| AROS DE CEBOLLA TEMPURA | \$69 |
| PAPAS CIBOULLET | \$39 |
| | |
| NACHOS CON CHILLI | \$65 |
| Totopos con chilli y queso cheddar, acompañados de eroma agría y cebollin. | |
| | |
| PAPAS A LA FRANCESA | \$35 |
| Con queso parmesano rallado. | |

POSTRES

| |
|---|
| BERRIES CHEESECAKE |
| Cheesecake con coulis de berries y frutos rojos. |
| \$ 95 |
| |
| MOLTEN LAVA CAKE |
| Molten de dulce de leche, con helado de vainilla, almendra y culis de frutos rojos. |
| \$ 95 |
| |
| CHOCOLATE CHALLENGE |
| Brownie de chocolate, ganache de chocolate blanco, helado de chocolate, crema chantilly, salsa de chocolate y frutos rojos. |
| \$ 140 |
| |
| STRUDEL DE MANZANA |
| Pasta egg roll relleno de manzana, nuez, arándano, canela, acompañado de helado de vainilla, frutos rojos almendra. |
| \$ 85 |
| |
| ALEXYS CHEESECAKE |
| Cheese cake, helado de vainilla, almendra, culis frutos rojos, chocolate liquido y malvavisco quemado. |
| \$ 95 |



Menú



PAQUETE HOT-DOGS

A ELEGIR ENTRE MEXICANO,
BOSTONIANO O CHORIDOG (8 PIEZAS) Y
5 L DE CERVEZA DE BARRIL
\$1500

PAQUETES

PAQUETE HAMBURGUESA \$1540
16 signature y 5 l de cerveza de barril.

PAQUETE \$1,265
alitas 1.5 kg de alitas salsa a elegir y 5 l de cerveza de barril.

PAQUETE HAMBURGUESA HOT-DOG. \$1,540
8 signature y 4 hot dogs a elección (mexicano, bostoniano o choridog y 5 l de cerveza de barril

PAQUETE MEATBALLS \$1,320
1.5 kg de meatballs salsa a elegir y 5 l de cerveza de barril.

PAQUETE ALITAS MEATBALLS \$1,265
1 kg de alitas y 1 kg de meatballs salsa a elegir y 5 l de cerveza de barril.

BEBIDAS Y DESTILADOS

BRANDY

| | PRESENTACIÓN | COPA 45ML |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| AZTECA DE ORO OSBORNE MAGNO | 700 ml | \$65.00 |
| TERRY WHITE | 700 ml | \$70.00 |
| TORRES10 | 700 ml | \$80.00 |
| PRESENTACIÓN COPA 45ML | 700 ml | \$85.00 |



Menú



GINEBRA

| | PRESENTACIÓN | COPA 45ML |
|-------------------------|----------------|--------------------|
| BEEFEATER | 750ml | \$99.00 |
| BOMBAY SAPPHIRE | 750ml | \$105.00 |
| BULLDOG | 750ml | \$120.00 |
| HENDRICK'S | 750ml | \$125.00 |
| LARIOS ROSÉ | 700ml | \$89.00 |
| TANQUERAY LONDON MOM | 750ml 700ml | \$99.00 \$99.00 |

APERITIVOS

| | | |
|------------------------|--------|----------|
| BAILEYS | 700ml | \$59.00 |
| FERNET BRANCA | 750 ml | \$65.00 |
| HPNOTIQ | 750 ml | \$99.00 |
| JÄGERMEISTER | 700 ml | \$65.00 |
| LAS CADENAS | 750 ml | \$65.00 |
| LICOR 43 | 750 ml | \$74.00 |
| LICOR 43 OROCHATA | 700 ml | \$74.00 |
| STREGA | 750 ml | \$109.00 |
| SAMBUCA VACCARI BLANCO | 700 ml | \$60.00 |
| SAMBUCA VACCARI NEGRO | 700 ml | \$65.00 |
| KAHLÚA | 1000ml | \$50.00 |

MEZCAL

| | | |
|----------------------|--------|----------|
| AMARÁS JOVEN | 750 ml | \$109.00 |
| BRUXO NO. 1 ESPADÍN | 750 ml | \$95.00 |
| BRUXO RECETA INICIAL | 750 ml | \$95.00 |
| UNIÓN JOVEN | 700 ml | \$95.00 |
| VERDE MOMENTO | 700 ml | \$85.00 |
| 400 CONEJOS ESPADÍN | 750 ml | \$95.00 |
| AMARÁS REPOSADO | 750 ml | \$118.00 |



Menú



RON

| | PRESENTACIÓN | COPA 45ML |
|---------------------------|--------------|--------------|
| APPLETON SPECIAL | 750 ml | \$60.00 |
| BACARDÍ LIMÓN | 750 ml | \$65.00 |
| BACARDÍ RAZZ | 750 ml | \$65.00 |
| BACARDÍ SUPERIOR | 750 ml | \$60.00 |
| CAPTAIN MORGAN SPICE | 700 ml | \$60.00 |
| DHAVANA CLUB 3 AÑOS | 700 ml | \$70.00 |
| MATUSALEM CLÁSICO | 750 ml | \$75.00 |
| MATUSALEM PLATINO | 750 ml | \$65.00 |
| ZACAPA ÁMBAR | 750 ml | \$120.00 |
| ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS | 750 ml | \$182.00 |
| HAVANA CLUB 7 AÑOS | 700 ml | \$89.00 |
| APPLETON WHITE | 750 ml | \$60.00 |

TEQUILA

| | | |
|----------------------------|--------|----------|
| 1800 CRISTALINO | 700 ml | \$138.00 |
| 1800 REPOSADO | 700 ml | \$110.00 |
| CAZADORES ANEJO CRISTALINO | 750 ml | \$119.00 |
| CAZADORES REPOSADO | 750 ml | \$70.00 |
| DON JULIO 70 ANIV. | 700 ml | \$138.00 |
| DON JULIO BLANCO | 700 ml | \$110.00 |
| DON JULIO CLARO REPOSADO | 700 ml | \$128.00 |
| DON JULIO REPOSADO | 700 ml | \$115.00 |
| HERRADURA PLATA | 700 ml | \$100.00 |
| HERRADURA REPOSADO | 700 ml | \$110.00 |
| HERRADURA ULTRA | 750 ml | \$145.00 |
| HORNITOS CRISTALINO | 750 ml | \$115.00 |
| HORNITOS REPOSADO | 700 ml | \$75.00 |
| PATRÓN SILVER | 750 ml | \$129.00 |
| TRADICIONAL REPOSADO | 695 ml | \$75.00 |

VODKA

| | | |
|------------------------|--------|----------|
| ABSOLUT AZUL | 750 ml | \$80.00 |
| ABSOLUT LIME | 750 ml | \$80.00 |
| ABSOLUT MANDRIN | 750 ml | \$80.00 |
| ABSOLUT MANGO | 750 ml | \$80.00 |
| ABSOLUT PEARS | 750 ml | \$80.00 |
| ABSOLUT RASPBERRI | 750 ml | \$80.00 |
| GREY GOOSE | 750 ml | \$123.00 |
| SKYY | 750 ml | \$60.00 |
| SMIRNOFF NO. 21 | 750 ml | \$60.00 |
| SMIRNOFF X 1 TAMARINDO | 750 ml | \$60.00 |



Menú



WHISKY

| | PRESENTACIÓN | COPA 45ML |
|-------------------------------|--------------|--------------|
| BALLANTINE'S FINEST | 700 ml | \$65.00 |
| BLACK & WHITE | 700 ml | \$60.00 |
| BUCHANAN'S 12 AÑOS | 750 ml | \$120.00 |
| BUSHMILLS BLACK BUSH | 750 ml | \$110.00 |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS | 750 ml | \$115.00 |
| DEWAR'S 12 AÑOS | 750 ml | \$129.00 |
| JACK DANIEL'S | 700 ml | \$90.00 |
| JACK DANIEL'S HONEY | 700 ml | \$90.00 |
| JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE | 700 ml | \$90.00 |
| JIM BEAM | 700 ml | \$75.00 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 750 ml | \$129.00 |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 700 ml | \$68.00 |
| MAKER'S MARK | 700 ml | \$110.00 |
| PASSPORT | 700 ml | \$90.00 |
| WILLIAM LAWSON'S | 750 ml | \$75.00 |

COCTELES

CARAJILLO (245 ml)

Licor 43 (45 ml) y café expresso.

\$ 115

DRY MARTINI

Ginebra (60ml), dry vermouth (15 ml) y aceitunas.

\$ 130

NEGRONI

Ginebra (30 ml), Campari (30 ml) y sweet vermouth (30 ml).

\$ 120

MARGARITA

Tequila (45 ml), triple sec (15 ml), limón, jarabe natural, sal.

\$ 65

MARGARITA JAMAICA

Tequila (45 ml), triple sec (15 ml), jamaica, limón, jarabe natural, sal.

\$ 65

COSMOPOLITAN

Vodka (45 ml), licor de naranja (15 ml), jugo de arándano, limón, jarabe natural.

\$ 65

MOJITO

Ron (45 ml), azúcar, hierbabuena, limón, agua mineral y sabor a elección: zarzamora, maracuyá, fresa y clásico.

\$ 65



Menú



CLAMATO CORNER (450 ml)

Clamato Corner (500ml) (vodka, tequila o cerveza) clamato, jugo de limón, salsas y sal. Decorado con mini-hamburguesa y tocino.

\$ 90

JALAPEÑO MARGARITA

Tequila (30 ml), triple See (15 ml), limón, jarabe natural, sal y jalapeño.

\$ 75

ELLIS ISLAND TALES

Whisky (30 ml), spiced rum (15 ml), té negro, mango, naranja, limón y jarabe natural.

\$ 90

BROOKLYN GROOVE

Bourbon (45 ml), amargo de angostura, licor de zarzamora (15 ml), miel maple, tocino y mermelada de berries.

\$ 120

YONKERS

Mezcal joven (45 ml), licor de chile ancho (15 ml), piña, romero, limón, jarabe natural y sal de gusano.

\$ 95

CLERICOT

Vino tinto (120 m) limón, jarabe natural, agua mineral y fruta. \$ 75JARRA DE CLERICOT (ILT)

\$ 240

TODOS LOS JUEVES CARAJILLOS 2X1 \$165

WINE FROZENS

SMOOTHIE DE FRUTA CON VINO DELA CASA DE SU ELECCIÓN.

PASO 1 ELIJE EL SABOR DE TU SMOOTHIE (MANGO, MARACUYA, FRESA. FRUTOS ROJOS, PINA).

PASO 2 ELIJE EL VINO DE LA CASA.

| | |
|--------------------------|--------|
| MAS DE BAZAN ROSADO | \$ 95 |
| GRANBAZÁN ETIQUETA VERDE | \$ 140 |
| OES | \$ 105 |
| NOK | \$ 150 |



Menú



GIN AND TONICS

KIL TONIC

Hendricks (45 ml), pepino, hierbabuena y agua quina.

\$ 140

CHELSEA TIME

Beefeater (45 ml), limón amarillo, semilla de cilantro y agua quina.

\$ 105

CHARLES 1830

Tanqueray (45 ml), limón verde y amarillo, anís estrella y agua quina.

\$ 105

GOD SAVE THE GIN

Mom (45 ml), frutos rojos, agua quina y toque de jarabe natural.

\$ 130

CERVEZAS

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| AMSTELL ULTRA 355 ML | \$69 |
| BOHEMIA CLASICA 355 ML | \$42 |
| BOHEMIA OSCURA 355 ML | \$42 |
| TECATE 325 ML \$39 | TECATE AMBAR 325 ML \$39 |
| TECATE LIGHT 325 ML | \$39 |
| XX AMBAR 355 ML | \$39 |
| HEINEKEN 0% 250 ML | \$59 |
| HEINEKEN 355 ML | \$59 |
| INDIO 325 ML \$39 | SOL 355 ML \$39 |
| STRONGBOW HONEY APPLE 330 ML | \$59 |
| STRONGBOW RED BERRIES 330 ML | \$59 |
| TRITON 5 LT \$60 | XX LAGER 355 ML \$39 |
| STRONGBOW GOLD 330 ML | \$59 |
| TRITON 3 LT | \$430 |

PIDE TU VASO CHELADO O MICHELADO (5 ml) \$ 10



Menú



BEBIDAS

| | |
|---|-------------|
| AGUAS (455 ml) Fresa, Frutos Rojos, Jamaica, Mango, Maracuya, Piña. | \$35 |
| LIMONADA, NARANJADA (455 ml) | \$40 |
| LIMONADAS (445 ml) Pepino, Hierbabuena, Red, Blue, Cherry. | \$40 |
| CLAMATO (450 ml) | \$40 |
| REFRESCOS (335ML) Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Zero, Fanta, Manzanita, Sprite, Delaware Punch | \$40 |
| AGUA NATURAL (500 ML) | \$30 |
| AGUA MINERAL (355 ML) | \$40 |
| AGUA ZOE (375 ML) \$45 (700 ML) \$70 | |
| VELVET SODA (275 ml) Maracuya, Durazno, Lychee | \$80 |
| JUGOS (360 ml) Arándano, Manzana, Naranja, Piña. | \$35 |
| AGUA PERRIER (330 ml) | \$60 |
| AGUA QUINA (237 ml) | \$40 |
| GINGER ALE (237 ml) | \$40 |
| TOPO CHICO (355 ml) Lima-Limón, Piña, Fresa-Guayaba. | \$60 |

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|---|-------------|
| AMERICANO (120 ml) | \$35 |
| EXPRESSO (90 ml) | \$35 |
| CAFÉ IRLANDÉS (250 ml) Café Expreso, whisky, Kalhua, azúcar y crema batida. | \$95 |
| CAFE ESPAÑOL (250 ml) Café Expreso, brandy (30 ml), azúcar, crema batida. | \$65 |
| CAPUCHINO (180 ml) | \$45 |



Menú



MEZCALINAS

MEZCALITO RED

Mezcal (45 ml), jamaica, limón, jarabe natural y cardamomo.

\$ 90

MEZCALITO GREEN

Mezcal (30 ml), Jagermeister (15 ml), pepino, albahaca, limón y jarabe natural..

\$ 90

MEZCALITO PINK

Mezcal (45 ml), jugo de arándano, sprite, fresa y jarabe natural

\$ 90

MEZCALITO BROWN

Mezcal ml), licor de chile ancho (15 ml), tamarindo, naranja, sal de gusano.

\$ 90

MALTEADAS ORIGINALES

CORNER SHAKE

Helado de vainilla, jarabe de maple, tocino y crema batida.

\$130

MALTEADA DE MANZANA VERDE

Helado de manzana verde natural hecho en casa, crema batida y manzana

\$125

MALTEADA DE FRUTOS ROJOS

Helado de frutos rojoshecho en casa, decorado con frutos rojos y crema batida.

\$ 125

MALTEADA DE MAZAPAN

Helado de mazapan hecho en casa, cremabatida y mazapan de la rosa.

\$ 125

MATCHA SHAKE

Helado de vainilla, té Matcha en polvo, almendra molida, crema batida y canela en polvo.

\$ 110



Menú



MALTEADA DE VAINILLA

2 bolas de helado de vainilla, dona de miel con tocino, 2 pzas de galleta oreo, bastón de galleta, granillo de chocolate, coulis de mango, mix de nueces espolvoreadas y crema batida.

\$ 190

MALTEADA DE CHOCOLATE BLANCO

2 bolas de chocolate blanco, dona glaseada de chocolate, conejo turín, miz de nueces espolvoreadas, vaso rayado de dulce de leche y crema batida.

\$ 190

MALTEADA DE CHOCOLATE ABUELITA

2 bolas de helado de chocolate abuelita, dona glaseada con chocolate, trozos de galleta oreo, kit kat, 2 pzas de conejo turín, mitad de huevo kinder, bastón de galleta, crema batida y granillo de chocolate.

\$ 190

FERRERO SHAKE

2 bolas de helado de ferrero, dona de chocolate con nueces, bastón de galleta, conejo en trozo picado en vaso rayado con chocolate hershey's y crema batida.

\$ 190

REESE'S PIECES

Helado de vainilla, mantequilla de maní, chocolate líquido, crema batida y chocolate Reese's.

\$ 110

JOLLY RANCHER

Helado de vainilla, caramelos Jolly's molidos, crema batida y Jolly's enteros.

\$ 110

TARO SHAKE2

bolas de helado de taro, dona de pistache, pistache troceado al fondo, crema batida, chocolate líquido hershey's y granillo de colores.

\$ 190

TORINO

Helado de chocolate, Nutella, almendra molida, crema batida y avellanas.

\$ 115



Menú



MALTEADAS CON ALCOHOL

BAILEYS COMET

Helado de vainilla y chocolate, Baileys (30 ml), vodka (15 ml), crema batida y granillo de chocolate,

\$ 120

BOM-BOM SHAKE

Helado de vainilla, licor 43 (30 ml), vodka (15 ml), café, crema batida y almendra molida.

\$ 135

BLACK RUSSIAN

Helado de vainilla, Kalhua (30 ml), vodka (15 ml), crema batida y Hershey's Bites.

\$ 120

MALTEADAS CLASICAS

CHOCOLATE (350 ML) \$ 80

VAINILLA (350 ML) \$ 80

FRESA (350 ML) \$ 80

VINOS

VINO ESPUMOSO

FRANCIA

| | | BOTELLA |
|-------------------------------------|--------|---------|
| MOET & CHANDON IMPERIAL | 750 ml | \$2,990 |
| MOET & CHANDON ICE IMPERIAL | 750 ml | \$3,800 |
| MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL | 750 ml | \$3,050 |
| MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL ROSE | 750 ml | \$3,050 |
| MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL | 750 ml | \$3,800 |
| VEUVE CLICQUOT ROSE | 750 ml | \$3,300 |
| VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE | 750 ml | \$3,050 |

VINO BLANCO

ITALIA

| | | |
|----------------------|-------|-------|
| SENSI COLLEZIONE IGT | 750ml | \$735 |
|----------------------|-------|-------|



Menú



VINO TINTO

MEXICO

| | | BOTELLA |
|----------------------------|--------|---------|
| Valle de guadalupe | | |
| L.A. CETTO RESERVA PRIVADA | 750 ml | \$735 |
| valle de parras | | |
| CASA MADERO | 750 ml | \$870 |
| CASA MADERO 3 V | 750 ml | \$960 |

ESPAÑA

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| CUNE CRIANZA | 750 ml | \$750 |
| tempranillo garrache mazuelo | | |
| BERONIA RESERVA | 750 ml | \$1,150 |
| tempranillo garrache mazuelo | | |
| GRAVEDAD | 750 ml | \$780 |
| tinta de toro | | |

VINO DE LA CASA

| | | | |
|---------------------------------|-------|---------|-------|
| ROA CRIANZA. RIBERA DEL DUERO | 750ml | \$1,050 | COPA |
| QUINTA HINOJAL, CASTILLA Y LEÓN | 750ml | \$590 | \$265 |
| | | | \$740 |

