

ASR



ES
TD

ASZAR[®]

20
19

BISTRO

EN NUESTRA ISLA CARIBEÑA, DONDE CADA DÍA ES UNA OPORTUNIDAD PARA VIVIR PLENAMENTE, HEMOS CREADO UN ESPACIO DONDE LA GASTRONOMÍA Y LA HOSPITALIDAD SE ENCUENTRAN PARA OFRECER ALGO MÁS QUE UNA SIMPLE COMIDA. AQUÍ, CADA PLATO ES PREPARADO CON PASIÓN Y CREATIVIDAD, INSPIRADO EN LA IDEA DE QUE LA VIDA ES CORTA Y DEBE VIVIRSE COMO SI FUERA EL ÚLTIMO DÍA.

NUESTRA VISIÓN ES OFRECER UNA EXPERIENCIA ÚNICA, DONDE EL BUEN COMER SE COMBINE CON UN AMBIENTE ACOGEDOR, ELEGANTE Y LLENO DE ENERGÍA, PARA QUE CADA VISITA SE CONVIERTA EN UNA CELEBRACIÓN. PORQUE CREEMOS QUE LO QUE REALMENTE IMPORTA ES DISFRUTAR DE LOS PEQUEÑOS MOMENTOS, RODEADOS DE BUENA COMPAÑÍA, RISAS, Y RECUERDOS INOLVIDABLES.

ESPERAMOS QUE DISFRUTEN A PLENITUD.

A & R





ESTD 2019

ASZCAR®

BISTRO

ENTRADAS

Croquetas de Cabra ---- 490

Crocantes corquetas rellenas de Queso Cabra con topping de Macadamias locales y drizzle de Miel Trufada

Croquetas de Chimi ---- 390

Rellenas de carne de chimi casero, acompañado de Coleslaw de la casa

Hummus de Guandules ---- 370

Cre moso Hummus a base de Guandules, Almendras Criollas, Aceite de Oliva Extra Virgen, Cebolla Caramelizada, acompañado de Casabe Tostado

Egg Roll Encendio' ---- 480

Ossobuco Mechado, Ligero Picante, Salsa de Ajo y Cilantro

Mini Mofongo Criollo ---- 450

Canasticas de Plátano Maduro, Morcilla Burgalesa, Gratinado con Queso Mozzarella, Salsa Pomodoro, Pico de Gallo, Chimichurri de la Casa

Burrata Asucar ---- 950

Burrata Fresca, Rayadura de Limón, Mermelada de Tocineta, Tomate Nitro, Rúcula y Pesto con Tostadas de Pan Masa Madre

Nachos de Longaniza ---- 750

Tortillas de Maíz, Longaniza Criolla, Habichuelas Refritas, Fondue de Queso Cheddar, Guacamole, Pico de Gallo, Crema Agria

Pulpo Muhammara---- 1,250

Muhammara, Papines al Romero, Chimichurri de la casa





ENSALADAS

Ensalada Caesar ---- 550

Baby Romaine, Parmigiano Reggiano, Homemade Dressing, Crumble de Croûtons

Pollo 610 - Churrasco 900

Cobb Salad (high protein)

Lechuga Romana, Pechuga de Pollo, Tocineta, Huevo Duro, Cebolla, Tomates Cherry, Aguacate, Toque de Blue Cheese y Homemade Dressing

Pollo 680 - Churrasco 950

GUISOS Y CAZUELAS

Guiso de Lentejas ---- 590

Chorizo y Vegetales con Arrocito Blanco en Aceite de Coco

Crema de Auyama ----- 480

Queso de Cabra, Semillas de Auyama, Croûtons Pan de Masa Madre

Cazuela de Mariscos ---- 1,650

Bisque de Camarones de Sánchez, Almejas, Calamares, Mejillones, Langostinos, Acompañado de Pan Tostado al Ajo





Pastas

Pastas Disponibles: Penne, Spaguettis, Linguine
Salsas: Pomodoro, Pesto, Aurora, Aglio e Olio, Bechamel

Traditional Carbonara---- 660

Guanciale, Pecorino Romano, Parmiguiano Reggiano, Yema de Huevo, Toque de Pimienta

Gnocchis de Plátano Maduro ----- 950

Fritos sobre Salsa cremosa de Tocineta y Pimentón Ahumado con tiras de Churrasco al Grill

Raviolis de la Casa ----- 640

Queso de Cabra, Longaniza Criolla y Espinaca en la salsa de su selección
Bechamel - Aurora - Pomodoro

Aglio Mare ----- 810

Mejillones, Almejas y Camarones al Aglio e Olio

Tomate y Albahaca ----- 590

Salteado de Tomates Cherry frescos, Albahaca y Aceite de Oliva Extra Virgen

Burgers



Smash Burger----- 675

Smash Angus Patties, Tocineta, Queso Americano, Tomate, Lechuga y Cebolla con Burger Mayo de la casa, Acompañado de Papas Fritas Sazonadas

Jack Daniel's Burger----- 750

Angus Pattie acompañado de Costillas de Cerdo BBQ con Jack Daniels, Cebollas al grill, Mayonesa de Ajo rostizado, Tocineta crujiente, Queso Americano, Tomate y Lechuga fresca, todo en un suave pan artesanal

IMPUESTOS NO INCLUIDOS



Especialidades

Berenjena a la Parmesana-----595

Salsa Aurora, Relleno de 4 quesos, Gratinado con Mozzarella

Delicia de Pollo ----- 790

Pechuga de Pollo, Crema de Ricotta y Espinaca, Berenjena Tempura, Salsa de Tomates Frescos, Gratinado con Mozzarella.

Costillas St. Louis ----- 990

Costillas de Cerdo, Glaseado de Guayabas Criollas, Coleslaw de la Casa, Bastoncitos de Yuca

Fried Rice Fusion

Arroz Frito Oriental, Plátano Maduro, Vegetales, Huevo Frito, Concón de Arroz, Puerro, Aguacate y Ajonjolí Tostado con la proteína de su elección
Camarones 900 - Pollo 700 - Churrasco 950 - Chicharrón de Cerdo 850

Ossobuco Res ----- 1,400

Risotto de Guandules o Risotto Parmesano

Filete Don Bosco ----- 995

Filete de Cerdo, Salsa cremosa de Jamón Serrano, Hierbas frescas, Reducción de Balsámico, Acompañado de Cremoso de Yuca

Bocao' Criollo

Arroz Blanco, Habichuela Roja, Habichuela Negra o Guandules Guisados, Ensalada, Tostones o Plátano Maduro, Aguacate.

Pollo al Caldero 370 - Bistec Encebollao' 460 - Chicharrón de Cerdo 460

Disponible de Lunes a Sábado de 12pm a 3pm

IMPUESTOS NO INCLUIDOS





Cortes

Filete de Cerdo a la Plancha----- 690

Flap Meat ----- 1,350

con Mantequilla de Ajo y Romero, guarnición a elegir

Churrasco al Grill ----- 1,650

con Chimichurri de Orégano Poleo

Pescados y Mariscos

Camarones al Coco ----- 1,100 (GF)

Camarones de Sánchez en Salsa de Coco y Cilantro, Acompañado de Tostones o Arroz Blanco

Salmón a la Chinola ----- 990

Filete de Salmón sobre salsa cremosa de Chinola. Acompañado de Tostones o Arroz Blanco

Lomo de Bacalao a la Campesina ----- 1,150

Papas a la campesina y Vegetales en salsa de Pescado

Salmón a la Plancha ----- 950

Camarones a la Plancha----- 995

Salsa Ajo y Perejil, guarnición a elegir

Guarniciones ----- 250



Creoso de Yuca Gratinado - Tostones de Buen Pan - Papas Salteadas
- Vegetales al Grill - Papas salteadas en Salsa Oriental - Ensalada
Caesar - Papas Fritas - Tostones - Arroz Blanco (cocinado con aceite
de coco) - Pan Tostado con Ajo

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

Postres

Panna Cotta de pistachio ----- 590

Crema suave de pistacho acompañada de compota de frutos rojos, crocante de pistache, sémola y un delicado toque de agua de rosas.

Armonía ----- 450

Coco horneado acompañado de albahaca fresca, ralladura de limón, crema suave y helado de vainilla, todo coronado con polvo de albahaca.

Raíces del Cacao ----- 550

Exquisita tarta de chocolate con un toque ahumado, acompañada de crema inglesa de vainilla fresca, infusión de café especiado y puré de ron con pasas.

Gluten Free

Mocktails

CRANBERRY LIME FIZZ ----- 300

VIRGIN MOJITO ----- 300

Bebidas sin Alcohol

FRESA FROZEN ----- 200

CHINOLA ----- 190

LIMÓN ----- 190

LIMÓN Y MENTA ----- 250

LIMÓN Y ALBAHACA ----- 250

FRESA, COCO Y ALBAHACA ----- 260

CHINOLA Y FRESA ----- 260



Signature Cocktails

TROPICAL MOON ---- 450

Tequila, Flor de Jamaica, Zumo de Limón, Especias

ATLANTIS ---- 550

Tequila, Triple Sec, Blue Curaçao, Coco

BRISA CARIBEÑA ---- 580

Tequila, Licor de Chinola, Licor de Melón, Coco, Zumo de Limón

ISLA ---- 490

Ron, Tamarindo, Zumo de Limón, Hierbabuena

ORGASMO ----\$540

Bailey's, Jack Daniel's Honey, Cafe, Chocolate

Sangrias

SANGRÍA TINTA---- 430

Garrafa \$2,400

SANGRÍA BLANCA----390

Garrafa 1,900

SANGRÍA ROSA---- 400

Garrafa 2,100



Classic Cocktails

NEGRONI----- 400

MIDORI SOUR----- 320

WHISKY SOUR----- 390

TEQUILA SOUR ----- 400

APEROL SPRITZ ----- 390

CAIPIRINHA ----- 340

OLD FASHIONED----- 390

LONG ISLAND -----410

COSMOPOLITAN ----- 380

MIMOSA----- 300

CLASSIC MOJITO -----350

Chinola 370 - Fresa 380 - Coco 380

MARGARITA ----- 390

Frozen o Clásica

GIN TONIC

Tanqueray 350 - Bombay 370

Hendrick's 410 - Bulldog 320

VODKA TONIC

Stolichnaya 350 - Ketel One 380

Tito's 380

Licor

COINTREAU ----- 320

FRANGELICO ----- 260

MIDORI ----- 250

SAMBUCA ----- 250

LIMONCELLO ----- 300

AMARO AVERNA ---280

AMARETO----- 300

CAMPARI ----- 290

BAILEYS----- 280

GRAND MARNIER ----- 350

FIREBALL -----310

BRANCA MENTA -----\$240



ESTD 2019
ASZAR
BISTRO

Vermouth

MARTINI ROSSO ---- 300
MARTINI BLANCO ---- 260
MARTINI ROSADO ---- 2300
MARTINI DRY ---- 290
MARTINI EXTRA DRY ---- 300

Cognac

V.S.O.P----\$630
Botella \$6,500
HENNESY ----\$900
Botella \$8,700

Whisky

BUCHANAN'S 12 ---- 450
Botella 3,800
BLACK LABEL ---- 450
Botella 3,800
DOUBLE BLACK ---- 490
Botella 4,500
GREEN LABEL----650
Botella 6,100
GOLD LABEL ---- 600
Botella 5,900
BLUE LABEL ----- 1,600
Botella 19,500
CHIVAS 12---- 480
Botella 4,400

CHIVAS 18---- 850
Botella 7,950
GLENLIVET 15 ---- 640
Botella 6,500
GLENLIVET 18 ---- 850
Botella \$8.800
MACALLAN 12 ---- 600
Botella 5,900
OLD PARR 12 ---- 350
Botella 3,300
JACK DANIEL'S ---- 350
Botella 3,200
JACK DANIEL'S HONEY ---- 350
Botella \$3,200

Cervezas

PRESIDENTE NORMAL ---- 225	STELLA ARTOIS ---- 280
PRESIDENTE LIGHT ---- 225	LEFFE RUBIA ---- 280
MODELO RUBIA ---- 260	HEINEKEN ---- 270
MODELO NEGRA ---- 280	BLUE MOON ---- 290
CORONA ---- 260	ESTRELLA GALICIA ---- 260

Ginebra

TANQUERAY ---- 310	BEEFEATER ---- 280
Botella 2,900	Botella 2,200
HENDRICK'S ---- 490	BEEFEATER PINK ---- 300
Botella 4,800	Botella 2,500
BOMBAY SAPPHIRE ---- 300	
Botella 2,900	

Tequila

DON JULIO REPOSADO ---- 700	HERRADURA SILVER ---- 590
Botella 6,900	Botella 5,800
DON JULIO 70 ---- 800	JOSÉ CUERVO REPOSADO ---- 380
Botella 7,800	Botella 2,600
PATRÓN SILVER ---- 580	JOSÉ CUERVO SILVER ---- 400
Botella 5,500	Botella 3,100
CASAMIGOS BLANCO ---- 490	MEZCAL AMARÁS ---- \$580
Botella 5,800	Botella 5,200



Ron

BARCELÓ IMPERIAL---- 300

Botella 2,900

BRUGAL EXTRA V. ---- 280

Botella 2,000

BRUGAL XV ----290

Botella 2,200

BRUGAL DOBLE R. ---- 300

Botella 2,300

BRUGAL 1888 ---- 400

Botella 3,800

Vodka

KETEL ONE---- 330

Botella 3,200

TITO'S---- 350

Botella 3,500

STOLICHNAYA ----330

Botella 3,200

Vino Tinto

ARZUAGA LA PLANTA----	2,600
ARZUAGA CRIANZA----	3,800
ARZUAGA RESERVA ----	5,970
MARQUÉS DE MURRIETA RIOJA ----	4,250
MUGA RESERVA RIOJA ----	2,500
CASILLERO DEL DIABLO RED BLEND ----	2,200
19 CRIMES ----	2,800
BERINGER MERLOT ----	1,900
MARQUÉS DE RISCAL ----	3,100
PRIMAL ROOTS RED BLEND ----	2,900
MENAGE À TROIS ----	2,700
RAMÓN BILBAO CRIANZA ----	2,900
ROBERT MONDAVI CABERNET SAUVIGNON ----	2,200
APOTHIC RED ----	2,400
LÓPEZ DE HARO CRIANZA ----	3,300

Vino Blanco

LA CAPRICHOSA VERDEJO ---- 2,600

TERRAS GAUDA ALBARIÑO ---- 2,800

SANTIAGO 1541 SAUVIGNON BLANC ---- 1,800

MÁRQUES DE RISCAL RUEDA---- 2,500

Cava & Prosecco

JUVE & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA ---- \$1,900

JUVE & CAMPS ESSENTIAL ROSÉ ---- \$1,900

SEGURA VIUDAS BRUTA RESERVA ----\$2,500

MASCHIO ROSÉ ----\$2,100

MASCHIO PROSECCO ----2,400

Champagne

PERRIER-JOUET BRUT ----\$5,200