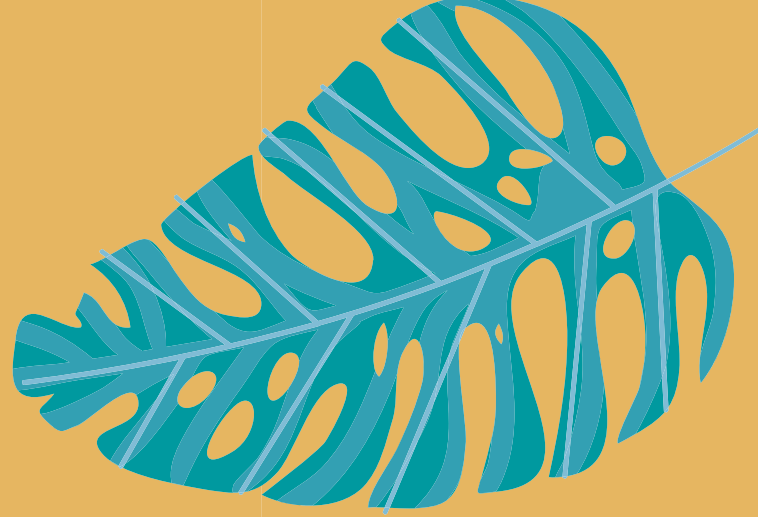




BrauWier

BRUNCH, RESTAURANTE & BAR



Cocina Brunch

SALADO

Full breakfast | \$16.500

¡La combi completa! Huevos revueltos, tocino, champiñones salteados, yogurt, granola, fruta de la estación y lo más tiernos hot cakes bañados en syrup + café según disponibilidad

Tostadas palta huevo | \$6.500

2 tostadas de pan blanco de masa madre, con palta y huevos pochados

Cheesemelette | \$5.200

Tortilla de huevo rellena con queso mozzarella, tomate y espárragos.

Croissant jamón asado | \$5.700

Pan francés crocante por fuera y suave por dentro, relleno con jamón acaramelado y palta

Waffle salado | \$11.900

Waffle con salmón ahumado, queso crema y alcaparras

Huevos Bravura | \$5.200

Deliciosa paila de huevos pochados en salsa de tomate, queso mozzarella y especias

DULCE

Waffle plátano | \$11.900

Doble waffle relleno con láminas de plátano, manjar, salsa de manjar y crema chantilly

Waffle frutal | \$6.500

Delicioso waffle con base de nutella, fruta de la estación, crema chantilly y salsa de nutella para bañar

Tostadas Francesas | \$6.900

Pan brioche rebosado en huevo y leche, dorado en sartén, acompañado con mermelada de la casa y crema chantilly

Hot cake avena | \$7.900

4 pancakes de harina y hojuelas de avena, acompañado de frutas de la estación y syrup sin azúcar

Hot cake frutal | \$7.600

4 deliciosos hot cakes con frutos rojos, syrup y crema chantilly. Cuéntale al garzón qué topping prefieres entre: nutella, manjar o manjar nuez

Bowl yogurt | \$4.600

Yogurt natural acompañado de fruta de la estación y nuestra exquisita granola

Bar Brunch

BEBIDAS / JUGOS

Bebidas | \$2.500

Jugos de fruta | \$3.500

Agua | \$2.500

Limonada | \$4.000

Limonada menta jengibre | \$4.700

Redbull | \$3.500

DETOX

Batido detox | \$4.600

Manzana verde, apio, jengibre y limón

Batido Pink Vibes | \$4.600

Betarraga, mix de berries, naranja, limón y sésamo

MILKSHAKES

Arma tu milkshake | \$4.800

Base de leche entera

- Elige el helado: chocolate, frutilla, vainilla
- Elige la salsa: chocolate, caramelo, frambuesa

Top de crema chantilly y topping decorativo.

CAFETERÍA

Americano | \$2.500

Expresso | \$2.500

Expresso Doble | \$3.600

Ristretto | \$2.500

Capuccino (vainilla, caramelo o chocolate) | \$3.900

Latte (Vainilla o caramelo) | \$3.500

Té o aguas de hierbas | \$2.500

Chocolate caliente | \$2.500

SIN ALCOHOL

Mimosa 0% alc | \$4.800

Espumante Viña Mar Brut zero alcohol y jugo de naranja

Virgin Bloody Mary 0% alc | \$4.800

Jugo de tomate natural, limón, salsa inglesa, tabasco, pimienta, sal, apio y aceituna sevillana

Cocina

TABLAS y PICOTEOS

Dúo de camarón y calamar | \$13.500

Atómicos camarones y calamares apanados en panko, acompañados de salsa de soya y jengibre

Triología de empanadas | \$6.500

Tres infaltables fritas: mechada queso, champiñón ciboulette y pino

Calugas de Pescado | \$11.500

Cubitos de pescado rebozados en tempura, con base de mix verde y acompañado de deliciosa sarsa criolla y salsas de la casa.

Tabla sabrosura | \$21.500

Brochetas de lomo liso (2), brochetas de pollo (4), trozos de entraña y longaniza, acompañada de papas fritas de camote y salsas de chimichurri y rocoto asado.

Tempura de camarón | \$15.500

Una Torre de sabor: Camarones ecuatorianos acompañados con berenjenas, pimentones y zapallos italianos tempura bañados en salsa de curry rojo

Papas Marinas | \$19.500

Nuestra brava versión de papas fritas con una clara identidad. Acompañadas de cebolla caramelizada, tomate brunoise, crema ácida, camarones al ajillo, calamares a la romana y salsa tártara (4 personas aprox)

Papas Mechadas | \$11.500

Papas fritas rústicas sazonadas, acompañadas de carne mechada, salsa de queso cheddar, cebollín, mix verde y salsa yogurt ciboulette.

Papas Veganas | \$10.000



Papas fritas rústicas sazonadas, acompañadas de berenjenas, zapallos italianos, mix de pimentones, cebolla caramelizada, cebollín, mix verde y salsa yogurt ciboulette.

Cocina

ENTRADAS

Machas a la Parmesana | \$18.000

¡No podían faltar en nuestra carta!
12 unidades de tradicional
preparación con crema, queso
parmesano, mantequilla, vino
blanco y especias.

Tartar de Filete | \$14.100

Filete de res, pepinillos dill
encurtidos, cebolla perla,
marinado con mostaza y limón
verde

Pil pil de Mariscos | \$13.500

Ostiones, calamar, pulpo y
camarones ecuatorianos
condimentados con ají cacho de
cabra seco y perejil. Con unas
exquisitas tostadas doradas en
mantequilla

TIRADITOS y CALDILLOS

Salmón | \$14.900

Cortes de salmón estilo sashimi
acompañado con palta
laminada, bañados en salsa de
ají amarillo.

Camarones | \$12.500

Tiradito de camarones y piña
asada, bañados en salsa de
ají amarillo y coco

CALDILLO GINO | \$19.000

Caldillo estilo peruano, en base
a pesca del día, pulpo, ostiones,
calamares y camarones. En un
delicioso caldo, en base a
reducción de mariscos, vino
blanco y otros ingredientes.

CEVICHES

(acompañado con puré de camote
y tostadas)

Ceviche Peruano | \$13.500

Pesca del día, bañada en leche de
tigre, cebolla morada pluma,
cilantro, jengibre rallado, camote
dulce y cancha

Ceviche de Atún | \$14.300

Atún en cubos, cebollín, cilantro,
palta asada, sésamo blanco
tostado, jengibre rallado y
dressing de salsa de soya con
jugo de limón verde

Ceviche Thai | \$14.500

Salmón en cubos, camarón
ecuatoriano, trozos de piña,
pimientos rojos, leche de coco y
jugo de limón

Ceviche Bravura | \$13.500

Cubos de salmón, palta,
cebolla morada, cilantro, jugo
de limón sutil, canchitas y leche
de tigre

ENSALADAS

Ensalada Cesar | \$10.500

Tradicional lechuga iceberg,
pechuga de pollo a la plancha,
aderezo cesar de la casa, crutones
y queso parmesano laminado

Ensalada Osada | \$11.500

Mix de hojas, salsa guacamole,
nachos de maíz, láminas de lomo
liso y dressing de limón

Los Platos de los Cheff

Los platos de los cheff representan el carácter de comida internacional de nuestro restaurante. Cada cheff nos entrega con mucho cariño y dedicación su plato favorito o que le recuerda a su tierra natal. Te invitamos a disfrutarlos!!

LUIS | **\$21.500**

Filete de 200 grs. envuelto en tocino ahumado, acompañado con tostones de plátano macho y ciboulette, sobre una base de salsa blanca, champiñones, finas hierbas y reducción de vino sauvignon blanc. Un viaje de sabores.

JOAO | **\$16.500**

Steak de Atún, espolvoreado en tierra de maiz chulpi y cilantro, con toques de salsa Teriyaki, sobre gnocchi en salsa de pomodoro de la casa, una maravilla.

GINO | **\$19.000**

Delicioso caldillo estilo peruano, en base a pesca del día, pulpo, ostiones, calamares y camarones. En un delicioso caldo, en base a reducción de mariscos, vino blanco y otros ingredientes secretos.

SRA. MARÍA | **\$16.800**

200 grs. de Salmón con piel, acompañado de un espléndido risotto en base a vino blanco, fumet de mariscos, queso parmesano, queso azul y finas hierbas, sobre una exquisita reducción de salsa de maracuyá y ciboulette.

EL FAVORITO DEL DUEÑO | **\$19.000**

Láminas de filete de res, camarones y champiñones salteados, en un delicioso jugo de pil pil, acompañado con arroz blanco. Ese juguito en el arroz!

Cocina

PLATOS

Poke hawaiano | \$13.500

Atún en cubos, láminas de pepino, cebolla morada, cebollín y mango acompañado con salsa de limón verde, soya, jengibre y ajo

Filete de res | \$17.900

Filete de res acompañado con puré de papa camote, aromatizada al ajo con toques de picante y salsa carmenere

Entraña | \$18.500

Deliciosa entraña con chimichurri acompañada con papas fritas o puré de camote

Pesca del día | \$14.500

Acompañado de papas rosti y vegetales salteados

Dúo de chupes | \$17.500

Dúo de chupe: camarón al estilo thai y chupe de jaiba

Pad thai tofu | \$12.500

camarón | \$15.500

Fideos de arroz, salsa pad thai, vegetales y tofu o camarón

POSTRES

Tiramisú | \$4.500

Clásico postre italiano preparado con queso crema, café de grano, licor de café y galletas

Brownie | \$4.500

Exquisito bizcocho de chocolate bañado en frutos del bosque

Crème brûlée | \$4.500

Volcán de chocolate | \$5.500

Un clásico, pero con una de las mejores erupciones de salsa de chocolate, acompañado de helado

Cocina

HAMBURGUESAS

(CARNE HAMBURGUESA EXTRA \$3.000)

Presentación con suave pan brioche, acompañadas de coleslaw y papas fritas

Renagreen | \$9.500



Hamburguesa de choclo acompañada de tomate, aros de cebolla morada, mix verde y dressing de albahaca

Veggie at the beach | \$9.900



Hamburguesa de quinoa y betarraga, acompañada de palta fileteada, láminas de tomate, hojas de rúcula y salsa de betarraga

Chicken crispy thai | \$9.900

Pechuga de pollo crocante, bañado en salsa nan Jim (chile dulce), acompañada de cebollín, pimentones ahumados y piña caramelizada

Original | \$10.900

Hamburguesa de vacuno 160 gr. acompañada con queso cheddar, crocante de tocino y láminas de pepinillo dill, lechuga hidropónica, láminas de tomate, aros de cebolla morada y mayonesa

Toscana | \$11.200

Hamburguesa de vacuno 160 gr, pesto albahaca, queso mozzarella, tomates asados en finas hierbas, lechuga hidropónica y cebolla morada.

Blue Cheese | \$11.500

Hamburguesa de vacuno 160 gr. con queso azul, duxelle de manzana verde, cebolla caramelizada, hojas de rúcula y salsa de queso azul

Osada | \$12.600



Hamburguesa de vacuno 160 grs., tocino crocante, salsa guacamole, jalapeño frito, queso mantecoso, lechuga hidropónica, láminas de tomate, aros de cebolla y sour creme

Miami | \$12.900

Hamburguesa de vacuno gratinada con queso mozzarella, rebanadas de mango caramelizado, camarones ecuatorianos apanados y bañados en salsa de coco picante, rúcula y cebolla morada

New York | \$13.500

Doble hamburguesa de vacuno acompañada con queso cheddar, cebolla braseada, tocino crocante, láminas de tomate, lechuga hidropónica y salsa bourbon

Bravura | \$15.500

Triple hamburguesa de vacuno y triple queso cheddar, acompañada con pétalos de cebolla, crocante de tocino, pepinillo dill y salsa barbecue

Marinera | \$10.500

Reineta tempura, salsa criolla, mayonesa, lechuga y tomate.



COCTELES PREMIUMS

| BRAVURA |

El potencial del espíritu valiente, desinhibido y apasionado del ser humano, representado en el instinto salvaje. Te invitamos a conectar con la fiera animal que nos refleja, fuerza y coraje; la animalidad que se entrelaza y mimetiza con sus paisajes, el impulso astuto que es signo de lealtad y equilibrio; Naturaleza animal que forma parte de nuestro instinto primitivo, nuestra auténtica Bravura...

TIBURON BLANCO | \$9.800

ZACAPA 12 años, PAMPERO Selección, Ron DEMERARA
Naranja, Lima, Piña, Jugo de Marrasquino Luxardo,
Amargo de angostura.

"Cóctel poderoso, afilado y certero, como la naturaleza de este feroz depredador"

BESTIAL | \$9.900

Jhonny Walker
DOUBLE BLACK
Sirope de Te Lapsang Souchong, Frutos Rojos, Moras y Arándanos
con un toque de Jugo de Pomelo.

"Desde su color hasta su sabor, este cóctel fue creado para evocar tu impulso primitivo"



INDOMABLE | \$ 8.900

Ron Pampero Aniversario , Kraken, Maracuyá
Limón, Almíbar simple, Crema de Coco y Bitter
de Pasas.

¡Indomable y exquisito sabor que te desafiara a pedir mas de uno!

ATREVIDO | \$7.600

Smirnoff Citric, Jugo de Pomelo, Saint Germain,
Almíbar simple, Bitter de Cardamomo y Menta.

Esta apuesta de color es la clave de la Bravura,
¡Atrévete a soltar tus inhibiciones!

OSADIA | \$8.900

Lillet Blanc, Vermut Dry, Jugo de Piña y Limón
con un top de Ginger Beer.

!El mas audaz juego de sabores de esta selva creativa!

FIERO | \$7.600

Jhonny Walker Red, Shrubs de Manzana, Cedrón y
Jengibre con un top de Ginger Ale.

¡Un coctel furiosamente elegante, delicioso y muy fresco!

BRAVURONI | \$7.900

Tanqueray Ten, Licor 43, Campari Macerado en Café y Pomelo.
La reversión de un clásico Negroni con la identidad de la casa, ¿te atreves a probarlo?

SALVAJE | \$8.900

Jose Cuervo Silver y Reposado, Sirope de Hibiscus, Habanero,
Limón y Maracuya.

Salvaje es aquel que vive libre y no ha sido domesticado. ¿Y tú? ¿Listo para probar el
pícaro sabor de la libertad?



Brawura Bar

MOCKTAILS

Bebidas 0 % alcohol.

TIMIDEZ | \$5.200

Delicioso mix de Jugos Naturales Piña, Naranja y Pomelo, con un toque de Crema de Coco y Siropo de Hibiscus.

La cautela ante aquello que es nuevo, este mocktail está hecho para aquellos que entienden que cauteloso ¡no significa aburrido!

NOBLEZA | \$5.200

Jugos de Manzana y Limón fresco, con un concentrado de Jengibre, Siropo de Betarraga y top de Tónica.

La nobleza es sinónimo del respeto por el equilibrio, la vida y el entorno; prueba esta delicia que le dará balance a tu animalidad.

TEMPLE | \$5.200

Cordial de Limón y Naranja, acompañado del Cold Brew de la casa.

Capacidad para enfrentarse con serenidad a situaciones difíciles o peligrosas. Este brebaje te dará la templanza para disfrutar ser el conductor designado.

Bar

COCTELERÍA CLÁSICA

SOURS

Pisco sour nacional | \$5.900

Pisco especial 35°, jugo de limón amarillo y syrup simple

Pisco sour peruano | \$6.900

Pisco quebranta 40°, syrup simple, jugo de limón sutil y amargo de angostura

Amaretto sour | \$7.900

Amaretto Disaronno, jugo de limón y naranja

Penicillin | \$7.900

JW Red, JW Black, miel, limón y jengibre

Clover club | \$7.900

Gin bulldog, syrup simple, jugo de limón y frambuesas

SPRITZ

Saint Germain Spritz | \$7.900

Licor de flor de saúco, espumante brut, soda y rodajas de naranja

Aperol Spritz | \$6.000

Licor de naranjas amargas, espumante brut, soda y rodajas de naranja

Ramazzotti | \$6.500

Licor de flores de hibiscus y azahar, espumante brut, soda, arándanos, slice limón y albahaca

Chambord Spritz | \$7.900

Chambord licor de moras, espumante brut, soda, moras y menta

REFRESCANTES

Mojito cubano | \$5.900

Ron blanco, syrup simple, jugo de limón, menta y soda

Mojito sabores | \$6.900

Pregunta a tu garzón los sabores disponibles

Branca smash | \$6.900

Fernet branca, syrup simple, jugo de piña, limón y hojas de menta

Cynar Julep | \$6.900

Licor de alcachofas, syrup simple, jugo de pomelo, limón y menta

Caipirinha | \$5.500

Cachaça, syrup simple y limón sutil

Moscow Mule | \$6.900

Vodka Smirnoff, syrup jengibre, limón sutil y ginger beer

Tequila margarita | \$7.900

José Cuervo reposado, limón amarillo, triple sec, medio borde de sal

Paloma | \$7.900

José Cuervo Silver, jugo de pomelo, syrup simple, soda y medio borde tajín

Dark & Stormy | \$7.900

Kraken RUM, Ginger beer y rodajas de limón

Tom Collins | \$6.900

Gin Tanqueray, jugo de limón amarillo, syrup simple y soda

Bramble | \$7.900

Gin Tanqueray, syrup simple, jugo de limón y chambord

Amanecer | \$8.900

Mezcal 400 conejos, syrup hibiscus, jugo de limón y top off soda.

Bar

CLÁSICOS DE SIEMPRE

Cosmopolitan | \$8.900

Vodka Smirnoff, triple sec, jugo de cranberry's y jugo de limón

Clavo Oxidado | \$9.900

JW Black, Drambuie, zeste naranja

Old Fashioned | \$7.900

Bulleit bourbon, azúcar rubia, amargo de angostura y soda

Dry Martini | \$7.900

Gin Tanqueray, Vermut dry y aceituna sevillana

Manhattan | \$7.900

Bulleit Bourbon, Vermut Rosso y amargo de angostura

Negroni | \$7.900

Gin Tanqueray, Vermut Rosso y Campari

Negroni Sbagliato | \$7.900

Sparkling wine, Vermut Rosso y Campari

Espresso Martini | \$7.900

Vodka Smirnoff, borghetti y café espresso

White Russian/Ruso blanco | \$7.900

Vodka Smirnoff licor de café borghetti y crema

Piña colada | \$7.900

Ron Pampero, Ron Malibú, crema de coco, jugo de piña.

BEBIDAS PREMIUM

Ginger Beer | \$3.500 Rose

Lemonade | \$3.500 Tonic

Water | \$3.500

CERVEZA DE BARRIL

Patagonia 24/7 500ml | \$6.500

Cusqueña 500 ml | \$5.500

Budweiser 500 ml | \$4.500

Stella Artois 500 ml | \$5.000

Michelada | \$1.500

CERVEZAS

Corona 330 cc | \$3.500

Stella Artois 330 cc | \$3.600

Budweiser 355 cc | \$3.500

Cusqueña variedades 330 cc | \$3.500

24,7 variedades 355cc | \$3.800

BEBIDAS / JUGOS

Bebidas | \$2.500

Jugos Naturales | \$3.500

Agua | \$2.500

Limonada | \$4.000

Limonada menta jengibre | \$4.700

Redbull | \$3.500

SIN ALCOHOL

Stella Artois 0.0 | \$ 3.600

Budweiser 0.0 | \$ 3.500

Viña mar Zero 750 cc | \$ 12.900

Mimosa 0% alc | \$4.800

Espumante Viña Mar Brut zero alcohol y jugo de naranja

Virgin Bloody Mary 0% alc | \$4.800

Jugo de tomate natural, limón, salsa inglesa, Tabasco, pimienta, sal, apio o aceituna sevillana

Bar

GIN

Tanqueray | \$6.000

Tanqueray TEN | \$8.000

Tanqueray sevilla | \$7.000

Beefeater | \$6.000

Beefeater pink | \$7.000

Hendricks's | \$9.000

Bombay | \$5.700

Bull Dog | \$7.500

PISCO

Brujas de Salamanca | \$4.800

Alto Especial 35° | \$5.000

Alto Robles del Sur 35° | \$5.000

Alto Reservado 40° | \$6.000

Alto Transparente 40° | \$6.000

Alto Etiqueta Negra 40° | \$7.000

Alto Cumbres 40° | \$8.000

Horcón Quemado 40° | \$6.000

Black Heron 40° | 8.000

Waqar 40° | \$9.500

WHISKY

Johnnie Walker Red | \$5.500

Johnnie Walker Blond | \$6.000

Johnnie Walker Black | \$9.000

Johnnie W. Double Black | \$12.000

Johnnie Walker Gold | \$17.000

Johnnie Walker Swing | \$ 18.000

Singleton 12 años | \$12.000

Chivas Regal 12 años | \$10.000

Monkey Shoulders | \$9.900

Glenffidich | \$11.000

BOURBON

Bulleit Bourbon | \$6.000

Jack Daniel's n° 7 | \$7.000

Jack Daniel's Honey | \$6.500

Jack Daniel's Apple | \$6.500

Jack Daniel's Fire | \$6.500

VODKA

Smirnoff | \$5.500

Stolichnaya | \$5.500

Absolut blue | \$6.500

Grey Goose | \$9.000

Bar

RON

Pampero Selección | \$5.000

Pampero Aniversario | \$7.500

Havana 7 | \$6.000

Bacardi añejo | \$6.500

Bacardi 8 años | \$6.900

Flor de caña 12 | \$7.600

Santa Teresa | \$10.000

Zacapa 12 Años Ámbar | \$10.000

Zacapa 23 Años | \$19.000

TEQUILA | MEZCAL SHOTS

José Cuervo Silver | \$4.000

José Cuervo Reposado | \$4.000

José Cuervo Tradicional | \$7.000

1800 Cristalino | \$10.000

400 Conejos **Mezcal** | \$9.000

PROMOS

Tropical Gin | \$7.500

2 Tropical Gin | \$14.000

2 cortos pisco + bebida

+ RedBull | \$11.000

Pisco + RedBull | \$6.500

Bucket Corona 6 Unid | \$17.500

LICORES

Amarula | \$ 6.000

Baileys | \$ 6.000

Borghetti | \$ 4.500

Frangelico | \$ 6.000

Disaronno | \$ 6.000

Smirnoff citric | \$6.000

BITTERS Y VERMOUTH

Fernet Branca | \$5.500

Fernet Menta | \$ 5.000

Araucano | \$4.000

Jägermeister | \$4.000

Campari | \$ 4.000

Cynar | \$ 4.500

Lillet Blanc | \$ 6.000

Rubino | \$ 4.500

Ambratto | \$4.500

VINO COPA

Según disponibilidad

Cs / Carmenere | \$4.500

Sb / Chardonnay | \$4.500

Vinos

ESPUMANTES

Viña mar brut | \$16.000

Viña mar Rose | \$18.000

Myla Extra brut | \$ 18.000

SAUVIGNON BLANC / CHARDONNAY

Santa Ema Reserva 375 cc | \$10.500

Casas Patronales Reserva | \$16.000

Casas Patronales Gran Reserva | \$23.000

CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

Santa Ema Reserva 375 cc | \$10.500

Casas Patronales Reserva | \$16.000

Casas Patronales Gran Reserva | \$23.000

Toro de Piedra Gran Reserva | \$27.000

ENSAMBLAJES

Casas Patronales Reserva - Syrah Rosé | \$16.000

Puertas Gran Reserva - Malbec Merlot | \$16.500

Estampa Reserva - Malbec Cabernet | \$21.000

Estampa Reserva - Chardonnay Sauvignon Blanc | \$21.000

Apaltagua Emvero - Gran R 36% Carmenere, 36% Cabernet Sauvignon,
21% Malbec, 7% Petit Verdot | \$32.000

OTROS

Casas Patronales Lujuria - Late Harvest | \$23.000

Casas Patronales Reserva - Syrah | \$16.000

Puertas Gran Reserva - Malbec | \$16.500

Puertas Gran Reserva - Cabernet Franc | \$16.500

The background is a solid orange color. It is decorated with four stylized monstera leaves. Two leaves are purple with white veins, located in the top-left, top-right, and bottom-right corners. Two leaves are teal with white veins, located in the middle-left and bottom-left corners.

Bravura

BRUNCH, RESTAURANTE & BAR

 @bravura.cl