

BlackSoul

THE MEETING BAR



ENTRADAS

Pollo Kentucky \$13400

El mejor pollo marinado crocante estilo kentucky (8 piezas)

Grill Cheese \$12900

Provoleta asada con tomate asado, pesto y maní

IPA De Mar \$16900

Preparadas con cerveza IPA langostinos, rabas y pesca fresca con pickles y salsas

Papas Clásicas \$8500

Porción de papas fritas para compartir

Papas BlackSoul \$11300

Papas fritas con bacon, cebollitas fritas y salsa cheddar para compartir

Burrata \$17500 **NEW**

Mix de verdes, tomates asados, jamón crudo, nueces, aceite de albahaca.

Tequeños \$10100

Queso blanco envuelto en masa de maíz con salsas (8 unidades)

Rellenos de jamón y queso \$10300

con dip de BBQ

Rellenos de panceta ahumada y queso cheddar \$11500

con dip de queso cheddar

NEW



PARA COMPARTIR

Bajo Del Mar \$30800

Parrillada de salmón rosado, pesca del día, mariscos frescos y risotto cítrico picante

SANDWICHES

Mega Mole \$13700

Muslo de pollo crocante muy crocante con guacamole, lechuga y papas

Chicken Coa \$13000

Muslo de pollo crocante con bbq casera, pepino casero y tomate y papas

Tranqui Burger \$13700

Burger con cheddar, cebolla caramelizada, panceta y alioli

Monster Burger \$13800

Hamburguesa casera con aros de cebolla, bbq casera, pepinos y provoleta con papas fritas

Big Black Burger \$14200

Hamburguesa doble de ternera, Queso americano, huevo a la plancha, tomate, tremendo aderezo con pan de papa negro.

Entre Panes \$14000

Ojo de bife apanado en panko japonés. Queso americano. Salsa BBQ Jack Daniels. Cebolla crispy en pan Ciabatta

Vegan Burger \$14400 **VEGANO**

Burger con cheddar, cebolla caramelizada y bbq

DE PAN DE PAPA CASERO

Tabla Quesos \$25900

Variedades de quesos: Brie, Azul, Gruyere, Provoleta ahumada, Fontina Picante, Uvas y Frutos secos, Miel, jamón crudo y cantimpalo

Mix Soul \$22700 **NEW**

Tabla de frituras. Tequeños, pollo Kentucky, triángulos de provo ahumada, aros de cebollas, papas

PIZZAS

Pepperoni \$15000

Con auténtica longaniza calabresa

Muzarella \$14400

Bien dorada y con aceitunas

Tomate & Albahaca \$15200

Bien fresca y con aceitunas negras (opcional ajo)

Espinaca & Salsa Blanca \$15500

Bien dorada y con aceitunas

Fugazzeta Rellena \$16800

Con Jamón y Muzarella

PLATOS APTO CELÍACOS

Pizza Muzarella \$14400

Pizza Individual

Tarta \$13800

Pollo & Puerro



SIN TACC



SIN TACC

PASTAS

Ñoquis soufflé \$11300 **NEW**

Ñoquis de cabutia con verduras salteadas

Pasta mediterránea \$12000 **NEW**

penne rigatti, berenjenas, cherrys y aceitunas negras salteadas, pomodoro y albahaca fresca.

Espaguetis asiáticos \$19500 **NEW**
con salmón ahumado

Salsa de ostras y lima, brócolis, chauchas, morrón, cebolla morada y sriracha

SALADS EXTRAS GRANDES

Rey Caesar \$11700

Hojas verdes con pollo asado, croutons, crocante de parmesano y tremendo aderezo

Fresca & Ahumada \$25000

Hojas verdes, salmón ahumado, palta, queso crema, semillas y vinagreta de arándanos

Siciliana \$12000

Rúcula, tomates asados, parmesano, aceitunas, orégano y alcaparras

Black Soul

THE MEETING BAR

PLATOS DEL CHEF

Ribs  \$21400

Asadas lentamente con bbq casera, coleslaw y papas fritas

Más Mar \$26300

Salmón asado en su punto con limón y risotto azafranado cítrico

NEW

Chop Suey \$15600 

Mix de vegetales seleccionados al wok con salsa de soja, miel y aceite de sésamo (ADICIONAL DE POLLO \$500)

VEGANO

Pechuga Grill lima-limón

Con mix de vegetales de estación grillados \$14000

De Taquito \$12200

Tacos de vacío desmechado. Pico de gallo con dip de guacamole y crema ácida

Yo Argentino \$20800

Bife de chorizo de 400g con papines andinos tomate cherry y hongos glaseados con ajo

Milanesa Thai \$15900 

Milanesa de cerdo con batatas fritas con miel, coleslaw y pickles de cebolla

Lomo 4 estaciones \$21400

Lomo a las 4 pimientos y Salsa malbec acompañado de un delicioso Puré de papa y Albahaca.

Bondiola Laqueada \$18300 

en salsa de cerveza negra, puré cabutia y tomates

DULCES

LA OREO \$6600

Tarta oreo, chocolate blanco y dulce de leche

ALMA NEGRA \$7200

Volcán de chocolate con helado de crema

EL CHEESE \$6400

Cheescake de frutos rojos

DULCE TRADICIÓN \$6200

Flan casero con crema y dulce de leche

CHEESECAKE DE BAILEYS Y CHOCOLATE \$9800

QUESO Y DULCE (Batata o membrillo) \$6100

REFRESCOS

AGUA CON O SIN GAS \$3100

GASEOSAS \$3400

Coca Cola, Coca Cola Zero, Agua Tónica, Fanta Naranja

JUGO NATURAL \$3500

ENERGIZANTE SPEED \$3700

ENERGIZANTE RED BULL \$4700

LATA GIN TONIC SCHWEPES \$3100

LIMONADA DE MENTA & JENGIBRE \$4300

MARACUYADA \$4700

CAFÉ & TÉ

CAFÉ \$2500

CAFÉ EXPRESO \$2800

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$2800

CAFÉ CON LECHE \$2800

CAFÉ CORTADO \$2800

CAPUCHINO \$3000

AMERICANO \$2600

TÉ \$1600

Negro, Rojo, Verde, Roiboos

POLEO MENTA \$1600

CERVEZAS PORRONES

 **Heineken** 330cc \$ 4100
Heineken 0,0% \$ 4100
Si tenés que manejar esta es tu cerveza

 **LAGER** 500cc \$ 4200
AMBER LAGER 500cc \$ 4300
CREAM STOUT 500cc \$ 4300
IPA DOBLE LÚPULO 500cc \$ 4300
APA 500cc \$ 4300

 **SOL** 330cc \$ 4500

CERVEZAS TIRADAS

 **Heineken** 1/2 Pinta - Pinta \$ 2900 \$ 4000

 **Miller** \$ 2100 \$ 3400
GENUINE DRAFT

 **Imperial** **LAGER** \$ 2000 \$ 3300
IPA DOBLE LÚPULO \$ 2000 \$ 3500
AMBER LAGER \$ 2000 \$ 3300
CREAM STOUT \$ 2000 \$ 3300

SIDRAS

SIDRA PEHUENIA 500cc \$ 4500

Dulce · Pepino · Jengibre

SIDRA 1888 750cc \$ 11100

SIDRA 1888 ROSÉ 750cc \$ 12400

SIDRA 1888 TIRADA \$ 7100