



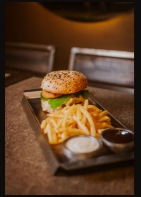
CARTA

# Chirolas Bar

Sabores de bar, espíritu relajado y una propuesta pensada para compartir, quedarse y pedir una más.

Platos con actitud de barra

Una carta más directa, más rica y más tentadora. Menos rigidez, más ganas de pedir.



LAS MÁS PEDIDAS

## Burgers

Jugosas, intensas y con ese perfil bien bar que invita a volver.

Veggie: Medallón vegetal, queso, rúcula y hummus; fresca, sabrosa y distinta.

Chirolas: Doble carne, cheddar, panceta y salsa especial: la firma de la casa.

Mexicana: Guacamole, jalapeños y queso para quienes buscan un toque picante.



PARA COMPARTIR

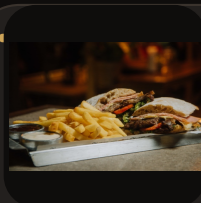
## Pizzas

Masa fina, bordes dorados y combinaciones que funcionan perfecto con una cerveza.

Muzzarella: La clásica bien hecha, con salsa casera y muzzarella abundante.

Napolitana: Tomate fresco, ajo y orégano para un sabor simple y potente.

Caprichosa: Jamón, morrones y huevo: un clásico de barra con personalidad.



CONTUNDENTES

## Lomos

Pan tostado, rellenos generosos y ese espíritu mendocino que nunca falla.

Veggie: Con vegetales asados y queso: una opción sabrosa y liviana.

Chirolas: A la plancha con panceta, cheddar y huevo para ir a lo seguro.

Lomo XL: Porción abundante ideal para compartir o para ir con todo.



PARA ARRANCAR

## Momento Picoteo

Opciones ideales para la mesa: ricas, rápidas y perfectas para acompañar tragos.

Papas fritas: Crocantes, doradas y siempre bienvenidas.

Nachos: Con guacamole y pico de gallo para compartir sin pensar demasiado.

Aros de cebolla: Crujientes por fuera, suaves por dentro y con salsa especial.



MÁS FRESCAS

## Ensaladas

Equilibradas, coloridas y con combinaciones ideales para algo más liviano.

César: Lechuga, pollo grillado, crutones y aderezo César.

Mixta: Vegetales frescos de estación en una versión simple y rendidora.

Caprese: Mozzarella, tomate y albahaca con aceite de oliva.



RÁPIDOS Y NOBLES

## Sandwiches

Opciones prácticas, sabrosas y perfectas para cualquier momento del día.

Pollo: Pechuga grillada con tomate y mayonesa, suave y cumplidora.

Bondiola: Braseada, jugosa y con pickles para levantar sabor.

Vegetariano: Verduras asadas y queso en una combinación simple y rica.



MÁS CASEROS

## Al Plato

Platos para comer bien, sin vueltas, con una impronta cálida y generosa.

Milanasas: De carne o pollo, acompañadas con papas y espíritu bodegón.

Pastas: La opción del día con salsa a elección, reconfortante y clásica.

Sugerencias: Consultá por los platos especiales de jornada.



OPCIONES ESPECIALES

## SIN TACC

Alternativas pensadas para disfrutar con tranquilidad y sin resignar sabor.

Selección SIN TACC: Opciones aptas y cuidadosamente pensadas para una experiencia segura.



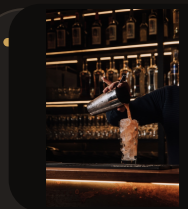
BEBIDAS Y CIERRE

# Barra & Dulces

Todo lo necesario para acompañar la experiencia: tragos, vinos, cervezas, sin alcohol y ese toque dulce del final.

Pensada para acompañar el momento

Desde el primer trago hasta el último bocado, una selección para sumar valor a cada mesa.



LA BARRA DE CHIROLAS

## Nuestros Tragos

Clásicos bien preparados y combinaciones ideales para acompañar la noche.

- Negroni: Equilibrio perfecto entre amargo, herbal y sofisticado.
- Fernet: El infaltable de barra, servido bien frío y en su punto.
- Mojito: Refrescante, cítrico y liviano para arrancar o seguir.

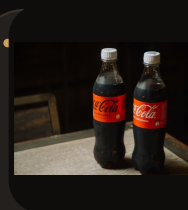


BIEN FRÍAS

## Cerveza Industrial

Distintos estilos para acompañar picoteos, pizzas y burgers.

- IPA: Más lupulada, intensa y aromática.
- Lager: Suave, refrescante y fácil de tomar.
- Roja: Con perfil maltoso y un toque más redondo.



SIEMPRE PRESENTES

## Sin Alcohol

Opciones frescas y versátiles para acompañar toda la carta.

- Gaseosas: Las clásicas de siempre, bien frías.
- Jugos: Opciones frutales para algo más suave y refrescante.



SELECCIÓN PARA BRINDAR

## Vinos y Espumantes

Etiquetas ideales para sumar a una comida, compartir o celebrar.

- Malbec: Frutado, amable y muy mendocino.
- Cabernet: Más estructurado, intenso y con carácter.
- Chardonnay: Fresco, elegante y fácil de maridar.
- Espumante: Burbuja fina para levantar cualquier momento.

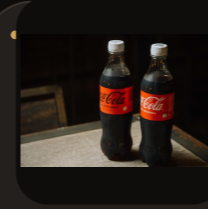


EL FINAL IDEAL

## Algo Dulce

Pequeños grandes antojos para cerrar la experiencia con una sonrisa.

- Cheesecake: Cremoso, delicado y con ese toque goloso justo.
- Brownie: Intenso, húmedo y perfecto para amantes del chocolate.
- Helado: Artesanal y fresco, ideal para terminar liviano.



PARA SEGUIR

## Energizantes

Una opción directa para quienes prefieren una pausa con más impulso.

- Energizantes: Bebidas de perfil intenso para acompañar la noche.