

THE JAZZ CORNER



 **@thejazzcorner**

 **jazzcornerchile**

www.thejazzcorner.cl

contacto@thejazzcorner.cl

 **22.274.9941**

PICOTEOS

THE
JAZZ
CORNER

BOLITAS DE CARNE | \$9.500

Exquisitas bolitas de carne con salsa napolitana, gratinadas con queso mozzarella, acompañadas de tostadas al oliva y orégano.

CAMARONES AL PIL PIL | \$9.900

Camarones salteados en aceite de oliva, ají, ajo y vino blanco, acompañados con tostadas al oliva y orégano.

CAMEMBERT CROCANTE | \$9.500

Queso camembert envuelto en masa crocante, servido en base de salsa de frutos rojos.

CROQUETAS DE QUESOS | \$9.700

Combinación de quesos camembert, azul y parmesano, mezclado con crema de leche y pan, apanadas en panko y servido con salsa de maracuyá

EMPANADAS DE QUESOS | \$6.500

Deliciosas empanadas de queso acompañadas con nuestra salsa de la casa.

CRUDO AL PAN | \$9.100

Carne magra de vacuno condimentada con cebolla morada, cilantro, mostaza antigua y dijon, limón, ají verde, pepinillos, pimienta y sal, acompañados con tostadas a la oliva.

PROVOLETA A LA GREDA | \$9.000

Queso provoleta fundido con especias y servido en greda con tostadas a la oliva.

POLLO AL PIL PIL | \$9.500

Trozos de pollo salteados en aceite de oliva, ají, ajo y vino blanco, acompañado con tostadas al oliva.

SALTEADO DE RES | \$10.500

Trozos de carne salteados en aceite de ajo y finas hierbas, servido en base de papas en gajo a la provenzal.

TARTAR DE SALMÓN | \$10.500

Finos trozos de filete de salmón mezclados con palta, cebolla morada, cilantro, limón, alcaparras, mostaza dijon, sal y pimienta, acompañados de tostadas a la oliva.

TORTILLA ESPAÑOLA | \$9.500

Tortilla a base de papas chips, huevo, cebolla caramelizada, pimentón piquillo y chorizo sarta.

FAJITAS JAZZ CORNER | \$10.500

Trilogía de fajitas de pollo, carne y camarón con vegetales salteados, servidos con exquisita salsa pomodoro casera.

*Opciones a escoger

TABLA THE JAZZ CORNER | \$21.500

Tabla de picoteo de mix de empanadas fritas, jamón serrano, mix de cubos de quesos, mix de aceitunas y dúo de tártaros. Para Compartir (4 personas aprox.)

PIZZAS

BLUES _____ \$10.900

Base de salsa napolí y queso mozzarella con cebolla caramelizada, queso roquefort y hojas de rúcula.

FLAMENCA _____ \$10.600

Base de salsa napolí y queso mozzarella con chorizo, mix de pimentones y cebolla.

GIPSY _____ \$10.900

Base de salsa napolí y queso mozzarella con laminas de jamón serrano y hojas de rúcula.

JAZZ _____ \$10.900

Base de salsa napolí y queso mozzarella con camarones, tomates cherrys y rúcula-

JAZZY _____ \$10.600

Base de salsa napolí y queso mozzarella con tomate confitado y pesto de albahaca.

ROCK AND ROLL _____ \$10.800

Base de salsa napolí y queso mozzarella con trozos de carne, cebolla caramelizada y ají cacho de cabra.

SOUL _____ \$10.800

Base de salsa napolí y queso mozzarella con trozos de tocino, cebolla caramelizada y mix de pimentón.

SWING _____ \$9.600

Base de salsa napolí y queso mozzarella con espárragos y champiñones.

TARANTELLA _____ \$9.900

Base de salsa napolí y queso mozzarella con pepperoni y tomates al orégano.



HAMBURGUESAS

THE
JAZZ
CORNER

BEBOP BURGER

Carne de vacuno con queso cheddar, chips de tocino, aros de cebolla fritos y salsa bbq, acompañado de ensalada americana y papas fritas.

\$10.900

BLUES BURGER

Carne de vacuno con lechuga, aros de cebolla morada, tomate, tocino, queso mantecoso, salsa bbq, mayo y kepchut, acompañada con ensalada americana y papas fritas.

\$10.800

HARDBOP BURGER

Carne de vacuno con mix de queso azul y mantecoso, vegetales salteados en bourbon, tocino crujiente y salsa chipotle, acompañado de ensalada americana y papas fritas.

\$10.900

SCAT BURGER

Hamburguesa de quinoa con topping de mouse de palta, acompañado de hojas de rúcula, tomate asados y cebolla caramelizada, acompañado de ensalada americana y papas fritas.

\$10.500



SANDWICHES

B.B KING..... \$10.500

Carne mechada al jugo con cebolla caramelizada, queso mantecoso, papas hilo y huevo frito, acompañado de papas rusticas y salsa de la casa.

BILLIE HOLLIDAY.. \$10.700

Láminas de salmón a la grilla con queso crema y champiñones salteados con alcaparras, acompañado de papas rusticas y salsa de la casa.

COUNT BASIE..... \$8.900

Queso Mozzarella fundido con tomate, cebolla y pesto de albahaca, acompañado de papas rusticas y salsa de la casa.

LOUIS AMSTRONG. \$9.900

Pechuga de pollo a la plancha con tomate, mix de hojas verdes, queso mozzarella y lactonesa de ajo.

CHARLES MINGUS. \$9.500

Champiñón al ajilo con rúcula, tomates asados y palta con salsa de la casa, acompañado de papas rusticas.





CAFÉ

AMERICANO.....	\$3.500
CAFÉ IRLANDES.....	\$5.900
CAFÉ HELADO.....	\$5.200
CAPUCCINO.....	\$3.900
CORTADO.....	\$3.900
ESPRESSO.....	\$3.100
LATTE.....	\$3.900
TÉ.....	\$2.900

POSTRES

DULCE PATRIA \$4.500

Almendras maceradas en cognac, huevo y azucar acompañado de frutas y crema chantilly.

BROWNIE CON HELADO \$5.900

Tradicional brownie de chocolate, servido tibio, acompañado de helado de vainilla.

CHEESCAKE DE OREO \$5.900

Cheesecake con base de galleta oreo con relleno de mezcla de queso con galletas oreo.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$5.900

Bizcocho de chocolate con suave interior de chocolate fundido.

AGUAS

ANDES MOUNTAIN.. \$ 2.800

Agua con y sin gas en formato de 250ml.

AQUA PANNA.....\$ 3.900

Agua sin gas formato 500ml

SAN PELLEGINO SPARKLING.....\$ 3.900

Agua con formato 500ml

SAN PELLEGRINO SABORES\$ 3.800

Agua gasificadas saborizadas en formato 330ml.

TÓNICA CORTEZ JESUITA (NACIONAL).....\$ 2.700

Tradicional – Zero - Lab

TÓNICA THOMAS HENRY.....\$ 2.900

Classic – Cherry Blossom – Pink Grapefruit – Botanica

KOMBUCHACHA.....\$ 2.900

Cedrón - Arandanos

GASEOSAS

COCA COLA.....\$1.900

Zero – Light – Orig

FANTA.....\$1.900

Orig – Zero

SPRITE.....\$ 1.900

Orig – Zero

NORDIC

GINGER ALE.....\$1.900

Orig – Zero

RED BULL.....\$ 3.100

Orig – Zero

GINGER BEER

THOMAS HENRY... \$ 2.900

GINGER ALE CORTEZA

JESUITA.....\$ 2.500

JUGOS NATURALES . \$3.700

Preguntar opciones

COCKTAILS

CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$6.900
BLOODY MARY	\$7.100
CAIPIRINHA	\$6.900
CLAVO OXIDADO	\$6.900
COSMPOLITAN	\$7.500
DAIQUIRI	\$6.900
DAIQUIRI SABORES	\$7.100
KIR ROYAL	\$6.900
LONG ISLAND ICE TEA	\$7.500
MANHATTAN	\$7.500
MARGARITA	\$6.900
MARGARITA SABORES	\$7.100
MARTINI	\$7.500
MOJITO CUBANO	\$6.900
MOJITO SABORES	\$7.100
NEGRONI	\$7.500
OLD FASHION	\$7.500
PISCO SOUR	\$6.700
PISCO SOUR PERUANO	\$6.900
RAMAZOTTI SPRITZ	\$6.900
SANGRIA	\$6.900
PIÑA COLADA	\$7.100

DE LA CASA

AZYMUTH - \$ 8.100

Licor de cachaca , syrup de albahaca pepino, licor de saúco, jugo de limón y pomelo, uvas maceradas y rellenado con agua tónica.

FOX-TROT - \$ 8.100

Whisky Jack Daniel, jugo de limón, syrup de miel y licor trakal.

OBBLIGATO - \$ 7.900

Gin luperca, syrup de limón, jugo de naranja, vermouth rosso, rellenado con san pellegrino melongrano & arancia.

GROOVE - \$ 7.900

Gin carpintero negro, zumo de maracuyá, zumo de piña, syrup de frutilla y licor campari.

RAGTIME - \$ 7.700

Tequila jose cuervo silver, jugo de piña y limón, syrup de piña y licor aperol.

ON CUE - \$ 8.100

Licor jagger, aperol, jerez, albahaca, jugo de naranja y limón y albumina.

PIVOTING - \$ 7.900

Gin elemental, jugo de limón, syrup de jengibre y canela, rellenado con Kombucha de cedrón

MOJITO
CUBANO- SABORES
SINATRA • RIFFS
CAMARILLO

THE
JAZZ
CORNER

GUE

HIC

CERVEZAS

SCHOP

ESTRELLA DAMM (330C.C) - \$3.500

ESTRELLA DAMM (500C.C) - \$3.900

Lager - 4,8°

CHILENAS ARTESANALES

KROSS.....\$4.500

Aniversario 5° (ale fuerte)

- Golden 5,3° - Pils 5,1° - Stout 5,4°

LA MONTAÑA.....\$ 4.500

Lager 4,8° - Session Ipa 5,5°

TUBINGER.....\$ 4.500

Pale Ale 4,5° - Red Ale 5,5° - I.P.A 6° -

Tubinator 8°

ALAMEDA BEER COMPANY (470C.C.)

Oscurito

American Porter 6° ALC.....\$5.500

Pre Emergencia

Hazy IPA 6° ALC.....\$5.900

Linea 1

Amber Ale 5,5° ALC.....\$5.900

CSM

IPA 7,0° ALC.....\$5.900

***Pregunta por Cervezas Estacionales Alameda Beer Company**

JESTER (470C.C)

Mornin'!

Breakfast Stout 6° ALC\$5.900

Uniciclo

Session Neipa 4,3° ALC.....\$5.900

La Nube

North East Pale Ale 5,2° ALC... \$6.100

Saison

Farmhouse Ale 6,6° ALC.....\$5.900

***Preguntar por cervezas estacionales Jester**

BELGAS

GULDEN DRAAK.....\$6.100

Dark red triple 10,5°

GULDEN DRAAK 9000.....\$6.100

Golden ambar 10,5°

ST BERNAUDUS.....\$6.100

Abd 12 - Dark strong ale 10° - Tripel 8,4°

ALEMANAS

ERDINGER (500C.C).....\$6.100

Dunkel 5,3° - Urweisse 5,3° - Pikantus

Dark Bock 5,3° - Weisbier 5,3° -

Weisbier sin Alcohol

WEIHERER (500C.C).....\$6.100

Summe ale 5,2° (9 tipos de lúpulos)

Schwarzla 5,3° (Negra tipo inglesa)

OsWalt 5,2° (Hibrido lager)

Hopfenweizen 5,2° (Trigo Dry Hopped)

Rauchbock 7° (Ahumada)

Weizenbock 6,8° (Trigo fuerte)

NORTE AMERICANAS

ANCHOR.....\$5.100

San franpsycho ipa 6,3° - Steam

beer 4,9° - Porter 5,6°

BALLAST POINT.....\$6.100

Sculpin Ipa 7°

CORONADO (470C.C).....\$6.500

Weekend vibes Ipa 5,8°

KARL STRAUSS.....\$5.900

Red trolley ale - 5,8°

BROOKLYN (330C.C)

Brooklyn Lager.....\$5.500

Hoppy Amber Lager 5,8° ALC -

Brookly Pulp Art.....\$5.900

HAZY IPA 6,5° ALC

ESPAÑOLAS

ESTRELLA DAMM.....\$4.100

Damm - 5,4° - Ak Damm - 4,8° -

Voll Damm 7,2°

ESCOCESA

BREWDOG

INDIE - PALE ALE 4,2°.....\$5.100

PUNK - I.P.A 5,4°.....\$5.500

ELVIS JUICE - AMERICAN FRUIT

I.P.A 5,1°.....\$5.500

HAZY JANE - I.P.A 5,0°.....\$5.500

PLANET - PALE ALE 4,3°...\$5.100

GIN

BOMBAY.....	\$6.700
CARPINTERO NEGRO...\$	6.500
ELEMENTAL.....	\$6.500
ELEMENTAL FIRE.....	\$6.700
HENDRICK'S.....	\$7.100
MARTIN MILLER'S.....	\$7.500
TANQUERAY.....	\$6.700
TANQUERAY TEN.....	\$7.100
SEIZA.....	\$6.500
GABRÍ.....	\$6.500
LUPERCA.....	\$5.900

*NO INCLUYE TÓNICA

VODKA

BELVEDERE PURE.....	\$7.700
BELVEDERE CITRUS...\$	7.500
KIEV.....	\$6.100
STOLICH.....	\$6.500
GABRÍ.....	\$6.100

RON

MATUSALEM 7 AÑOS - \$6.100

MATUSALEM 15 AÑOS - \$7.900

DIPLOMATICO MANTUANO -
\$6.900

*NO INCLUYE TÓNICA

PISCO

ALTO DEL
CARMEN 35 ° _____ \$4.900

ALTO DEL
CARMEN 40 ° _____ \$5.100

BAUZA 35 ° _____ \$4.500

MAL PASO 35 ° _____ \$5.100

MAL PASO 40 ° _____ \$5.700

WAQAR 40° _____ \$7.900

VALLE LUNA 35° _____ \$4.700

VALLE LUNA 40 ° _____ \$5.500

BRINDEMOS
¡¡SALUD!!

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER \$5.900

JOSE CUERVO
REPOSADO \$6.200

1800 SILVER \$7.100

1800 REPOSADO \$7.900

WHISKY

GLENMORANGIE
SINGLE MALT
THE ORIGINAL \$9.500
NECTAR D'OR \$10.500
QUINTA RUBAN \$11.500

JHONNIE WALKER
BLACK..... \$7.100
BLEND

JHONNIE WALKER RED...\$6.900
BLEND

JHON JACKSON.....\$6.100
BLEND

THE GUILIGAN'S.....\$5.900
BLEND

BOURBON

JACK DANIEL'S\$6.100

OLE SMOKY CHARRED ...\$6.700

OLE SMOKY HONEY..... \$6.900

OLE SMOKY CINNAMON..\$6.900

LICORES

ARAUCANO \$4.900

AMARETTO DISARONNO \$6.900

BAILEYS \$6.100

CAMPARI \$5.900

DRAMBUIE \$5.900

FERNET BRANCA \$5.900

HENNESSY V.S \$7.900

JÄGERMESITER \$5.900

KAHLUA \$5.100

TRÄKÁL \$6.100

VINOS

VINOS POR COPAS

ESPUMANTES

CHANDON BRUT..... \$6.100
Brut – Rose

CONO SUR SPARKLING. . \$5.100
Brut – Rose

TINTOS

MONTGRAS ORGANIC RESERVA. . \$5.400
P/N

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA
P/N\$ 5.900

TABALÍ GRAN RESERVA.....\$ 6.100
CA – C/S – SY – MER

VIU MANENT RESERVA.....\$ 5.500
CA – C/S – MAL – MER

LOS BOLDOS RESERVA.....\$ 5.100
CA – C/S – MAL – MER – ENSAM

BLANCOS

KALFU KUDA GRAN RESERVA
UNOAKED..... \$ 5.900
CH

TABALÍ PEDREGOSO GRAN
RESERVA..... \$ 6.100
S/B

MONTES CLASSIC RESERVA
.....\$ 5.700
S/B - CH

VIU MANENT RESERVA...\$ 5.500
CH - S/B

ROSE..... \$5.200
CALCU GRAN RESERVA

VINOS POR BOTELLA

TINTOS

CARMENERE

CALCU RESERVA_____ \$15.900

CHOCALAN RESERVA ____ \$16.500

LOS BOLDOS TRADITION
RESERVA _____ \$15.100

MONTES ALPHA _____ \$22.100

MONTE FRANCO
GRAN RESERVA _____ \$16.900

ODFJELL ARMADOR
GRAN RESERVA _____ \$17.100

TABALÍ PEDREGOSO
GRAN RESERVA _____ \$18.100

VIU MANENT ESTATE
RESERVA _____ \$15.900

VIU MANENT SECRETO
GRAN RESERVA _____ \$16.900

CABERNET SAUVIGNON

CHOCALAN RESERVA.	\$16.500
DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA.	\$16.900
LOS BOLDOS TRADITION RESERVA.	\$15.100
MAQUIS GRAN RESERVA..	\$16.900
MONTE FRANCO GRAN RESERVA.	\$16.900
MONTES ALPHA.	\$22.100
ODFJELL ARMADOR GRAN RESERVA.	\$17.100
TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA.	\$18.100
VIU MANENT ESTATE RESERVA.	\$15.900

MALBEC

CALCU RESERVA.	\$15.900
CHOCALAN VITRUM GRAN RESERVA.	\$21.000
KAIKEN RESERVA.	\$19.100
VIU MANENT ESTATE RESERVA.	\$15.900

MERLOT

CHOCALAN RESERVA. ...	\$16.500
LOS BOLDOS TRADITION RESERVA.	\$15.100
ODFJELL ARMADOR GRAN RESERVA.	\$17.100
TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA.	\$18.100

SYRAH

CHOCALAN RESERVA. ...	\$16.500
ODFJELL ARMADOR GRAN RESERVA.	\$17.100
TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA.	\$18.100

ENSAMBLAJES

CABRA SUELTA.	\$19.900
MER/SY	
CALICANTO.	\$21.100
C.S/SY/P.V/CA/MAL	
LAS VELETAS.	\$21.100
GR/MOU/CARIG/SY	
ODFJELL CAPÍTULO.	\$21.100
CARIG/C.S/MAL	
ZORRO CORRETEADO. ...	\$19.900
CARM/MAL	

OTRAS CEPAS

VIU MANENT TINY TRIALS CINSAULT.	\$19.900
MILLAMAN.	\$17.100
Zifandel	
MAQUIS.	\$19.900
Cabernet Franc	
ODFJELL ORZADA.	\$19.100
Carig de carignan	

THE
JAZZ
CORNER

PINOT NOIR

CHOCALAN VITRUM GRAN
RESERVA \$ 19.900

MONTES ALPHA \$ 21.900

MONTES LIMITED \$ 15.900

VIU MANENT SECRETO GRAN
RESERVA \$ 16.100

BLANCOS

CHARDONNAY

CHOCALAN ORIGEN
GRAN RESERVA..... \$18.500

DE MARTINO LEGADO
GRAN RESERVA..... \$16.900

MONTES CLASSIC RESERVA
..... \$15.100

VIU MANENT ESTATE
GRAN RESERVA..... \$15.900

SAUVIGNON BLANC

AMARAL RESERVA LEYDA
\$14.900

CHOCALAN ORIGEN GRAN
RESERVA - \$ 18.500

MONTE FRANCO COSTERO
\$12.900

TABALÍ PEDREGOSO GRAN
RESERVA \$18.100

VIU MANENT SECRETO GRAN
RESERVA \$16.900

CALCU RESERVA \$15.900

ESPUMANTES

CHANDON BRUT \$20.100

CHANDON ROSE \$20.100

CHANDON DELICE..... \$19.900

CHANDON NATURE..... \$22.900

LOS BOLDOS BRUT \$16.900

SIGUENOS



THEJAZZCORNER



JAZZCONERCHILE

THE
JAZZ
CORNER

