

THE JAZZ CORNER



 **@thejazzcorner**

 **jazzcornerchile**

www.thejazzcorner.cl

contacto@thejazzcorner.cl

 **22.274.9941**

PICOTEOS

BOLITAS DE CARNE | \$10.900

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

CAMARONES AL PIL PIL | \$12.500

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

CAMEMBERT CROCANTE | \$11.200

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

BOLITAS DE QUESOS | \$11.200 CAMEMBERT Y QUESO AZUL

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.

MIX DE EMPANADAS | \$7.900

Deliciso mix de empanadas de dos empanadas de queso mantecoso, dos empanadas de queso de cabra, tomate y albahaca/rucula y dos empanadas de mechada con queso

CRUDO AL PAN | \$12.500

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 | \$10.100

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

POLLO AL PIL PIL | \$11.500

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

SALTEADO DE RES | \$13.900

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

TARTAR DE SALMÓN | \$13.900

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 | \$11.900

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

FAJITAS JAZZ CORNER | \$13.900

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

*Opciones a escoger

CANASTOS DE VERDURAS | \$9.900 EN SALSA PEPERONATA

Canastos de masa rellenos con mix de verduras en salsa peperonata cocinados al horno.

GYOSAS CON SALSA TERIYAKI | \$9.500

Gyosas rellenas con verduras con especias, cocinadas al vapor y servidas en salsa teriyaki.

TABLA THE JAZZ CORNER | \$24.900

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.)

TABLA VEGGIE | \$20.500

Tabla de picoteo de brochetas de tomates cherrys asados, aceitunas y espárragos, ceviche de champiñones, abanico de palta, hummus de garbanzos con nachos y sopaipillas con pebre.

PIZZAS

BLUES _____ \$12.900

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

FLAMENCA _____ \$12.900

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

GIPSY _____ \$12.900

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

JAZZ _____ \$12.900

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

JAZZY _____ \$12.500

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

ROCK AND ROLL _____ \$12.900

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

SOUL _____ \$12.900

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

SWING _____ \$12.500

Base de salsa napolí y queso mozzarella con espárragos y champiñones

TARANTELLA _____ \$12.500

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 salsa mac de la casa y papas fritas.

\$12.900

BLUES BURGER

Carne de vacuno con lechuga, aros de cebolla morada, tomate, tocino, queso mantecoso, salsa bbq, mayo y ketchup, acompañada de salsa mac de la casa y papas fritas.

\$12.800

HARDBOP BURGER

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

\$12.900

SCAT BURGER

Hamburguesa de quínoa con topping de laminas de palta, acompañado de hojas de lechuga, tomate asados y cebolla caramelizada, acompañado de salsa mac de la casa vegana y papas fritas.

\$11.900



SANDWICHES

B.B KING..... \$12.900

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.. \$13.900

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..... \$11.500

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

LOUIS AMSTRONG. \$11.900

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

\$11.500

CHARLES MINGUS.

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





CAFÉ

AMERICANO.....	\$3.400
CAFÉ IRLANDES.....	\$6.500
CAFÉ HELADO.....	\$5.900
CAPUCCINO.....	\$4.100
CORTADO.....	\$3.900
ESPRESSO.....	\$3.200
LATTE.....	\$4.100
TÉ.....	\$2.900

POSTRES

DULCE PATRIA \$5.500

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

TORTA DE CHOCOLATE CON TOFFEE DE SNICKERS \$6.100

Bizcocho de chocolate, relleno con mermelada de frambuesa, mezcla de chocolate con manjar y con topping de toffee snickers.

CHEESECAKE DE MARACUYA \$6.100

Cheesecake con base crocante de nuez, relleno de queso crema y maracuyá con topping de cubos de mangos y arándanos.

CARROT CAKE (TORTA DE ZANAHORIA) \$5.900

Bizcocho de zanahoria con nueces maceradas, relleno con suave mezcla de queso crema con toque de limón y con topping de lluvia crocante de caramelo.

AGUAS

AQUA PANNA..... \$2.900
Agua sin gas formato 260ml

SAN PELLEGRINO
SPARKLING..... \$2.900
Agua con formato 260ml

ANDES MOUNTAIN.... \$2.800
Agua con y sin gas en formato de 250ml.

AQUA PANNA..... \$4.100
Agua sin gas formato 500ml

SAN PELLEGRINO
SPARKLING..... \$4.100
Agua con formato 500ml

SAN PELLEGRINO
SABORES \$3.900
Agua gasificadas saborizadas en formato 330ml.

TÓNICA CORTEZA JESUITA
(NACIONAL)..... \$2.900
Tradicional - Zero - Lab

TÓNICA SAN
PELLEGRINO..... \$3.100

TÓNICA THOMAS
HENRRY..... \$3.100

KOMBUCHACHA..... \$3.100
Cedrón - Arandanos

GASEOSAS

COCA COLA..... \$2.100
Zero - Light - Orig

FANTA..... \$2.100
Orig - Zero

SPRITE..... \$2.100
Orig - Zero

SCHWEPES GINGER ALE..
..... \$2.100
Orig - Zero

RED BULL..... \$ 3.500
Orig - Zero

GINGER ALE CORTEZA
JESUITA..... \$ 2.900

JUGOS NATURALES . \$3.900
Preguntar opciones

COCKTAILS

CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$7.900
BLOODY MARY	\$8.900
CAIPIRINHA	\$7.900
CLAVO OXIDADO	\$8.500
COSMPOLITAN	\$8.900
DAIQUIRI	\$7.900
DAIQUIRI SABORES	\$8.100
KIR ROYAL	\$7.900
LONG ISLAND ICE TEA	\$8.900
MANHATTAN	\$8.900
MARGARITA	\$7.900
MARGARITA SABORES	\$8.100
MARTINI	\$8.900
MOJITO CUBANO	\$7.900
MOJITO SABORES	\$8.100
MOSCOW MULE	\$8.900
NEGRONI	\$8.900
OLD FASHION	\$8.900
PISCO SOUR	\$7.100
PISCO SOUR PERUANO	\$7.500
RAMAZOTTI SPRITZ	\$7.900
SANGRIA	\$7.900
PIÑA COLADA	\$8.500

DE LA CASA

BOMBA 13 - \$ 8.500

Ole smokey charred, ole smokey honey, jugo de limón, jugo de mango, syrup de cacho de cabra y syrup citrico.

FOX-TROT MULE - \$ 8.600

Whisky The Guilligans, jugo de limón, jengibre, syrup de miel y ginger beer.

OBBLIGATO - \$ 8.500

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 - \$ 8.100

Tequila jose cuervo silver, triple sec, syrup de piña y licor limoncello, rellenado con agua con gas.

PIVOTING - \$ 8.100

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

LA VIE EN ROSE \$ 8.700

Gin Elemental, syrup de romero, syrup citrico, jugo de pomelo, jugo de naranja y espumante rose

SINATRA - \$ 8.100

Jack Daniel`s, ramazotti, jugo de pomelo, jugo de naranja y syrup citrico.

MOJITO
CUBANO- SABORES

SINATRA · RIFFS
CAMARILLO

THE
JAZZ
CORNER



CERVEZAS

CHILENAS ARTESANALES

CUELLO NEGRO (330cc)

Ambar 5,8° \$5.600
Stout 8° \$5.600

KROSS (330cc)

Aniversario 5° (ale fuerte) . . . \$5.900
Golden 5,3° \$5.500
Pils 5,1° \$5.500
Stout 5,4° \$5.500

LA MONTAÑA (330cc)

Lager 4,8° \$5.500
Session Ipa 5,5° \$5.900
Yuta 5,6° \$5.500
Brumadores 3,5° \$5.500
American Porter 6,5° \$5.900

TUBINGER (470cc)

Pale Ale 4,5 \$6.100
Red Ale 5,5° \$6.100
I.P.A 6° \$6.100
Tubinator 8° \$6.100

ALAMEDA BEER COMPANY (470cc)

Oscurito

American Porter 6° ALC. \$6.500

Pre Emergencia

Hazy IPA 6° ALC. \$6.900

Linea 1

Amber Ale 5,5° ALC. \$6.900

CSM

IPA 7,0° ALC. \$6.900

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

JESTER (470cc)

Mornin'!

Breakfast Stout 6° ALC \$6.900

Uniciclo

Session Neipa 4,3° ALC. \$6.900

La Nube

North East Pale Ale 5,2° ALC. . . \$6.900

Saison

Farmhouse Ale 6,6° ALC. \$6.900

***Preguntar por cervezas estacionales Jester**

LOA (470cc)

Atrapanubes

Pale Lager 4,8° ALC. \$ 5.900

Minga Loca

West Coast I.P.A 6,5 ALC. \$ 6.500

Otra Ronda

Amber Ale 5,5 ALC. \$ 6.100

SOKOS (470cc)

Sunny Waves

Blonde Ale 5° ALC \$ 6.100

Day Off

American Pale Ale 5,5° ALC . . \$ 6.500

Wild Pines

American Ipa 6° ALC. \$ 6.500

Cosmic Walk

Dark Strong Ale 8,5° ALC \$ 6.200

LIZARRAGA

West Coast

Ipa \$ 6.500

Sesión Cannabis

Ipa \$ 6.500

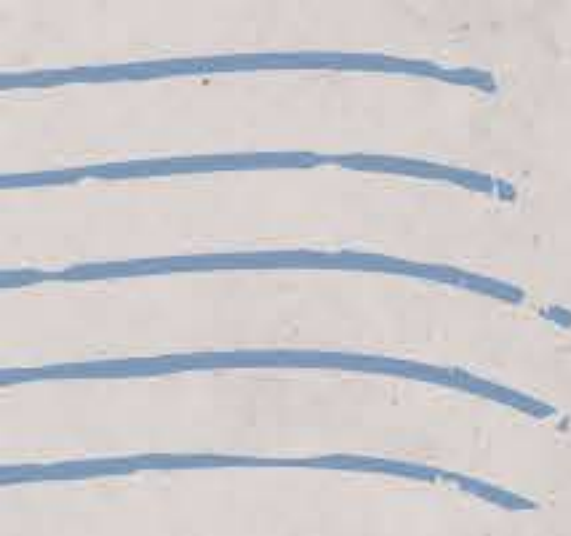
SCHOP

ESTRELLA DAMM (330C.C) - \$3.800

ESTRELLA DAMM (500C.C) - \$4.100

Lager - 4,8°





GIN

BOMBAY.....	\$7.100
HENDRICK’S.....	\$7.900
MARTIN MILLER’S.....	\$8.100
TANQUERAY.....	\$7.100
TANQUERAY TEN.....	\$7.900
LUPERCA.....	\$6.500
GOODWINDS	\$8.100

*NO INCLUYE TÓNICA

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35 °	\$5.500
ALTO DEL CARMEN 40 °	\$6.100
MAL PASO 35 °	\$5.500
MAL PASO 40 °	\$6.100
WAQAR 40°	\$8.900
VALLE LUNA 35°	\$5.100
VALLE LUNA 40 °	\$5.900



TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	\$6.100
JOSE CUERVO REPOSADO	\$6.900
1800 SILVER	\$7.100
1800 REPOSADO	\$7.900

VODKA

BELVEDERE PURE.....	\$7.900
BELVEDERE CITRUS...	\$7.500
STOLICH.....	\$7.100

*NO INCLUYE TÓNICA



RON

MATUSALEM 7 AÑOS -	\$6.100
MATUSALEM 15 AÑOS -	\$7.900

*NO INCLUYE TÓNICA

WHISKY

GLENMORANGIE SINGLE MALT	
THE ORIGINAL	\$9.500
NECTAR D´OR	\$10.500
QUINTA RUBAN.....	\$11.500
JHONNIE WALKER BLACK.....	\$7.100
JHONNIE WALKER RED...	\$6.900
THE GUILIGAN’S.....	\$6.100

BOURBON

JACK DANIEL'S\$7.500

OLE SMOKY CHARRED ...\$7.900

OLE SMOKY HONEY..... \$7.900

OLE SMOKY CINNAMON..\$7.900

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. \$6.900
Brut – Rose

CONO SUR SPARKLING. . \$6.100
Brut – Rose

TINTOS

MONTGRAS ORGANIC RESERVA ... \$6.100
P/N

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA - .
P/N \$6.500

MONTE FRANCO RESERVA\$5.900
CARM – C/S

MONTE FRANCO GRAN RESERVA ..\$6.500
C/S

PUNTÍ FERRER. \$5.900
COPPERLAND ENSÄMBLAJÉ

VIU MANENT RESERVA\$ 6.100
CA – C/S – MAL – MER

LOS BOLDOS RESERVA\$5.900
CA – C/S – MAL – MER – ENSÄM

CALYPTRA MOSAIKO. \$5.900
C/S

BLANCOS

KALFU KUDA GRAN RESERVA
UNOAKED. \$ 6.500
CH

TABALÍ PEDREGOSO GRAN
RESERVA. \$ 6.900
S/B

MONTES CLASSIC RESERVA
S/B\$ 6.100
S/B – CH

VIU MANENT RESERVA.\$ 6.100
CH – S/B

CALCU GRAN RESERVA \$6.500
ROSE

VINOS POR BOTELLA

TINTOS

CARMENERE

ARTESANO \$21.900

CALCU GRAN RESERVA \$18.900

LOS BOLDOS TRADITION
RESERVA \$16.100

MONTES ALPHA \$24.100

MONTE FRANCO
GRAN RESERVA \$19.900

ODFJELL ARMADOR
GRAN RESERVA \$18.100

PUNTI FERRER RESERVA \$17.900

TABALÍ PEDREGOSO
GRAN RESERVA \$20.100

VIU MANENT ESTATE
RESERVA \$16.900

VIU MANENT SECRETO
GRAN RESERVA \$18.900

ZORRO CORRETEADO \$20.100

CABERNET SAUVIGNON

CLOS DEL Z.....	\$21.900
LOS BOLDOS TRADITION RESERVA.....	\$16.100
MAQUIS GRAN RESERVA..	\$18.900
MONTE FRANCO GRAN RESERVA.....	\$19.900
MONTES ALPHA.....	\$24.100
ODFJELL ARMADOR GRAN RESERVA.....	\$18.100
TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA.....	\$20.100
VIU MANENT ESTATE RESERVA.....	\$16.900
CALYPTRA MOSAIKO	\$ 16.900

MALBEC

CALCU GRAN RESERVA.....	\$18.900
KAIKEN RESERVA	\$20.100
VIU MANENT ESTATE RESERVA.....	\$16.900
PUNTÍ FERRER GRAN RESERVA.....	\$ 19.900

MERLOT

LOS BOLDOS TRADITION RESERVA.....	\$16.100
ODFJELL ARMADOR GRAN RESERVA.....	\$18.100
TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA.....	\$20.100

SYRAH

ODFJELL ARMADOR GRAN RESERVA.....	\$17.100
TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA.....	\$20.100

ENSAMBLAJES

CABRA SUELTA.....	\$20.900
MER/SY	
ODFJELL CAPÍTULO.....	\$21.100
CARIG/C.S/MAL	
COPPERLAND PUNTÍ FERRER.....	\$16.900
CARM/C/S	
CALYPTRA PETIT INEDITO C/S.....	\$21.100

OTRAS CEPAS

VIU MANENT TINY TRIALS CINSAULT.....	\$20.900
MILLAMAN.....	\$18.100
Zifandel	
MAQUIS.....	\$20.900
Cabernet Franc	
ODFJELL ORZADA.....	\$20.100
Carig de carignan	
TERRAMATER SANGIOVESSE.....	\$17.900

THE
JAZZ
CORNER

PINOT NOIR

MONTES ALPHA	\$ 24.100
MONTES LIMITED	\$ 18.900
VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA	\$ 18.900
PUNTÍ FERRER RESERVA	\$ 18.900
CALYPTRA	\$ 19.900

BLANCOS

CHARDONNAY

DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA	\$16.900
MONTES CLASSIC RESERVA	\$15.100
VIU MANENT ESTATE RESERVA	\$15.900

SAUVIGNON BLANC

AMARAL RESERVA LEYDA	\$14.900
TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA	\$20.100
VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA	\$18.900
CALCU RESERVA	\$15.900

VINOS PREMIUM

ARTESANO CARM	\$ 21.000
CLOS DEL Z C/S	\$ 21.000
MONTES ALPHA C/S – CARM	\$ 24.100
CALYPTRA PETIT INEDITO ENSAM (C/S-SY-MER)	\$21.100

ESPUMANTES

CHANDON BRUT	\$22.900
CHANDON ROSE	\$23.100
CHANDON DELICE	\$19.900
CHANDON NATURE	\$24.900
LOS BOLDOS BRUT	\$19.900

SIGUENOS



THEJAZZCORNER



JAZZCONERCHILE

