

THE JAZZ CORNER



 **@thejazzcorner**

 **jazzcornerchile**

www.thejazzcorner.cl

contacto@thejazzcorner.cl

 **22.274.9941**

PICOTEOS



BOLITAS DE CARNE | \$11.900

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

CAMARONES AL PIL PIL | \$13.500

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

CAMEMBERT CON FRUTOS ROJOS Y ROMERO | \$10.900

Queso camembert con Coulis de frutos de estación, romero y reducción de vinagre balsámico. Acompañado con tostadas al olivo.

CRUDO DE RES | \$13.500

Carne de res en cubos finos sazonada con Cebolla morada, Perejil, Alcaparras fritas, Ají verde, Pepinillos dill, Limón, mostaza antigua, Acompañado de aioli y tostadas al olivo.

EMPANADAS DE QUESOS | \$6.500

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

MIX DE EMPANADAS | \$8.900

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.

PROVOLETA A LA GREDA | \$11.100

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

POLLO AL PIL PIL | \$12.500

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

SALTEADO DE RES | \$14.100

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

STRIPS DE POLLO | \$12.900

Filetillos de pollo fritos, apanados en Panko, acompañados con una Salsa Sriracha mayo y Salsa bbq

TARTAR DE SALMÓN | \$14.900

Finos trozos de filete de Salmón en cubos, Palta, Salsa de mango spicy. Acompañado de tostadas al olivo.

TORTILLA ESPAÑOLA | \$12.900

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

FAJITAS JAZZ CORNER | \$14.900

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

*Opciones a escoger

CANASTOS DE VERDURAS EN SALSA PEPERONATA | \$10.900

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 | \$25.900

Tabla de picoteo de Mix de quesos, Jamón serrano, Empanadas, Tostadas de pan, mix de aceitunas y duo de tartaros

Para Compartir (4 personas aprox.)

TABLA VEGGIE | \$20.500

Tabla de picoteo de Mix de aceitunas, brochetas de tomate cherry asados, ceviche de champiñones, guacamole con nachos, hummus de garbanzos y sopaipillas con pebre.



PIZZAS

BLUES _____ \$13.900

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

FLAMENCA _____ \$14.100

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

GIPSY _____ \$14.900

Base de salsa napolí y queso mozzarella y parmesano con láminas de jamón serrano y hojas de rúcula

JAZZ _____ \$13.900

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

JAZZY _____ \$13.500

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

ROCK AND ROLL _ \$13.900

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

SOUL _____ \$13.900

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

SWING _____ \$13.500

Base de salsa napolí y queso mozzarella con espárragos y champiñones

TARANTELLA _____ \$13.500

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

HAMBURGUESAS

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. **\$13.900**

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. **\$13.800**

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. **\$13.900**

SCAT BURGER

Hamburguesa de quínoa con topping de láminas de palta, acompañado de hojas de lechuga, tomate asados y cebolla caramelizada, acompañado de salsa mac de la casa vegana y papas fritas. **\$12.900**



SANDWICHES

B.B KING..... \$13.900

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. . \$14.900

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

LOUIS AMSTRONG. \$12.900

Pollo frito apanado en panko,
Queso cheddar laminado,
Lechuga costina, Tocino dulce,
Aros de cebolla fritos, BBQ
picante

CHARLES MINGUS. \$12.500

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



THE JAZZ CORNER



GASEOSAS

COCA COLA..... \$2.400

Zero – Light – Orig

FANTA..... \$2.400

Orig – Zero

SPRITE..... \$2.400

Orig – Zero

SCHWEPPE'S GINGER ALE. .

..... \$2.600

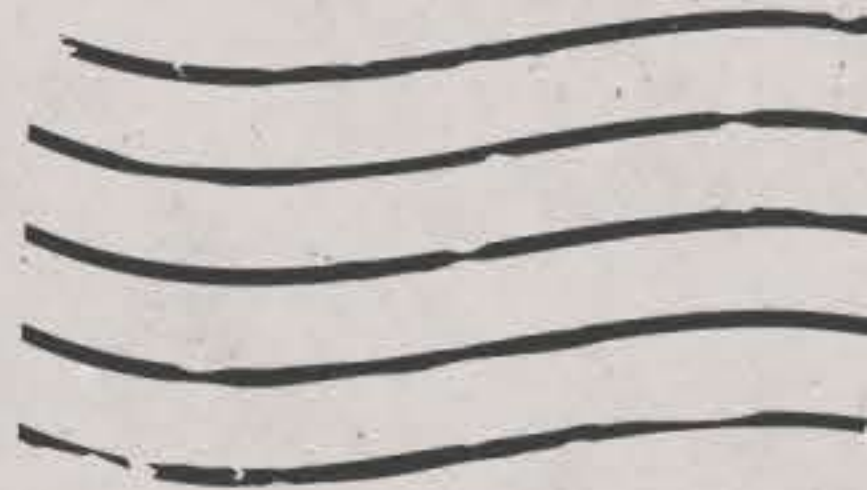
Orig – Zero

RED BULL..... \$ 3.500

Orig – Zero

JUGOS NATURALES . \$3.900

Preguntar opciones



CAFÉ

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

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.	
TONICA FEVER TREE	\$3.500
TÓNICA SAN PELLEGRINO	\$3.100

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 \$6.900

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

CHEESECAKE DE MARACUYA \$6.900

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) \$6.500

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.



COCKTAILS

CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$8.900
BLOODY MARY	\$8.900
CAIPIRINHA	\$8.900
CLAVO OXIDADO	\$9.500
COSMPOLITAN	\$9.900
DAIQUIRI	\$8.900
DAIQUIRI SABORES	\$9.100
KIR ROYAL	\$8.900
LONG ISLAND ICE TEA	\$9.900
MANHATTAN	\$9.900
MARGARITA	\$8.900
MARGARITA SABORES	\$9.500
MARTINI	\$9.900
MOJITO CUBANO	\$8.900
MOJITO SABORES	\$9.500
MOSCOW MULE	\$9.900
NEGRONI	\$9.900
OLD FASHION	\$9.900
PISCO SOUR	\$7.900
PISCO SOUR PERUANO	\$8.500
RAMAZOTTI SPRITZ	\$8.900
SANGRIA	\$8.900
PIÑA COLADA	\$9.500

DE LA CASA

BOMBA 13 - \$ 9.500

Jack daniels, jack daniel honey, jugo de limón, jugo de mango, syrup de cacho de cabra y syrup citrico.

FOX-TROT MULE - \$ 9.600

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

OBBLIGATO - \$ 9.500

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

GROOVE - \$ 9.900

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

PIVOTING - \$ 9.100

Gin Carpintero negro, jugo de limón, syrup de jengibre y canela, rellenado con san pellegrino ginger beer.

LA VIE EN ROSE \$ 9.900

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

SINATRA - \$ 9.900

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

MOJITO
CUBANO- SABORES

SINATRA · RIFFS
CAMARILLO



CERVEZAS

CHILENAS ARTESANALES

CUELLO NEGRO (330cc)

Ambar 5,8° \$5.900
Stout 8° \$5.900

LA MONTAÑA (330cc)

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

TUBINGER (470cc)

Pale Ale 4,5 \$6.900
Red Ale 5,5° \$6.900
I.P.A 6° \$6.900
Tubinator 8° \$6.900

ALAMEDA BEER COMPANY (470cc)

Oscurito

American Porter 6° ALC.....\$6.900

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)

Minga Loca

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

Flor de Truco

Hazy I.P.A 6 ALC \$ 6.900

Momentum

Stout - 6 ALC \$ 6.900

SOKOS (470cc)

Sunny Waves

Blonde Ale 5 ° ALC \$ 6.900

Day Off

American Pale Ale 5,5° ALC .. \$ 6.900

Wild Pines

American Ipa 6 ° ALC..... \$ 6.900

Cosmic Walk

Dark Strong Ale 8,5° ALC \$ 6.900

LIZARRAGA

West Coast

Ipa \$ 6.900

Sesión Cannabis

Ipa \$ 6.900

SCHOP

LOA ENTRENUBES

PALE LAGER (330C.C) \$3.900

LOA ENTRENUBES

PALE LAGER (500C.C) \$4.500

LOA OTRA RONDA

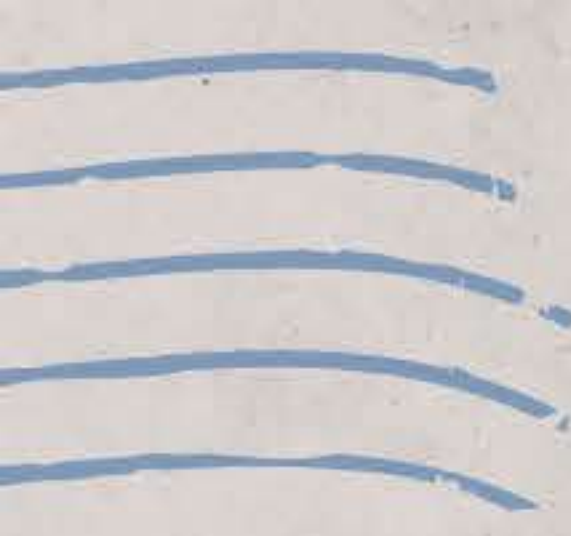
AMBER ALE (330C.C) \$4.100

LOA OTRA RONDA

AMBER ALE (500C.C) \$5.200



THE
JAZZ
CORNER



GIN

BOMBAY	\$8.500
CARPINTERO NEGRO ...	\$8.500
HENDRICK'S	\$9.100
MARTIN MILLER'S	\$10.900
TANQUERAY	\$8.500
TANQUERAY TEN	\$9.900

*NO INCLUYE TÓNICA

VODKA

BELVEDERE PURE.....	\$9.900
BELVEDERE CITRUS... ..	\$9.500
STOLICH.....	\$8.100

*NO INCLUYE TÓNICA

RON

QUIMBAYA	\$7.500
----------------	---------

*NO INCLUYE TÓNICA



PISCO

ALTO DEL CARMEN 35 °	\$5.900
----------------------	---------

ALTO DEL CARMEN 40 °	\$6.100
----------------------	---------

WAQAR 40°	\$8.900
-----------	---------

VALLE LUNA 35°	\$5.500
----------------	---------

VALLE LUNA 40 °	\$5.900
-----------------	---------

MISTRAL 35°	\$5.900
-------------	---------

MISTRAL 40 °	\$6.100
--------------	---------



TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	\$6.500
--------------------	---------

JOSE CUERVO REPOSADO	\$7.100
----------------------	---------

1800 SILVER	\$8.100
-------------	---------

1800 REPOSADO	\$8.900
---------------	---------

WHISKY

GLENMORANGIE SINGLE MALT	
THE ORIGINAL	\$10.500
NECTAR D´OR	\$13.500
QUINTA RUBAN	\$12.500

JHONNIE WALKER BLACK	\$8.100
BLEND	

JHONNIE WALKER RED...	\$7.500
BLEND	

BOURBON

JACK DANIEL'S \$8.500

JACK DANIEL'S HONEY ...\$8.900

LICORES

ARAUCANO \$5.900

AMARETTO DISARONNO \$9.900

BAILEYS \$7.100

CAMPARI \$6.900

DRAMBUIE \$6.900

FERNET BRANCA \$7.900

HENNESSY V.S \$9.900

JÄGERMESITER \$7.900

KAHLUA \$7.100

VINOS

VINOS POR COPAS

ESPUMANTES

TABALI TATIE \$6.900
Brut

UNDURRAGA \$5.900
Brut

TINTOS

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA
P/N \$6.500

TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA
P/N - CARM - C/S - MER \$6.900

VIU MANENT RESERVA \$6.500
CA - C/S - MAL - MER

LOS BOLDOS RESERVA \$6.100
CA - C/S - MAL - MER - ENSAM

PETIRROJO RESERVA \$5.900
CA - MER

BLANCOS

TABALÍ PEDREGOSO GRAN
RESERVA \$ 6.900
S/B

MONTES CLASSIC RESERVA
..... \$ 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 \$26.900

CALCU GRAN RESERVA
DE MARTINO RESERVA \$19.900

LOS BOLDOS TRADITION
RESERVA \$16.100

J. BOUCHON RESERVA — \$16.100

MONTES ALPHA \$25.900

ODFJELL ARMADOR
GRAN RESERVA \$18.100

TABALÍ PEDREGOSO
GRAN RESERVA \$20.100

TRES PALACIOS
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

MALBEC

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

MERLOT

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

SYRAH

CALCU GRAN RESERVA.....	\$18.900
TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA.....	\$20.100

ENSAMBLAJES

CABRA SUELTA.....	\$20.900
MER/SY	
ODFJELL CAPÍTULO....	\$21.100
CARIG/C.S/MAL	

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.....	\$19.800

THE
JAZZ
CORNER

PINOT NOIR

MONTES ALPHA	\$ 24.100
--------------	-----------

MONTES LIMITED	\$ 18.900
----------------	-----------

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA	\$ 18.900
---------------------------------	-----------

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
----------------------	----------

MONTE FRANCO COSTERO	\$12.900
----------------------	----------

TABALÍ PEDREGOSO GRAN RESERVA	\$18.100
-------------------------------	----------

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA	\$16.900
---------------------------------	----------

CALCU RESERVA	\$15.900
---------------	----------

VINOS PREMIUM

ARTESANO CARM	\$ 26.900
---------------	-----------

CLOS DEL Z C/S	\$ 23.900
----------------	-----------

MONTES ALPHA C/S – CARM	\$ 25.900
-------------------------	-----------

ESPUMANTES

LOS BOLDOS BRUT	\$19.900
-----------------------	----------

TABALI TATIE BRUT	\$21.900
-------------------------	----------

UNDURRAGA BRUT	\$17.900
----------------------	----------

SIGUENOS



THEJAZZCORNER



JAZZCONERCHILE

