

The logo features a large, lowercase letter 'b' in a gold, sans-serif font, centered within a solid black circle. Above the circle is a decorative banner shape, and below it are four small gold dots. The entire central composition is set against a background of horizontal gold bands with intricate, repeating geometric patterns. The top and bottom corners of the page are decorated with gold lines and dots.

b

restobar lounge

Conoce nuestras diferentes variedades para todo gusto en  
*especial rolls, veggie rolls, envuelto en palta,*  
*hot rolls y sin arroz.*

También disfruta de crêpes, ensaladas, SÁNDWICH, tablas de sushis,  
para compartir y postres.

## Para Compartir



### Órale-B

6 unidades de crocantes tacos de maíz, guacamole, pico de gallo, frijol refrito, carne mechada, pollo frito en salsa fuji, salsa ali oli de ajo, salsa spicy, lechuga y limón de pica

**\$13.500**

### Crispy Rice

Bocados de Tartaro de atún y ceviche mixto con laminas de palta, sobre arroz crocante especiado, acompañado de salsa acevichada y avocado.

**\$9.100**



### B-Coteo

**Camarones Crocantes**  
(6 Unidades)

**Gyosas Caramelizadas**  
(6 Unidades de gyosas de pollo)

**Porción de Papas**

**Ceviche a Nuestro Estilo**  
(Salmón)

**Tostadas**

Salsa avocado - Salsa de Salmón ahumado

**\$18.900**

Para Compartir



### Papas Bravas

Papas rústicas fritas acompañadas de salsa alioli de ajo y salsa spicy

**\$9.600**



### Papas Bacco

Papas fritas acompañadas con salsa bacco y ciboulette

**\$9.600**

Puedes agregar tu extra topping preferido a tus papas bacco



### Papas bacco + Topping Bacco

Pollo champiñón, choclo, pesto, crema y salsa bacco integrada en la preparación

**\$18.500**



### Papas bacco + Topping de mechada

Carne mechada, cebollín, champiñón, crema y salsa bacco integrada en la preparación

**\$20.500**



### Papas bacco + Topping del Mar

Salmón, camarón, champiñón, queso crema y salsa bacco integrada en la preparación

**\$20.500**

Para Compartir

### Gyosas

Porción de gyosas de pollo a la plancha caramelizada en salsa unagi.

\$6.600



### Buñuelos de Mar

Crujientes Buñuelos marinos, puntos de salsa acevichada, ciboulette, acompañado con salsa unagi y limón de pica

\$8.600



### Camarones Crocantes

Camarones crocantes, acompañados de salsa unagi, alioli de ajo y salsa green curry coco.

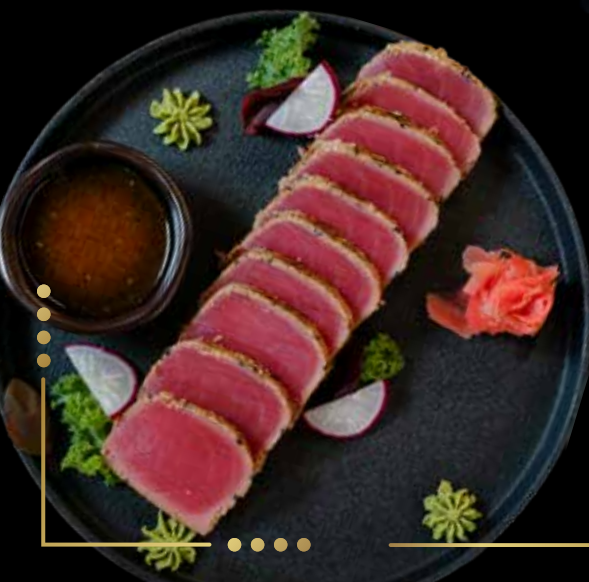
\$10.300



### Tataki de Atún

Cortes de Atún sellados en sésamo con salsa

ponzu  
\$11.300



## Para Compartir



### Ceviche de Pulpo y Camarón

Ceviche tropical de camarón y pulpo, mango, palta, pimenton rojo y cebolla morada aderezada en leche de tigre de coco y mango.

**\$14.900**

### Ceviche Marciano

Ceviche de reineta, leche de tigre de cilantro, cebolla morada, pimentón, hojas de cilantro y tostones de platano verde

**\$13.500**



### Trilogía de Ceviche

La mejor combinación de ceviche de reineta, pulpo y salmón.

**\$26.200**

### Ceviche a Nuestro Estilo

Reineta, cebolla morada, cilantro, pimientos, palta, camote frito, hilos de nori, leche tigre y acompañado con tostadas

**\$13.500**



## Ensaladas

### Ensalada Cesar a Nuestro Estilo

Mix de hojas frescas, acompañado de dorado pollo a la plancha, crutones, láminas de queso parmesano, tomate asado, tocino crocante y aderezo Cesar.

**\$7.900**



### Ensalada Ranch

Mix de hojas frescas, acompañado de camarones crocantes, láminas enrolladas de zanahorias y pepinos frescos, palmitos, cebolla crispy, palta y aderezo Ranch.

**\$8.500**

## Crêpes



### Crêpe de mechada y pastelera de choclo

Mechada de vacuno, pastelera de choclo, tomate cherry, tomate asado, albahaca y salsa pesto

**\$14.400**



### Crêpe de Bacco

Pollo champiñon, choclo, pesto, crema, acompañado con salsa bacco y salsa agridulce

**\$11.000**



### Crêpe del Mar

Salmón, camarón, champiñon, queso crema, acompañado con salsa bacco y salsa agridulce.

**\$14.800**



### Crêpe de Carne

Carne mechada, cebollín, champiñon, crema, acompañado con salsa bacco y salsa agridulce.

**\$15.400**

## Sándwich



### B-Club

Sándwich de hamburguesa de vacuno, lechugas, aros de cebolla, tocino y salsa cheese.

**\$12.600**

“Acompaña tu sándwich con una porción de papas”

### Porción de Papas

**\$2.500**





## Mix de Sushis



### Premium Mix (24 piezas)

#### Ocean Roll

Salmón, camarón, ciboulette, palta en tempura, cubierto de salsa ponzu y acevichada

#### Nagasaki Roll

Atún marinado, palta, ciboulette, envuelto en salmón y acompañado de salsa ponzu

#### Ebi Mango Roll

Camarón apanado, queso crema, palta, envuelto en camarón, cubierto de pebre de mango y salsa coco mango.

Salsa coco mango - Salsa Ponzu - Salsa Acevichada

**\$25.100**

### Sushi Mix (38 piezas)

#### Bacco Crunch

Pollo apanado, ciboulette, queso crema, cubierto en coco-almendra apanada y salsa wine

#### Tori Roll

Pollo Teriyaki, queso crema, ciboulette, envuelto en palta

#### Sakura Roll

Camarón apanado, palta, queso crema, envuelto en salmón apanado

#### Acevichado Roll

Camarón apanado, queso crema, envuelto en palta, cubierto de ceviche mixto, salsa acevichada y masago

#### Gyosas Fritas - Salsa Wine

**\$30.600**



## Sin Arroz



### Tamagoyaki

Camarón apanado, ciboulette, queso crema, envuelto en tortilla de tamago cubierto en salmón apanado y bañado en salsa cheese.

**\$8.900**



### Ocean Roll

Salmón, camarón, ciboulette, palta, envuelto en tempura, acompañado de salsa ponzu y acevichada

**\$9.400**



### Chicken Roll

Pollo teriyaki, queso crema, palta, envuelto en pollo apanado, cubierto con salsa acevichada y ciboulette.

**\$6.600**



### Meat Roll

Palta, queso crema, ciboulette, lomo liso envuelto en carpaccio de vacuno y salsa cheese.

**\$9.200**



### Num Roll

Atún, palta, queso crema, ciboulette envuelto en palta. Acompañado de salsa ponzu.

**\$7.100**

## Envuelto en Palta



### Acevichado Roll

Camarón apanado, queso crema, envuelto en palta, acompañado de ceviche mixto, salsa acevichada y masago.

**\$9.200**



### Tori Roll

Pollo teriyaki, queso crema, ciboulette, envuelto en palta, acompañado de salsa bacco.

**\$6.500**



### Bacco Roll

Camarón apanado, queso crema, ciboulette, envuelto en palta, acompañado de salsa de salmón ahumado y papa camote.

**\$6.900**



### Avocado Roll

Salmón ciboulette, palta, envuelto en palta.

**\$8.700**

## Veggie Rolls



### Tamago Green

Champiñon apanado, palta, ciboulette, envuelto en tortilla de espinaca apanada y salsa avocado

**\$6.300**



### Sankei Roll

Palta tempura, almendras confitadas, ciboulette, envuelto en tempura, acompañado de chimichurri, champiñon picados, salsa vegana y laminas de palta

**\$6.300**



### Vegan Roll

Palta, cilantro frito en tempura, champiñon apanado. envuelto en sésamo, togarashi, ciboulette, chimichurri y acompañado con puntos de salsa vegana

**\$6.300**



### Fukuy roll

Pimentón frito, queso crema envuelto en pepinillo dulce, acompañado de salsa vegana y cebolla crispy.

**\$6.300**

## Especial Rolls



### Bangkok Roll

Camarón cocido, palta, cebollín, envuelto en fideos de arroz y papa camote. Acompañado de cortes de camarones crocantes, fideos de arroz frito, papa camote y acompañado de salsa curry coco.

**\$7.900**



### Klap Roll

Cebolla crispy, crocante cilantro en tempura, envuelto en arroz sopleteado y acompañado de tartaro de atún y salsa acevichada.

**\$6.500**



### Olivo Roll

Pulpo apanado, queso crema, palta, ciboulette, cubierto con ceviche de pulpo y salsa de olivo.

**\$9.500**



### Kobe Roll

Camarón apanado, queso crema, envuelto en salmón con lactonesa de hondashi sopleteado levemente, laminas de limón de pica, menta chiffonade y furikake

**\$7.900**



### Ebi Mango Roll

Camarón apanado, queso crema, palta, envuelto en camarón, acompañado de pebre de mango y salsa coco mango.

**\$8.100**



### Rainbow Roll

Camarón apanado, ciboulette, masago, queso crema, envuelto en salmón y palta. Cubierto con salsa de salmón ahumado y cebolla crispy.

**\$7.000**

## Especial Rolls



### Shiraki Roll

Camarón apanado, queso crema, palta, envuelto en salmón, salsa acevichada y katsoubushi.

**\$8.700**



### Nagasaki Roll

Atún marinado, palta, ciboulette, envuelto en salmón y acompañado de salsa ponzu

**\$8.000**



### Tori Wine

Pollo apanado, ciboulette, queso crema, cubierto en almendras confitadas y salsa wine.

**\$6.500**



### Tori Cheese

Pollo teriyaki, palta, ciboulette, envuelto en queso crema con toques de merkén.

**\$6.400**



### California Tempura Cheese

Camarón apanado, palta, envuelto en queso crema.

**\$6.900**



### Hiroshima Roll

Super milo, palta, ciboulette, envuelto en queso crema levemente sopleteado, acompañado de cebolla caramelizada, tocino y bañado en syrup de maracuyá.

**\$8.600**

## Hot Rolls



### Cheese Premium Ebi

Camarón, ciboulette, envuelto en panko, cubierto en salsa cheese.

**\$7.900**



### Sakura Roll

Camarón apanado, palta, queso crema, envuelto en salmón apanado y salsa de salmón ahumado.

**\$8.100**



### Apanado Tori

Pollo teriyaki, queso crema, envuelto en panko, cubierto en salsa bacco y tocino crocante

**\$6.500**



### Tori Fry

Pollo apanado, ciboulette, queso crema, envuelto en panko y salsa cheese.

**\$7.500**



### Super Milo

Carne salteada, ciboulette, queso crema, envuelto en capaccio de vacuno apanado, cubierto en salsa cheese y tocino crocante.

**\$9.600**



### Bacco Crunch

Pollo apanado, ciboulette, queso crema, cubierto en coco-almendra apanada y salsa wine.

**\$6.500**

## Postres

### Brownie Roll

Brownie de chocolate relleno de queso crema y frutilla, envuelto en frutilla.

**\$6.400**



### Oreo Frozen Roll

Roll congelado con crema de oreo, envuelto en galleta de oreo acompañada de salsa choco mango y chocolate.

**\$6.400**

### Cheesecake de coco y camote

Cheesecake de crema de coco, puré y camote glaseado en almíbar de

**\$6.400**







restobar lounge

Alcázar #445,  
Rancagua



CLUB

Local 2  
Avenida San Juan #133,  
Machalí



restobar lounge

Piso 3  
Bulevar Santa Sofía,  
Machalí

 B - Restobar lounge

 B\_restobar

 B\_club\_\_dancebar

2025

[www.brestobar.cl](http://www.brestobar.cl)