



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 rusticas 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 champiñon, choclo, pesto, crema y salsa bacco integrada en la preparación

\$18.500



Papas bacco + Topping de mechada

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

\$20.500



Papas bacco + Topping del Mar

Salmón, camarón, champiñon, 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, pimentón rojo y cebolla morada aderezada en leche de tigre de coco y mango.

\$14.900

Ceviche Marciano

Ceviche de corvina, 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 Marinado, palta, queso crema, ciboulette envuelto en palta.

\$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, 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, salsa curry coco, fideos de arroz frito y papa camote

\$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 y tocino.

\$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 naranja y crumble de chocolate

\$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

2024

www.brestobar.cl