restobar lounge

# Postres

"Reserva espacio para nuestros deliciosos postres"

## Brownie Roll

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

**$7.800**

## Oreo Frozen Roll

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

**$7.400**

## Cheesecake de coco y camote

*Cheesecake de crema de coco, puré y camote glaseado en almíbar de naranja y crumble de chocolate.*

**$7.200**

# Para Compartir

## Órale B $15.300

*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*

## Crispy Rice

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

**$10.800**

## B-Coteo

*Camarones Crocantes* ***(6unidades)***
*Gyosas Caramelizadas* ***(6unidades)***
*Porción de papas*
*Ceviche a nuestro Estilo* ***(Salmón)***
*Tostadas*
***Salsa Acevichada - Salsa de Salmón Ahumado***

**$21.700**

# Para Compartir

## Papas Bravas

*Papas rusticas fritas acompañadas de salsa alioli de ajo y salsa spicy*

**$11.300**

## Papas Bacco

*Papas fritas, acompañadas con salsa bacco y ciboulette*

**$11.300**

***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.*

**$21.800**

### Papas Bacco
**+ Topping del Mar**

*Salmón, camarón, champiñon, queso crema y salsa bacco integrada en la preparación.*

**$24.800**

### Papas Bacco
**+ Topping de Mechada**

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

**$24.800**

# Para Compartir

## Camarones Crocantes

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

**$11.900**

## Buñuelos de Mar

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

**$9.700**

## Gyosas

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

**$7.400**

## Tataki de Atún

*Cortes de Atún sellados en sésamo con salsa ponzu.*

**$12.200**

# 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.*

**$15.700**

## Ceviche a nuestro estilo

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

**$14.400**

## Ceviche Marciano

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

**$14.300**

## Trilogía de ceviche

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

**$26.800**

# Ensalada

## 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.*

**$8.900**

## Ensalada Ranch

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

**$9.300**

# Crêpes

## Crêpe Bacco

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

**$12.800**

## Crêpe de mechada y pastelera de choclo

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

**$15.300**

## Crêpe del Mar

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

**$16.600**

## Crêpe de Carne

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

**$16.900**

# Mix de sushis

## Premium Mix $27.900

***Ocean Roll***
*Salmón, camarón, ciboulette, palta en tempura , cubierto de salsa ponzu y acevichada.*

***Nagasaki Roll***
*Atún marinado, palta, ciboulette, envuelto en salmón.*

***Ebi Mango Roll***
*Camarón apanado, queso crema, palta, envuelto en camarón, cubierto de pebre de mango.*

*Acompañado de:*
- Salsa coco mango
- Salsa Ponzu
- Salsa Acevichada

## Sushi Mix $34.900

***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*

*Acompañado de:*
- Gyosas Fritas
- Salsa Wine

# Sin Arroz

## Chicken Roll

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

**$7.500**

## Num Roll

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

**$7.900**

## Tamagoyaki

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

**$9.900**

## Meat Roll

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

**$10.200**

## Ocean Roll

*Salmón, camarón, ciboulette, palta, envuelto en tempura, con puntos de acevichada y acompañado con salsa ponzu.*

**$10.400**

# Envuelto en palta

## Tori Roll

*Pollo teriyaki, queso crema, ciboulette, envuelto en palta, con puntos de salsa bacco.*

**$7.500**

## Bacco Roll

*Camarón apanado, queso crema, ciboulette, envuelto en palta, acompñado desalsa de salmón*

**$7.700**

## Avocado Roll

*Salmón, ciboulette, palta, envuelto en palta.*

**$9.500**

## Acevichado Roll

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

**$10.000**

# Veggie Rolls

## Tamago Green

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

**$7.200**

## Sankei Roll

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

**$7.200**

## Vegan Roll

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

**$7.200**

## Fukuy Roll

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

**$7.200**

# Especial Rolls

## Klap Roll

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

**$7.700**

## Rainbow Roll

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

**$8.300**

## Kobe Roll

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

**$8.500**

## Bangkok Roll

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

**$8.700**

## Ebi Mango Roll

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

**$9.500**

## Olivo Roll

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

**$10.900**

# Especial Rolls

## Tori Wine
*Pollo apanado, ciboulette, queso crema, cubierto en almendras confitadas y salsa wine.*
**$7.500**

## Nagasaki Roll
*Atún marinado, palta, ciboulette, envuelto en salmón y acompañado de salsa ponzu.*
**$8.800**

## Shiraki Roll
*Camarón apanado, queso crema, palta, envuelto en salmón, salsa acevichada y katsoubushi.*
**$9.500**

## Tori Cheese
*Pollo teriyaki, palta, ciboulette, envuelto en queso crema con toques de merkén*
**$7.400**

## California Cheese
*Camarón apanado, palta, envuelto en queso crema sopleteado, sesamo, ciboulette y bañado en salsa unagi.*
**$7.700**

## Hiroshima Roll
*Super milo, palta, ciboulette, envuelto en queso crema levemente sopleteado, acompañado de cebolla caramelizada, tocino y bañado en syrup de maracuyá.*
**$9.400**

# Hot Rolls

## Bacco Crunch
*Pollo apanado, ciboulette, queso crema, cubierto en coco-almendra apanada y salsa wine.*
**$7.300**

## Apanado Tori
*Pollo teriyaki, queso crema, envuelto en panko, cubierto en salsa bacco y tocino crocante.*
**$7.500**

## Tori Fry
*Pollo apanado, ciboulette, queso crema, envuelto en panko y salsa cheese.*
**$8.500**

## Cheese Premium Ebi
*Camarón, ciboulette, envuelto en panko, cubierto en salsa cheese.*
**$8.700**

## Sakura Roll
*Camarón apanado, palta, queso crema, envuelto en salmón apanado y puntos de salsa de salmón ahumado.*
**$8.900**

## Super Milo
*Carne salteada, ciboulette, queso crema, envuelto en capaccio de vacuno apanado, cubierto en salsa cheese y tocino crocante.*
**$10.600**

restobar lounge

Alcázar #445,
Rancagua

CLUB

Avenida San Juan #133,
Machalí

Bulevar Santa Sofía,
Machalí

2026

www.brestobar.cl