

# MENÚ

T  
A  
P  
E  
O  
S

## Sopa de Nana

\$20.000

borsch, sopa tradicional ucraniana a base de remolacha, repollo, papas, y morron.  
(+ carne de osobuco \$6000)

*borsch, traditional ukrainian beet soup with potatoes, cabbage, bell peppers and spices  
(add ossobuco meat \$6000)*

## Tostón de Hummus

\$22.600

hummus de garbanzo, cebolla roja curada, maní crocante, pan de masa madre  
*chickpea hummus, cured red onions, crispy peanuts, sourdough bread*

## Langostinos Thai

\$27.800

langostinos marinados en ajo, jengibre, hondashi y sriracha, con papines estrellados  
en salsa curry verde

*argentine red shrimp, marinated in garlic, ginger, hondashi & sriracha, with russet  
potatoes in green curry sauce*

## Tostadas de Gírgolas

\$21.200

gírgolas marinadas en limón y jengibre, con pickles de cebolla morada, palta y  
crema de castañas de cajú en tostadas de maíz morado

*hiratake oyster mushrooms marinated in lemon & ginger, with pickled red onion,  
avocado, cashew spread, over hardshell corn tacos*

## Pollo Crispy BBQ

\$24.600

palomitas de muslo de pollo crocante, apanadas y fritas, con salsa casera barbacoa  
*popcorn bits of crispy chicken thigh, breaded and deep fried, with home-made BBQ*

## Poppers de Kimchi & Mac 'n Cheese

\$22.000

croquetas de kimchi con bechamel, y buñuelos de fideos con cheddar y panceta  
*stuffed poppers with kimchi and bechamel, and crispy bacon mac n' cheese balls*

## Portobellos Fritos

\$24.600

portobellos apanados en pan de masa madre, con alioli cítrico, limón

*fried portobello mushrooms in sourdough breadcrumbs, citrus aioli dip, lemon*

## Rotas Rústicas

\$18.600

papas rotas doble cocción, salsa tres quesos, panceta crocante y ciboulet

*rustic potatoes, boiled and fried, triple cheese salsa, crispy bacon, chives*

## Papas Bravas

\$17.600

papas rotas doble cocción, salsa de tomate gochujang

*rustic potatoe boiled, gochujang tomato chili paste*



vegano



vegetariano



picante

BACKROOM®

## Ensalada Mango No. 5

\$22.600

ensalada de cubos de mango tropical, tomate cherry de la huerta, queso roquefort, nueces tostadas, boniato, colchón de verdes  
*fresh tropical mango, garden cherry tomatoes, roquefort blue cheese, toasted walnuts, sweet potato, on a bed of fresh greens*

## Coliflor Asado

\$24.800

bechamel de arvejas con crema de almendras a la naranja, ajo frito, queso rallado vegano, castañas asadas  
*Grilled cauliflower, pea bechamel with almond orange sauce, fried garlic, vegan cheese, roasted chestnuts*

## Panceta Braseada

\$24.600

arroz pilaf, pepinos encurtidos, echallote fritos, jugo de cocción de cerdo  
*braised pork belly, marinated cucumbers, fried shallots, pork broth reduccion*

## Pesca del Día

\$27.800

pesca del día a la plancha, salsa de maní, pepinos quemados, frutilla, alcaparras fritas  
*catch of the day, peanut salsa, charred cucumbers, strawberry, fried capers*

## Hamburguesa Norteamericana

\$24.500

medallón de 210gr, blend de cortes argentinos premium, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, queso cheddar  
*1/2 lb patty of premium blend sirloin, BBQ sauce, caramelized onions, cheddar cheese*

## Sandwich de Pollo Desmechado

\$24.800

pollo desmechado, salsa muhammara de pimientos rojos, lechuga morada, tomate, cebolla a la plancha  
*muhammara roasted red pepper sauce, purple cabbage, tomato, grilled onions*

## Sandwich de Bondiola Braseada

\$24.600

bondiola braseada de 6 hrs de cocción, pickle de cebolla morada, mostaza antigua, rúcula, queso fontina  
*braised short rib for 6 hours, pickled red onion, spicy mustard, rucula, fontina cheese*

## Sandwich de Milanesa de Tomate

\$22.200

tomate organico apanado, mayonesa de polvo de olivas negras, rúculas selváticas, queso dambo  
*tomato milanesa sandwich, black olive mayonnaise, wild arugula, dambo cheese*

## Corte del Día

\$52.200

ojo de bife 500gr, papines andinos fritos, coliflor asado, salsa de pimiento  
*rib eye steak 500gr, grilled russet potatoes, grilled cauliflower, bell pepper sauce*

\* disponible en medio porción de 250gr

\$39.500

## El Profiterol

\$16.200

profiterol casero, helado de americana, frutos rojos  
*home-made profiterol, vanilla bean ice cream, red fruit*

## Don Jameson

\$17.200

helado de crema americana, jameson whisky macerado en especias aromáticas, crocante casero estilo ferrero rocher  
*american style vanilla bean ice cream, jameson whisky macerated in aromatic spices, home-made ferrero rocher chips*

## Torta Backroom

\$17.600

pastel tradicional ruso, capas de crepes de miel, relleno con crema estilo crème fraîche  
*traditional russian cake, soft honey crepe layers, with sweet cream filling*

## Liviano & Fresco

*sutil delicadeza contenida en una copa*

### Rosehip Hop

absolut vodka en cáscara de banana y pimienta negra, rosa mosqueta, cointreau, lillet blanc, angostura bitter de cacao - H.M.

\$12.600

### La Bristol

jameson irish whiskey, frangelico, horchata de barquillo, naranja, durazno, limón - S.A.

\$12.600

### Pistache, Babe

beefeater london dry gin, tio pepe palomino fino jerez, pistacho, limón - S.A.

\$13.200

### Palomares

jose cuervo tequila blanco, pisco huamaní, lillet rosé, licor de saúco, limón, bitters de pomelo y lavanda - F.S.

\$13.800

### Fig Collins

beefeater london dry gin en hoja de higo, vino malbec, arándanos, bitter de naranja, sidra de saúco - S.A.

\$13.600

## CÓCTELES DE AUTOR

## Alegre & Confiado

*cócteles que saben celebrar la vida*

### Spritz Passion

aperol, jim beam bourbon, maracuyá, banana, limón, mumm espumante - S.A.

\$12.800

### Summer of '75

havana 3 años en chai, vino blanco, mango, mumm espumante - S.A.

\$12.800

### Desayuno de Campeones

josé cuervo tradicional 100% agave, havana 3 años, lima, frambuesa, pan tostado, yogurt natural - L.R.

\$13.400

### Golden Hour

chivas regal 12 años, manzanilla y miel, vermouth carpano bianco, vino blanco - F.R.

\$13.600

### Cloud Nine

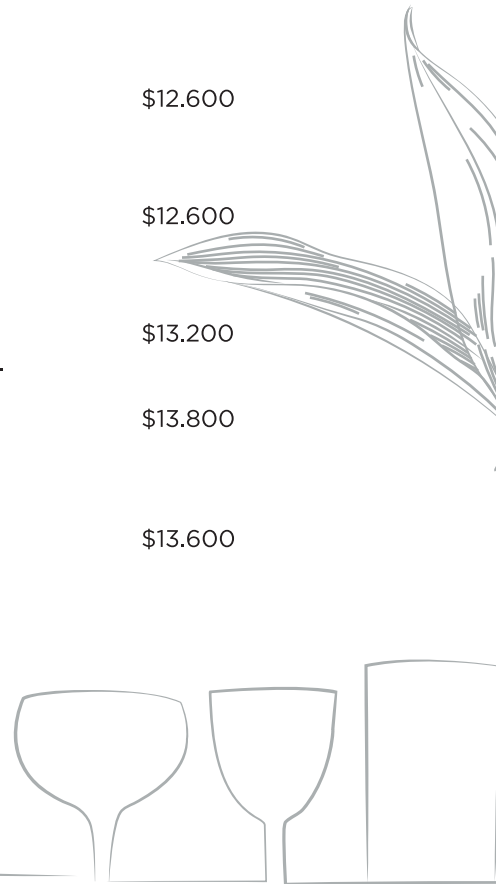
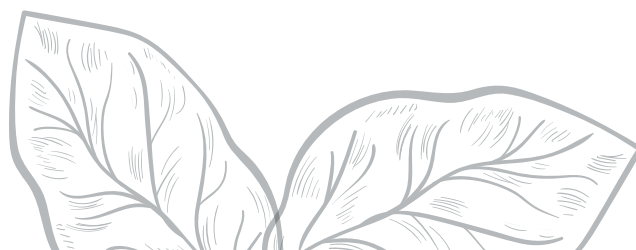
chivas regal 12 años, lima, jengibre, clara de huevo, manzana verde - D.P.

\$13.600

### Suit & Tai

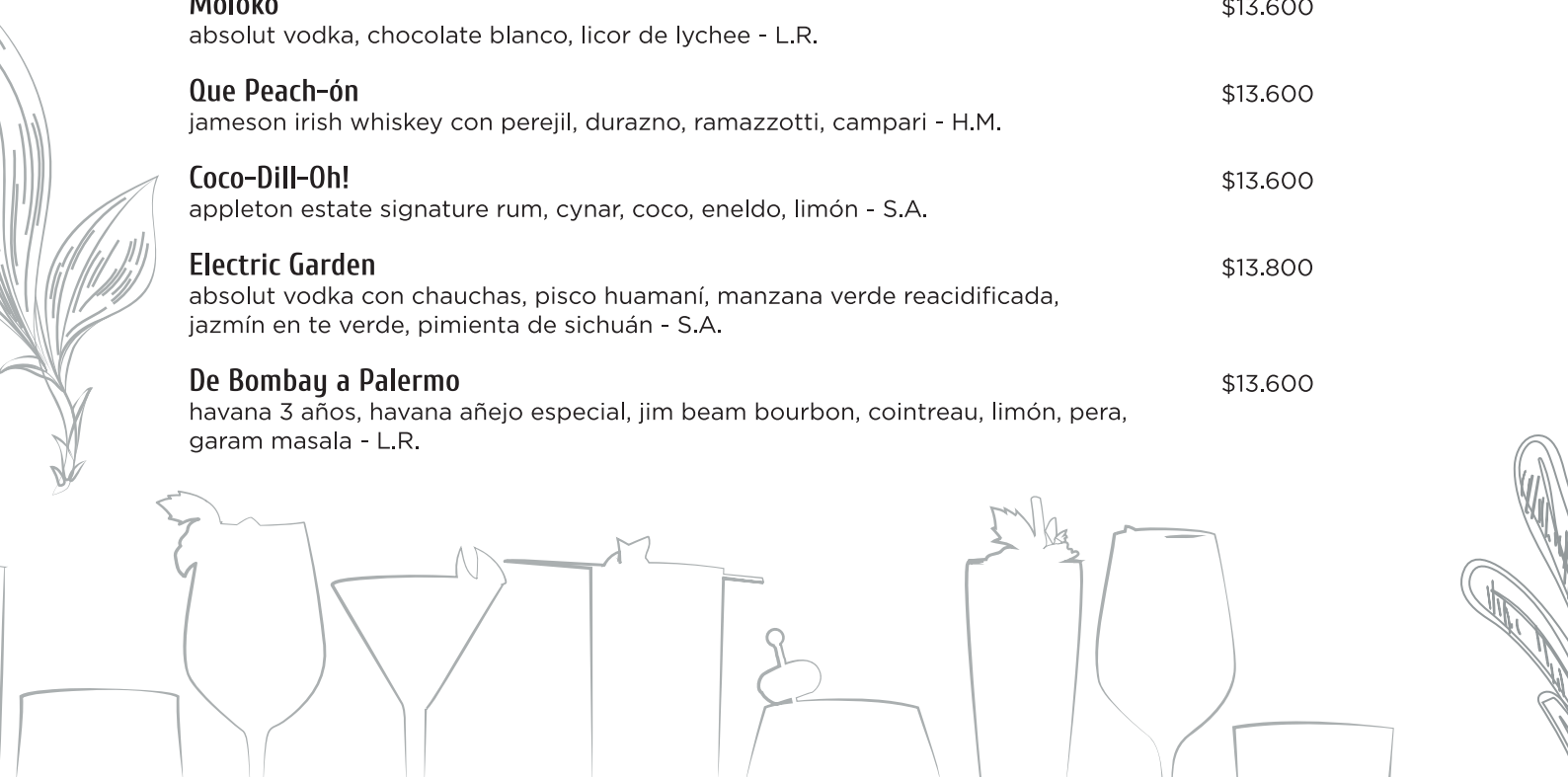
hennessy cognac infusionado con nibs de cacao y coco, falernum, horchata de maní y vainilla, ananá, lima - L.R.

\$14.600



## Vibrante & Excéntrico

*llegó el momento de brillar*



|  |          |
|--|----------|
| <b>Moloko</b><br>absolut vodka, chocolate blanco, licor de lychee - L.R.   | \$13.600 |
| <b>Que Peach-ón</b><br>jameson irish whiskey con perejil, durazno, ramazzotti, campari - H.M.  | \$13.600 |
| <b>Coco-Dill-Oh!</b><br>appleton estate signature rum, cynar, coco, eneldo, limón - S.A.   | \$13.600 |
| <b>Electric Garden</b><br>absolut vodka con chauchas, pisco huamaní, manzana verde reacidificada, jazmín en te verde, pimienta de sichuán - S.A. | \$13.800 |
| <b>De Bombay a Palermo</b><br>havana 3 años, havana añejo especial, jim beam bourbon, cointreau, limón, pera, garam masala - L.R.                | \$13.600 |

## Intenso & Eterno

*sabores memorables*

|   |          |
|---|----------|
| <b>Seré Esa?</b><br>josé cuervo tequila blanco, cynar, vino malbec, amaretto disaronno, lima - H.M.   | \$14.200 |
| <b>Una de Caprese</b><br>beefeater london dry gin fatwash en aceite de oliva y mascarpone, cocchi americano - F.S.  | \$13.600 |
| <b>Martini du Marché</b><br>beefeater london dry gin, mostaza tostada, tio pepe palomino fino jerez, dry vermouth, lillet rosé, vinagre de manzana - L.R. | \$13.600 |
| <b>Uy la Bardié</b><br>bulldog gin en frambuesa, jim beam bourbon, campari, aperol, vino malbec, vermouth rosso - S.A.                                    | \$14.600 |

**Director de Barra:** *Sergio Ancarola*

**Autores:** *Francisco Santibañez, Leonel Romero, Hugo Martínez, Facundo Romero, Diego Palencia*



# W H I S K I E S

## Escocia

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Chivas Regal   12 años               | \$12.000  |
| Chivas Regal Extra   13 años         | \$18.800  |
| Chivas Regal Gold XV   15 años       | \$25.600  |
| Chivas Regal Mizunara                | \$28.500  |
| Chivas Regal Ultis                   | \$54.000  |
| Johnnie Walker Red Label             | \$12.000  |
| Johnnie Walker Black Label           | \$17.000  |
| Johnnie Walker Double Black          | \$27.000  |
| Johnnie Walker Green Label           | \$57.000  |
| Johnnie Walker Blue Label            | \$95.000  |
| Monkey Shoulder                      | \$25.000  |
| The Glenlivet Founder's Reserve      | \$22.900  |
| The Glenlivet   12 años              | \$27.200  |
| The Glenlivet   15 años              | \$37.500  |
| The Glenlivet   18 años              | \$49.500  |
| The Glenlivet   25 años              | \$120.500 |
| Glen Moray   Chardonnay Cask 12 años | \$27.200  |
| Glen Moray   Elgin Heritage 15 años  | \$43.400  |
| Craigellachie   13 años              | \$57.500  |
| Alexander Murray & Co   15 años      | \$64.200  |
| Cragganmore   12 años                | \$37.200  |
| Aberlour   12 años                   | \$32.000  |
| Glenfiddich   12 años                | \$29.000  |
| Glenfarclas   10 años                | \$47.000  |
| Glenfarclas   15 años                | \$69.000  |
| Glenmorangie   10 años               | \$37.500  |
| Glenmorangie Lasanta   12 años       | \$39.000  |
| Glenmorangie   Nectar d'Or           | \$46.800  |
| Glenmorangie   The Quinta Ruban      | \$57.600  |
| Compass Box Peat Monster             | \$35.800  |
| Aberfeldy   12 años                  | \$42.000  |
| Dalwhinnie   15 años                 | \$53.500  |
| Macallan   12 años Triple Cask       | \$61.200  |
| Scapa Skiren                         | \$27.500  |
| Talisker   10 años                   | \$34.600  |
| Highland Park   12 años              | \$78.800  |
| Bowmore   12 años                    | \$53.200  |
| Ardbeg                               | \$45.500  |
| Laphroaig 10 años                    | \$55.500  |
| Laphroaig   Quarter Cask             | \$57.200  |
| Laphroaig   Four Oak                 | \$58.000  |
| Laphroaig   PX Cask                  | \$64.500  |

## Estados Unidos

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Jim Beam                            | \$13.000 |
| Wild Turkey                         | \$15.000 |
| Wild Turkey 101                     | \$17.000 |
| Buffalo Trace                       | \$22.000 |
| Bulleit Bourbon                     | \$28.000 |
| Maker's Mark                        | \$32.000 |
| Woodford Reserve                    | \$35.000 |
| Jack Daniel's                       | \$19.000 |
| Jack Daniel's Honey                 | \$19.500 |
| Jack Daniel's Apple                 | \$19.500 |
| Jack Daniel's Rye                   | \$42.500 |
| Gentleman Jack                      | \$44.500 |
| Jack Daniel's Single Barrel         | \$52.000 |
| Jack Daniel's American Single Malt  | \$57.000 |
| Jack Daniel's Sinatra Select        | \$90.500 |
| Sazerac Rye                         | \$48.000 |
| High West Bourbon                   | \$48.500 |
| Kings County Bourbon                | \$58.500 |
| Basil Hayden Bourbon                | \$64.500 |
| Old Forester 1920 Prohibition Style | \$60.000 |
| Willet Bourbon Pot Still Reserve    | \$66.000 |
| Knob Creek Rye                      | \$59.500 |

## Canadá

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Crown Royal Rye | \$37.600 |
|-----------------|----------|

## Irlanda

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Jameson               | \$12.500 |
| Jameson IPA Cask      | \$14.000 |
| Jameson Black Barrel  | \$16.000 |
| Jameson Triple Triple | \$28.000 |
| Tullamore Dew         | \$19.000 |
| Teeling Small Batch   | \$25.000 |
| Teeling Single Grain  | \$28.000 |
| Dead Rabbit Whiskey   | \$42.000 |





|                                 |                                    |          |                       |                              |          |
|---------------------------------|------------------------------------|----------|-----------------------|------------------------------|----------|
| V<br>O<br>D<br>K<br>A           | Absolut                            | \$12.000 | O<br>T<br>R<br>A<br>S | Pisco Mistral                | \$12.000 |
|                                 | Absolut Elyx                       | \$22.500 |                       | Alto del Carmen Transparente | \$12.000 |
|                                 | Finlandia                          | \$24.500 |                       | 1615 Pisco                   | \$14.600 |
|                                 | Stolichnaya Vodka                  | \$29.200 |                       | Barsol Pisco Quebranta       | \$18.400 |
|                                 | Grey Goose                         | \$34.500 |                       | Barsol Pisco Moscatel        | \$18.400 |
|                                 | Belvedere                          | \$36.800 |                       | Cachaca Velho Barreiro       | \$10.400 |
|                                 |                                    |          |                       | Hennessy V.S.                | \$22.500 |
|                                 |                                    |          |                       | Calvados Cristian Drouin     | \$25.000 |
| G<br>I<br>N                     | Beefeater Gin                      | \$12.000 |                       | Fernet Branca                | \$12.000 |
|                                 | Amazonian Gin                      | \$14.800 |                       | Amargo Obrero                | \$12.000 |
|                                 | Tanqueray Dry Gin                  | \$17.000 |                       | Vecchio Amaro Del Capo       | \$16.000 |
|                                 | Bulldog Gin                        | \$18.800 |                       | Amaro Averna                 | \$16.500 |
|                                 | Bombay Sapphire Gin                | \$21.500 |                       | Amaro Montenegro             | \$18.600 |
|                                 | Malfy Gin                          | \$22.500 |                       | Amaro Nonino                 | \$42.000 |
|                                 | Hendrick's                         | \$26.000 |                       |                              |          |
|                                 | Monkey 47                          | \$28.500 |                       | Aperol                       | \$12.000 |
|                                 | The Botanist                       | \$42.000 |                       | Campari                      | \$12.000 |
|                                 |                                    |          |                       | Cynar                        | \$12.000 |
|                                 |                                    |          |                       | Cynar 70                     | \$12.000 |
| R<br>O<br>N                     | Havana Club Añejo 3 Años           | \$12.000 |                       | Punte e Mes                  | \$12.000 |
|                                 | Havana Añejo Especial              | \$13.800 |                       | Ramazzotti Rosato            | \$12.900 |
|                                 | Havana Club 7 Años                 | \$16.000 |                       |                              |          |
|                                 | Santa Teresa Claro                 | \$18.500 |                       | Carpano Rosso                | \$12.000 |
|                                 | Santa Teresa Añejo                 | \$22.000 |                       | Carpano Bianco               | \$12.000 |
|                                 | Santa Teresa 1796                  | \$36.500 |                       | Carpano Antica Formula       | \$23.500 |
|                                 | Appleton Estate Jamaican Rum       | \$34.400 |                       | Lillet Blanc                 | \$12.000 |
|                                 | Zacapa 23 Años                     | \$42.500 |                       | Lillet Rosé                  | \$12.000 |
|                                 | Diplomatico Mantuano               | \$44.000 |                       | Cocchi Americano             | \$11.600 |
|                                 | Diplomatico Reserva                | \$47.000 |                       |                              |          |
|                                 |                                    |          |                       | Jagermeister                 | \$15.000 |
| T<br>E<br>Q<br>U<br>I<br>L<br>A | Jose Cuervo Blanco                 | \$17.000 |                       | Licor 43                     | \$13.500 |
|                                 | Jose Cuervo Reposado               | \$19.500 |                       | Strega                       | \$13.500 |
|                                 | Jose Cuervo Tradicional 100% Agave | \$22.000 |                       | Strega Limoncello            | \$13.500 |
|                                 | Corralejo Blanco                   | \$26.500 |                       | Bailey's Irish Cream         | \$16.000 |
|                                 | Corralejo Reposado                 | \$28.200 |                       | Amaretto Disaronno           | \$15.800 |
|                                 | Corralejo Añejo                    | \$30.500 |                       | Drambuie                     | \$13.800 |
|                                 | Don Julio Blanco                   | \$35.800 |                       | Frangelico                   | \$15.200 |
|                                 | Don Julio Reposado                 | \$38.800 |                       | Cointreau                    | \$18.500 |
|                                 | Don Julio 1942 Extra Añejo         | \$82.000 |                       | Cointreau Noir               | \$27.500 |
|                                 | Clase Azul Reposado                | \$84.000 |                       | Grand Marnier                | \$18.000 |
|                                 |                                    |          |                       | St. Germain                  | \$29.000 |
|                                 |                                    |          |                       | Suze                         | \$34.500 |
|                                 |                                    |          |                       | Luxardo Kirsch               | \$14.000 |
|                                 |                                    |          |                       | Luxardo Maraschino           | \$15.800 |
|                                 |                                    |          |                       | Benedictine D.O.M.           | \$36.500 |
|                                 |                                    |          |                       | Chambord                     | \$38.500 |







Cerveza hecha con pasión, porque en Minga no hay otra forma de hacer las cosas.  
Así pensaron el proyecto 3 amigos que dejaron todo para emprender y cumplir sus sueños.  
Y hoy es realidad, maridando perfectamente con la idea de Backroom Bar para que puedas escribir tu propia historia.

|                                 |  |         |   |          |
|---------------------------------|--|---------|---|----------|
| C<br>E<br>R<br>V<br>E<br>Z<br>A | <b>German Pils</b><br>srm 4   ibu 30   abv 5   | \$9.300 | <b>Tornado American Stout</b><br>srm 35   ibu 60   abv 6.5  | \$9.900  |
|                                 | <b>Amber Lager</b><br>srm 12   ibu 20   abv 5  | \$9.300 | <b>Juicy IPA</b><br>srm 4   ibu 20   abv 5                  | \$9.600  |
|                                 | <b>#NonStop IPA</b><br>srm 5   ibu 65   abv 7  | \$9.600 | <b>El Malo Golden Barleywine</b><br>srm 7   ibu 40   abv 11 | \$15.200 |
|                                 | <b>2Bondis APA</b><br>srm 6   ibu 40   abv 5.7 | \$9.600 | <b>La Muerte Fase 3 Cacao</b><br>srm 50   ibu 50   abv 12   | \$15.200 |
|                                 |  |         | * consultar por otros estilos                               |          |

|                       |  |          |  |          |
|-----------------------|--|----------|--|----------|
| V<br>I<br>N<br>O<br>S | <b>Padrillos</b><br>malbec                       | \$36.000 | <b>Padrillos</b><br>trifecta                   | \$36.000 |
|                       | <b>Callejón del Crimen</b><br>cabernet sauvignon | \$37.800 | <b>Callejón del Crimen</b><br>chardonnay       | \$37.800 |
|                       | <b>Callejón del Crimen</b><br>malbec reserva     | \$39.900 | <b>Callejón del Crimen</b><br>sémillon         | \$39.900 |
|                       | <b>Malma</b><br>pinot noir reserva familia       | \$41.800 | <b>Malma</b><br>chardonnay                     | \$42.000 |
|                       | <b>Animal</b><br>malbec organic                  | \$45.000 | <b>Cafayate</b><br>terroir de altura torrontés | \$45.000 |
|                       | <b>Arnaldo B</b><br>blend reserva                | \$56.000 | <b>Animal</b><br>chardonnay                    | \$47.000 |
|                       | <b>Siesta</b><br>malbec                          | \$64.000 | <b>Animal</b><br>jardín enchante rosé          | \$49.200 |
|                       | <b>COPA TINTO</b>                                | \$9.600  | <b>COPA BLANCO</b>                             | \$9.600  |

|                                 |                              |          |                                      |           |
|---------------------------------|------------------------------|----------|--------------------------------------|-----------|
| B<br>U<br>R<br>B<br>U<br>J<br>A | <b>Mumm</b><br>extra brut    | \$28.000 | <b>Baron B</b><br>rosé               | \$75.000  |
|                                 | <b>Chandon</b><br>extra brut | \$36.000 | <b>Moët Chandon</b><br>brut imperial | \$365.000 |
|                                 | <b>Chandon</b><br>rosé       | \$38.500 | <b>Veuve Clicquot</b><br>brut        | \$396.000 |
|                                 | <b>Baron B</b><br>extra brut | \$64.000 |                                      |           |

BACKROOM®

📷 backroom.bar  
Jorge Luis Borges 1975

# Sunset Jazz Sessions

LUN A VIER 18.30 HS.

SÁBADOS 18:00 HS.

