

MEDANOSO

ROOFTOP

CLÁSICOS MEDANOSO

FILETE O POLLO DEL BENJA \$12.990
Cubos de filete salteados al wok con ajo, ají cacho de cabra, cila acompañado de pan de la casa. También puede ser en base a pollo. ntro

CHICHARRÓN DE CAMARÓN \$11.990
15 camarones ecuatorianos acompañados de salsa agri dulce y soya.

TARTATÚN \$13.990
Tártaro de atún fresco con palta, cebollín y un toque de salsa de soya. Acompañado de pan y plátano frito.

CEVICHE MEDANOSO \$14.990
Pescado blanco cortado en cubos, con camarón ecuatoriano y pulpo de la casa. Todo marinado en leche de tigre Medanos (limón, perejil, jengibre y leche evaporada), terminado con juliana de cebolla morada y cubos de palta.

CRUDO MEDANOSO \$12.990
Filete de res picado, mezclado con cebolla morada, alcaparras, mostaza Dijon, limón y perejil. Acompañado de pepinillo dill, ají verde, mayonesa casera y tostadas de la casa. Opcional: Manzana verde en cubos y queso azul.

MILANESA CHARRÚA \$12.990
Milanesa de filete o pollo, acompañada de papas fritas en cubos, queso parmesano, chimichurri y salsa pomodoro casera.

PULPO SEVILLANO \$13.990
Láminas de pulpo sobre pasta de aceitunas. Acompañado de papas salteadas

CAMARONES AL CURRY \$13.990
Camarones ecuatorianos en salsa de curry, leche de coco. Acompañado de pan de la casa.

ENTRAÑA DEL OSO \$22.990
Corte angus 100% americano con salsa Medanos. Acompañada de camote y papas fritas.

(*) Platos sujetos a disponibilidad.

SÁNDWICHES

\$10.990

Exquisitos sándwiches de la casa en pan ciabatta o frica. tú eliges como armarlo. Proteína a elección + 5 acompañamientos a elección + papas fritas.

MILANESA DE FILETE

CHURRASCO FILETE O POLLO

• Lechuga • Palta • Cebolla morada • Cebolla caramelizada • Tomate • Pimentones Asados • Queso Fundido • Queso Cheddar • Mayonesa Casera • Tocino • Champiñones Salteados • Pepinillo Dill • Salsa Barbecue • Ají Verde • Queso Azul

CHURRASCO ASALTADO

Láminas de filete salteadas al wok con cebolla morada, tomate, jengibre y papa hilo, en frica /papas fritas.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA PAO \$9.990
Lechuga costina, camarones salteados al ajillo, tomate deshidratado en aceite de oliva, queso parmesano, zanahoria y puerro frito con dressing al pesto.

ENSALADA DEL BOSQUE \$9.990
Lechuga costina con pollo al ajillo, manzanas verdes, nueces acarameladas, fideos chinos (fritos), palta y queso azul. Dressing de mostaza miel.

CÉSAR TUNA \$9.990
Mix de hojas verdes aderezadas con reducción de balsámico y soya, atún sellado con semillas tostadas, crutones, queso parmesano y tomates cherry.

ENSALADA DE LA PEPA \$9.990
Base de hojas verdes y camarones apanados (8 unidades), bolas de queso ricotta apanadas con semillas tostadas, crutones, tomates cherry, champiñones y dressing de maracuyá.

ENSALADA DEL NORTE \$9.990
Ensalada de jamón serrano, zapallo italiano grillado, láminas de palta y queso parmesano. Acompañado de mix de hojas verdes y aderezo de vinagreta a la miel.

ENSALADA DEL SUR \$9.990
Salmón sellado en miel con mix de hojas verdes, palta, tomate cherry, endivias, aceitunas sevillanas y negras, coulis de albahaca, semillas y dressing de mostaza.

WOK A FONDO

1/2 ST LOUIS BABY BACK RIBS \$21.990 **MADE IN USA**
American Baby Back Ribs, con salsa BBQ, acompañado de papas fritas, arps de cebolla y ensalda coleslaw.

FULL ST LOUIS BABY BACK RIBS \$32.990
American Baby Back Ribs, con salsa BBQ, acompañado de papas fritas, aros de cebolla y ensalda coleslaw.

RISOTTO DEL MONASTERIO TRAPENSES \$11.990
Suave risotto con queso parmesano, crema y un toque de coñac. Acompañado de camarones salteado al ajillo.

MEDANAPOLI \$13.990
Escalopa de carne apanada a la inglesa con salsa pomodoro, queso mantecoso gratinado al horno. Acompañado de un ratatouille de verduras y pimentón asado.

FILETE A LO MORÓN \$13.990
Medallón de filete en reducción de balsámico, tomate cherry y rábano. Sobre pastelera de choclo.

ATÚN ALVINO \$13.990
Atún sellado a la inglesa, con reducción de soya dulce, maní sobre puré de palta y croqueta de papa al achioté rellena de queso mantecoso.

SALMÓN PAISA \$13.990
Salmón apanado en quinoa. Acompañado de vegetales asados, sobre arroz árabe, con un toque de semillas tostadas y soya.

GRANO CHIFLADO \$11.990
Arroz chifa de filete, pollo o camarón, todo salteado con cubos de cebolla morada, pimentones, zapallo italiano, zanahoria, champiñones, tortilla de huevo y un toque agri dulce opcional.

TALLARÍN THAI \$12.990
Tallarines de arroz salteados al wok, camarones ecuatorianos adobados al curry, leche de coco y un toque de castañas cajú.

FILETE ASALTADO \$13.990
Trozos de filete salteado con cebolla morada y tomate, con un toque de jengibre y soya. Acompañado de arroz blanco y papas fritas.

CHORRILLANA MEDANOSO \$13.990
Filete salteado con cebolla caramelizada. Acompañado de huevos fritos y papas fritas.

TALLARÍN MEDANOSO \$12.990
Spaguetti al wok, salteado de cebolla morada, zapallo italiano, champiñones y pimentón. Elije con filete, pollo o camarón.

POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$5.490

CREME BRULLE CASERO \$4.490
Clásico de Vainilla.

CELESTINO MEDANOSO \$4.490
Rica masa de panqueque templado, en salsa de manjar o miel de palma y un toque de azúcar flor. Acompañado de una bola de helado.

ACARAMELADO DE MANZANA \$5.490
Rodajas de manzana verde caramelizada con azúcar rubia sobre masa de panqueques y helado de vainilla.

HELADOS ARTESANALES \$4.490

TWIX CON HELADO \$4.990
Galleta con caramelo bañado en chocolate acompañado de helado.

SUGERENCIAS

DEL CHEF

\$14.900

Inspiración del día

CAFETERÍA

ESPRESSO \$2.000

ESPRESSO DOBLE \$2.900

CORTADO \$2.200

AMERICANO \$2.900

TÉ O INFUSIÓN \$1.500

TÉ SABORIZADO \$2.500

IRISH COFFEE \$4.200

CAFÉ MEDANOSO \$4.200
Café, más elección de un licor.

MEDANOSO

BURGERS

CLASSIC BURGER \$6.990
Hamburguesa casera de vacuno o vegetariana, queso cheddar, lechuga, tomate, salsa medanos.

SWEET BLUE CHEESE \$7.490
Hamburguesa casera de vacuno o vegetariana, queso azul, cebolla caramelizada, rúcula, pimentón asado salsa al cilantro.

CHEESE BURGER \$5.990
Hamburguesa casera de vacuno o vegetariana, queso cheddar.

LA SUTRA MEDANOSO \$7.490
Hamburguesa casera de vacuno o vegetariana, queso mantecoso, queso cheddar, lechuga, tomate, aros de cebolla, salsa hot, salsa Medanos.

CLASSIC BURGER 2.0 \$7.490
Clásica Medanos + cebolla morada, tocino crujiente, pepinillo.

NICO GRILLE \$7.490
Hamburguesa casera de vacuno o vegetariana, queso cheddar, cebolla grillada, tocino crujiente, salsa Medanos.

TATAN BBQ \$7.490
Hamburguesa casera de vacuno o vegetariana, queso cheddar, tocino crujiente, aros de cebolla, salsa BBQ.

VEGGIE POLI \$7.490
Rúcula, pimentón morrón asado, coulis de albahaca y salsa de cilantro.

*** INGREDIENTES HAMBURGUESA VEGETARIANA**
Hamburguesa casera de quinoa, garbanzo, perejil, semillas tostadas con soya.

AGREGADOS

- Hamburguesa Vegetariana **+\$1.900**
- Tocino Crujiente **+\$1.090**
- Palta **+\$1.290**
- Hamburguesa Doble **+\$1.900**
- Champiñones **+\$1.090**
- Doble Queso Cheddar **+\$1.090**

ACOMPÑAMIENTOS

- Porción Papas Fritas **+\$1.190**
- Onion Rings **+\$3.990**

MEDANOSO

ROOFTOP

WHISKY

Whisky J. Walker Red Label	\$5.900
Whisky J. Walker Black Label	\$6.900
Whisky J. Walker Double Black Label	\$8.900
Whisky J. Walker Gold Label	\$12.900
Whisky J. Walker Green Label	\$9.900
Whisky J. Walker 18 Años	\$19.900
Whisky J. Walker XR 21	\$22.900
Whisky J. Walker Blue Label 40°	\$26.900
Whisky Buchanans	\$6.900
Old Par 12 años	\$6.900
Chivas Regal 12 años	\$7.900
Chivas Regal 18 Años	\$10.900
Ballantines 12 Años	\$6.900
Famous Grouse Whisky	\$5.900

AMERICAN WHISKY

Bulleit (Bourbon)	\$5.900
Jack Daniel's No°7 Tenesse	\$6.500
Wild Turkey	\$6.900
Fireball	\$6.500
American Honey	\$6.900

SINGLE MALT

The Glenlivet 15 años	\$9.900
The Singleton 12	\$7.900
The Singleton 15	\$9.900

PISCO

Mistral Gran Nobel (40°)	\$7.900
Mistral Nobel (40°)	\$6.300
Mistral 40°	\$4.900
Mistral 35°	\$4.600
Horcón Quemado 35°	\$4.900
Horcón Quemado 40°	\$5.600
Control C Triple Destilado	\$4.900
Alto del Carmen 35°	\$4.600
Tamay Especial 40°	\$4.900
Tamay Especial 35°	\$4.600
Pisco 1733 35°	\$4.600
Pisco 1733 40°	\$4.900
2 Cortos de Pisco + Bebida + Red Bull	\$9.900

GIN

Tanqueray	\$5.900
Tanqueray Ten	\$7.900
Beefeater	\$5.900
Hendrick's	\$7.900
Bulldog	\$6.900
Tropical Gin (Gin + Red Bull Yellow Edition)	\$6.900

TEQUILA

Don Julio Blanco	\$6.900
Don Julio Reposado	\$8.900
Olmecca Blanco	\$4.900
Olmecca Reposado / Dorado	\$5.400

VODKA

Ciroc	\$7.900
Ciroc Pineapple	\$7.900
Ciroc Red Berry	\$7.900
Smirnoff	\$4.900
Absolut Original	\$5.900
Absolut Sabores	\$5.900
Grey Goose	\$8.200
Grey Goose La Poire	\$8.200
Skyy	\$4.900

SIGNATURE DRINKS

MEDANOSO

LA KANKE \$7.900
Icono de los signature drinks. Amiga y clienta cercana sigue encabezando esta historia con Gin Tanqueray tradicional y Ginger Beer casera.

LA BOTELLA DE PABLO \$7.500
Pablo juntó lo frutal del pisco Mistral Nobel, lo aromático de la canela y lo fresco de la manzana.

ATARDECER EN VENECIA \$7.900
¿Como sería un atardecer en Venecia? No sabemos pero imagínatelo con este cocktail. Aperol y sus ingredientes caseros.

DR. VINAGRE \$8.900
Llega para curarte todos los males con damascos turcos y vinagre en una reducción. Bueno, con vodka Ciroc vas a descubrir nuevas sensaciones.

LA TORTUGA ROSA \$7.900
Con pasos lentos pero seguros, viene llegando para quedarse con Campari y Pisco Horcón Quemado, atrévete.

DUNA ESTRELLA \$8.900
Las dunas tienen distintos nombres dependiendo de la forma, con Zacapa 23 y pimentón rojo caramelizado, lo mejor para la estrella del Medanos.

EL CAFETERO \$6.900
¿Quieres despertar y seguir el carrete? Prueba este cocktail que no te va a dar alas pero sí energía para seguir, con BULLEIT bourbon y fruta de la pasión le daremos ese toque fresco y refrescante a un buen café.

SOURS

PISCO CLÁSICO \$4.900

PISCO SOUR CATEDRAL \$6.900
El mismo sour con Pisco Mistral pero más grande.

PISCO SOUR SABORES \$5.900
Pisco Mistral y sabor a elección:
Frambuesa / Piña / Jengibre / Menta.

PISCO SOUR CATEDRAL SABORES \$7.900
Pisco Mistral y sabor a elección en tamaño Catedral

COCTELERÍA

CLÁSICA

MINT JULEP \$6.900
Los sabores de bulleit bourbon con la frescura de los cítricos.

MOSCOW MULE IN THE HOUSE \$8.900
Vodka Ciroc blue, toque de limón y ginger beer de la casa.

FLORA DORA \$7.900
Hendricks, frambuesas y cítricos para despertar el paladar.

OLIVE MARTINI \$5.900
Nuestra versión del clásico con Gin Beefeater.

NEGRONI RUSMARINUS \$8.900
Percibe un clásico con todos tus sentidos a base de Gin Tanqueray Ten.

MOJITO DEL CANTINERO \$5.600
El clásico mojito con toques de la cantina Medanos.

MOJITO SABORES \$5.900
Pampero blanco, menta, limón y frutos de temporada a elección del cliente.

MOJITO PARIS \$6.500
La frescura de la menta con las burbujas de viñamar brut.

CAIPIRIÑA \$4.900
Cachaca 51, limón sutil y Syrope de la casa.

COSMOPOLITAN \$5.500
Con toques In the house of Medanos.

MARTINI DELUXE CITRUS \$6.900
Mejorando hasta lo clásico con Gin Tanqueray Ten.

BLACK RUSTY NAIL (CLAVO OXIDADO) \$6.900
Un clásico con JW. Black Label

PIÑA COLADA DE LA CASA \$5.900
Fresco - Clásico - Tropical

OLD FASHIONED PREMIUM \$7.900
Con JW. Double Black

MARGARITA PLATINUM \$8.900
Tequila Don Julio Blanco ¿Es necesario decir más?

LONG ISLAND ICE TEA \$9.900
Gin Tanqueray, tequila Olmecca blanco, vodka y triple sec.

CHAMPAGNE & ESPUMANTES

Mumm Cordon Rouge Brut \$69.900

Mumm Cuvee Reserve Extra Brut \$24.900

Leyda Espumante Extra Brut \$29.900

Viñamar Espumante Brut Metodo Tradicional \$17.900

Viñamar Espumante Extra Brut \$16.900

Viñamar Espumante Brut Unique \$15.900

Viñamar Espumante Brut \$14.900

Chandon Brut (Argentina) \$24.900

Moët & Chandon Brut Imperial (Francia) \$79.900

Caballo Loco Brut Nature \$29.900

Cinsano Prosecco \$17.900

Dom Pérignon Brut Vintage \$240.000

Copa Viñamar Brut \$3.500

Copa Leyda Extra Brut \$5.900

JÄGERMEISTER DRINKS

Jägermeister Shot \$3.900

Jägermeister, sumo de limón y Thomas Henry ginger beer \$7.900

Jägermeister + Red Bull \$5.900

Jägermeister Mojito \$5.900

Jägerboom, corto de Jäger + corto de Bulleit Bourbon \$7.900

APEROL Y OTROS SPRITS

Aperol Spritz \$5.900

Campari Spritz \$5.900

St. Germain Spritz \$6.900

Ramazzotti Spritz / Rosato \$5.900

SANGRÍA MEDANOSO

COPÓN \$5.900

JARRA \$19.900

RON

Pampero Aniversario \$6.900

Pampero Selección \$5.900

Pampero Especial \$5.500

Zacapa Ambar \$6.500

Zacapa Gran Reserva (23) \$9.900

Zacapa XO \$14.900

Abuelo 12 años \$7.900

Abuelo 7 años \$6.900

LICORES

Baileys \$4.900

Frangelico \$5.400

Disaronno \$5.400

Drambuie \$5.900

Fernet Branca con bebida \$5.500

Campari + bebida o jugo \$5.900

CERVEZAS

Schop Heineken Extra Cold \$3.400

Premium e Internacionales

Chelada \$1.000

Michelada \$1.500

Royal Guard \$3.200

Royal Guard Scotch Ale \$3.300

Heineken \$3.600

Sol \$3.600

Blue Moon \$3.900

Corona Extra \$3.600

Peroni \$3.600

Grolsch 450 cc \$4.900

Premium de Especialidad

Austral Lager \$3.900

Austral Calafate \$3.900

Austral Torres del Paine 500 cc \$4.900

Kunstmann Torobayo \$3.900

Kunstmann lpa \$3.900

Kunstmann Gran Torobayo 500 cc \$4.900

Szot Rubia al Vapor \$3.900

Szot Amber Ale \$3.900

Szot Negra Stout \$3.900

Sin Alcohol

Heineken 0.0 \$3.400

BEBIDAS

Pepsi, Light y Zero \$1.900

Canada dry y Light \$1.900

Coca-Cola (Regular, Light y S/A) \$1.900

Fanta (Regular y Zero) \$1.900

Sprite (Regular y Zero) \$1.900

Nordic (Mist, Zero y tónica) \$1.900

Agua Perrier C/G \$2.500

Porvenir S/G \$1.900

Vital S/G, C/G \$1.900

BEBIDAS PREMIUM

Agua Tónica 1724 \$2.500

T. Henry Ginger Beer \$2.500

T. Henry Ginger Ale \$2.500

T. Henry Tónica \$2.500

Fever-Tree Aromatic tonic \$2.500

Fever-Tree Indian Tonic \$2.500

BEBIDAS ENERGIZANTES

Red Bull Tradicional \$2.500

Red Bull Sugar Free \$2.500

Red Bull Yellow Edition \$2.500

Monster 310cc \$2.500

LIMONADAS

• Tradicional • Menta

• Jengibre Menta \$2.900

• Endulsada Con Miel \$3.300

• Limonada de Frutas \$2.500

• Jugos Naturales \$2.500



Se dice que el Medanos sigue creciendo.
Cada conversación, cada risa, cada lágrima...
Es un grano de arena más, en la cumbre de la duna...