



# 80 SILLAS

**80 SILLAS REGRESA.  
ES COMIDA DE MAR Y DE MONTAÑA,  
PERO MÁS DE MAR.**

**LOS BLACKBOURN**

# ENTRADAS

PESCADO CURADO, PESTO DE TOMATES  
SECOS, TAPENADE, PAN

**\$28.900**

COGOLLOS DE TUDELA A LA PARRILLA,  
MANTEQUILLA DE NUEZ Y ANCHOA, PANGRATTATO

**\$23.800 - VEGANO: \$22.900**

CRUDO DE PESCADO, CREMOSO DE ALMENDRAS  
Y AJO, PIMIENTO CONFITADO

**\$28.900**

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN, PAPITAS  
CRIOLLAS, TOCINETA, CEBOLLA Y CILANTRO EN  
ADEREZO DE SUERO COSTEÑO Y LIMÓN

**\$32.800**

CRUDO DE RES AHUMADO, EMULSIÓN DE  
MOSTAZA Y ENELDO, ENCURTIDOS, PAN

**\$26.900**

CALAMARES PARRILLADOS, GUISANTES,  
ROMESCO DE AJÍES

**\$26.900**

CALDILLO DE MARISCOS, AGUA DE COCO,  
LIMONARIA Y CHILLI

**\$34.900**

BOCADOS DE PESCADO Y AGUACATE EN  
TEMPURA, DASHI Y MAYO DE HIERBAS

**\$28.900**

ENSALADA DE QUESO FUNDIDO, PERAS A LA PARRILLA,  
MIX DE LECHUGAS, MIEL DE VINO BLANCO

**\$28.900 - VEGANO: \$22.900**

MOLLEJAS, PURÉ DE FRÍJOL BLANCO,  
CHIMICHURRI DE ESPINACAS A LA BRASA

**\$26.800**

# FUERTES

FILETE DE PESCADO AL SARTÉN, PURÉ DE COLIIFLOR, SLAW DE HINOJO Y NARANJA

**\$ 42.800**

FILETE DE PESCADO AL HORNO EN PAPILOTE CON PUERRO Y PAPA, CONFITADO EN MANTEQUILLA DE AZAFRÁN

**\$42.800**

POLLO BRASEADO EN SOYA Y JENGIBRE, ARROZ AL VAPOR, HIERBAS FRESCAS

**\$32.800**

KOFTAS DE CORDERO, ENSALADA DE QUINUA, ADEREZO DE YOGURT Y LIMÓN ENCURTIDO

**\$36.800 - VEGANO: \$28.900**

ESTOFADO DE COLA DE RES (SIN HUESO), MILHOJA DE PAPA

**\$44.800**

STEAK DE CERDO A LA BRASA, POLENTA, REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y CEBOLLAS

**\$42.800**

LANGOSTINOS, GNOCCHIS DE PAPA, RAGÚ DE TOMATES ASADOS

**\$42.800 - VEGETARIANO: \$24.900**

TORTELLINIS DE QUESO DE CABRA, CAPONATA DE BERENENJA, RÚGULA

**\$32.800**

**VEGANO CON SPAGHETTI: \$24.900**

SPAGHETTI, MARISCOS AL SARTÉN, MANTEQUILLA DE AJOS ASADOS, GREMOLATA

**\$42.800**

# SEGÚN DISPONIBILIDAD

ENVUELTO DE CANGREJO Y PLÁTANO POPOCHO  
AL VAPOR, SOFRITO DE AJÍ DULCE

*\$ 23.800*

PESCADO AL CARBÓN, MOJO DE  
CILANTRO Y COCO, BOK CHOY

*\$ 44.800*

ATÚN PARRILLADO, ESPÁRRAGOS,  
SALSA HOLANDESA DE PIMIENTA VERDE

*\$ 44.800*

# POSTRES

MANZANA DE AGUA EN TEMPURA,  
CHIBOUST DE PISTACHIO, HELADO

**\$14.800**

TARTA DE CHOCOLATE, CREMA DE CAFÉ  
Y AVELLANA, CARAMELO SALADO

**\$14.800**

CREME FRAICHE CASERO, FRUTAS  
MACERADAS, TEXTURA DE MIEL

**\$12.800 - VEGANO \$12.900**

PUDDING AL VAPOR DE UCHUVA  
Y HUACATAY, SALSA INGLESA

**\$14.800**

# VINOS

## BURBUJAS

ESPUMOSO SAINT LOUIS BRUT, BLANC, FRANCIA

**65.900 - 🍷 13.900**

PROSECCO TENUTA SANT'ANNA, GLERA,  
VÉNETO, ITALIA **109.900**

## BLANCOS

CHOCALÁN "PRÓLOGOS", SAUVIGNON BLANC, CHILE

**114.900 - 🍷 23.900**

DOMAINE WACHAU TERRASSEN, RIESLING, AUSTRIA

**124.900**

ABALO MÉNDEZ, ALBARIÑO, RIAS BAIXAS, ESPAÑA

**148.900**

AGUSTÍ TORELLÓ "XIC", XAREL-LO, PENEDÉS, ESPAÑA

**99.900 - 🍷 20.900**

EMILIANA NOVAS, CHARDONNAY, VALLE  
DE CASABLANCA, CHILE

**105.900**

SALENTEIN PORTILLO, SAUVIGNON BLANC,  
MENDOZA, ARGENTINA

**99.900**

MORANDÉ RESERVA GEWURZTRAMINER,  
VALLE DE CASABLANCA, CHILE

**98.900**

CANTINA COLLI EUGANEI, PINOT BIANCO,  
VÉNETO, ITALIA

**99.900 - 🍷 20.900**

## ROSADOS

MINA VELHA, TOURIGA NACIONAL, LISBOA, PORTUGAL

**79.900**

AMALAYA, MALBEC TORRONTÉS, SALTA, ARGENTINA

**109.900 - 🍷 22.900**

## TINTOS

SALENTEIN PORTILLO, MALBEC,  
MENDOZA, ARGENTINA

**94.900 - 🍷 19.900**

ÁLAMOS, MERLOT, MENDOZA, ARGENTINA

**99.900**

PRUNO CRIANZA, TEMPRANILLO,  
RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

**154.900**

SIBARIS GRAN RESERVA, CARMENERE,  
VALLE DE MAIPO, CHILE

**142.900 - 🍷 27.900**

MORANDÉ RESERVA PINOT NOIR, VALLE  
DE CASABLANCA, CHILE

**119.900 - 🍷 24.900**

SOLA FRED NEGRE, CARIGNAN, MONSTANT, ESPAÑA

**124.900**

# CÓCTELES DE LA CASA

## 80 SOUR

Pisco mosto verde, viche, limón, clara,  
Angostura **\$26.000**

# CÓCTELES EMBOTELLADOS

## COROZO COSMO

Absolut, corozo, limón mandarino,  
licor de naranja **\$26.000**

## LIFE AQUATIC

Beefeater, toronja, feijoa, limón  
**\$26.000**

## MEZCALITA

Altos Reposado, mezcal, jengibre,  
miel de acacia, limón  
**\$26.000**

# SANGRÍA

4 - 6 personas **\$96.000**

2 - 3 personas **\$48.000**

## ROSADA

Vino rosado, Havana  
Club Añejo Especial, Lillet  
Rosé, fresa, albahaca

## TINTA

Vino tinto, Havana Club  
Añejo Especial, toronja,  
corozo, mora

# HIGHBALLS & SPRITZ

Servimos nuestros gin tonic  
en vaso largo así la burbuja perdura más.

## BEEFEATER Y FEVER TREE INDIAN

con aceituna y romero

**\$28.000**

## LILLET BLANC Y FENTIMAN'S CONNOISSEUR'S

con fresa y albahaca

**\$28.000**

## MONKEY 47 Y TÓNICA SAN PELLEGRINO

con limón mandarino

**\$52.000**

## CHILCANO

Pisco Viñas Oro y  
fentiman's ginger  
con romero

**\$30.000**

## RIOHACHA SPRITZ

Asawaa Aperitivo de  
Iguaraya, Lillet Blanc,  
prosecco, tónica

**\$26.000**

## FRENCH SPRITZ

Lillet Rosé, St. Germain  
prosecco, soda

**\$26.000**



# CERVEZA EN BOTELLA

STELLA ARTOIS \$12.000

CORONA \$11.000

MOONSHINE WITBIER \$12.000

CLUB COLOMBIA \$8.000

BBC CAJICÁ MIEL \$12.000

# TÓNICA

FEVER TREE \$9.000

SAN PELLEGRINO TONICA \$9.000

FENTIMAN'S ORANGE \$9.000

FENTIMAN'S CONNOISSERUR'S \$9.000

# AGUA

ILLIMITADA Y FILTRADA EN CASA  
CON O SIN GAS \$4.500

SAN PELLEGRINO \$10.000

ACQUA PANNA \$10.000

# OTROS

GASEOSAS \$6.500

LIMONADA NATURAL \$4.500

JUGO DE MANDARINA \$7.000

CORELIA AGUA GASIFICADA CON LIMÓN  
\$8.000

## APERITIVOS

	BOT	TRAGO	MEDIA
DUBONNET	\$180.000	\$18.000	
LILLET BLANC	\$220.000	\$20.000	
LILLET ROSÉ	\$220.000	\$20.000	
ASAWAA APERITIVO	\$200.000	\$19.000	
APEROL	\$210.000	\$19.000	

## VODKAS

	BOT	TRAGO	MEDIA
ABSOLUT	\$200.000	\$20.000	\$105.000
GREY GOOSE	\$400.000	\$37.000	
WYBOROWA	\$170.000	\$17.000	

## RONES Y CAÑA

	BOT	TRAGO	MEDIA
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	\$330.000	\$33.000	
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$230.000	\$21.000	
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$180.000	\$17.000	
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$170.000	\$16.000	
LA HECHICERA	\$330.000	\$33.000	
VICHE VÍBORA	\$120.000	\$14.000	

## WHISKIES BLENDED

	BOT	TRAGO	MEDIA
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$510.000	\$47.000	
CHIVAS REGAL EXTRA	\$280.000	\$28.000	\$145.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$260.000	\$26.000	
BUCHANAN'S DELUXE	\$290.000	\$27.000	

## WHISKIES SINGLE MALT

	BOT	TRAGO	MEDIA
THE GLENLIVET 18 AÑOS	\$580.000	\$58.000	
THE GLENLIVET 15 AÑOS	\$410.000	\$41.000	
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	\$290.000	\$29.000	
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$330.000	\$31.000	
MACALLAN 12 TRIPLE CASK	\$490.000	\$49.000	

## WHISKIES AMERICAN | IRISH

	BOT	TRAGO	MEDIA
JAMESON	\$220.000	\$22.000	

## GINEBRAS

	BOT	TRAGO	MEDIA
MONKEY 47	\$440.000	\$45.000	
BEEFEATER 24	\$310.000	\$29.000	
BEEFEATER PINK	\$240.000	\$24.000	
BEEFEATER	\$200.000	\$20.000	\$105.000
PLYMOUTH	\$370.000	\$37.000	
HENDRICK'S	\$360.000	\$33.000	

## TEQUILAS Y MEZCAL

	BOT	TRAGO	MEDIA
ALTOS REPOSADO	\$290.000	\$29.000	
ALTOS PLATA	\$280.000	\$28.000	
DON JULIO REPOSADO	\$370.000	\$34.000	
SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ	\$330.000	\$31.000	

## BRANDY

	BOT	TRAGO	MEDIA
DON PEDRO 12 AÑOS	\$270.000	\$25.000	

## COGNAC

	BOT	TRAGO	MEDIA
HENNESSY VSOP	\$540.000	\$54.000	

## GRAPPA

	BOT	TRAGO	MEDIA
CELLINI BLANCA	\$350.000	\$35.000	

## PISCO

	BOT	TRAGO	MEDIA
VIÑAS DE ORO	\$270.000	\$25.000	

## LICORES

	BOT	TRAGO	MEDIA
COINTREAU	\$270.000	\$25.000	
DISARONNO	\$290.000	\$27.000	
SAMBUCA LUCANO	\$270.000	\$21.000	