

— J.W. —
BRADLEY
· LTD ·
EST 1875

Starters

Burrata

Burrata con pesto de morrón amarillo, tomates cherries
marinados, hojas de estación y frutos secos.

(Apto vegetariano y celíaco)

— \$18,000 —

Chicken Crunch

Croquetas de pollo con panceta y queso parmesano
más dip de salsa ranch.

— \$16.500 —

Tiradito de Pesca del Día

Láminas de pesca del día más salsa huancaína,
cremoso de palta, semillas de sésamo y batatas pay.

(Apto celíaco)

— \$19.000 —

Grilled Provolone

Provoleta rellena de pesto de pimiento rojo,
ragout de hongos, cebolla caramelizada y albahaca.

(Apto vegetariano y celíaco)

— \$18.500 —

Sweetbread

Mollejas con salsa criolla de mango, chimichurri y limón asado.

(Apto celíaco)

— \$22.000 —

Ceviche

Ceviche de pesca del día marinado en leche de tigre de wasabi
y pepino más choclo, cebolla morada, batata pay y maíz cancha.

(Apto celíaco)

— \$22.300 —

Berenjenas Parmesananas

Berenjena asada con emulsión de zanahoria, ragout de hongos,
queso raclette, frutos secos y pesto de rúcula.

(Apto vegetariano y celíaco)

— \$17.500 —

Vieiras Gratinadas

Vieiras gratinadas con crema de limón, cilantro y lima.

— \$22.000 —



Suggested wine glass:
DV CATENA CABERNET MALBEC
\$11.000



— Salads —

Simplon Salad

Quinoa acompañada de juliana de zanahoria, cebolla morada, portobellos, choclo salteado, tomate y palta.
(Apto vegetariano y celíaco)

\$17.000

Last Call Poke Bowl

Arroz basmati, palta, cebolla morada en pickle, mango, chips de boniato, arvejas, salmón y semillas de sésamo.

\$17.500

— Main —

Calais Fish

Pesca del día acompañado de puré de arvejas, emulsión de remolacha y vegetales babies asados.
(Apto celíaco)

\$27.000

Italian Pasta

Ñoquis bicolor en masa al huevo y tinta de calamar, rellenos con salsa de hongos y panceta.
(Apto vegetariano)

\$21.200

Bucarest

Milanesa de nalga con spaghetti salteado en manteca de ajo y salvia.

\$25.300

New Railroad

Hamburguesa de carne con queso raclette, compota de cebolla, panceta y salsa barbacoa acompañado de papas fritas.

\$21.900

Milan Risotto

Risotto de hongos y cebolla, queso parmesano y manteca.
(Apto vegetariano y celíaco)

\$21.800

Sushi

Belmond Express

— 30 PIEZAS —

DUBLIN ROLL (5P)

Palta y queso envuelto en arroz y alga con tartar de pesca blanca.

BELFAST ROLL (5P)

Salmón rosado cocido con queso tipo phila envuelto en arroz acompañado con panko.

CORK ROLL (5P)

Palta y queso envuelto en arroz con tartar de salmón marinado.

GALWAY ROLL (5P)

Salmón, palta y queso envuelto en arroz con alga por fuera y langostinos apanados.

NIGIRI DE LANGOSTINO

NIGIRI DE SALMÓN ROSADO

NIGIRI DE PESCA BLANCA

GUNKAN CON TARTAR DE SALMÓN (3P)

TIRADITO DE SALMÓN ROSADO (3P)

\$52.000

Dolce Vita

CORK ROLL (5P)
Palta y queso envuelto en arroz con tartar de salm3n marinado.
DUBLIN ROLL (5P)
Palta y queso envuelto en arroz y alga con tartar de pesca blanca.
GALWAY ROLL (5P)
Salm3n, palta y queso envuelto en arroz con alga por fuera y langostinos apanados.

\$33.000

Degustaci3n de Nigiris

3 NIGIRIS DE SALM3N
3 NIGIRIS DE LANGOSTINO
3 NIGIRIS DE PESCA BLANCA

\$19.800



Suggested wine glass:
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC
\$11.000

Luigi Bosca

Desserts

Souffle
Souffle con helado de chocolate blanco y salsa toffee.
\$11.000

Chocolate Marquise
Marquise de chocolate negro con bocha de helado, frutillas y salsa de frutos rojos.
(Apto cel3aco)
\$11.000

Trifle
Trifle de crema y dulce de leche, polvo de oreo, frutillas y ganache de chocolate.
\$11.000

Consultar postre vegan
SERVICIO DE MESA \$ 2200

1 Orient Express ----- \$10.000

Allí donde terminaban las vías, al este de Europa, un mundo distinto comenzaba. Desde el lujo de los sultanes, hasta la paz de los campos de arroz donde el sake de Japón se hace lugar, y los granos de la fría Estambul que nos regalan el abrigo del vodka, en ese recorrido endulzamos nuestro deseo de seguir avanzando.

Vodka Sernova, coulis de frutos rojos, lemon grass y jugo natural de pepino.

2 Working Class Ticket ----- \$10.500

Al tiempo que los caballeros fumaban sus cigarrillos en el último vagón, podrían oír a lo lejos una fiesta que venía del frente del ferrocarril. Allí los trabajadores, la clase obrera, chocaban sus vasos de alpaca y celebraban el final de un exitoso turno con una refrescante mezcla de hierbas y ginebra, intrigante y oculta en paredes de metal: un elixir para terminar un día de logros.

Gin Spiritto Blu, tintura de hierbas de las sierras, cordial de lima, gotas de Fernet Branca.

3 Train Piston ----- \$10.500

La evolución de la forma de los pistones del tren hacía que tuvieran un andar más elegante. A su vez, generaba mayores necesidades de mantenimiento. En el balance de sus condiciones lo que generaba un andar casi perfecto, un balance representado en este cóctel que se desliza en la garganta con la suavidad del deslizar de este tren.

Vodka Sernova, cordial de jugo de maracuyá, bitter amazónico.

4 Honeymoon Suite ----- \$12.500

En primera clase, al frente del primer vagón, encontrábamos este intrigante camarote de terciopelo. Con todo el lujo europeo, un camarote que podía carecer de destino, pero no de objetivo. Un camarote destinado a celebrar el amor y la pasión. Representado en este cóctel, exótico y tropical, despierta el calor a las más tímidas parejas.

Ron dorado, aperol, tepache de maracuyá, falernum, jugo natural de pomelo.

5 Crazy Train ----- \$11.000

Las vías de Europa no siempre estuvieron en perfectas condiciones, un maquinista mexicano que había llegado de la mano de unos ingenieros de EEUU, no estaba al tanto de esto. Su adicción a la velocidad y el riesgo hicieron que casi estrellara el tren, un tren que bautizaron como el loco por su maquinista mexicano. Este cóctel invita a tomar riesgos, pero cuidado, puede implicar descarrilarlo.

Reducción de vino blanco Finca La Linda torrontés, bitter de peras e higo, solución cítrica, sidra de manzana, caramelo de castañas de cajú.

J.W.
BRADLEY
LTD
EST 1875

ENJOY
THE TRIP



6 Miss Marple \$10.500

Pocos son los que saben que Hércules Poirot no podría solo resolver un crimen de precisa intuición. Miss Marple era una señora mayor, ruda, fuerte y británica hasta los huesos. A pesar de ser ruidosa, su inteligencia y su capacidad de parecer una simple señora mayor fueron claves para ayudar al detective Poirot. Este cóctel brinda por la detective que ayudó a Poirot, de sabores frescos, perfume intrigante y un corazón complejo.

Gin Spiritto Blu, cordial clarificado de melón o sandía (consultar), sal del Himalaya.

7 Monsieur Poirot \$11.000

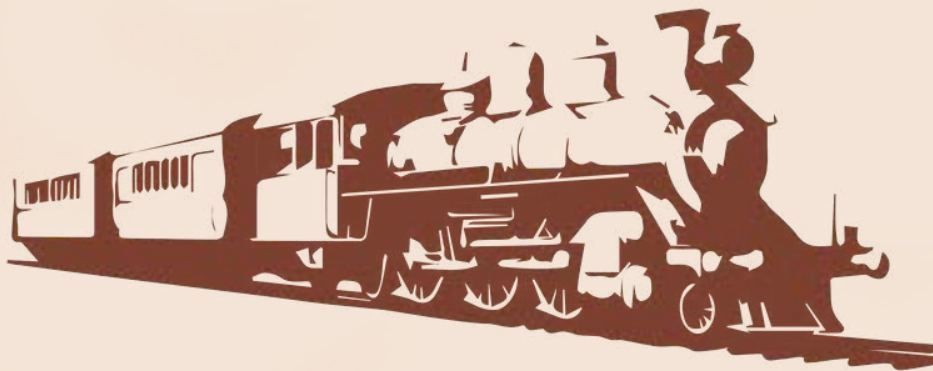
Infiltrado entre los pasajeros del Expreso de Oriente, en la estación Calais, Hércules Poirot intentará descifrar entre estos vagones el crimen que le daría fama eterna. Con sabores elegantes y suaves, este cóctel será la clave para descubrir qué le sucedió a Ratchell.

Vodka Sernova, mermelada de piña y jengibre, cordial de limón, gotas de picante, perfume de las amazonas.

8 Queen's Whim \$15.300

Qué importante se sentía J.W. Bradley el que fuera su tren el que trasladara desde el lejano oriente el capricho de la reina Victoria, es que ella no tomaba sus copas como todos, ella amaba a sus colonias y siempre pedía hasta los más exóticos ingredientes que existieran.

Whisky Escocés, cordial de kiwi o caqui (consultar temporada), agua con gas, albahaca.





9 **Young Joe** ----- **\$11.000**

Joe Gilmore fue el último de los bartenders en servir a James Walter Bradley antes de iniciar su mítica carrera en el American Bar del Savoy. Con tan solo 15 años de edad le dio a los últimos años de Bradley sabores dulces y exóticos de la nueva era.

Gin Spiritto Blu, kéfir de agua sabor frutilla, reducción de pepino, lima cristal.

10 **VI King** ----- **\$16.300**

Este magnate sueco seducía mujeres por toda Europa convenciéndolas que era un descendiente de Odín, lo que le valió el mote de “Rey Vikingo”. Una de estas damas, defraudada por el “semidios” lo mató en su casa de verano y corrió al tren. Para apaciguar su dolor se infundió en una mezcla fuerte de whisky para olvidar.

Whisky Escocés, almíbar de madera de nogal, perfume de mandarina, bitter de cacao.

11 **Irish Breeze** ----- **\$14.400**

Allí al este de Europa donde los riscos se encuentran con el mar, se forma la fresca brisa de la campiña irlandesa, aquella que traería los olores del mar a los altiplanos y al mezclarse con las hierbas y el maíz del campo inspirarían a Bradley a viajar por el mundo.

Vodka, cordial de lima, jugo de piña, choclo y manteca ahumada, bitter casero de ron solera, chocolate y ají puta parió.

12 **Red Flag** ----- **\$10.500**

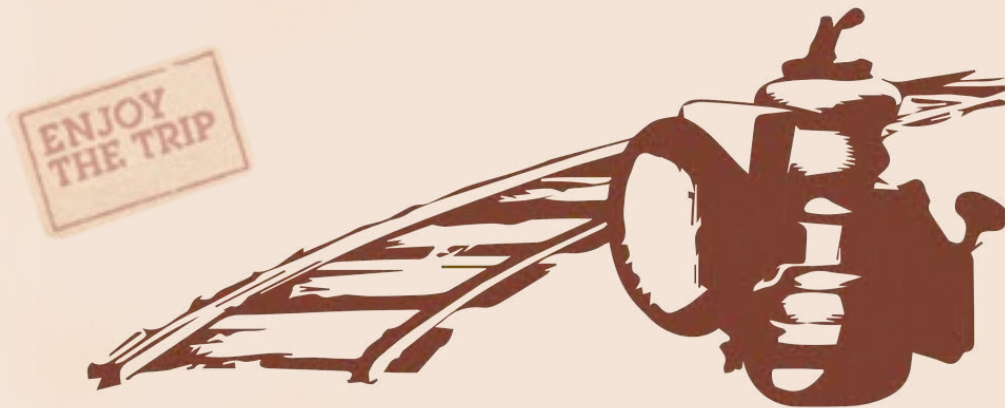
Una vez entrados en oriente y a medida que Europa se hacía más fría, los edificios grises marcaban el panorama y cientos de miles de campesinos juntaban el trigo. Allí donde el tren paraba ondeaban banderas rojas y verificaban los vagones enemigos. Aquí encontrarían siempre un cargamento de jugosas frutillas, eran tan deliciosas que para dejarlas pasar había un pequeño impuesto, varios kilos de estas deliciosas frutas.

Vodka Sernova, cordial de lima limón, crema de frutilla.

13 **Lido de Venecia** ----- **\$10.500**

Una de las playas más celebradas de Europa era italiana, del norte, donde la cultura y la elegancia eran un pacto de la alta sociedad. Un día en un parate del Expreso de Oriente, venía un viajero atípico, de América del sur, bajó en estas playas y trajo el sabor del caribe, un sabor que perpetuía en todas las playas del mundo.

Ron dorado, malibu, jugo natural de ananá, cordial de maracuyá, helado de frutos rojos.



CABERNET SAUVIGNON

TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND CABERNET SAUVIGNON

Bodega Terrazas de los Andes – **\$35.100**

TILIA ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON

Bodega Catena Zapata – **\$31.400**

NICASIA VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON FRANC

Bodega Catena Zapata – **\$28.800**

MALBEC

MALBEC ARGENTINO

Bodega Catena Zapata – **\$229.000**

ANGÉLICA ZAPATA MALBEC ALTA

Bodega Catena Zapata – **\$97.300**

SAINT FELICIEN MALBEC

Bodega Catena Zapata – **\$46.000**

TILIA ORGÁNICO MALBEC

Bodega Catena Zapata – **\$31.400**

LUIGI BOSCA MALBEC

Bodega Luigi Bosca – **\$40.700**

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC

Bodega Terrazas de los Andes – **\$29.300**

BLENDS

CHEVAL DES ANDES

Bodega Cheval des Andes – **\$366.100**

DV CATENA CABERNET MALBEC

Bodega Catena Zapata – **\$42.500**

DV CATENA MALBEC MALBEC

Bodega Catena Zapata – **\$51.400**

NICASIA RED BLEND MALBEC

Bodega Catena Zapata – **\$37.300**

SAINT FELICIEN CABERNET-MERLOT

Bodega Catena Zapata – **\$27.500**

LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND

Bodega Luigi Bosca – **\$54.300**

LUIGI BOSCA DE SANGRE WHITE BLEND

Bodega Luigi Bosca – **\$54.300**

OTRAS CEPAS

SAINT FELICIEN BONARDA

Bodega Catena Zapata – **\$36.000**

LUIGI BOSCA ROSÉ

Bodega Luigi Bosca – **\$49.300**

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA SYRAH

Bodega Terrazas de los Andes – **\$29.400**

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC ROSÉ

Bodega Terrazas de los Andes – **\$22.200**

BLANCOS

ANGÉLICA ZAPATA CHARDONNAY

Bodega Catena Zapata – **\$33.100**

SAINT FELICIEN CHARDONNAY

Bodega Catena Zapata – **\$28.000**

TILIA ORGÁNICO CHARDONNAY

Bodega Catena Zapata – **\$30.700**

DV CATENA CHARDONNAY-CHARDONNAY

Bodega Catena Zapata – **\$29.400**

NICASIA BLANC DE BLANCS

Bodega Catena Zapata – **\$29.400**

TERRAZAS DE LOS ANDES CHARDONNAY

Bodega Terrazas de los Andes – **\$31.400**

LUIGI BOSCA COUVIGNON BLANC

Bodega Luigi Bosca – **\$36.000**



COPA DE VINO

NICASIA BLANC DE BLANCS	\$ 11.000
NICASIA RED BLEND MALBEC	\$ 11.000
DV CATENA CABERNET MALBEC	\$ 14.000
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC	\$ 12.000

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON BLANC VINTAGE // Francia	\$ 1.105.000
VEUVE CLICQUOT // Francia	\$ 386.600
VEUVE CLICQUOT ROSÉ // Francia	\$ 439.300
MOËT & CHANDONE BRUT IMPERIAL	\$ 372.200
POMMERY BRUT ROYAL	\$ 372.200

ESPUMANTES

BARON B EXTRA BRUT // Bodega Baron B	\$ 67.900
BARON B ROSÉ // Bodega Baron B	\$ 86.600
BARON B BRUT NATURE // Bodega Baron B	\$ 95.900
BARON B HERITAGE // Bodega Baron B	\$ 159.800
CHANDON DÉLICE // Bodegas Chandon	\$ 37.300
CHANDON EXTRA BRUT // Bodegas Chandon	\$ 37.300
.CHANDON APERITIF // Bodegas Chandon	\$ 37.300
CHANDON ROSÉ // Bodegas Chandon	\$ 37.300
CHANDON BRUT NATURE // Bodegas Chandon	\$ 37.300
SAINT FELICIEN NATURE // Bodega Catena Zapata	\$ 37.300



BEER

Stella Artois \$ 7.000
Cerveza Premium Belga, de destacado lúpulo
Corona \$ 7.700



STELLA ARTOIS

330ml

CERVEZA PREMIUM BELGA,
DE DESTACADO LÚPULO

SERVIDO PERFECTO EN 4 PASOS \$ 7.800



FERNET BRANCA

◆

Fernet Branca Perfect Serve \$10.500

Carpano Orange \$ 10.500
Negroni Perfetto \$ 25.000
Negroni classic \$ 12.000
Garibaldi \$ 10.500
Spritz \$ 10.500
Mojito \$ 10.500
Blody Mary \$ 13.000

◆

Branca Smash \$10.500

SOFT DRINKS

Agua // Línea Eco de los Andes \$ 4.000
Gaseosa // Línea Pepsi \$ 4.000
Energizante // Red Bull \$ 5.000



— J.W. —
BRADLEY
· LTD ·
EST 1875



WHISKY

Single Malt

Glenmorangie 10 Y.O.	\$ 35.800
The Macallan Double Cask 12	\$ 62.700
Y.O. The Macallan Rare Cask	\$ 315.000
Caol Ila 12 Y.O.	\$ 38.700
Cragganmore	\$ 25.000

Scotch Blends

Johnnie Walker Red Label	\$ 10.500
Johnnie Walker Black Label	\$ 12.700
Johnnie Walker Double Black Label	\$ 15.000
Johnnie Walker Gold Label Reserve	\$ 24.800
Johnnie Walker Green Label	\$ 43.500
Johnnie Walker Blue Label	\$ 78.600
Chivas Regal 12 Y.O.	\$ 10.500
Chivas Regal 18 Y.O.	\$ 26.100
Chivas Mizunara	\$ 25.600

Whiskey

Irish

Jameson	\$ 14.700
Tullamore Dew	\$ 29.900

Bourbon

Maker's Mark	\$ 22.800
Jim Beam White	\$ 10.500
Jim Beam Black	\$ 11.500
Bulleit	\$ 19.300

Tennessee

Jack Daniel's	\$ 19.800
---------------------	-----------

Brandy & Grappa

Hennessy VS	\$ 23.000
Grappa Candolini	\$ 17.000

Ron

Bacardi Carta Oro	\$ 10.500
Bacardi 8 Años	\$ 15.000
Havana 7 Años	\$ 14.000
Havana añejo especial	\$ 10.500

Vodka

Absolut	\$ 12.900
Absolut Elyx	\$ 21.000
Grey Goose	\$ 30.000
Grey Goose Le Citron	\$ 30.000
Belvedere	\$ 30.000
Ciroc	\$ 27.000
Ketel One	\$ 27.900
Sernova	\$ 10.500

Tequila

José Cuervo Gold	\$ 10.500
Patrón Silver	\$ 39.900
Corralejo	\$ 22.900

Gin

Bombay Sapphire	\$ 17.200
Tanqueray	\$ 17.200
Hendrick's	\$ 22.000
Beefeater	\$ 17.200
Gin Spirito Blu	\$ 10.500

Aperitivos y Licores

Antica Formula	\$ 10.000
Brancamenta Ricetta Italiana	\$ 10.500
Jägermeister	\$ 10.500
Strega Limone	\$ 10.500
Strega Liquore	\$ 10.500
Borghetti Café	\$ 10.500
Sambuca Borghetti	\$ 10.500
Baileys	\$ 12.500
Amaretto Luxardo	\$ 12.500
Pimm's	\$ 10.500
Punt e mes	\$ 10.500
Campari	\$ 10.500