

DELIRIO MENU

DEGUSTACIÓN DELIRIO \$790

Sorprendete con 3 de nuestros mejores platos a elección del chef para una experiencia única.

DEGUSTACIÓN BOSQUE \$985

Elegí tus 3 favoritos entre los PLATOS DEGUSTACIÓN de hoy.

MENÚ INFANTIL \$420

Consulta opciones del día

PLATOS DEGUSTACIÓN DE HOY

Bife Delirio

Baby Beef acompañado con papas boniato, zanahoria y salsa de hongos.

Parmigiana de Berenjenas

Berenjenas asadas, muzzarella, tomate y pesto de albahaca.

Tartar de Atún

Mini Hamburguesa

Mayonesa de la casa, carne, tomate, pepinillo, cebolla frita.

Pulled Pork

Sandwich pan de papa, ensalada coleslaw, mayonesa de apio, cerdo mechado.

Pollo Crocante estilo

Coreano

Pollo frito bañado en salsa agridulce a base de barbacoa, soja, jengibre y lima.

Lomo estilo Peruano

Queso Fundido

Cherrys confitados, aceitunas negras, cebolla colorada y rúcula

Tiradito

Con leche de tigre de maracuyá.

Causa

Clásico de cocina peruana a base de papas y ají amarillo, con pollo alcaparras, apio y aceitunas negras.

Brochetas de cerdo y piña.

Gravlax de Salmón

Sobre colchón de arroz de sushi, guacamole, queso philadelphia, jengibre rosado, y gravlax de salmón curado con remolachas y naranjas.

Molleja crocante con salsa de limón.

Cordero Marroquí

Cordero cocción lenta con especias orientales servido con papas al romero.

Carpaccio de Higo

DELIRIO

PIZZAS

PIZZAS

Estilo napolitano al horno de barro

Clásica Muzzarella	\$580
San Francisco Muzzarella, jamón crudo, parmesano, aceitunas negras y oliva	\$730
Punta Colorada Muzzarella, panceta, cebolla y huevo	\$670
3 Quesos Muzzarella, roquefort y parmesano	\$670
Pinocha Muzzarella, bondiola, pesto de tomates secos, morrones asados y rúcula	\$690
Atlántico Pesto, muzzarella, tomate, rúcula, aceitunas y parmesano	\$680
Caprese Muzza, tomate cherry y albahaca	\$650

DELIRIO

POSTRES

POSTRES

2 Bochas de helado	\$180
Crumble de manzana	\$360
Mousse de Queso	\$370
Marquise de chocolate con salsa de naranja	\$345
Brownie Mousse	\$360
Fresco de limón	\$345

CAFÉ

Café illy ristretto	\$150
Café illy espresso	\$150

DELIRIO

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Con gas / sin gas	\$145
Refresco Coca cola, Coca cola light	\$145
Salus frutte Limonada, Pomelo, Naranja	\$145
Limonada 1/2 litro	\$220
Limonada 1 lt	\$380

DELIRIO

CERVEZA

CERVEZA

Stella Artois 330ml	\$220
Stella Artois 960ml	\$375
Corona 330ml	\$190
Patagonia Bohemia 730ml	\$375
Patagonia Ambar 730ml	\$375
Patagonia 24.7 730ml	\$375

ARTESANAL

Single fin / 473ml

Hazy IPA	\$260
Aloha Lager	\$260
Bikini IPA	\$260

DELIRIO

TRAGOS

CLÁSICOS

Cynar Julep	\$345
Cynar, jugo de pomelo rosado, tónica	
Aperol Spritz , Aperol, champagne, soda	\$390
Caipirinha	\$290
Caña, lima, almíbar	
Caipiroska ,	\$340
Vodka, lima, almíbar	
Gin Tonic	\$340
Gin, tónica, limón, pepino, pimienta negra	
Negroni ,	
Gin, campari, vermouth rosso	
Mint Julep	\$390
Menta, Bourbon Jack Daniel's limón, almíbar de maracuyá.	

DE AUTOR

Tónico Delirio , Gin macerado con sandía, angostura, tónica, rodaja de pomelo	\$390
MaiTaison , Ron de oro, Falerum, té de mango y canela, limón, naranja, almíbar de frutos rojos, angostura.	\$390
Citric Love , Vodka, jugo de limón, lima, pomelo rosado, y naranja	\$370

DELIRIO

VINOS

VINOS

Cerro del Toro Albariño	\$800
Cerro del Toro Atlántico	\$800
Cerro del Toro Pinot Rose	\$800
Cerro del Toro Pinot Noir	\$800
Cerro del Toro Tanat	\$800
Oveja Negra Cabernet Syrah	\$830
Oveja Negra Carmenere Merlot	\$830
Oveja Negra Sauvignon Blanc Carmenere	\$830
3 Medallas Malbec	\$480
3 Medallas Sauvignon Blanc	\$480
3 Medallas Carmenere	\$480
Garzon Reserva Albariño	\$1290
Garzon Estate Cabernet	\$860
Garzon Reserva Marselan	\$1290
Bouza albariño	\$1650
Bouza chardonnay	\$1650
Bouza merlot	\$1550
Bouza pinot noir	\$1980