



IGNIS

iniciación

- Pulpo a la parilla**  22
Aguturma ahumada, oca roja, mizuna orgánica, ajo negro, yogurt, chimichurri.
- Mollejas de res a las brasas**  18.5
Glacé de res, espuma de choclo trufada, achiote, pimienta sichuan, tostado de maíz morado.
- Taco de cuy**   1 12.5
Maíz morado nixtamalizado, cuy asado, alioli de aguacate y jalapeño, gonchujang, cilantro, ciruelas fermentadas.
- Ceviche Jipijapa**  14.5
Pesca artesanal responsable de Manabí, emulsión de maní, nabo encurtido, pepinillo, cebolla roja, ají dulce, patacón, naranja ahumada, aceite de cilantro.
- Ceviche de camarón a la parilla**   1 15
Caldo de chile rojo, emulsión de calamar, pepinillo, cebolla roja, aceite de oliva extra virgen, quinua, chulpi, crocante de plátano verde.



Vegano



Alternativa vegetariana



Nivel de picante



Libre de Gluten

Viche  1	10.5
Camarón, sashimi de pesca artesanal, legumbres, fondo de maní, garabato yuyo.	
Chinchulines a la brasa 	12
Espuma de maní, papa chaucha confitada, choclo, infusión de ají, crocante de haba, pitahaya. Acompañamiento de ají de maní.	
Croquetas de seco de chivo	11
Chivo asado en horno de leña, tocino de chivo, jus, queso gruyere, emulsión acevichada - (5 unidades).	
Empanadas de morocho  	12
Short rib ahumado, arroz, arveja - (4 unidades). Acompañamiento de ají de tomate.	
Mote y chicharrón 	13.5
Panceta cocida 12 horas, fermento de chicha de jora, mapahuirá. Acompañamiento de ají de maní.	
Locro de zapallo  	10
Zapallo mantequilla asado, papa chola, ají amarillo, zambo croncate, queso fresco. Acompañamiento de morcilla con almendra.	

del huerto

- Bife de berenjena**   11
A la parrilla, puré de almendras y miso, jus de alga kombu, manzana verde, mézclum orgánico, crocante de masa madre.
- Ensalada de remolacha y brócoli**   12
Pickles de remolacha baby orgánica, brócoli rostizado, naranja ahumada, queso crema de cabra, infusión de cilantro, aceite de oliva extra virgen, semillas de girasol, sumac.
- Col kimchi**   11
Kimchi de 60 días, col a la parrilla, chutney de maní, alga nori, mermelada de limón marroquí, cilantro, cebolla crocante.
- Coliflor crocante** 12
Yogurt griego, curry amarillo, chutney de aceituna botija, quinua negra, mézclum orgánico. Rostizada 8 horas.
- Ensalada de salmón ahumado curado** 15
Mézclum orgánico, pickles de palmito, tocino casero de maple, miga de pan de masa madre, alioli de mostaza morada.

de autor

Churrasco a la parrilla 29

Tapa de cuadril angus uruguayo, yema de huevo y demi-glacé, variedad de papas, alioli a la brava, mézclum.

Raviolón de pato orgánico 24

Pasta artesanal, relleno de pato confitado y ricotta ahumada, crema fresca de sauco, maíz crocante, jus de cocción, tinta de calamar, polvo de tocino de pato.

Pesca encocada a la parrilla 1 27

Pesca artesanal responsable de Manabí, arroz encocado, leche de coco, ají asiático, vainita costeña, crumble de coco, berro, crocante de verde.

Paella negra 49

2-3 personas

Arroz bomba en tinta de calamar, langostino y pesca artesanal responsable, pulpo, almeja, mejillón, camarón, calamar, pollo, coulis de crustáceos, wasabi, fumet.

Fideuá 49

2-3 personas

Langostino y pesca artesanal responsable, pulpo, almeja, mejillón, camarón, calamar, pollo, coulis de crustáceos, fumet, azafrán.

- Pesca amazónica**  25
Paiche a la parrilla envuelto en hoja de bijao, fondo clarificado de chicha, yuca crocante, mojo de cebolla roja, mézclum de berros.
- Langostinos a la brasa**  28
Miso, quinua, garum, espuma cítrica, puré de batata blanca, pickles de puerro, mézclum orgánico.
- Lechón crocante**  49
2 personas
Lechón orgánico de productores responsables, llapingachos, mote en mapahuirá, aguacate a la brasa, chicha de jora. Acompañamiento de ají de la casa.
- Braseado de res**  27
Lomo fino ahumado de productores responsables, demi-glace, ceniza de cebolla, queso crema de cabra, puré de papa chola, fréjol blanco, tocino casero, choy sum.
- Salmón asado**  25
Glacé de licor de mistela, alioli de lima mandarina, espárragos, brocolini, zuquini y vainitas en kombu de té negro y miel.
- Arroz bomba vegano**    17
Berenjena asada, alcachofa caramelizada, zanahoria baby, bruselas rostizadas, mermelada de guajillo, mango verde, jus, cracker de quinua negra.

brasas

Rack de cordero uruguayo a las brasas 	34
Arroz bomba cremoso, gruyer, hongo ostra crocante, infusión de menta con salvia, chimichurri, mézclum orgánico.	
Pollo de campo asado 	18
1/2 pollo deshuesado, jus de cocción, arroz jazmín, yogurt, menestra, tocino artesanal, chillangua, almendra.	
Hamburguesa La Birrería	22
Pan tipo pretzel, signature blend angus y wagyu uruguayos, foie gras, alioli ahumado, queso baby suizo.	
Costillas ahumadas   2	29
Baby back ahumada en madera de cerezo, BBQ picante.	
Elija 2 guarniciones:	
<ul style="list-style-type: none">• Choclo y salsa de queso• Papas extra crispy• Coleslaw	

parrilla

Bife angosto angus uruguayo	38
Rib-eye angus uruguayo	39
Picanha angus uruguayo	39
Tira de asado angus uruguayo	38

Se sirve con:

Salsa bearnesa de chimichurri, mézclum orgánico y un side a elección.

- Puré de papa y zanahoria blanca
- Gnocchi y tocino
- Papa frita artesanal
- Vegetales a la parrilla

IGNIS

de niños

Flatbread	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto.	
Baby lomo fino 	10.5
A la parrilla, acompañado de papas extra crispy o mac & cheese.	
Hamburguesa angus uruguaya	10
Tocino, queso cheddar President, papas extra crispy.	
Stríps de pollo 	10
Apanadura de la casa, papa extra crispy, honey mustard.	

Incluye impuestos

dulcería

por regiones

Mango verde, costa 	8
Sorbete de mango, mango verde asado, gel de limón, cremoso de maracuyá, aire cítrico.	
Maqueño y sal prieta, costa 	8
Crumble de sal prieta, cremoso de maracuyá, maqueño lacto fermentado a la parrilla, espuma de vainilla, ají.	
Zapallo y chiñmoya, sierra 	8
Pepas de zambo garrapiñados, sorbet de chirimoya, zapallo asado, gel de limón y espuma de zapallo.	
Pan con leche, sierra	8
Pan brioche, cubierta de azúcar y almendra, inglesa de canguil, helado de nata.	
Tributo al cacao, oñente 	10
Mazorca de chocolate al 65%, relleno cremoso de chocolate al 75%, sorbet de mucílago de cacao.	

IGNIS

vitrina

Lava de chocolate	8
Helados de temporada	7
Rocher	7
Mousse de nutella	7
Tartaleta de frutos de temporada	7
Pie de temporada	7
Monster cookie	5



BEBIDAS

IGNIS

Cócteles de Autor

SOUR

Cócteles cítricos que destilan el arte del maridaje, sabores y sensaciones. Un sorbo lleva el paladar de amargo a dulce y viceversa.

Mango Sour

14.5

Jack Daniel's, Aperol, albahaca, mango, kombucha de mandarina.

Muhammad Ali

14

Wild Turkey, Frangelico, sirope de miel, bitter angostura, limón, polen, clara de huevo.

Malcñada

13.5

Mezcal, piña, sirope de vainilla y pino, clara de huevo, tierra de cítricos.

Matchañita

12.5

Tequila Corralejo, triple sec, maraschino, limón, matcha.

Incluye impuestos.

REFRESCANTES

Refrescantes y completos sabores que invitan a un segundo sorbo, resistiendo a la prueba del tiempo.

15 de Septiembre

14

Tequila Corralejo infusionado en cilantro, Campari, sirope de tajín, limón, refresco de toronja.

So Fresh So Fine

13.5

Gin Puerto de Indias Black, agua de coco, sirope de laurel, agua tónica, bitter Peychaud's.

Romero y Julieta

13

Tequila 1800, vino blanco, sirope de romero, limón, bitter de apio.

French 76

12

Gin Tanqueray, Cinzano ProSprit, sirope de manzanilla, limón

California

12

Punt e Mes, pomelo, naranja, agua tónica, ramita de hierbabuena.

AFRUTADOS

Combinación de frutas autóctonas, con los resultados más exóticos que jamás antes se han degustado.

Naranjilla Mecánica 12.5

Gin Puruná Maracuyá, Caña Manabita, naranjilla, sirope de tonka.

Mambeado 12.5

Gin Bombay, Cherry Brandy, sirope de mango picante, limón.

Corazón de Cantuña 12.5

Tan nuestro como Cantuña y sus diablos.
Espíritu del Ecuador, Caña Manabita, Antioqueño, mora, agua de azahar, sirope de canela, espuma de guanabana.

FUERTES

Resaltante mezcla de amargos, que marcan la diferencia entre un buen cóctel y uno excelente.

Tres Mosqueteros ✦ 18

Todos para uno y uno para todos.
Trilogía de Manhattans, degustación.

The Cure 13

Pisco acholado, Punt e Mes, licor de plátano, cordial de agua de azahar y flor de jamaica.

Chocolate Rooibostini 13

Gin Crespo, cordial de eucalipto, té rooibos de chocolate.

POSTRES CÓCTELES

Quienes prefieren beber su postre en vez de disfrutar de un pastel, estos son la respuesta perfecta.

Praline Flip 12.5

Diplomático Gran Reserva, cerveza negra, orgeat de avellanas.

Catalan Cream 12.5

Cognac Hennessy, Cachaça, licor de naranja, sirope de canela, crema de leche.

Cócteles clásicos disponibles.

IGNIS

Cerveza

Mut - 750ml	15
Paulaner Weissbier - 500ml	10
Paulaner Dunkel - 500ml	10
Stella Artois	6.5
Heineken	6.5
Corona	6.5
Estrella Galicia 0°	4.5
Club	4.5
Pilsener	4

Incluye impuestos.

IGNIS

Bebidas Soft

Jugos Naturales 4

Limonada Negra 4

Carbón activado, limón y almíbar.

Limonada de Lavanda y Miel 3.5

CREACIONES IGNIS

Fresh Magenta 5

Limón, cordial de arándanos, hierbabuena, agua con gas.

Lady in Red 5

Toronja, limón, miel, sirope de remolacha, agua tónica.

Coffee & Tonic 5

Café, agua tónica, sirope de cardamomo.

Havana 5

Crema de coco, jugo de piña, mango, limón.

GASEOSAS Y AGUAS

Gaseosas 3

Splendor con gas / sin gas 2

Incluye impuestos.

IGNIS

Café

CALIENTE

Espresso	2.5	Latte	3.5
Macchiato	3	Latte & Mocca	3.5
Americano	3	Café árabe cardamomo	3.5

FRIO

Iced Latte	4.5	Iced Mocca	4.5
Latte Arequipe	4.5	Affogato	4.5
Salted Caramel Latte	4.5	Chocolate Frappe	4.5

Infusiones

CALIENTE

Flores de lavanda	8	Té verde de frutilla	4
Matcha Latte	5	Té inglés	3.5
Té Chai	3	Jamaica	3.5
Flores de manzanilla	3.5		

FRIO

Té negro refrescante	3.5	Jamaica y limón	4
Té brumoso de Londres	4.5	Matcha Latte	5

Chocolate

Chocolate con crema chantilly	3.5	Chocolate y queso fundido	4
----------------------------------	-----	------------------------------	---

*Leche vegetal disponible + \$1.50

Espirituosos

BAJATIVOS

Vermú Antica Formula	12
Bailey's	8
Bailey's Salted Caramel	8
Kahlúa	7.5
Sambuca	7.5
Frangelico	7.5
Oporto	7.5
Fernet	7.5
Grappa	7.5
Anís de Mono	7
Limoncello	7
Amaretto	7

GIN TONIC

Elephant E H GERMANY	16	Bulldog ITALY	11.5
Nouaison E FRANCE	15	Citadelle C UK	11
Hendrick's E H SCOTLAND	15	Bombay Star C UK	10.5
The London N1 SCOTLAND	15	Bombay C UK	9
Nordes SPAIN	14.5	Bacur C H UK	10
The Botanist E H FRANCE	11	Bloom F UK	10
Wint & Lila E H FRANCE	12.5	June H FRANCE	10
Fifty Pounds E FRANCE	12.5	Puerto de Indias Blue C H SPAIN	9
Martin Millers E H UK & ICELAND	12.5	Puerto de Indias Pink F SPAIN	9
Tanqueray Ten C UK	12	Puerto de Indias Black C SPAIN	9
Tanqueray Sevilla C UK-SPAIN	10	Crespo C ECUADOR	9
Tanqueray C UK	9	Crespo Luna Rosa C ECUADOR	9
G Vine H FRANCE	12		

Combinaciones recomendadas:

E Especias **H** Hierbas **C** Cítrico **F** Frutal

VODKA

Titos	16	Stolichnaya	8
Belvedere	13.5	Ciroc	8
Wint & Lila	13.5	Absolut Vodka	7
Grey Goose	12	Pavlov	7

AGUARDIENTE

Antioqueño Real	9	Antioqueño Azul	6
-----------------	---	-----------------	---

COGNAC

Rémy Martin XO			59
----------------	--	--	----

TEQUILA

Don Julio 1942		38%	45
Don Julio - Reposado		40%	22
Don Julio - Silver		40%	18.5
Jose Cuervo - Reserva de la familia		40%	28
Jose Cuervo - Reposado		40%	12.5
Jose Cuervo - Silver		38%	11
Herradura - Reposado		40%	20
Corralejo - Silver		38%	16
Corralejo - Reposado		38%	13.5
Tequila 1800		38%	16

Incluye impuestos.

RON

	AÑOS	ORIGEN	
Dictador Perpetual		CARTAGENA	44
Dictador Insolent		CARTAGENA	44
Zacapa 23	23 y/o	GUATEMALA	18.5
Zacapa	12 y/o	NICARAGUA	13.5
Barceló Onyx	7 y/o	REP DOMINICANA	18
Barceló Imperia	10 y/o	REP DOMINICANA	16
Santa Teresa 1796			16
Flor de Caña	12 y/o	NICARAGUA	15.5
Flor de Caña	7 y/o		12.5
Flor de Caña	4 y/o	NICARAGUA	11
Cihuatán		EL SALVADOR	15
Diplomático Gran Reserva		VENEZUELA	15
Diplomático Mantuano	15 y/o	VENEZUELA	12
Parce	12 y/o		13

Incluye impuestos.

Los tragos son 50ml de licor y se sirven en las rocas.

WHISKEY

	AÑOS	ORIGEN	
Royal Salute	21 y/o	SPEYSIDE	70
Macallan	15 y/o	SPEYSIDE	57
Macallan	12 y/o	SPEYSIDE	35
Glenmorangie	18 y/o	BANFFSHIRE	50
Glenmorangie The Nectar D'or	12 y/o	BANFFSHIRE	25
Glenmorangie La Sana	12 y/o	BANFFSHIRE	21
Glenmorangie	10 y/o	BANFFSHIRE	15
Glenlivet	18 y/o	SPEYSIDE	36
Glenlivet	15 y/o	SPEYSIDE	19
Glenlivet	12 y/o	SPEYSIDE	14
The Singleton (Single Malt)	18 y/o	EDINBURGH	30
The Singleton (Single Malt)	15 y/o	EDINBURGH	15
The Singleton (Single Malt)	12 y/o	EDINBURGH	12
Johnnie Walker Blue Label	15 y/o	EDINBURGHE	60
Johnnie Walker Swing	15 y/o	EDINBURGH	18
Johnnie Walker Gold Label	15 y/o	EDINBURGH	18
Johnnie Walker Double Black Label	12 y/o	EDINBURGH	16
Johnnie Walker Black Label	12 y/o	EDINBURGH	14
Johnnie Walker Red Label	12 y/o	EDINBURGH	7
Ballantines	21 y/o	DUMBARTON	36
Ballantines	8 y/o	DUMBARTON	10
Chivas Regal (Blended)	18 y/o	SPEYSIDE	35
Chivas Regal (Blended)	15 y/o	SPEYSIDE	19
Chivas Regal (Blended)	12 y/o	SPEYSIDE	15
Buchanan's Deluxe (Blended)	18 y/o	EDINBURGH	27
Buchanan's Deluxe (Blended)	12 y/o	EDINBURGH	13
High West Bourbon	13 y/o	UTAH	19
Jack Daniel's No.7 (Blended)	12 y/o	TENNESSEE	12
Old Parr (Blended)	12 y/o	EDINBURGH	12

Incluye impuestos.