

LA CARTA

Cocina · Vinos · Barra



CHARMAT

COCHABAMBA 1328





Elegí tu momento

TAPEO NIGHT

Miércoles y jueves para compartir **03**

COCINA **04 - 07**
Entradas · Principales · Pastas · Postres

VINOS **08 - 15**
Espumosos · Blancos · Naranjos · Rosados · Tintos

BARRA **16 - 19**
Clásicos · Aperitivos · Íconos · Firmados · Spritz · Whisky

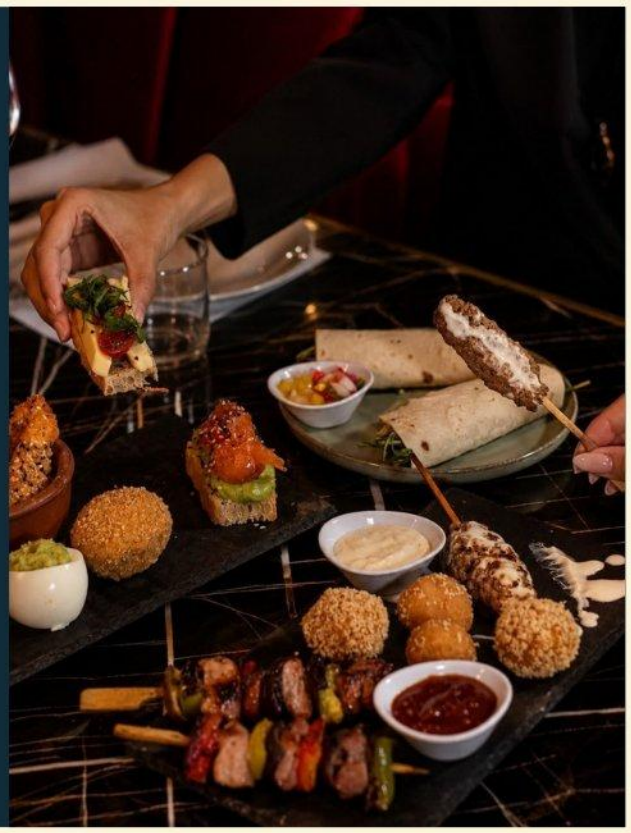
BEBIDAS **20**
Cervezas · Limonadas · Sin alcohol

TODOS LOS MIÉRCOLES Y JUEVES

Tapeo Night

Una mesa llena de sabores
para compartir y probar de todo.

Opciones para 2 y 4 personas.
Preparaciones y valores en pág. 03.



Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

UN PLAN PARA COMPARTIR

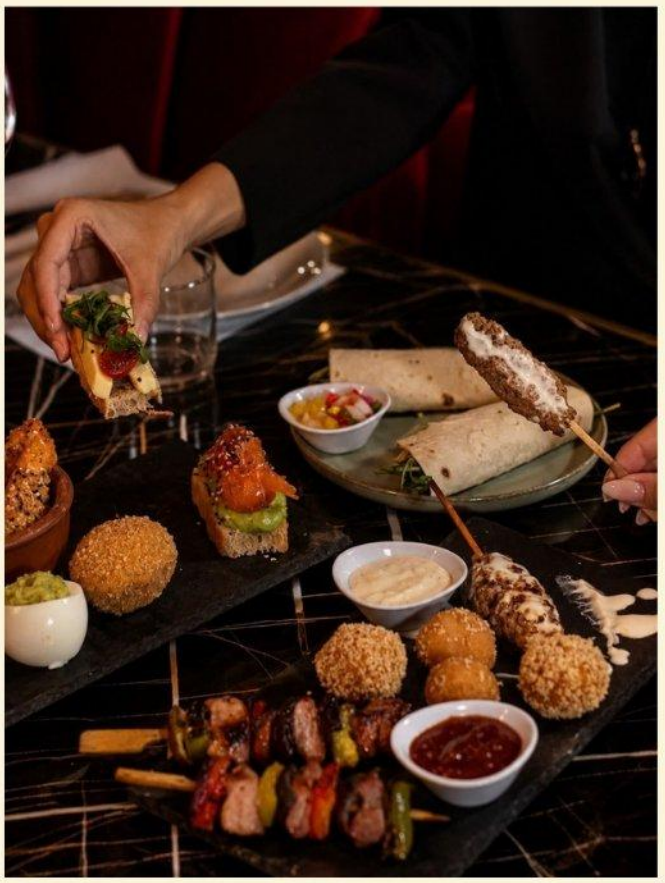
Tapeo Night

TODOS LOS MIÉRCOLES

Para compartir, picar rico y probar de todo.

LA MESA INCLUYE

- Croquetas de salmón
- Croquetas de jamón y queso
- Bruscheta de salmón y palta
- Bruscheta caprese
- Brochetas de vegetales y cerdo
- Kofta de cordero
- Kebab de vegetales
- Kebab de ternera
- Portobellos rellenos
- Huevos rellenos
- Fajitas de pollo rebozadas en cereales crujientes



DIPS PARA ACOMPAÑAR

Criolla · Barbacoa · Mostaza y miel · Yogur · Alioli cítrico

PARA 2 PERSONAS

$55.000

PARA 4 PERSONAS

$25.000

Compartí, probá y disfrutá sin apuro.

Entradas

RAVIOLES FRITOS DE LANGOSTINOS · $15.000
Langostino, jengibre, verdeo y lactonesa cítrica.

PROVOLETA GRILLÉ · $18.000
Provolone, tomates confitados y chutney de cebolla morada al Malbec.

BUÑUELOS GRATINADOS · $15.000
Espinaca y remolacha, salsa bechamel y parmesano gratinado.

BRUSCHETA DE SALMÓN Y PALTA · $18.000
Gravlax de salmón, crema de palta, mix de semillas, flores comestibles y hierbas.

BRUSCHETA DE BRIE E HIGOS · $18.000
Queso brie, higos en miel especiada y nueces. Opcional: anchoas, $1.000 más.

BRUSCHETA NAPOLITANA · $15.000
Tomates confitados, albahaca, parmesano, orégano, ajo y aliño de autor.

QUESOS ASADOS · $18.000
Provolone empanado, chutney, rúcula, cebolla morada y vinagreta de autor. Dip: barbacoa.

PERAS RELLENAS · $17.000
Peras horneadas, roquefort, nueces y miel especiada de autor, sobre colchón de hojas verdes.

EMPANADA DE CORDERO BRASEADO · $4.500
Al Malbec, mix de hongos, parmesano y demi-glace de cordero.

EMPANADA DE TERNERA A CUCHILLO · $4.000
Ternera, verdeo, pimiento y cebolla.

EMPANADA DE HONGOS · $4.000
Ragú de setas (pino, portobellos y champiñones) al Chenin y provolone.

Rollitos crujientes de pollo · $8.800
Pollo, jengibre y parmesano, dip de mostaza antigua y Dijon.

Rollitos crujientes veggie · $8.800
Caprese. Dip de bechamel.

Rollitos crujientes de salmón · $11.000
Mousse de salmón aireado, dip cítrico.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

COCINA

Principales

SALMÓN CHARMAT — $37.500

Salmón grillado al limón, acompañado de crema fresca cítrica de zanahoria, velouté de fumet y limón, espárragos al vapor, arvejas y flores comestibles de estación.

OJO DE BIFE AMANCAY — $36.500

Entrecot con manteca compuesta Charmat, acompañado de puré rústico de kulli (papa milenaria andina cultivada en la cordillera a más de 3.500 metros de altura), mix de hojas frescas, tomates cherry confitados, cebolla morada, escamas de parmesano y aliño de vinagreta de olivas negras de primer prensado y reducción de autor.

ROLL DE CORDERO BRASEADO — $37.000

Salseado con demi-glace de frutos rojos al Malbec y Oporto, sobre puré rústico de batata ahumada y gajos de cebolla morada caramelizada.

BONDIOLA ANDINA RELLENA — $34.500

Rellena de panceta ahumada, nueces y roquefort, salseada con demi-glace de autor. Acompañada de puré rústico de Oxalis tuberosa (tubérculo cultivado en los Andes centrales entre los 2.800 y 4.000 metros de altitud) y chutney de cebolla morada al Malbec.

ROL DE BERENJENA — $27.500

Rellena de ragú de hongos, acompañada de ratatouille.

MILANESA RELLENA — $34.500

Entrecot especial relleno de cebolla, zanahoria, apio, pimientos y queso provolone. Papas fritas.

Consultá por los platos semanales y las sugerencias del chef.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

COCINA

Ensaladas y pastas

ENSALADA CÍTRICA DE GRAVLAX **$30.000**
Salmón, frutos secos tostados, escamas de parmesano, cebolla caramelizada, rúcula, tomates confitados y aliño cítrico de autor.

ENSALADA DEL BOSQUE **$28.000**
Sinfonía de frutos rojos y roquefort. Frutillas, arándanos, frambuesas, roquefort, rúcula, frutos secos, espinaca y aliño de autor.

ENSALADA TIBIA DE MOLLEJA **$32.000**
Mollejas, mix de hojas verdes, tomates confitados, champiñones, portobellos y aliño de autor.

RAVIOLONES DE CORDERO BRASEADO Y RAGÚ **$30.000**
Cordero al Malbec, mix de hongos y parmesano.

Raviolones de cerdo braseado **$28.500**

Ravioles veganos **$27.500**
Verdura, quinoa negra tostada y cebolla asada.

SALSAS INCLUIDAS PARA PASTAS
PESTO CHARMAT · POMODORO · CREMA · MIXTA

Para los chicos

Milanesa con puré de papa · $23.500
Spaetzle (mini ñoquis) con crema · $22.000

Los niños no pagan servicio de mesa.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

COCINA

Postres

Tiramisú tradicional con mascarpone casero — **$14.500**

Crème brûlée con frutos rojos — **$16.500**

Mousse de chocolate — **$12.000**
Adicional de frutos rojos: $1.000.

Brownie con helado — **$15.000**

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

Espumosos

Lamuchi Extra Brut Rosé — **$25.000**
Blend chenin y malbec.

Gouguenheim Malbec Sweet Nature — **$27.000**
Notas de frutas rojas, fresco en boca.

Nieto Senetiner Extra Brut — **$27.000**
75% pinot, chardo. burbujas finas.

Nieto Senetiner Brut Nature — **$30.000**
Método tradicional (15 meses sur lie).

Nieto Senetiner Brut Rosé — **$28.000**
Uvas pinot y malbec, frutal.

Losance Brut — **$30.000**
60% chardo 40% chenin. equilibrado.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

Espumosos

Domiciano Extra Brut — **$35.500**
Pinot chardo y semillon. notas citricas.

Jazmin Monet White Blanc de Blancs — **$36.000**
100% chardo. persistencia en boca.

Jazmin Monet Pink — **$36.000**
35% pinot 65% chardo. aromático y complejo.

Jazmin Monet Black — **$38.000**
15% pinot 85% chardo.

Sparkling Brunette Domaine Edem (0% alc.) — **$30.000**
Notas de miel, fruta y eucalipto.

Sparkling Blonde Domaine Edem (0% alc.) — **$35.000**
60% pinot 40% chardo pleno en boca, mucho cuerpo y sin amargos.

Casa Boher Extra Brut (Método Champenoise) — **$42.000**
Refinado, seco y fresco.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

VINOS

Blancos

Goyenechea Tocai Dulce Natural — **$25.000**
Equilibrado entre azucarillos y acidez.

Puna Torrontés — **$26.000**
Sutil recuerdo de fruta tropical y citrus.

Pokhara Chenin — **$25.000**
Original, con textura.

Goyenechea Chardonnay — **$26.000**
Aromático con acidez equilibrada.

Losance Chardonnay — **$28.000**
Equilibrado fresco y persistente.

Domiciano Chardonnay Cosecha Nocturna — **$26.000**
Aromático con acidez equilibrada.

Casa Boher Sauvignon Blanc — **$28.000**
Aromas a frutas tropicales, durazno blanco y limón.

Goyenechea Sauvignon Blanc — **$25.000**
Aroma intenso ligero y citrico.

Losance Riesling — **$28.000**
Dorado intenso con notas complejas del método oxidativo.

Casa Boher Viognier — **$30.000**
Exótico y floral.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

VINOS

Naranjos y rosados

Naranjos

Chacho Asensio "Naranjas del Cielo" — **$30.000**
Maceración prolongada con pieles. Aromas especiado y texturas marcadas.

Paso a Paso — **$28.000**
Maceración salvaje seco y sin filtrar. para paladares curiosos.

Goyenechea Máxima — **$28.000**
60% blanc 40% chenin fermentado con sus pieles.

Zun Zun Lamadrid — **$22.000**
100% Sauvignon Blanc de Medrano, Mendoza.

Rosados

Margarite Rosado de Syrah — **$25.000**
Floral, seco con buena estructura.

Lamadrid Zunzún Rosé — **$24.000**
Aromas herbáceos y notas cítricas, retrogusto fresco.

Goyenechea Merlot Rosé — **$25.000**
Aromático, fresco y sabroso.

Chacho Asensio - La Pura — **$32.000**
Selección de criolla grande, clarete jugoso.

Avarizza Canari — **$28.000**
Refrescante con notas de frutas rojas y flores silvestre.

Casa Boher Rosé — **$28.000**
Rosa perlado , notas a cereza, frutilla y granada, fresco y amable.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

VINOS · BONARDA Y MALBEC

Tintos

Bonarda

Lamadrid Bonarda Terroir Selección — **$22.000**
Taninos redondos notas a fruta negra madura, final persistente.

Lorenza de Goyenechea Bonarda — **$26.000**
Aromas frutales. Aportes de barrica (vainilla y tabaco).

Pokhara Bonarda — **$22.000**
Frutado, versatil.

Malbec

Casa Boher Malbec — **$28.000**
Elegante, con paso por roble.

Lamadrid Reserva Malbec — **$26.000**
Aromas a ciruelas negras maduras, higos y cacao.

Goyenechea Malbec Roble — **$25.000**
Taninos suaves y buena presencia de madera.

Kamala Malbec — **$26.000**
100% malbec, cosecha 2022.

Losance Malbec — **$33.000**
Entrada delicada, suave, taninos duros. 14 meses en Roble F.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

VINOS · MALBEC

Tintos

Malbec

Carmine Granata Reserva Malbec — **$34.000**
Aromas intensos y frutados. Taninos dulces y equilibrados.

DV Catena Malbec — **$39.000**
Blend de malbec, intenso con final largo y persistente.

El Enemigo Malbec — **$33.000**
En nariz frutas rojas maduras, en boca carnoso de ataque potente.

5ta Generacion Malbec 100% malbec. Goyenechea. — **$38.000**
Alta estructura y armonia, frutos rojos combinado con el fumé de la barrica.

135 aniversario 100% malbec. Partida limitada, Goyenechea — **$55.000**
En boca suave de gran cuerpo. En nariz tabaco, vainilla y fruta dulce.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

VINOS · CABERNET Y PETIT VERDOT

Tintos

Cabernet Franc

Kamala Cabernet Franc — **$26.000**
100% cabernet Franc.

Domiciano Cosecha Nocturna Cabernet Franc — **$25.000**
Cosechado en la noche para controlar su oxidación y resaltar el varietal.

Casa Boher Cabernet Franc — **$28.000**
Estructurado y perfumado.

Lorenza Goyenechea Cabernet Franc — **$26.000**
Fresco y profundo. taninos finos y bien sedosos.

Lamadrid Reserva Cabernet Franc — **$25.000**
Untuoso, taninos jugosos, buen balance, final largo y frutal.

GRAN Enemigo Cabernet Franc — **$78.000**
Gualtallary elegante muy expresivo con notas de café, cacao y ahumados. final largo.

Cabernet Sauvignon

Goyenechea Cabernet Sauvignon — **$26.000**
Untuoso, de buen cuerpo, especiado y aromático.

Quinta Generación Goyenechea Cabernet Sauvignon — **$29.000**
Taninos suaves y sedosos por su paso 14 mesess en roble.

Petit Verdot

Civit 757 Petit Verdot 2019 — **$28.000**
100% petit Verdot,12 meses en barrica roble francés, intenso, elegante y con caracter.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

VINOS · OTROS VARIETALES

Tintos

Pinot

Lorenza de Goyenechea Pinot — **$26.000**
Rojo rubi, potencia aromatica con notas a cereza, frambuesa, guindas, complejidad y dulzura de evolucion suave y sedosa.

Kyen Pinot Noir — **$28.500**
Complejidad única y carácter distinto, de los viñedos de altura de mendoza.

Carmine Granata Pinot Negro — **$34.000**
Pinot con tonos terrosos, mora, arándano rojo y negro.

DV Catena Pinot Noir — **$34.000**
Complejo con aroma delicado, que remite a confituras rojas.

Caminante de los mundos Plus Ultra — **$35.000**
Alta gama, sofisticado y elegante. Textura sedosa, taninos finos, gran equilibrio.

Syrah

Domiciano Cosecha Nocturna - Syrah — **$25.000**
Distinto complejo con cuerpo medio.

Goyenechea Syrah — **$25.000**
Tonos rubí brillante notas de frutos rojos y secos en boca suave y armónico.

Merlot, criolla y blend

Casa Boher Merlot — **$25.000**
Refleja la maduración prolongada de sus bayas, fruta seca, casis.

Durigutti Criolla Chica (Proyecto Las Compuertas) — **$46.000**
Suavemente expresivo aroma a frutillas taninos sedosos, con final citrico.

Losance Blend de Tintas — **$31.000**
Sutiles notas de pimiento, vainilla y café. Paso por roble.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

BARRA

Clásicos y aperitivos

Clásicos

Fernet	**$7.500**
Cuba Libre (Ron Havana)	**$7.500**
Gin Tonic Charmat	**$7.500**
Vodka Orange (Absolut)	**$7.500**
Gancia Batido	**$6.500**
Caipirinha	**$8.500**
Caipiroska	**$7.500**
Mojito (Ron Havana)	**$8.500**
Gin Beefeater Tonic	**$9.500**
Gin Bulldog Tonic	**$9.500**

Aperitivos

Cinzano Segundo	**$6.500**
Cinzano Pomelo	**$6.500**
Ramazzotti Tonic	**$6.500**
Carpano Bianco y Tónica	**$6.500**
Carpano Originale	**$6.500**
Campari Orange	**$6.500**
Cynar Julep	**$6.500**
Cynar Tonic	**$6.500**

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

BARRA

Íconos del bar mundial

Negroni — **$9.500**
Gin, Carpano Rosso, Campari y naranja.

Jameson Lemon — **$9.900**
Whisky Jameson, limón.

Boulevardier — **$9.500**
Whisky Jameson, Carpano Rosso y Campari.

Penicillin — **$9.500**
Whisky Jameson, limón, miel y jengibre.

Tom Collins — **$8.500**
Gin, limón y soda.

New York Sour — **$9.500**
Almíbar de limón, clara de huevo y vino.

Old Fashioned — **$11.500**
Whisky Jameson, bitter y azúcar.

Fresh Nectar — **$11.800**
Vodka Absolut, almíbar y maracuyá + espumante.

Sex on the Beach — **$8.500**
Vodka Absolut, triplesec, naranja y granadina.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

BARRA

Firmados por Charmat

Manhattan — **$10.500**
Whisky Jameson, Rosso y Angostura.

Espresso Borghetti — **$10.000**
Vodka Absolut, Borghetti y café.

Gimlet de Maracuyá — **$9.500**
Gin, jugo de lima, almíbar de limón y maracuyá.

Cosmopolitan — **$9.500**
Absolut, triple sec y jugo de lima/arándano.

Negroni Charmat — **$9.500**
Martini Bianco, Campari+ espumante.

Negroni Sbagliato — **$10.500**
Campari, Cinzano + espumante.

Royal Mojito — **$11.800**
Mojito + espumante.

Passion Mojito — **$9.500**
Maracuyá, Ron Havana y soda.

Pink Mojito — **$9.500**
Ron Havana, pulpa de frutos rojos y soda.

Dry Martini — **$9.500**
Gin Bulldog y Martini seco.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

BARRA

Spritz y whisky

Spritz

Ramazzotti Spritz — **$9.500**
Ramazzotti, espumante y soda.

Aperol Spritz — **$9.500**
Aperol, espumante y soda.

Spritz Floral — **$9.500**
Aperol, Torrontés y soda.

Cynar Spritz — **$9.500**
Cynar, espumante y soda.

Campari Spritz — **$9.500**
Campari, espumante y soda.

Whisky

Jameson — **$10.000**

Chivas 12 años — **$12.000**

The Glenlivet — **$15.000**

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.

BEBIDAS

Cerveza y sin alcohol

Cervezas

Corona 330cc — $6.000

Balde de Corona x4 — $21.000

Pinta Stella Artois 450cc — $6.000

Sin alcohol

Lata de gaseosa — $4.800

Agua saborizada — $4.800

Cerveza sin alcohol — $5.500

Limonada Clásica — $10.000
Lima, almíbar, jengibre, menta y limón.

Limonada Frutos Rojos — $12.000

Limonada Maracuyá — $12.000

Limonada Mix Frutal — $12.000
Naranja, frutos rojos y almíbar.

Servicio de mesa: $4.000 por persona.
Incluye entremés y agua con y sin gas.