



HAPPY HOURS



PROMOCION VÁLIDA DE LUNES A VIERNES

LA HORA DEL VERMÚ

• DE 12 A 15 HS •

\$200

PARQUE AMERICANO

CAMPARI, VERMÚ ROSSO,
BITTER DE CACAO.

SINGAPUR

VERMÚ LUNFA ROSÉ, AGUA DE
PEPINO, CORDIAL DE ANANÁ,
MUMM EXTRA BRUT.

BIANCO

VERMÚ CARPANO BIANCO,
GANCIA AMERICANO, JUGO
DE LIMA, SODA.

SE PLANTA

• DE 15 A 18 HS •

2 X \$500

PARQUE TAYRONA

HAVANA 3 AÑOS, ALMÍBAR DE COCO,
JUGO DE LIMA Y MARACUYÁ.

NEGRONI DEL PARQUE

GIN GORDON'S , CARPANO ROSSO,
CAMPARI MACERADO EN SALVIA Y
VAINILLA. PERFUME DE CLAVO DE OLOR.

MANGO TONIC

GIN GORDONS, ABSOLUT MANGO,
ALMÍBAR DE LEMONGRASS, JUGO DE LIMA
Y TÓNICA.



NUESTROS



PARQUES



ITALPARK \$480

HAVANA AÑEJO ESPECIAL, ALMÍBAR DE
POCHOCLOS, JUGO DE MANZANAS
CAMELIZADAS Y JUGO DE LIMA.



MANGO TONIC \$480

GIN GORDONS, ABSOLUT MANGO,
ALMÍBAR DE LEMONGRASS, JUGO DE LIMA
Y TÓNICA.

VENEZIA \$460

GIN GORDONS, VINO BLANC DE MALBECS,
AGUA DE PEPIÑOS, CORDIAL DE PIÑA Y
JUGO DE LIMÓN.



SPUTNIK WALKING DOCTOR \$500

JOHNNIE WALKER RED, JUGO DE LIMÓN,
JENGIBRE, ALMÍBAR DE POLEN Y LEMON-
GRASS.

ACONCAGUA \$480

VODKA SMIRNOFF, VINO MALBEC,
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y ESPU-
MANTE, ALMÍBAR DE HIBISCUS Y JUGO DE
ARÁNDANOS.



JURASSIC PARK \$570

PISCO, ABSOLUT MANGO, REDUCCIÓN DE
MALBEC, FRUTOS ROJOS
Y PEPINO FRESCO. (SALE CON CABEZA DE
DINOSAURIO)



JARDINES DE LA REINA \$460

HAVANA 3 AÑOS, JUGO DE NARANJA,
JUGO DE MARACUYÁ Y ALMÍBAR DE
FRUTOS ROJOS.



PARQUE TAYRONA \$490

HAVANA 3 AÑOS, ALMÍBAR DE COCO,
JUGO DE LIMA Y MARACUYÁ.

PARQUES CLÁSICOS

OLD SCHOOL FASHIONED \$490

JIM BEAM, BITTER DE ANGOSTURA,
GOLDEN AGE MARRASCHINO.

NEGRONI LA HUERTA \$490

VERMÚ MACERADO EN TOMATES
DESHIDRATADOS, GIN, CAMPARI,
HOJA DE ALBAHACA.

CYNAR JULEP \$460

CYNAR 70, MENTA, JUGO DE POMELO
ROSADO, AZÚCAR DE MASCABO.

SPRITZ DELLA PASSIONE \$460

APEROL, SYRUP DE FRUTOS ROJOS
AL CHAMPAGNE, JUGO DE MARACUYÁ,
PROSECO.

LOVELY DAIQUIRI \$480

HAVANA 3 AÑOS, JUGO DE LIMA,
SYRUP DE PERAS.

GIN TONIC BOTÁNICO \$460

GIN GORDON'S, TÓNICA,
BOTÁNICOS DE OCASIÓN.

MOCKTAILS

\$380

TONICO DE PEPINO

CORDIAL DE PEPINO – TONICA Y
PINTURA DE FRAMBUESAS.

PENICILIN O

LAPASANG SOUCHOUNG – MIEL – LIMON –
JENGIBRE – PIEL DE NARANJA.

TIKI CONNECTION

HORCHATA DE ALMENDRAS Y AZAHAR –
DON'S MIX – LIMA - INFUSION DE HIBISCO
CANELA Y SODA.

LIMONADA PARQUE

LIMON, MIEL Y JENGIBRE, MENTA.

POMELADA

POMELO NARANJA ALMÍBAR
DE FRUTOS ROJOS.

EL ÚLTIMO BLEND

TE DE ROOBLOS, NÉCTAR DE HIBISCUS,
MIEL DE JENGIBRE, SYRUP DE MORAS,
JUGO DE LIMÓN.

VIP PARKS

\$600

DRY MARTINI 24

BEEFEATER 24, CARPANO DRY,
ACEITUNA Y CEBOLLIN.

THE CURE

BEEFEATER 24, CARPANO DRY,
ACEITUNA Y CEBOLLIN.

GOLDEN MOSCOW MULE

KETEL ONE VODKA, JUGO DE
LIMA, BRITVIC GINGER BEER.

TOMATOE TAMARINDO:

TEQUILA/MEZCAL, JUGO DE TOMATE
BRITVIC, SALSA INGLESA LEA & PERRINS,
TABASCO, SAL DE APIO, PIMIENTA ROSA,
PASTA DE TAMARINDO, JUGO DE POMELO.



ENTRADAS

DUO DE EMPANADAS CHICKEN CREAM \$330

EMPANADAS FRITAS RELLENAS DE POLLO A LA CREMA CON PORTOBELLOS Y VERDEO, ACOMPAÑADAS DE ADEREZO DE TÁRTARA.

DUO EMPANADA BONDIOLA \$330

BONDIOLA BRASEADA, CREMA, ESPINACAS, QUESO, TOMATE CHERRY Y DIP DE SALSA TARTARA.

BUÑUELOS

(OPCIÓN VEGETARIANA)
BUÑUELOS CASEROS DE ESPINACA, ACOMPAÑADOS DE CHUTNEY DE MANGO.

\$440



DUO BRUSCHETTAS DE LANGOSTINO \$680

RODAJAS DE PAN DE MASA MADRE, SAUCE CREAM Y ENELDO, LANGOSTINO CON AJO Y HIERBAS, HOJAS DE RÚCULA Y ALCAPARRA CÍTRICA.

DUO BRUSCHETTAS DE CAPRESSE \$650

(OPCIÓN VEGETARIANA)
RODAJAS DE PAN DE MASA MADRE, TOMATES CHERRY CONFITADOS, TROZOS DE BURRATA FRESCA, GAJOS DE HIGOS FRESCOS Y DE DURAZNO GRILLADO Y PESTO DE BRÓCOLI.

CHICKEN TENDERS \$440

JUGOSAS TIRAS DE POLLO MARINADAS EN FINAS HIERBAS Y REBOZADAS + DIP DE MOSTAZA DULCE.

TRIO DE TACOS VEGGIE \$600

TORTILLAS DE MAÍZ CASERA, COLIFLOR REBOZADA, PEPINILLOS, ALIOLI VEGANO DE CURRY, COLESLAW.

BATATAS O PAPAS \$420

ACOMPAÑADAS DIP DE SALSA DE QUESO AZUL.

WIFI
RED: PARQUE BAR CLIENTES
CLAVE: PARQUEBAR

parquebar.com
info@parquebar.com





HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA PARQUE \$720

MEDALLÓN 200GR BLEND CASERO DE RES, RÚCULA, CEBOLLAS AL MALBEC, CHAMPIGNONÉS SALTEADOS, CREMA DE QUESO AZUL + PAPAS FRITAS.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$650

MEDALLÓN 200GR BLEND CASERO DE RES, TOMATE, LECHUGA FRESCA, CHEDDAR, PICKLES DE PEPINO Y CEBOLLA + PAPAS FRITAS.

HAMBURGUESA VEGGIE \$650

MEDALLÓN DE GARBANZOS, ARROZ YAMANI, ZUCCHINI Y ZANAHORIA CON QUESO DAMBO, TOMATES SECOS, CEBOLLAS AL MALBEC, RÚCULA + PAPAS FRITAS Y ADEREZO DE MORRONES ASADOS.

PRINCIPALES

LOMO CLÁSICO

LOMO SELLADO EN REDUCCIÓN DE VINOTINTO CON PURÉ DE PAPAS CREMOSO, BRÓCOLI Y COLIFLOR SALTEADO EN ESPECIAS.

\$1000

BONDIOLA COREANA \$900

BONDIOLA EN RODAJAS AL SARTÉN, EMULSIÓN DE CABUTIA, BARBACOA COREANA AGRIDULCE Y VEGETALES SALTEADOS AL WOK CON SOJA.

RIBS COREANA \$1400

COSTILLAR DE CERDO AHUMADO POR 6HRS Y BAÑADA EN BARBACOA COREANA ACOMPAÑADA DE COLESLAW ASIÁTICA (REPOLLO BLANCO Y MORADO, ZANAHORIA RALLADA, BROTES DE SOJA, RABANITO EN RODAJAS, VERDEO) Y RODAJAS DE PAPAS FRITAS.

SINFONIA DE VEGETALES \$780

(OPCIÓN VEGANA SIN YOGURT)
ZANAHORIA BABY, CEBOLLA, MORRON, TALLO DE VERDEO E HINOJOS GRILLADOS, JALAPEÑO AHUMADO Y ADEREZO DE YOGURT CON ENELDO, LENTEJAS NEGRAS CON ALCAPARRAS CÍTRICAS, EMULSIÓN DE FRIJOLES BLANCOS.





PASTAS

SORRENTINOS CASEROS \$900

PASTA FRESCA RELLENA DE JAMÓN AHUMADO Y QUESO MUZARELLA, SALSA NAPOLITANA Y ALBAHACA FRESCA.

TAGIATELLES SHRIMP \$870

PASTA DE ESPINACA FRESCA EN CINTA, SALSA NAPOLITANA, LANGOSTINOS FRESCOS Y ALBAHACA.

TAGIATELLES FUNGI \$800

PASTA DE ESPINACA FRESCA EN CINTA, SALSA DE CREMA Y HONGOS CON VERDEO, QUESO EN HEBRAS Y ALBAHACA FRESCA.

TAGIATELLES \$800

(OPCIÓN VEGETARIANA)
PASTA FRESCA DE ESPINACA EN CINTA, SALSA NAPOLITANA O VEGETALES SALTEADOS AL WOK CON SOJA.

ENSALADAS

SHRIMP SALAD \$750

MIX DE VERDES DE ESTACIÓN, LANGOSTINOS SALTEADOS EN OLIVA Y AJO, QUINOA ROJA, FETAS DE PALTA, TOMATES CHERRY CONFITADOS, APIO, NUECES Y VINAGRETA DE MARACUYA Y MIEL.

PARQUE \$700

(OPCIÓN VEGETARIANA)
MIX DE VERDES DE ESTACIÓN, QUINOA ROJA, FETAS DE PALTA, TROZOS DE BURRATA, TOMATE CHERRY CONFITADOS, APIO, NUECES Y VINAGRETA DE MARACUYA Y MIEL.

CESAR \$700

MIX DE VERDES ESTACIÓN, CRUTONES, POLLO TRILLADO, QUESO EN HEBRAS, ADEREZO CAESAR.

BROWNIE

DE CHOCOLATE CON HELADO Y FRUTOS ROJOS

\$460

TIBIO DE MANZANA

CON BOCHA DE CREMA AMERICANA, BAÑADO EN SYRUP DE FRUTOS ROJOS.

\$460

CHEESECAKE

DE FRUTOS ROJOS

\$460

