

blend

BUNS & DRINKS



WALL STREET BURGER

De temporada



Wall Street

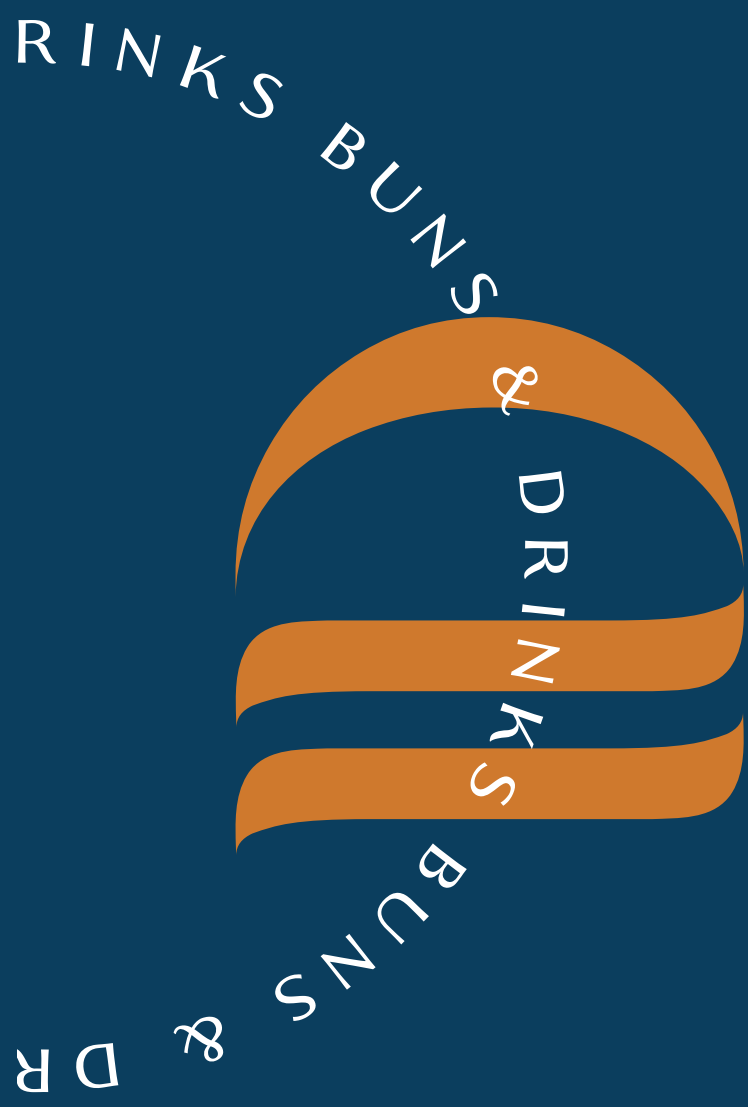
NEW

14.9

Pan New York Roll, signature blend (180 gr.), queso edam President, tocino artesanal, alioli ahumado de pickles, chutney de tomate.

*Por tiempo limitado.

*Aplican condiciones.



SPECIALS

Todos nuestros cortes son hechos al carbón.
Acompañados de papas crispy y ensalada.

Picanha Angus Uruguaya (250gr.)	29
Bife de Chorizo Nacional (250gr.)	21.5
Lomo Fino Nacional (250gr.)	23
Roasted Chicken Fajitas	15

Nuestros precios incluyen IVA. No cobramos servicio.

STARTERS

Onion Rings

Aros de cebolla crocantes,
alioli de jalapeño y tocino.

8

Mozzarella Bites*

Mozzarella artesanal crocante,
salsa pomodoro.

9

Chicken Wings (8uni)

Ahumadas con madera de manzano,
crema agria, apio, zanahoria.

• BBQ Artesanal • Salsa Buffalo

10.5

Sopa de tortilla 🍆

Tomate rostizado, chile ancho, crema agria,
aguacate a la parrilla, queso mozzarella ahumado,
chips de maíz.

7

Fried Chicken Tenders NEW

Pollo crocante, pepinillo encurtido,
salsa secreta.

7.5

Chorizo Tequeños (5uni) NEW

Chorizo de jalapeño artesanal, alioli de aguacate.

10.5

Spring Rolls Veggie (5uni)

Vegetales al wok, salsa de maní.

7.5

Bacon Sampler *Recomendado NEW

Tocino de cerdo corte grueso, miel de peppercorn,
pepinillo encurtido, limón.

8

Sticky Ribs (3uni) 🍆 NEW

Costillas de cerdo ahumadas, bbq asiática picante,
semillas de sésamo, crema agria.

13.5

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.



FRIES

Thai Chilli Fries* 🔥

14.5

Lomo fino, papa extra crispy, chilli garlic, maní, cilantro, brotes de soya, pickles de zanahoria, sriracha, ají, limón sutil.

Pulled Pork Fries

13.5

Salsa BBQ, papa extra crispy, jalapeño, crema agria.

Buffalo Chicken Fries 🔥🔥

13.5

Chicken crispy bites, papa extra crispy, cilantro, crema agria, queso azul, salsa buffalo.

Al Pastor Fries

13.5

Bondiola marinada al pastor, papa extra crispy, piña asada, cebolla, cilantro, crema agria, guacamole, mayonesa al pastor, salsa roja picante.

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.

*Thai Chilli Fries



SALAD BOWLS

Mexican Bowl* 🔥

11.5

Pollo crocante, maíz dulce, fréjol rojo, tortilla de maíz, cebolla, tomate cherry, lechuga, crema agria de chipotle, mozzarella, aguacate asado, vinagreta.

Falafel Bowl

10.5

Falafel crocante, pan pitta, garbanzo frito, pepinillo, cebolla, tomate cherry, cebolla, alfalfa, ricotta ahumada, hummus, aderezo de yogurt.

Chicken Caprese Salad **NEW**

13.5

Pechuga de pollo a la parrilla, queso fior di latte, tomate cherry, pesto, albahaca, aguacate, mézclum, aceitunas negras.

*Mexican Bowl

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.



BURGERS

Smashed Burgers

Blend Burger * Recomendada 16.5

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), cocción tipo smash, tocino artesanal, cebolla, queso emmental y cheddar President, salsa deluxe.

Flip Burger NEW 15.5

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), cocción tipo smash, queso edam President doble, bacon jam, cebolla crispy, mostaza, salsa secreta.

Egg & Bacon Burger NEW 15.5

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), cocción tipo smash, queso americano President x2, tocino ahumado, huevo frito, jalapeños crocantes, mayonesa de cebolla caramelizada.

Jack Daniel's Burger 15.5

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.) cocción tipo smash, BBQ Jack Daniel's, tocino artesanal, queso emmental President, cebollas crocantes, mayonesa.

Bacon Cheese Burger 16

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), cocción tipo smash, tocino crujiente, pickles, queso doble americano President, cebolla roja, salsa deluxe.

Ultimate Cheese Burger NEW 15

Pan artesanal, signature blend doble (2x90gr.), cocción tipo smash, queso americano President x4, cebolla roja, salsa mil islas.

*Blend Burger

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.



Fries

20



Fries 2.0

¡Transforma tus papas!

Por \$2.99 adicionales, escoge tu favorita.

Sour Cream & Caramalized Onion NEW

Crema agria, cebolla rostizada, polvo de cebolla, sal, pimienta, cebollín, limón.

Truffle & Parmesan NEW

Aceite de trufa, parmesano, perejil, sal Maldon.

Bacon & Cheese NEW

Queso americano fundido, bacon artesanal crocante, sour cream, cebollín.

A la parrilla

Grilled Pineapple Burger 15

Pan artesanal, signature blend, cebolla crispy, piña al grill, tocino artesanal, mayonesa, salsa ranch, queso Ile de France Normantal.

French Connection Burger 15

Pan artesanal, signature blend, queso brie, cebolla caramelizada, hongos ostra crocantes, mayonesa de limón.

Blue Cheese Burger 15.5

Pan artesanal, signature blend, tocino artesanal, queso azul de cabra, hongos crocantes, mostaza dijon, salsa ranch.

Brie & Foie Burger * Recomendada NEW 16

Pan artesanal, signature blend, foie gras brûlée, queso brie, pimienta morrón, salsa creamy garlic.

Picanha Burger 17.5

Pan artesanal, signature blend, picanha angus laminada, papa frita tipo palito, lechuga, kétchup, alioli de ajo rostizado.

American Burger 15

Pan artesanal, signature blend, queso americano President, cebolla, lechuga, tomate, kétchup, mayonesa, mostaza.

Crispy Chicken Burger 12.5

Pan artesanal, pechuga crujiente, pickles, lechuga, tomate, salsa chipotle, mayonesa.

Veggie Burger 12.5

Pan artesanal, signature blend veggie, queso provolone ahumado, hongos encurtidos, onion jam, lechuga, yogurt.



¿Conoces nuestro secreto?



never frozen always fresh

El secreto es preparar
nuestro blend* diariamente.
NUNCA CONGELADO

*Blend

1.(*f*) Es la mezcla de cortes de carne que utilizamos para hacer nuestras burgers. Cortes premium cuidadosamente seleccionados.



SANDWICHES

French Steak Sandwich

13.5

Pan ciabatta, lomo fino de res, queso provolone, salsa a la pimienta, champiñones.

Chicken Sandwich

13.5

Pan ciabatta, pechuga de pollo, sauvignon blanc, crema, mozzarella, queso provolone ahumado.

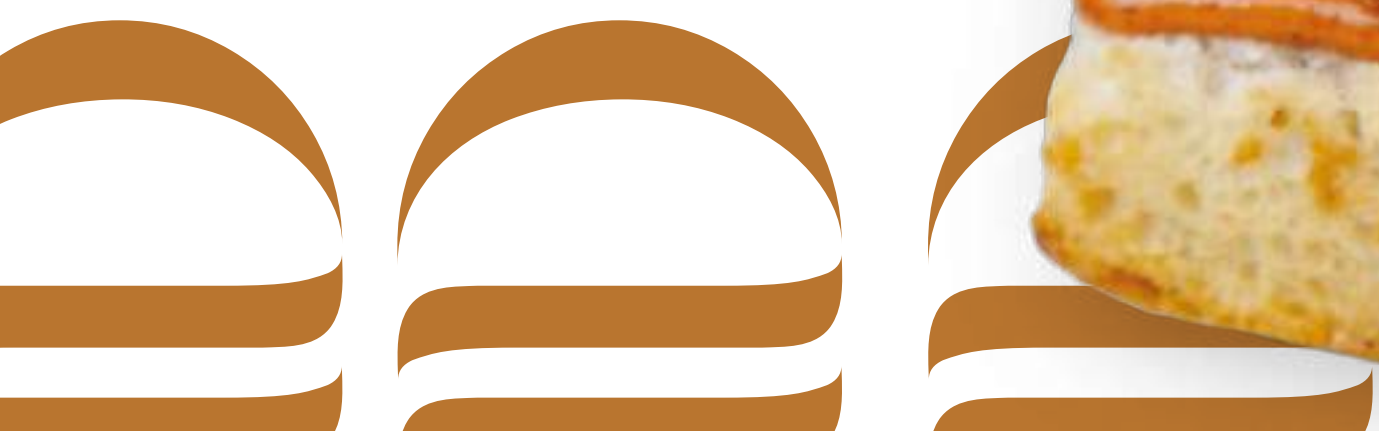
Pulled Pork Sandwich * 🔥

12

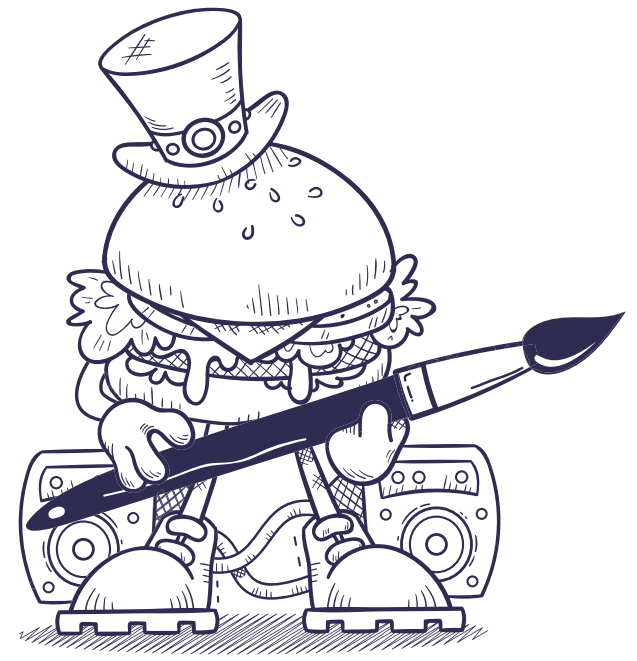
Pan ciabatta, pulled pork, cebolla encurtida, BBQ artesanal, salsa chipotle, mayonesa.

* Pulled Pork Sandwich

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.



HAPPY BOX



★ Incluye juguete, dulce, bebida.

Elige entre las siguientes opciones:

Kids Burger

13.5

Pan artesanal, signature blend (90gr.), queso americano President, tocino, papa frita extra crispy.

Chicken nuggets

13.5

Pechuga de pollo crocante, papa frita extra crispy.

Steak & Fries

13.5

Baby lomo fino (150gr.), papa frita extra crispy.



DESSERTS

Filled Churros (4uni) **NEW** 6.5

Churros rellenos de choco avellana, topping de manjar, maní crocante.

Tres Leches 6.5

Bizcocho húmedo, leche infusionada de vainilla, crema de vainilla, crocante de leche.

Classic Churros* (6uni) 7

Churros clásicos, canela, azúcar, manjar, salsa de chocolate.

Warm Apple Crumble **NEW** *** Recomendada** 6.5

Crumble, chutney de manzana, salted caramel, helado de vainilla.

* Classic Churros

Nuestros precios incluyen IVA.
No cobramos servicio.



BUNS & DRINKS
& DRINKS BUNS & DRINKS



DRINKS

Reese's Shake	6
Helado de vainilla, leche, Reese's, crema batida.	
Cheesecake Shake	6
Helado de frutos rojos, leche, coulis de frutos rojos, galleta, crema batida.	
Ultimate Chocolate Shake	6
Helado de vainilla, chocolate ultimate cake, chocolate 65%, crema batida.	
Vainilla Fries Shake	6
Helado de vainilla, leche, papas fritas, crema batida.	
Classic Chocolate Shake	5.5
Classic Vanilla Shake	5.5



Floater



SOFT DRINKS

Naranja 4

Mango Passionado 4.5

Mango, maracuyá, sirope de mandarina.

Aloha 4.5

Naranja y fresa.

Fresh Magenta 4.5

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

Lady Pink 4.5

Frambuesa, leche de coco, infusión de jamaica.

Black Blend Lemonade 4.5

Limón , almibar simple , carbón activado, agua con gas.

White Lemonade 4.5

Limón , leche de coco, sirope.

Pink Lemonade 4.5

Limón, almíbar de frambuesa, agua sin gas.

SMOOTHIE

Fruit Smoothie 6

Sandía, helado de frambuesa y mandarina, limonada.

Strawberry Açaí 6

Açaí, frutilla, limón sutil.

Milkshake ime

Ultimate Chocolate
Shake

Vainilla Fries
Shake

Reese's Shake



FLOAT

Root Float

Root Beer, helado de vainilla.

6.5

Black Cow

Coca Cola, helado de vainilla.

6.5

GASEOSAS IMPORTADAS

C&C Strawberry

5

C&C Grape

5

C&C Ginger Ale

5

Dr Pepper

5

Coca Cola Vainilla

5

Coca Cola Cherry Vainilla

5



AGUAS Y GASEOSAS

Splendor con Gas	3
Splendor sin Gas	3
Sprite	3.75
Fanta	3.75
Coca Cola Original	3.75
Coca Cola Zero	3.75
Coca Cola Light	3.75
Fuze Tea	3.75

COFFEE

CALIENTES

Espresso Shot de café concentrado.	2.5
Americano Espresso doble con agua.	3
Espresso Doble Doble shot de café concentrado.	3
Macchiato Espresso con espuma de leche.	3
Capuccino Espresso doble con leche cremosa y espuma.	3.5
Mocaccino Espresso doble, salsa de chocolate, leche cremosa y espuma.	4

FRIOS

Afogatto Espresso, helado.	4.5
--------------------------------------	-----

INFUSIONES

Blend frutales o de hierbas.	3
------------------------------	---

BLEND SIGNATURE

Pisco Punch 11.5

Pisco, zumo de piña, albahaca fresca, zumo de limón.

Mojojojo 11.5

Ron, hierbabuena, mortiño, limón sutil.

FROZEN

Sunset Aperol 10

Aperol, prosecco, mango, mandarina.

Daiquiri 10

Ron, limón, almíbar, fruta.

Electric Margarita 10

Tequila, Blue Curaçao, limón, almíbar simple.

White Sangria 10

Vino blanco, vermut bianco, triple sec, frutilla, piña.

CLASSIC COCKTAILS

Margarita Tequila - Triple sec - Limón	11
Mojito Ron - Hierbabuena - Limón .	11
Clover Club Gin - Limón - Frambuesas.	11
Moscow Mule Vodka - Jengibre - Limón - Ginger beer.	11
Aperol Spritz Aperol - Prosecco - Agua mineral.	11
Pisco Sour Pisco - Limón - Sirope.	11
Negroni Gin - Campari - Vermut rosso.	12
Tinto de Verano Receta secreta.	10

★ Todos los cócteles clásicos
están disponibles.

BEER



CRAFT BEER

Abysmo 6.75

Afrodita

Zeus

Delirium 9.5

Tremens

Red

IMPORTED BEER

Heineken 6.5

Stella Artois 6.5

Corona 6.5

Paulaner 9

Dunkel

Weissbier

Petrus 9.5

Nitro Chocolate

NATIONAL BEER

Pilsener 5

Pilsener Light 5

Club 5

Club Temporada 5

LIQUORS

GIN

Puerto de Indias Pink	12.5
Bombay	11
Tanqueray	11
Tanqueray Ten	13.5
Fifty Pound	16
Martin Millers	17
The Botanist	18
Hendrick's	17

RON

Flor de Caña	16
Flor de Caña	11.5
Zaacapa 23	19
Diplomático	13.5

WHISKEY

The Singleton ^{15 y/o}	15
Old Parr ^{12 y/o}	13
Glenlivet ^{15 y/o}	13
Jhonnie Walker Red Label ^{12 y/o}	9.5
Johnnie Walker Black Label ^{12 y/o}	12
Buchanan's Deluxe ^{10 y/o}	11
Ballentines ^{12 y/o}	10
Jack Daniel's No. 7	14

TEQUILA

Jose Cuervo Reserva de la Familia	31
Don Julio Reposado	19
Don Julio Silver	19
Corralejo Reposado	17.5
Corralejo Silver	15.5
Jose Cuervo Reposado	11
Jose Cuervo Silver	10

VODKA

Absolut Vodka	8
Grey Goose	11

AGUARDIENTE

Antioqueño azul	6
-----------------	---

WINE

Copa de Vino Blanco	6
Copa de Vino Tinto	6

ESPUMANTE

Estra Brut	Henkell	ARG	30
------------	---------	-----	----

BLANCO

Chardonnay	Dona Dominga	ARG	25
Torrontes	La Linda (Luigi Bosca)	ARG	26

ROSADO

Rosé	La Linda (Luigi Bosca)	ARG	26
Rosé	La Maldita Garnacha	ARG	30

ROSADO

Cabernet Sauvignon	Cordero con piel de lobo	ARG	26
Malbec	Armonía	ECU	24
Malbec	San Felipe Rutini	ARG	32

@blend.restaurant

