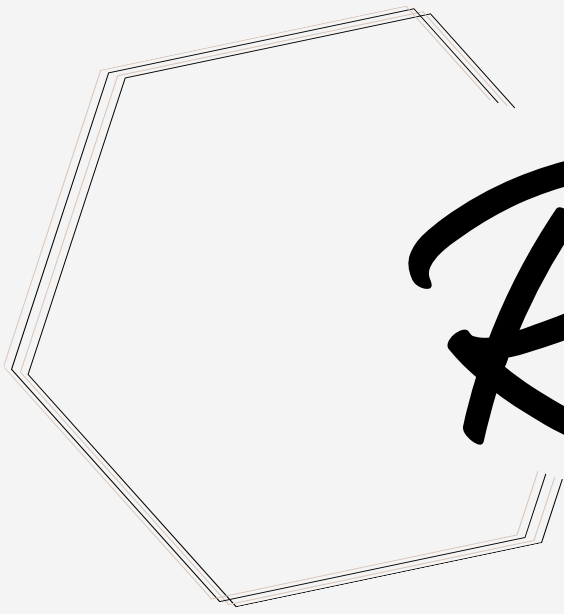


Rebar

Gastronomía & Cocteles



Rebar

Gastronomía & Cocteles

Lunes

LUNES DE TAPAS & MARIDAJE

Tapas del Chef
+ 2 Cocteles de Maridaje
\$36

Miercoles

SECRET COCKTAIL HOURS

Coctel secreto \$8

WINE WEDNESDAY

Vino por Copa \$6

Jueves

House Old Fashioned \$9

Rittenhouse Rye
Old Forrester 86 (Bourbon)

Viernes

SLOW VIBES FRIDAY

Luces tenues + musica lenta
“FOOD FOR THE SOUL”
COCTELES QUE ENAMORAN

Dias de Lluvias/Rainy Days

Copas de Vino=\$5

Mientras llueve

Rebar

Gastronomía & Cocteles



SOPA

SOPA
SOUP
SOPA DEL DIA
8

APERITIVOS

STARTERS

EMPANADAS DEL DIA	10
Especial del Chef	
CROQUETAS	14
Chorizo/Manchego/Parmesano	
Ⓡ BAO BUNS (3)	16
Mongolian Beef/Pan Asiatico al Vapor/ Pickled Veggies	
CALAMAR FRITO	12
Salsa coctel de la Casa	
* HOUSE CHICHARRONES	7
Sal y Pimienta	
DRAGONFIRE WINGS (6)	12
Salsa BBQ de la Casa	

SMALL PLATES

Ⓡ MONKEY NACHOS	
Pico/Cilantro/House Queso/Malanga Chips	
Pollo	14
Churrasco Fajita	16
MICRO KAN KAN BITES	14
Mojo de la Casa/ Malanga Chips	
CHORIZO AL VINO	16
Chorizo Español/Manchego/ Vino Tinto/Pita	
CEVICHE	14
Mero/Cítricos	
* HUMMUS	10
Especial del chef/ Malanga Chips o Pita	

BITES

TAPAS STYLE

Ⓡ NEW YORK STRIP (10 OZ)	32
Chimichurri	
CHURRASCO (10 OZ)	24
Chimichurri	
Ⓡ PULPO A LA BRASA	28
Escabeche de Tomate	
* PORK BELLY BITES	16
Asian Sesame Sauce	

QUESOS

CHEESE

MANCHEGO	10
Miel/Pan Pita	
* QUESO DIP	16
Smoked Gouda/Bacon/Pan Tostado	

Ⓡ Recommended

* New Item

Rebar

Gastronomía & Cocteles

Principales

MAINS

CARNES

MEAT

Ⓡ MONGOLIAN BEEF	24
Fajita de Churrasco/Arroz Frito/Tostones	
NY STEAK (10oz)	38
Ⓡ RIB EYE (16oz)	60
CHURRASCO (10oz)	30
* PORK BELLY	24
Asian sesame sauce/Arroz Blanco / Tostones	

AVES

BIRDS

PECHUGA A LA PARRILLA	16
Ⓡ PECHUGA RELLENA	22
Chorizo y Amarillos	

MOFONGO

PLANTAIN MASH

POLLO	16
CHURRASCO	24
CARNE FRITA	16
con Caldo	

DEL MAR

SEAFOOD

Ⓡ SALMON	26
MAHI	26
CAMARONES	22
Empanizados	
Salteados	
Ⓡ PULPO A LA BRASA	34
Escabeche de Tomate	

SALSAS:

Ajillo-Asian Sesame-Criolla-
Escabeche de Tomate- Cremosa de Cilantro

BURGERS

Ⓡ MONKEY BUSINESS	16
Carne/Chorizo Español/Amarillo/ Lechuga/Tomate/Queso/Spicy Mayo	
* CHICKEN BLT	16
Pollo a la Parrilla/Bacon/Lechuga Tomate/ Queso/Spicy Mayo	

Salsa extra tendra costo adicional : \$2

Ⓡ Recommended

* New Item

TODAS LAS PROTEINAS ORDENADAS COMO PRINCIPAL INCLUYE 1 ACOMPAÑANTE

All proteins ordered as a Main will include 1 side

Rebar

Gastronomía & Cocteles

PARA COMPARTIR

SHAREABLE

EL JUNTE	58
Arroz Oriental/Tostones al Ajillo/Alitas/ Pork Belly/Papas Fritas	
EL BOHEMIMO	58
Arroz mamposteado/Mini Kan Kan/ Masitas de Pollo/Papas Fritas/Tostones	
(NO SUBSTITUCIONES)	

POSTRES

DESSERTS

CAMEL PECAN CHEESCAKE	12
CHEF'S SPECIAL TREAT	
(Pregunte por el postre del día)	

NIÑOS

KIDS

BAO BUNS (2) CON PAPAS FRITAS	12
Pollo	
Mongolian Beef	
MASITAS DE POLLO	12
Incluye 1 complemento	
PASTA ALFREDO	
Pollo	12
Churrasco	14

ACOMPAÑANTES

SIDES

PAPAS FRITAS	6
Trufadas	8
TOSTONES (PLATANO O PANA)	6
Trufadas	8
PASTA	6
Alfredo	
Lo-Mein	
GNOCCHI	8
Salsa Blanca de la Casa	
ARROZ	6
Blanco	
con habichuelas	
Mamposteado	
Frito (oriental)	
ENSALADA CESAR	6
VEGETALES	6
RISOTTO	8

VINOS POR COPA

BY THE GLASS

TINTO	8
Tempranillo/Malbec/Cabernet/Merlot	
BLANCO	8
Sauvignon Blanc/ Chardonnay/Pinot Grigio	
Albariño	10

El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente en niños, mujeres embarazadas y personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Rebar

Gastronomía & Cocteles

VINO TINTO

Ⓡ Farnese Fantini Edizione- Red Blend	90
Bodega Navarro Correas-Merlot	48
SpellBound- Pinot Noir	55
Termes- Tinta de Toro	74
Ⓡ Honoro Vera-Tempranillo	34
Secua- Merlot	58
Juan Gil- Jumilla	74
Terra Pura- Cabernet Sauvignon	30
Terra Pura- Merlot	30
Cooper and Thief- Red Blend	58
Ⓡ HD-Cabernet	34
HD-Malbec	34
Clio- Red Blend	108
Romanico- Tinta de Toro	50
Ⓡ Proyecto Las Compuertas- Charbono	48
Hahn- Red Blend	45
El Vinculo- Crianza	57
La Planta Arzuaga-	50

VINO BLANCO/FRIO

Ⓡ O' Fillo Da Condessa- Albariño	38
Wente Morning Fog- Chardonnay	53
Conte Placido- Pinot Grigio	39
Txomin Etxanix- Txakoli	58
Le Rime- Pinot Grigio	42
Terra Pura-Chardonnay	30
Ⓡ Terra Pura- Sauvignon Blanc	30
El Enemigo- Semillon	48
Gustave Lorentz- Reisling	48
Ⓡ Muga-Rosé	54
Pouilly Fume- Dry Sauvignon Blanc	59
Babich Black- Sauvignon Blanc	55
Sun Goddess- Pinot Grigio	48

