



Upgrade Pide tu tragos tamaño **INFARTO**, encuentra el precio de color amarillo.

## CERVEZAS

SCHOP 500cc	
	NORMAL
Heineken	\$4.400
Cristal	\$3.900
Austral Calafate Ale	\$4.600
Torobayo	\$4.600

  

BOTELLA INDIVIDUAL	
NACIONAL / PREMIUM / INTERNACIONAL	NORMAL
Cristal/ Cristal Light	\$3.300
Royal Guard Lager	\$3.500
Lager / IPA / Smooth Lager / Amber Ale	
Heineken	\$3.500
Sol	\$3.500
Cors Original	\$3.500

  

ESPECIALIDAD:	
Kunstmann	
Torobayo/ Bock / Lager/ Lager sin filtrar/ Arandano / Miel	\$4.100
Valdivia 500cc	\$4.100
Gran Torobayo / Trigo / Gran lager 500cc	\$4.700
Austral	\$3.500
Lager/ Calafate Ale/ Patagona/ Ruibarbo	
Torres del Paine 500cc	\$4.800
Imperial	\$3.500
Dolbek	\$4.100
Lager Belga/ Ale/ Maqui	
Szot Ambar	\$4.100
Guayacán Stout/ IPA	\$4.100
Blue Moon	\$4.100

  

SIN ALCOHOL:	
Cristal Cero / Radler	\$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	\$3.700
Heineken 0.0	\$3.700
Agregado Michelada	\$1.300

## DESTILERÍA

PISCO		
	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	\$4.700	\$6.500
Mistral 35°	\$4.900	\$6.700
Mistral 40°	\$5.700	\$7.500
Mistral Barrica Tostada 40°	\$5.800	\$7.600
Mistral Nobel 40°	\$5.900	\$7.700
Mistral Nobel D.O. 46°	\$6.100	\$7.900
Mistral Gran Nobel 40°	\$7.700	
Mistral Gran Nobel Fire (Shot)	\$4.200	
Horcón Quemado 35°	\$5.700	\$7.500
Horcón Quemado 40°	\$5.900	\$7.700
Espiritu de los Andes 40°	\$6.700	\$8.500

  

TENNESSE WHISKEY		
	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's old N°7	\$7.100	\$8.700
Jack Daniel's Honey/ Fire	\$7.100	\$8.700
Jack Daniel's Apple	\$7.100	\$8.700
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$8.500	
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.500	
Shot Jack Daniel's Fire	\$4.100	

  

SCOTCH WHISKY		
	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	\$7.400	
Glenfiddich 15 años	\$8.900	
Glenfiddich 18 años	\$13.300	
Grant's Triple Wood	\$8.300	
Grant's Smoky Cask	\$5.900	\$7.700
Monkey Shoulder	\$6.500	

  

IRISH WHISKEY		
	NORMAL	INFARTO
Tullamore Dew	\$7.100	

  

BOURBON		
	NORMAL	INFARTO
Woodford Reserve	\$6.400	

  

VODKA		
	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya	\$6.100	\$7.700
Original/ Sabores (Pepino, Frutilla, Vainilla, Limón, BlueBerry, Naranja)		
Stolichnaya Elit	\$8.400	
Finlandia/ Sabores (Original, Cramberrie, Mango y Grapefruit)	\$6.400	\$8.000

RON		
	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña:		
5 Años Reserva	\$5.400	\$7.000
7 Años Gran Reserva	\$5.800	\$7.400
12 Años Centenario	\$6.400	
Bayou Spiced	\$6.300	\$7.900

  

GIN			
	NORMAL	NORMAL CON FENTIMANS	NORMAL INFARTO
Hendrick's	\$7.500	\$9.000	
Bull Dog	\$6.900	\$8.300	\$8.700

  

JAGERMEISTER	
	NORMAL
Shot jagermeister	\$3.900
Jagermeister + Bebida	\$5.800
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	\$6.800

  

LITMUS	
	NORMAL
Litmus Sour	\$4.700
Litmus Tónico	\$5.700
Litmus Fentimans (Rose lemonade, Tonic, Light Tonic, Valencian orange)	\$7.700

  

LICORES	
	NORMAL
Carolans Irish Whisky Cream	\$5.400
Campari	\$5.700
Fernet Branca	\$5.700
Amaretto Disaronno	\$6.900
Drambuie	\$6.900
Frangelico	\$5.400
Chambord	\$6.900

  

TEQUILAS	
	NORMAL
El Jimador Reposado (Shot)	\$3.400
El Jimador Blanco (Shot)	\$3.400
Herradura Reposado (Shot)	\$4.100
Herradura Añejo (Shot)	\$4.300
Herradura Ultra (Shot)	\$4.600

## MONSTER

<b>MONSTER</b>	
Monster Energy Drink:	\$2.800
Regular / Ultra / Paradise / Mango Loco	
<b>Mix Monster:</b>	
+ Jack Daniel's Old N°7	\$8.200
+ Grant's Triple Wood	\$7.200
+ Stolichnaya	\$7.200
+ Flor de Caña 5 Años Reserva	\$7.200
+ Perlanegra	\$8.200
Monster + Jagermeister	
+ Dolls	\$9.200
Monster + 2 Copas de Undurraga Brut Royal	
+ Undurraga Brut Royal	\$16.100
2 Monster + Botella Undurraga Brut Royal	

## MOJITOS

	NORMAL	INFARTO
Mojito Tradicional	\$6.400	\$7.900
Elige tu mojito Flor de Caña Piña, maracuyá, frutilla, frambuesa, ron sabor o sandía (según temporada)		
Mojito Polaco	\$6.400	\$7.900
Con Stolichnaya		
Mojito Monster	\$7.600	\$9.200
Con bebida energética		
Jack Mojito	\$8.100	\$9.700
Jack Daniel's, berries y menta		
Mojito Jager	\$7.100	\$8.600
Mojito cubano con Jagermeister		
Mojito Espumoso	\$6.400	\$7.900
Espumante Undurraga Brut Royal		
Mojito Ice	\$6.400	\$7.900
Con Helado de Piña		

## SPRITZ

Ramazotti Rosato	\$5.900
Ramazotti tónica.	
Ramazotti Spritz	\$5.900
Ramazotti, Undurraga Brut Royal, hojas de menta y soda.	
Chambord Spritz	\$6.600
Licor en base a frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal.	
Aperol Spritz	\$5.900
Spritz, Undurraga Brut Royal, naranja, soda.	
Aperol Original	\$6.100
Receta italiana con Ricadonna Chardonnay Brut	

## JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul	\$10.900
Vino tinto, naranjas, duraznos, jugo de naranja, un toque de Drambuie, canela, mineral.	
Sangría Barba Blanca	\$10.900
Duraznos machados con maracuyá, vino blanco y toques de Espumante Brut Royal	
Jarra Caipirina Pirata	\$12.900
Cachaça 51, limón de pica macerado, maracuyá y toques de agua mineral.	
Mojito Gigante	\$14.300
Espe tu mojito preferido versión 1.7 lit.	
Cidra Pirata	\$12.900
Vodka pepino, frambuesa y limón, Licor de Cassis, Cidra Outcider Rodajas de Pepino y Manzana.	
Jarra Ramazzotti	\$19.300
Jarra de 1 Lt. 4 Copones Aprox.	

## VINOS

<b>CABERNET SAUVIGNON:</b>	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
<b>CARMÈNERE:</b>	
Errázuriz Max Reserva	\$20.100
Caliterra Tributo	\$17.100
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
<b>MERLOT:</b>	
Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$12.100
<b>SAUVIGNON BLANC:</b>	
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
<b>CHARDONNAY:</b>	
Errázuriz Reserva Series	\$13.100
<b>OTRAS CEPAS:</b>	
Undurraga Late Harvest (375cc.)	\$8.700
Morandé Reserva One to One Malbec	\$13.100
Oveja Negra Reserva	\$13.100
Cabernet Franc/Carmenère	

## ESPUMANTES

<b>NACIONAL</b>	
Undurraga Brut Royal 750 cc.	\$13.100
Undurraga Dulce	\$13.100
Undurraga Rose Royal 750 cc.	\$15.100
Undurraga Extra Brut 750 cc.	\$17.100
<b>IMPORTADA</b>	
Ricadonna (Italia):	\$16.100
Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	
<b>SIDRA</b>	
Outcider	\$3.000
Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	
Pehuenia Sweet	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	
Pehuenia Cardamomo - Cucumber	\$3.900
Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	

## COPAS

Undurraga Brut Royal	\$3.900
Ricadonna Chardonnay Brut	\$4.100
Errázuriz Reserva C.S.B	\$4.100
Sangría Barba Blanca	\$5.100
Duraznos machados con maracuyá, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	
Sangría Barbazul	\$5.100
Vino tinto, naranjas, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	

## JUGOS

<b>Naturales</b>	\$4.600
Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango, Maracuyá, Arandano, Piña.	
Varadero	\$4.900
Frutilla, crema de coco	
Tusi	\$4.900
Frambuesa, Chirimoya	
Huracán	\$4.900
Pasta cremosa de queso	
Ross Fundador	\$4.900
Chirimoya, mango, crema	
Frutillar	\$4.900
Frutilla, frambuesa, arandano, manzana	
Limonada Barbazul	\$3.700
Menta, gengibre	
Bebidas	\$2.300

## BARBA DE AUTOR

<b>Capitán Green</b>	NORMAL \$6.900	INFARTO \$8.500
Pepino macerado, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y cerveza.		
<b>7 Mares</b>	NORMAL \$6.700	INFARTO \$8.300
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuyá y naranja.		
<b>Bárbaro</b>	NORMAL \$6.700	INFARTO \$8.300
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.		
<b>Electric Lemonade</b>	NORMAL \$6.700	INFARTO \$8.300
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin, Blue Curaçao, jugo de limón y Spite.		
<b>Flor de Cuba</b>	NORMAL \$7.300	
Flor de Caña mix, frangelico, jugo de Mango, naranja, limón y crema de coco.		
<b>Sour Ramazzotti</b>	NORMAL \$6.300	
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.		

<b>The Notorius</b>	NORMAL \$6.800
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, gengibre rodela y menta.	
<b>Barba Roja</b>	NORMAL \$7.300
Gin Hendrick's, jugo de Frambuesa, pomelo, St Germain.	
<b>Almirante Jack</b>	NORMAL \$7.300
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.	
<b>Chaparrito</b>	NORMAL \$7.300
Tequila, Triple sec, jugo de pomelo maracuyá y Jarabe de agave.	
<b>Hesz Pera</b>	NORMAL \$7.300
Vodka Pera, St Germain, goma, jugo de limón y Fentimans Orange.	

## CLÁSICOS

<b>Daiquiri</b>	NORMAL \$6.200	INFARTO \$7.800
Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arandano		
<b>Piña Colada</b>	\$6.200	\$7.800
Con Flor de Caña Coco		
<b>Margarita</b>	\$5.700	
El Jimador: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arandano, maracuyá		
<b>Caipirina Cachaça 51</b>	\$6.100	\$7.700
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.		
<b>Long Island Ice Tea</b>	\$6.800	\$8.400
Cosmopolitan	\$6.100	
kir royal	\$4.500	
Manhattan	\$6.100	
Martini	\$6.100	
Negroni	\$6.800	

<b>Clavo Oxidado</b>	NORMAL \$7.100	
Whisky Grants, Drambuie		
<b>Oxidado Jack</b>	\$8.100	
Jack Daniel's, Drambuie		
<b>John Collins</b>	\$6.300	\$7.900
Whisky Grants, limón, agua mineral		
<b>Drambuie Collins</b>	\$6.300	
Drambuie, limón, agua mineral.		
<b>Tom Collins</b>	\$6.300	
Gin/ jugo de limón endulzado, mineral		
<b>Ruso Negro o Blanco*</b>	\$6.600	
Stolichnaya, licor de café, crema*		
<b>Caipiroska Lime</b>	\$5.900	\$7.500
Stolichnaya, limón, de pica y toque de Soda.		
<b>Padrino</b>	\$6.400	
Grant's, Amaretto y marrasquino.		

## QUESADILLAS

<b>Mechada</b>	\$8.900
Tortillas rellenas Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y pimiento.	
<b>Carne, Pollo, Camarón o Mixta</b>	\$9.400
Tortillas rellenas con queso, pimiento o cebolla caramelizada.	
<b>Vegetariana</b>	\$8.400
Tortillas rellenas con queso, champiñones, tomate, choco y cebolla.	
<b>Vegetariana Ranchera</b>	\$8.900
Tortillas rellenas Carne molida picante vegana, queso cheddar, tomate, cebollin, porotinos, pimientos, alcaparras, proteína y ajocebo cesar.	

## ENSALADAS

<b>Cesar Pollo / Camarón</b>	\$7.900
Lechuga, tomate cubos, crotonetes, parmesano, alcaparras, proteína y ajocebo cesar.	

## POSTRES

<b>Brownie Barbanegra</b>	\$5.500
Tiblo bizcocho de chocolate con nuez acompañado de helado de vainilla, manjar al ron y salsa de chocolate	
<b>Torta de la casa</b>	\$5.400

## SANDWICH & BURGERS

<b>De las Meladas</b>	\$9.900
Mechada, cebolla caramelizada, pimiento.	
<b>Le Toffe</b>	\$9.900
Cheddar, queso crisy, camarón Ecuatoriano.	
<b>Le-Guineá</b>	\$9.900
Espinaca a la crema, champiñones, tocino crisy.	
<b>Green's lue</b>	\$9.900
Queso azul, palta picada.	
<b>Campeñino</b>	\$9.900
Queso cabro, tomate cherry, camarones y pesto.	
<b>Barbaroja</b>	\$9.900
Limón, acaramelado, pimentón rojo, trozos de lomo.	
<b>Tri-Carne</b>	\$9.900
Jamón acaramelado, pepperoni, trozos de lomo.	
<b>Rita</b>	\$9.900
Jamón serrano, ricotta, albahaca.	
<b>Napolitano</b>	\$8.900
Champiñón, queso azul, alcachofa, salame, rúcula.	
<b>4 Garfios</b>	\$8.900
Champiñón, jamón cocido, alcachofa, salame, rúcula.	
<b>Quattro Verdure</b>	\$8.900
Espinaca, choco, champiñón, aceitunas negras y vidua.	
<b>Corso</b>	\$8.900
Queso cabro/mozzarella, tomate, albahaca.	
<b>Puccinatesca</b>	\$9.900
Salame, aceitunas negras, ají amarillo.	
<b>Barbanegra</b>	\$9.900
Ricotta, tomate, jamón cocido, queso de cabra, albahaca.	
<b>Criolla</b>	\$8.900
Tomate, cebolla, pimentón rojo y verde, aceitunas negras.	
<b>Mar Blanco y Pollo</b>	\$9.900
Crema, tocino y pollo	
<b>Tornado</b>	\$9.900
Carne molida picante y queso	
<b>Cuatro Quesos</b>	\$9.900