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

CERVEZAS

SCHOP 500CC

	NORMAL
Heineken	$4.600
Cristal	$3.500
Austral Calafate Ale	$4.900
Torobayo	$4.900

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
Coors Original	$3.500

ESPECIALIDAD

	NORMAL
Kunstmann	
Torobayo/ Bock /Lager/ Lager Sin filtrar/ Argendario / Miel	$4.100
Valdivia 500cc	$4.100
Q de Quillayes / Frigo/ Grand Ale 500cc	$4.700
Austral	$3.500
Lager/ Calafate Ale/ Patagonia /Rubiarta	
Torres del Paine 500cc	$4.800
Imperial	$3.500
Dolbek	$4.100
Lager/ Brigit/ Ale/ Maqui	
Szot Amber	$4.100
Guayacán Hour IPA	$4.100
Blue Moon	$4.100

SIN ALCOHOL

	NORMAL
Cristal Cero / Radler	$3.200
Kunstmann Sin Alcohol	$3.700
Heineken 0.0	$3.700
Agregado Michelada	*$1.300*

MICHELADAS *Schop Cristal*

	NORMAL
Chelada	$4.800
Michelada	$4.800
Sangrita	$5.100
Tequila, jugo de limón, jugo de tomates, sal y pimienta	
Tropical	$5.100
Tequila de Maracuyá, pulpa de Mango, jugo de limón y azúcar	
Cítrica	$5.100
Lima regina, jugo de naranja, jugo de pomelo, jugo de limón	

MONSTER

MONSTER

Monster Energy Drink: Regular / Ultra / Paradise Mango Loco	$2.800
Mix Monster:	
+ 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
+ Perlangerita	$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	

PROMOS

2 CORTOS + 1 BEBIDA

Pisco Mistral 35°	$7.900
Ron Flor de Caña 12 Años	$10.700
Barbamonster	$8.600
Fernet Nero	$8.700
Vodka Stolichnaya / Sabores	$9.700
Whisky Grant's Triple Wood	$9.700
Whisky Tullamore DEW	$10.900
Whisky Glenfiddich 12	$13.600
Jack Daniels Old N°7	$13.400

APEROL

2 Aperol Spritz	$11.900

PREMIUM SOFT DRINKS

Fentimans Tonic Water	$2.900
Fentimans Light Tonic Water	$2.900
Fentimans Valencian Orange	$2.900
Fentimans Rose Lemonade	$2.900
Fentimans Ginger Ale	$2.900
Fentimans Ginger Beer	$2.900
Fentimans Victorian Lemonade	$2.900
Fentimans Elderflower Tonic Water	$2.900
Royal Bliss Premium Tónica	$2.900
Royal Bliss Ginger Ale	$2.900

DESTILERÍA

PISCO

	NORMAL	INFARTO
Tres R 35°	$4.900	$6.900
Mistral 35°	$4.900	$6.900
Mistral 40°	$5.900	$7.700
Mistral Nobel Apple 35°	$6.300	
Mistral Barrica Tostada 40°	$7.200	$7.700
Mistral Nobel 40°	$6.100	$7.700
Mistral Nobel D.O. 46°	$6.200	$8.100
Mistral Gran Nobel 40°	$8.700	
Mistral Nobel Fire (Shot)	$4.500	
Horcón Quemado 35°	$5.700	$7.500
Horcón Quemado 40°	$5.900	$7.700
Espíritu de los Andes 40°	$6.700	$8.500

TENNESSE WHISKEY

	NORMAL	INFARTO
Jack Daniel's Old N°7	$7.400	$8.900
Jack Daniel's Honey/ Fire	$7.400	$8.900
Jack Daniel's Apple	$7.400	$8.900
Jack Daniel's Gentleman Jack	$8.700	
Jack Daniel's Single Barrel	$10.700	
Shot Jack Daniel's Fire	$4.300	

SCOTCH WHISKY

	NORMAL	INFARTO
Glenfiddich 12 años	$7.900	
Glenfiddich 15 años	$9.500	
Glenfiddich 18 años	$14.300	
Grant's Triple Wood	$6.200	
Grant's Smoky Cask	$6.100	$7.500
Monkey Shoulder	$6.700	

IRISH WHISKEY

Tullamore DEW	$6.900

BOURBON

	NORMAL
WoodFord Reserve	$6.600
Wild Turkey 81	$6.600
Wild Turkey 101	$7.100

VODKA

	NORMAL	INFARTO
Stolichnaya (Naranja/Grosella/Pera/Frambuesa/ Aranda/Vainilla)	$6.100	$7.300
Stolichnaya Elit	$8.400	
Skyy /Saberes Naranja, Strawberry, Pineapple y Cherry	$6.400	$8.100

MOJITOS

	NORMAL	INFARTO
Mojito Tradicional Hierbabuena, Limón, Azúcar, Hielo y Ron Blanco	$6.800	$8.900
Elige tu mojito: Flor de Caña Pilla, Maracuyá, Frutilla, Frambuesa, Durazno o canela (region mirandina)		
Mojito Polaco Con Stolichnaya	$6.800	$8.900
Mojito Monster Con bebida energética.	$7.800	$9.400
Jack Mojito Jack Daniels, berries y menta	$8.300	$9.900
Mojito Japonés Mojito cubano con jagermeister	$7.300	$8.900
Mojito Espumoso Espumante Undurraga Brut Royal	$6.700	$8.200
Mojito Ice Con Helado de Piña	$6.700	$8.200

SOUR

	NORMAL	INFARTO
Pisco Sour Tradicional, canelanos, manzo, frambuesa y naranja con Pisco Tres R	$4.900	5.900
Sour Peruano Pisco Barsac	$4.900	
Sour Premium Con Espíritu de los Andes	$5.900	6.200
Frangelico Sour	$4.900	
Jack Honey Sour Cítrico Sour con Jack Daniel's Honey	$4.900	
Jack Manzana Sour Cítrico Sour con Jack Daniel's Apple	$4.900	
Amaretto Sour	$4.900	
Chardonnay Sour	$4.900	
Pink sour Gin Frutilla, jugo de limón azucarado.	$4.900	

MULE

Moscow Mule Stolichnaya, limón y Ginger Beer.	$7.500
Pink mule Gin Frutilla, limón y Ginger Beer.	$7.500
Tennesse Mule Jack Daniels, limón y ginger Beer.	$7.500
Berlin Mule Jagermeister, limón y ginger Beer.	$7.500
Dark & Stormy Ron Flor de Caña, limón y Ginger Beer.	$7.500
Bull Dog Mule Gin Bull Dog, limón y Ginger beer.	$7.500
Irish Mule Whisky Tullamore Dew, limón y Ginger beer.	$7.500

BARBA DE AUTOR

Capitán Green — NORMAL $7.000 / INFARTO $9.500
Pisco Mistral 35°, jugo de maracuyá, pisco Mistral 35° con toques de limón y canela.

7 Mares — NORMAL $7.700 / INFARTO $9.500
Stolichnaya, Triple Sec, jugo de maracuya y naranja

Bárbaro — NORMAL $7.700 / INFARTO $9.500
Flor de Caña, jugo de frambuesa, crema de coco y crema.

Electric Lemonade — NORMAL $7.700 / INFARTO $9.500
Stolichnaya, Flor de Caña, Gin ,Blue Curaçao, jugo de limon y Sprite .

Flor de Cuba — NORMAL $8.300
Flor de Caña, Frambuesa, Maracuyá, jugo de Mango, Naranja, limón y crema de coco.

Sour Ramazzotti — NORMAL $6.800
Receta tradicional sour con Ramazzotti Rosato y amargo angostura.

Volcano 12 — NORMAL $7.800
Flor de caña 12 Años, Licor de Flor de Sauco, jugo de limón, piña y pomelo.

The Notorius — NORMAL $7.300
Tullamore Dew, triple sec, jugo de naranja, limón, angostura rosada y menta.

Barba Roja — NORMAL $8.300
Gin Hendrick's, jugo de frambuesa, pomelo, St Germain.

Almirante Jack — NORMAL $7.800
Jack Daniel's Apple, Vermouth Rosso, jugo de limón y piña.

Chaperrito — NORMAL $7.800
Tequila , triple sec, jugo de pomelo maracuyá y jarabe de agave.

Pera del Pacifico — NORMAL $8.300
Vodka Pera, jugo de pomelo, syrup simple, angostura y jugo de limón.

Tostado Rosso — NORMAL $7.800
Mezcal tuetano, campari, soplete de piña, pulpa de frutilla, jugo de limon, syrup simple y Aperol.

CLÁSICOS

	NORMAL	INFARTO
Daiquiri Frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, limón, maracuyá, arándanos	$7.600	$9.500
Piña Colada Con Flor de Caña	$7.600	$9.500
Margarita El ancestral: Tradicional, frambuesa, frutilla, chirimoya, mango, piña, arándano, maracuyá	$5.700	
Caipirifla Cachaça	$6.100	$7.700
Tradicional, frambuesa, helado de piña o menta.		
Long Island Ice Tea	$8.300	
Cosmopolitan	$6.100	
kir royal	$4.500	
Manhattan	$6.100	
Martini	$6.100	
Negroni	$6.800	

	NORMAL	INFARTO
Clavo Oxidado Whisky Grant's, Drambuie	$7.100	
Oxidado Jack Jack Daniel's, Drambuie	$8.100	
John Collins Whisky Grant's, limón, agua mineral	$6.300	$7.900
Drambuie Collins Drambuie, limón, agua mineral	$6.300	
Tom Collins Gin, jugo de limón embazado, mineral	$6.300	
Ruso Negro o Blanco* Stolichnaya, licor de café, crema*	$6.600	
Caipiroska Lime Stolichnaya, limón de piel y touge de Soda.	$5.900	$7.500
Padrino Grant's, Amaretto y marrasquino.	$6.400	
Campari Tónica Campari, Tónica y trozo de naranja	$6.100	

RON

	NORMAL	INFARTO
Flor de Caña: 5 Años Reserva	$5.600	$7.400
12 Años Centenario	$7.100	
Bayou Spiced	$6.300	$8.100

GIN

	NORMAL	INFARTO
Hendrick's Infusión de Pepino y Rosas	$7.900	$9.000
Bull Dog	$7.900	$8.300	$8.900

JAGERMEISTER

	NORMAL
Shot jagermeister	$4.100
Shot jagermeister Manifest	$6.900
Jagermeister + Bebida	$6.400
Deer&Beer (Shot Jager + Schop)	$7.100

LITMUS

	NORMAL
Litmus Sour	$4.700
Litmus Tónic	$6.700
Litmus Fentimans (Ginger Beer, Light tonic, Valencian orange)	$7.700

LICORES

	NORMAL
Carolans Irish Whisky Cream	$5.000
Fernet Branca	$5.700
Amaretto Disaronno	$6.900
Drambuie	$6.900
Frangelico	$5.400
Chambord	$6.900

TEQUILAS

	NORMAL
El jimador Reposado (Shot)	$4.400
El jimador Blanco (Shot)	$4.400
Herradura Reposado (Shot)	$4.700
Herradura Añejo (Shot)	$4.900
Herradura Ultra (Shot)	$4.900

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Undurraga Brut Royal, naranja, soda	$6.500
Aperol Original Aperol, Prosecco, Undurraga Chardonnay Brut	$6.900
Chambord Spritz Licor de frambuesa y frambuesas rojas y negras, Undurraga Brut Royal	$6.600
Licor 43 Spritz Licor 43, Lambrusco, Brut Royal, naranja y soda.	$6.900
Campari Spritz Campari, Prosecco, Brut Royal y soda.	$6.500
St. Germain Spritz St. Germain, Prosecco, Brut Royal y Soda.	$6.900
Ramazzotti Rosato Ramazzotti y soda	$6.900
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, toques de naranja y soda	$6.900

JARRAS & COPONES

Sangría Barbazul Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de Licor de Durazno	$12.900
Sangría Barba Blanca Vino blanco, durazno, manzana, vino blanco y toque de Espumante Brut Royal	$12.900
Sangría Loka Tinto	$14.900
Jarra Caipiriña Pirata Cachaça 51, limón de pisco Maestrazgo, maracuyá y toques de agua mineral	$13.900
Mojito Gigante Ron Flor de Caña Centenario 12 Años, Hierbabuena, limón y azúcar	$15.300
Cidra Pirata Jugo natural de manzana y limón, Licor de Cidra, Cuarenta Bolsas de Pisco y Manzana	$13.300
Jarra Ramazzotti Gin Gin Tónica con Ramazzotti Rosato y gota de Limón	$13.900

VINOS

CABERNET SAUVIGNON:	
Errázuriz Max Reserva	$21.100
Errázuriz Reserva Series	$14.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$13.100
CARMENERE:	
Errázuriz Max Reserva	$21.100
Calcérra Tributo	$18.100
Errázuriz Reserva Series	$14.100
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$13.100
MERLOT:	
Undurraga Sibaris Gran Reserva	$13.100
SAUVIGNON BLANC:	
Errázuriz Reserva Series	$14.100
CHARDONNAY:	
Errázuriz Reserva Series	$14.100
OTRAS CEPAS:	
Undurraga Late Harvest (375cc.)	$9.700
Morandé Reserva One to One Malbec	$14.100
Ovejas Negra Reserva Cabernet Franc/Carmenere	$14.100

ESPUMANTES

NACIONAL	
Undurraga Brut Royal 750 cc.	$14.100
Undurraga Dulce	$14.100
Undurraga Rose Royal 750 cc.	$16.100
Undurraga Extra Brut 750 cc.	$18.100
IMPORTADA	
Riccadonna (Italia): Chardonnay Brut, Asti, Moscato Rosé o Prosecco	$17.100
SIDRA	
Outcider Sidra de Manzana 330cc. Libre de gluten	$3.000
Pehuenia Sweet Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900
Pehuenia Cardamomo - Cucumber Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900
Sidra Pehuenia Dry Cider Sidra de Manzana 500cc. Libre de gluten	$3.900

COPAS

Undurraga Brut Royal	$4.100
Riccadona Chardonnay Brut	$4.400
Errazuriz Reserva CASLS	$4.100
Sangría Barba Blanca Durazno, manzana, vino blanco y toques de Undurraga Brut Royal	$4.100
Sangría Barbazul Vino tinto, naranja, durazno, jugo de naranja, toque de drambuie, canela y mineral	$5.100

JUGOS

Naturales Frambuesa, Chirimoya, Frutilla, Mango,Maracuyá, Arándano, Piña	$4.600
Varadero Frutilla, crema de coco	$4.900
Tusi Frambuesa, Chirimoya	$4.900
Huracán Piña, crema de coco	$4.900
Ross Fundador Chirimoya, Mango , crema	$5.100
Frutillar Frutilla, frambuesa, arándano, manzana	$4.900
Limonada Barbazul Menta, jengibre	$3.700
Bebidas	$2.300

PAPAS DEL BARBA

Up grade de papas normal **Cheddar + Tocino infarto**

	NORMAL	HORA	DOBLE
Papas Fritas Papas fritas con ketchup y mayo	$9.900	$12.400	$15.300
COC Papas fritas con queso & chorizo	$14.500	$15.500	$18.300
Papasaurio Papas fritas con queso, tocino	$14.500	$15.500	$18.300
Tornado Papas fritas cubiertas con salsa cheddar, tocino y tomate	$14.500	$15.500	$18.300
Papas Fritas Cubiertas con queso fundido, cebolla caramelizada y tocino	$14.500	$15.500	$18.300
Chicken Chips Papas fritas cubiertas con queso fundido, pollo al vinagreta y tomate separado con toping de sour cream.	$14.500	$15.500	$18.300
Delux Papas fritas cubiertas de queso fundido, pollo al vinagreta, tocino y tomate separado	$14.500	$15.500	$18.300
Barbafries Papas fritas ahumadas con salsa de champhones, mostaza y miel	$15.500	$18.300
Huracán Hot Papas fritas ahumadas con salsa de champhones, cebolla caramelizada con salsa de sésamo	$14.500	$15.500	$18.300
Papas Criollas Papas fritas con salsa de champhones, tomate, cebolla y pebre de palta	$14.900	$15.500	$18.300
Papas U.S.A Papas fritas con salsa de champhones, cebolla caramelizada y tocino	$14.900	$17.500	$19.300
Papas Checo Papas fritas, queso fundido, salsa cheddar, tocino y cebolla caramelizada	$14.900	$17.500	$19.300
Papas Pil-Pil Papas fritas, queso fundido, salteado pil-pil de frutos del mar (camarones, mejillones, calamares y jaiba de limón)	$16.500	$17.500	$19.900

QUESADILLAS

Mechada Tortilla rellena Carne mechada, queso, cebolla caramelizada y cilantro	$9.400
Carne, Pollo, Camarón o Mixta Tortilla rellena con queso, primavera y toque de mayo	$9.900
Vegetariana Tortilla rellena con queso, champiñones, tomate, chucho y cebolla	$8.900
Veganilla Ranchera Tortilla rellena con queso, champiñones, tomate, pimiento negro y cilantro.	$9.400

*Tortilla de palta o de tomate con un costo de un peso.
*Tortilla de zapallitos verde y zapallitos con guacamole y tomate.

ENSALADAS

Chicken Salad Ingredientes lechuga, tomate cubos, cruzarán, parmesano, aceituna, Choko rellenos y pollo salteado	$7.900
Atún Ingredientes Atún sobre un costro de vegetales, lechuga, palta, champiñones, parmesano, tomate, aceituna y aliñado de soja salsa	$7.900

POSTRES

Brownie Barbanegra Tres Bloques de chocolate con nueces acompañado de helado de vainilla, manjar de arriba y salsa de chocolate	$5.500
Torta de la casa	$5.400
Waffle Barbazul Waffle con helado de vainilla, helado de vainilla y mix frutas del bosque	$5.400

PIZZAS DEL BARBA

De las Mechas Mechada, caramelizada, pimiento.	$9.900
Le Toffe Queso, tocino crispy, cebollín Eructamo.	$9.900
Le-Guiñe Queso, champiñón, tocino crispy	$9.900
GreenBlue Mix de hojas verdes, palta palta aceda.	$9.900
Campesina Queso fresco, tomate cherry, camarones y pesto.	$9.900
Barbaroja Queso, cebolla, pimentón rojo, trozos de tomate.	$9.900
Tri-Carne Queso, cebolla, pepperoni, trozos de tomo.	$9.900
Rita Queso, tocino, ricota, alhahaca.	$9.900
Napolitana Queso, cebolla, tomate, aceituna negras, orégano.	$8.900
Quattro Verdes Queso, tocino, champiñon, aceituna negra y verde.	$8.900
Corso Queso, tomate, mozzarella, morual, albahaca.	$8.900
Cacciatore Queso, aceituna, pepperoni y jamonilla.	$9.900
Puttanesca Queso, aceituna negras, ají verde	$8.900
Barbanegra Queso, jamón cocido, queso de cabra, alhahaca.	$9.900
Criolla Queso, cebolla, pimiento rojo y verde, aceituna negra.	$8.900
Mar Blanco Queso, camarón, ajo	$9.900
Tornado Queso, tocino, cebolla caramelizada y queso	$9.900
Cuatro Quesos Queso, palta, ajo, parmesano.	$9.900
Deluxe Queso, tocino, cebolla, aceituna negra y verde	$9.900
La Quintrala Queso, cebolla, pimiento, tomate	$9.900
La Mar Camarones, pimiento, cebolla, tomate	$9.900
Gamberetto Camarones, queso, pimiento, cebolla, tomate	$9.900
Chilena Queso, cebolla caramelizada, tomate y aceituna.	$9.900
Pepperoni Queso, pepperoni	$9.900
Carnita Queso, Carne 5900 Up-grade: $1.000 Carne de hamburguesa	$9.900

Salsas Queso Cheddar
- Mantequilla ajo
- Ajoli picante
- Mostaza miel

SANDWICH & BURGERS

Elección: Papas Fritas, Arce de cebolla, Ensalada, Ensalada de frutas o Ensalada mixta
Salsas: Mayo, Ketchup, con Guacamole y Nuci Mayo

Barbanegra Hamburguesa de carne a la plancha, tocino, champhones salteados y queso fundido	$10.400
Barbamonta Mayoral, queso, tomate, palta , mayoresa y queso fundido.	$10.100
Pollo Charro Pollo salteado, cebolla caramelizada, jalapeño y mayoresa	$10.400
White house burger Hamburguesa de vacuno, cebolla, mozzarella, miel, jaya de cebolla y queso.	$8.900
Barbaburger Hamburguesa vacuna, lechuga, pepinillos, palta, tomate, cebolla, ketchup, mayoresa y queso fundido	$10.200
Barbajón Doble hamburguesa, doble queso cheddar, pepinillo y BBQ.	$10.900
Big Burger Hamburguesa Nuci Co, queso cheddar, vegano fundido, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga, tomate, aceituna y mayoresa	$11.400
Big Burger Hamburguesa Nuci Co, queso cheddar, vegano fundido, cebolla caramelizada, cebollas, guacamole, lechuga y mayoresa	$11.400

Agregados Palta, tocino, cebolla caramelizada, queso vegano cheddar, queso, aceituna.

Agregados Palta, tocino, cebolla caramelizada, queso vegano cheddar, queso, aceituna. $2.100

TABLAS

Picoteo Barbagnera Pisco Mistral 35°, Jugo de limón, Azúcar, Hielo y Ron Blanco	$18.500
Fruto apanado Chicken Fingers, camarones al pilpil, empanadas mechada queso, papas fritas y nuggets con guacamole, quesadilla carne queso y cebolla caramelizada, salsa nacos	$19.500
Tabla Barbanegra Tacos de carne con salsa tres quesos, camarones al pilpil, albondigas sobre base de pomodoro a la crema , arte de vehicula, crispetas de pollo, tostadas	$19.500
Tabla Lomo Lomo de cerdo, cebolla, ajoli a la crema, salsa de tomate, champiñones salteados, papas fritas con pan de la casa, salsa de queso azul y salsa de ciruela	$17.600
Tabla del mar Ceviche de salmón, ostiones a la parmesana, calamares y camarones apanados,tibar de atún, tostadas y salsas de la casa	$19.900
Tricarnes Fritos de tres y camarones al ajillo, pollo a la mostaza acompañados de tostadas, salsa de nacho y sour cream	$18.500
Tabla Sin Rollos Atun tataki en costra de sesamos, dos de Hummus con pan pita, ceviche de salmón con guacamole, brochetas de camarón, verduras salteadas	$19.900

PIQUEOS

Entraña Barbazul Entraña a la plancha acompañada de papas rústicas, ensalada de arce y salsa de tostadas	$19.900
Crudo Barbanegra Lomo de pescado con cebolla, cilantro, ají verde, cilantro, jugo de limón, mayoresa y tostadas	$19.000
Ceviche Ceviche de salmón y camarón macerado en cilantro, aceite de oliva, cebolla y limón acompañado de tostadas	$11.900
Cevichón Ceviche de salmón y camarón con rito de Pisco del Bar, salsa de salmón cetrerad, cebolla morada, cancer dulce, cancha canchera y nece de dorada	$12.500
Tartar de Atún Atún, cebolla, pimiento, pepinillo, cilantro, aceite de oliva, jugo de limón, salsa tres quesos y tostadas.	$10.900
Empanadas *De Queso Mozzarella (12u)*	$9.900
Mix Empanadas Caseras *(6u)* Una selección de buenisos sabores, 2 u. por cada sabor. **Deluxe:** Carne,pollo, ají verde y queso. **Tornado:** Mechada,tomate y queso. **Barbanegra:** Carne, pollo, queso, tomate, cebolla y queso. **Burlamontadito:** Camarones y queso.	$12.900
Camarones Escuitamonos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	$11.900
Cereda Pil-Pil Salteado de camarones al pil-pil	$11.900

CARPACCIO

Salmón & Albahaca Salmón ahumado, tripa de albahaca, parmesano, aceituna negra y verdes	$8.900
Pulpo Pulpo, tomate cherry, aceituna negra y verde, aceite de oliva, ajo, limón y pimienta	$9.900
Mix Empanadas Caseras *(6u)* Una selección de buenisos sabores, 2 u. por cada sabor. **Deluxe:** Carne,pollo, ají verde y queso. **Tornado:** Mechada,tomate y queso. **Barbanegra:** Carne, pollo, queso, tomate, cebolla y queso. **Burlamontadito:** Camarones y queso.	$12.900
Camarones Escuitamonos Apanados Acompañados de salsa de cilantro y sour cream	$11.900
Cereda Pil-Pil Salteado de camarones al pil-pil	$11.900
Nachos con guacamole Cocido a la plancha	$7.900
Nachos Chilli Nachos con salsa cheddar, jalapeño, salsa tomado y sour cream.	$9.500