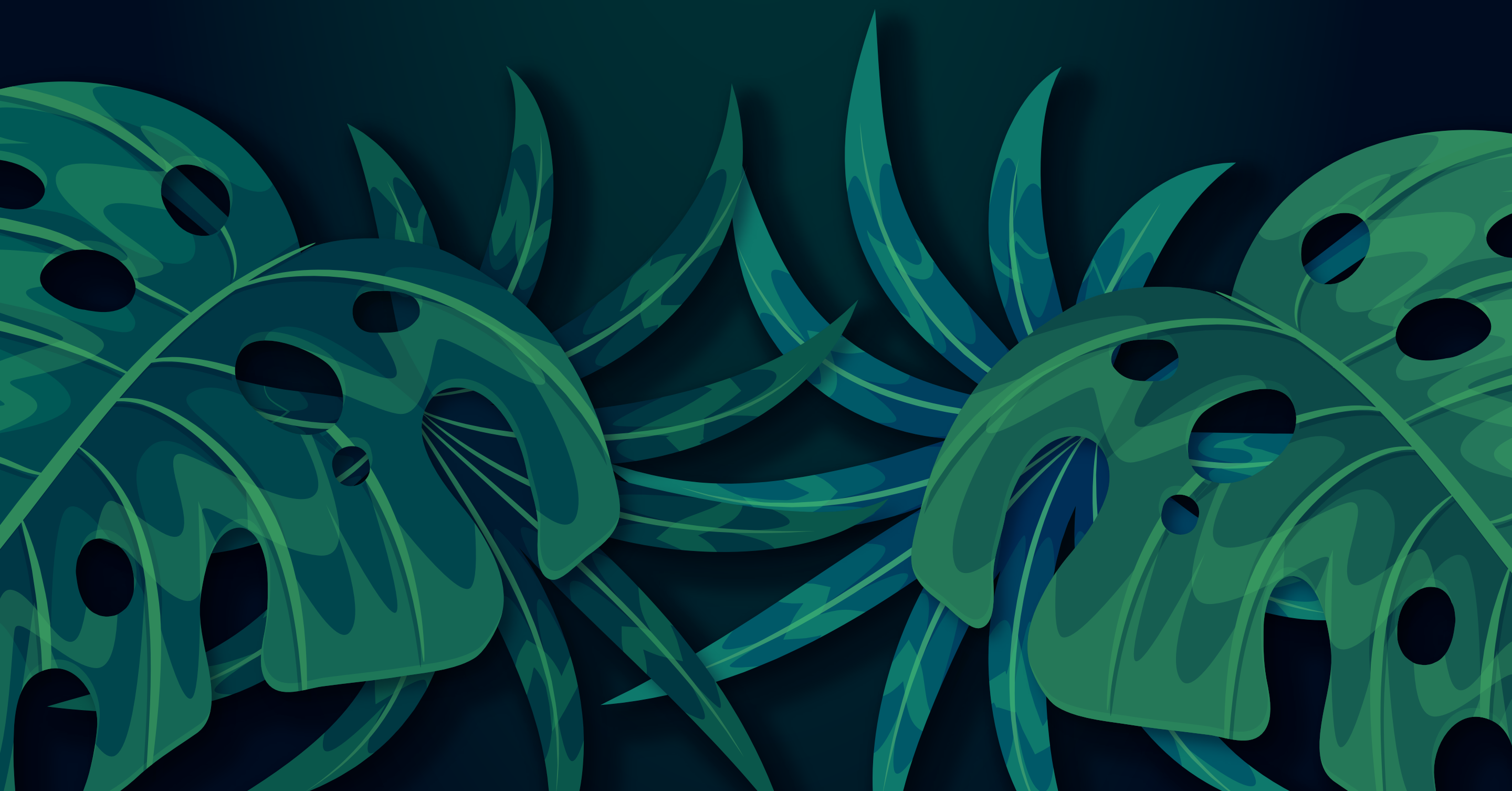




ANTONELLA

BAR

MENU





# ANTONELLA

BAR

## MENU COCINA

### SANDWICH (cambia a Beyond Burger por \$2.900)

#### La Republicana

\$ 9.900

Con acento gringo: Hamburguesa de vacuno (175 grs), queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, tocino crispy, ciboulette pan Brioche y lactonesa de ajo.

#### Del Capitano

\$ 11.900

¡Se las mandó el Capi! Lomo al vino tinto (150 grs), queso azul fundido, cebolla caramelizada, tocino crispy, champiñones al vino blanco, tomate asado, pan Ciabatta y lactonesa de ajo.

#### Club House - Estilo Antonella

\$ 11.900

Arturito nuestro Chef nos invita a probar su creación: Pan Ciabatta acompañado de pechuga de pollo apanada, queso mantecoso, láminas de tocino, tomate, lechuga y huevo frito.

#### Antonella

\$ 9.900

¡Ay, Antonella! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga hidropónica, palta molida, tomate asado, cebolla caramelizada, salsa sriracha en pan Brioche.

#### De la Granja

\$ 9.900

De la granja a tu mesa: Pechuga de pollo apanada (150 grs), lechuga hidropónica, tomates asados, queso mantecoso fundido, ciboulette en pan Ciabatta acompañado de lactonesa de ajo.

#### 4 Quesos

\$ 10.900

Para los fanáticos del queso: Hamburguesa de vacuno (175 grs), palta molida, salsa 4 quesos (azul, cheddar, mantecoso y parmesano), aceitunas negras, salsa sriracha en pan Brioche.

#### La Progre

\$ 10.900

¡Perfecta! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga verde y morada, palta molida, tomate cherry, champiñones salteados, pimentones rojo, verde y amarillo, y por supuesto, lactonesa de ajo en pan Brioche.

#### La Mechona

\$ 10.900

Tierna carne mechada casera mezclada con champiñon y cebolla caramelizada, queso cheddar y palta en pan ciabatta.





# ANTONELLA

BAR

## PICOTEO

### **Ceviche Antonella**

Salmón o Atún, Camarón y Palta en tierna leche de tigre de la casa acompañado de tostadas.

**\$ 12.900**

### **Tártaro de Atún**

Tartaro de Atún aderezado con aceite de sésamo, soya y limón, en cama de lechuga y palta, con tostadas y limoneta.

**\$ 11.900**

### **Crudo Antonella**

200 gr. de tartaro de carne con huevo, sal y pimienta, salsa verde, aji verde, pepinillos, limón, tostadas y lactonesa de ajo.

**\$ 12.900**

### **Empanadas de Queso Ciboulette**

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

**\$ 13.500**

### **Empanadas de Camarón Queso Ciboulette**

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

**\$ 14.900**

### **Empanada de Mechada Queso**

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

**\$ 14.900**

### **Empanadas Mixtas**

9 un. de empanadas caseras (3 de cada una) consalsa sriracha y lactonesa de ajo. (3-4 per.)

**\$ 18.900**

### **Hummus (Garbanzo, Betarraga o Espinaca)**

Hummus preparado en Antonella Bar, puedes escoger entre 3 variedades acompañado de tostadas

**\$ 8.900**

### **Dedos de queso mantecoso**

Dedos de queso apanados (8 un), caseros con salsa sriracha y lactonesa de ajo.

**\$ 10.900**

### **Camarones Apanados**

Camarón apanado (12 un) acompañados de Sour Cream

**\$ 11.900**

### **Ceviche Veggie**

Champiñon, pimentones de colores, cebolla morada, pepino, palta, aji verde (no picante), ajo, limoneta y tostadas

**\$ 10.900**

### **Champiñones Rellenos**

Champiñones rellenos de queso crema, cubiertos de queso parmesano al horno con vino blanco, mantequilla, ajo y aceite de oliva.

**\$ 10.900**

## ENSALADAS

### **César**

Lomo, Pollo o Camarón, lechuga hidropónica, crutones, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano.

**\$ 9.900**

### **La Casa de Anto**

Lomo o Pulled Pork, queso azul en cubos, lechuga hidropónica, champiñones salteados, tomate asado y palta fileteada.

**\$ 10.900**

### **Tuna Insalata**

Atún steak cortado en cubos (200 grs), lechuga hidropónica, tomate cherry, cebolla morada, queso crema y palta fileteada.

**\$ 10.900**



# ANTONELLA

BAR



## PIZZAS (Masas de 33 cm)

### Antonella

Pizza oficial de Antonella, salsa de tomate de Arturito nuestro chef, queso mozzarella, lomo al vino tinto, tocino, champiñones y tomate cherry con un toque de queso parmesano al salir del horno.

**\$17.900**

### Del Mare

Il Capitano y su creación, con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, acompañado de atún rojo, salmón fresco y camarones salteados en salsa de ceviche junto a aceitunas negras. Al salir del horno se agrega palta en cubitos y ciboulette.

**\$19.900**

### Maiale Blu

Para los amantes del sabor te invitamos a probar esta pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella y queso azul, pulled pork con salsa bbq mezclados, agregamos champiñón y cebolla caramelizada para cerrar esta sabrosa pizza.

**\$17.900**

### Pollo Pesto

Antonella y su amor a esta mezcla!! Incluye salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pollo salteado en pesto, pimentón rojo y verde en cubitos, tomate cherry, cerrando con un toque de pesto extra en la pizza.

**\$15.900**

### Polpettone

Lo nuevo de Antonella con esta exquisita pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, carne mechada hecha en casa, palta en cubitos...y si, la palta va despues que se hornea todo.

**\$18.900**

### Pepperonella

Un clásico pero más rico!! Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pepperoni y al horno!

**\$15.900**

### Vegetariana

Para la salud tenemos esta rica mezcla de salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, tomate, pimentón rojo y verde en cubitos, cebolla morada y al horno! Finalizamos con palta en cubitos y ciboulette.

**\$15.900**

### Arma tu Pizza

Base salsa de la casa y queso mozzarella

**\$18.900**

#### Proteína:

Pollo, Cerdo, Lomo, Camarón o Salmón

#### 3 ingredientes a elección:

Tomate Asado  
Tomate Cherry  
Hojas de Albahaca  
Cebolla Morada  
Cebolla Caramelizada  
Pimentones  
Aceitunas Negras  
Láminas de Tocino

#### Salsa a elección:

Pesto  
Bbq  
Lactonesa



# ANTONELLA

BAR



## PAPAS CUBIERTAS

(700 gr. de Papas Fritas)

### Antonella

\$ 17.900

Papas fritas con 150 grs de lomo en cubitos, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tocino crispy, tomate asado y queso parmesano.

### 4 Formaggie

\$ 14.900

Papas fritas cubierta de salsa 4 quesos (queso azul, queso cheddar, queso mantecoso y queso parmesano) con un toque de ciboulette.

### Il Capitano

\$ 18.900

Papas fritas con 150 gr de pulled pork, queso mantecoso fundido cubiertas de salsa bbq y salsa pimentón.

### Papatricio

\$ 19.900

Papas fritas con pollo al vino blanco, camarón al ajillo, queso mantecoso fundido, champiñón salteado, mix de pimentones en cubitos cubiertas de salsa sour.

### Mecha Rock

\$ 19.900

Papas fritas con carne mechada, cebolla caramelizada, queso azul y crema de leche.

### Pestopapas

\$ 15.900

Papas fritas con cubitos de pechuga de pollo, salsa pesto de la casa, tomate cherry y queso parmesano.

### Papas Veganas

\$ 14.900

Papas fritas con mix de pimentones salteados al oliva, cebolla caramelizada, tomates cherry y champiñones salteados.

### Mecha Cheddar

\$ 18.900

Papas fritas con carne mechada, champiñones, queso cheddar, tocino crispy, cebolla caramelizada y crema de leche.

### Papas Lonely

\$ 9.900



## TABLAS

### La Trilogía de Antonella

\$ 24.900

Trilogía ancestral: Camarones al ajillo, Tártaro de Atún y delicioso Ceviche Antonella acompañado de salsa de soya, mix sésamo, cilantro y pimentones rojos.

### Cuarteto del Capitano

\$ 21.900

Il Capitano evolucionó su trilogía: tierno lomo al vino tinto y cilantro, pollo a la mostaza, pulled pork con bbq, carne mechada salteado de champiñones, acompañado de tostadas, salsa sour y salsa de pimentón.

### Mixtonella

\$ 23.900

Papas fritas, empanadas de queso ciboulette, camarón queso y lomo tocino tomate, camarones apanados, lomo al vino tinto y Ceviche Antonella. Todo esto acompañado de nuestras salsas sour y de pimentón.

### La Sabroza

\$ 20.900

Mix de empanadas caseras de queso ciboulette, camarón queso y mechada queso, tomate, aros de cebolla apanados, dedos de queso mantecoso y camarones apanados., con papas fritas con salsas de pesto, pimentón y lactonesa de ajo.

### Trilogía del Hummus

\$ 19.900

Hummus de garbanzo, espinaca y betarraga acompañado de champiñones rellenos de queso crema y parmesano en vino blanco y al horno, tomates cherry, queso de cabra, aceite de oliva y oregano.





# ANTONELLA

BAR



## QUESADILLAS

### **Camarón**

¡Sácate un camaroncito! 10 camarones, queso mantecoso, cebolla morada, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

**\$ 12.900**

### **Lomo**

Para los lomo plateados: Lomo, cebolla caramelizada, queso mantecoso, mix de pimentones, tomate asado, salsa sour y salsa pimentón.

**\$ 12.900**

### **Pollo Pesto**

Pechuga de pollo con salsa pesto, queso mantecoso, champiñones salteados, tomates asados, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

**\$ 10.900**

### **Mechada**

Carne mechada casera, queso mantecoso, champiñones salteados y fresca espinaca, acompañados de salsa sour y salsa de pimenton.

**\$ 12.900**

### **Pulled Pork BBQ**

Pulled Pork deshebrado con tenedor en salsa BBQ, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados, mix de pimentones, salsa sour y salsa pimentón.

**\$ 11.900**

### **Veggie**

Champiñones salteados al vino blanco, queso vegano, mix de pimentones, tomate cherry, cebolla caramelizada, ciboulette y lactonesa de ajo.

**\$ 9.900**

## POSTRES

### **Copa de Helado**

2 Bolas de Helado San Francisco (Frambuesa y/o Chocolate Suizo)

**\$ 2.900**

### **Brownie con Helado**

Brownie con Helado San Francisco, Menta y Marrasquino

**\$ 5.900**

### **Brownie Cumpleañero**

Brownie con Helado San Francisco, Menta, Marrasquino y Cucaracha en Fuego

**\$ 6.900**



# ANTONELLA

BAR

## MENU BARRA

### **PROMOS**

2 Stella Artois o Budweiser (Barril)	\$ 7.900
2 Alto del Carmen 35 + Bebida	\$ 8.500
2 Alto Transparente + Bebida	\$ 10.500
2 Mistral 35 + Bebida	\$ 8.500
2 Tanqueray + Bebida	\$ 13.500
2 Smirnoff + 1 Bebida	\$ 9.500
2 Tropical Gin (2 Tanqueray, 2 RB)	\$ 16.500
2 Mojito (normal o sabores)	\$ 12.900
2 Ramazzotti o Aperol	\$ 11.900
4 Don Julio Blanco	\$ 34.900
4 Mero Tequilazos	\$ 12.900
4 Jack Fire	\$ 16.900
4 Jagermeister	\$ 14.900
4 Fireball	\$ 11.900
2 Copas Espumantes	\$ 7.500

### **Cervezas en Barril**

Corona	\$ 4.900
Stella Artois	\$ 4.900
Leyendas de Origen	\$ 5.900
Austral Calafate	\$ 5.900
Kunstmann Torobayo	\$ 5.900

### **LOA Cerveceria Independiente**

LOA Atrapanubes Pale Lager 4,8°	\$ 6.900
LOA Flor de Truco Hazy IPA 6°	\$ 7.900

### **Cervezas en Botella**

Stella Artois Lager o Cero	\$ 4.200
Budweiser Lager o Cero	\$ 4.200
Corona Extra o Cero	\$ 3.900
Austral Calafate	\$ 4.900
Kunstmann Bock	\$ 4.900
Kunstmann Torobayo	\$ 4.900
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 7.900
Kunstmann Ipa	\$ 4.900
Kunstmann Miel	\$ 4.900
Peroni	\$ 4.500
Mestra 0.0	\$ 4.500
Erdinger Hellers	\$ 7.500

Chelada	\$ 1.000
Michelada	\$ 1.000

### **Tragos de Autor**

<b>Antonella Spritz</b>	\$ 7.900
Ramazzotti, Maracuyá, Ron de Coco, Jugo de Marrasquino, Opera Brut, Soda y Hojas de Albahaca	
<b>Momentum Love Spritz</b>	\$ 8.900
Momentum, Opera Love, Piña, Limón, Soda, Manzana y Arándano	
<b>Mangonella Spritz</b>	\$ 8.900
Aperol, Mango, Opera Pink, Jugo de Marrasquino y Menta	
<b>Anto D-Tox</b>	\$ 5.900
Smirnoff, Limón, Pepino, Menta, Manzana y Goma	
<b>In Love</b>	\$ 7.900
Tanqueray, Limon, Frutilla y Frambuesa Macerada, Goma y Corazones de Dulce	
<b>Electric Lemonade</b>	\$ 6.900
Smirnoff, Blue Curacao, Limon y Goma	
<b>Bossa Nella</b>	\$ 9.900
Tanqueray Bossa Nova, Vermouth Bianco, Limón, Goma y Schweppes Tónica	
<b>Piña debajo del Bar</b>	\$ 9.900
Bulleit, Amaretto, Piña, Limón y Goma	
<b>Spicy Johnnie</b>	\$ 9.900
JW Blonde, Maracuya, Limón, Tabasco y Stella Artois	
<b>La Catrina</b>	\$ 10.900
Don Julio Blanco, Triple Sec, Limón, Jugo de Marrasquino y oma	
<b>Sevilla, ¡Joder!</b>	\$ 9.900
Tanqueray Sevilla, Triple Sec, Limón, Goma y Espumante Brut	



Lorem ipsum

# ANTONELLA

BAR

## Mojitos

<b>Antojito</b> Ron Caldas Blanco, Blue Curacao, Soda, Limón, Goma y Menta	<b>\$ 6.900</b>
<b>Mojito Cubano</b> Ron Caldas Blanco, Soda, Limón, Goma y Menta	<b>\$ 6.900</b>
<b>Mojito Jack Apple</b> Jack Apple, Soda, Limón, Goma y Menta	<b>\$ 8.900</b>
<b>Mojito Jack Berries</b> Jack Daniel's, Berries, Goma y Menta	<b>\$ 8.900</b>
<b>Mojito Jager Bomb</b> Ron Caldas Blanco, Jagger, Soda, Limón, Goma y Menta	<b>\$ 7.900</b>
<b>Mojito Sabores</b> Ron Caldas Blanco, Limón, Soda, Goma y Menta. Sabores: Mango, Maracuyá, Frambuesa, Piña	<b>\$ 6.900</b>
<b>Momentojito</b> Licor de Sauco, Piña, Soda, Limón, Goma y Menta	<b>\$ 6.900</b>
<b>Mojito London</b> Gin Tanqueray, Soda, Limón, Menta	<b>\$ 7.900</b>
<b>Mojito Polaco</b> Smirnoff, Soda, Limón, Menta	<b>\$ 6.900</b>
<b>Mojito sin alcohol</b> Sprite, Limón y Menta.	<b>\$ 4.900</b>

## Spritz

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Espumante, Soda y Naranja	<b>\$ 6.900</b>
<b>Ramazotti Spritz o Violetto.</b> Ramazotti, Espumante, Soda y Arándanos.	<b>\$ 6.900</b>
<b>Ramazotti Berries</b> Smirnoff, Ramazotti, Berries, Romeroy Limón	<b>\$ 6.900</b>
<b>Campari Spritz</b> Campari, Espumante, Soda y Arándanos	<b>\$ 8.900</b>
<b>Momentum Spritz</b> Momentum, Espumante, Soda y Menta	<b>\$ 6.900</b>
<b>Chambord Spritz</b> Chambord, Espumante, Soda y Arándanos	<b>\$ 7.500</b>



Lorem ipsum

# ANTONELLA

BAR

## Pisco

Alto + Bebida	\$ 4.900
Alto Transparente + Bebida	\$ 6.900
Alto Apple + Bebida	\$ 5.900
Alto Conde Negro + Bebida	\$ 7.900
Alto Cumbres + Bebida	\$ 9.900
Alto Volcan + Bebida	\$ 10.900
Monte Fraile Reservado + Bebida	\$ 9.900
Monte Fraile Transparente +Bebida	\$ 9.900
Republicano Triple Destilado	\$ 5.900
Republicano Añejado	\$ 5.900
Mistral + Bebida	\$ 4.900
Bou Especial + Bebida	\$ 6.900
Bou Blanco Original + Bebida	\$ 7.900
Bou Añejado en Roble + Bebida	\$ 8.900

Pisco Sour Alto del Carmen 35	\$ 4.900
Pisco Sour Alto 35 Catedral	\$ 5.900

## Gin (cambia a Fentimans por \$2.500)

Tropical Gin Tanqueray (Tropical, Summer, Dragon)	\$ 8.500
Tanqueray + Bebida	\$ 7.900
Tanqueray Sevilla + Bebida	\$ 9.500
Tanqueray Royale + Bebida	\$ 9.500
Tanqueray Bossa Nova + Bebida	\$ 9.500
Tanqueray Ten + Bebida	\$ 12.900
Hendricks + Bebida	\$ 10.900

## Vodka

Smirnoff	\$ 5.900
Stolichnaya	\$ 5.900
Absolut Blue y Sabores	\$ 6.900
<b>Ruso Negro:</b> Smirnoff, Licor de Café	\$ 5.900
<b>Ruso Blanco:</b> Smirnoff, Licor de Café, Crema	\$ 5.900

## Ron

Zacapa Ambar + Bebida	\$ 12.900
Viejo Caldas Blanco	\$ 6.900
Viejo Caldas 8 años	\$ 7.900
Viejo Caldas 15 años	\$ 12.900
Caldas León Dormido	\$ 35.900

## Whisky y Bourbon

JW Red Label + Bebida	\$ 7.900
JW Blonde + Bebida	\$ 8.900
JW Black Label + Bebida	\$ 11.900
JW Gold	\$ 16.900
JW 18 Años	\$ 22.900
JW Blue Label	\$ 49.900
Singleton 12 años	\$ 14.900
Old Parr	\$ 10.900
Buchanan 12 años	\$ 11.900
Bulleit	\$ 11.900
Chivas Regal 12 años + Bebida	\$ 10.900
Jack Apple	\$ 9.500
Jack Daniel's n°7	\$ 9.500
Jack Fire	\$ 9.500
Jack Honey	\$ 9.500
Monkey Shoulder (Blended Malt)	\$ 11.900
Glenfiddich 12 años (Single Malt)	\$ 14.900

## Licores y Aperitivos

Jager Sour	\$ 5.900
Disaronno	\$ 5.900
Disaronno Fizz	\$ 8.900
Jagermeister	\$ 7.900
Jagermeister Manifest	\$ 9.900
Jagermeister Cold Brew	\$ 7.900
Drambuie	\$ 7.900
Frangelico	\$ 6.900
Licor 43	\$ 5.900



# ANTONELLA

BAR

## Mixología

<b>Apple Mule</b> Alto Apple, Gingerbeer, Menta y Limón.	\$ 8.900	<b>Black Sour Catedral</b> Sour con JW Black Label.	\$ 9.900
<b>Berries o Maracuya Mule</b> Smirnoff, Frambuesa o Maracuya, Gingerbeer, Menta y Limón.	\$ 8.900	<b>Negroni</b> Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso y Cáscara de Naranja.	\$ 7.900
<b>Garden Mule</b> Smirnoff, Jugo de pepino, Gingerbeer y Limón.	\$ 8.900	<b>Cheeky Negroni</b> Tanqueray, Campari y Aperol.	\$ 7.900
<b>London Mule</b> Tanqueray, Gingerbeer, Limón y Menta.	\$ 9.900	<b>Apple Tonic</b> Jack Apple, Limón, Tónica.	\$ 8.900
<b>Moscow Mule</b> Smirnoff, Gingerbeer, Limón y Menta	\$ 8.900	<b>Apple Tonic Fentimans</b> Jack Apple, Limón, Fentimans.	\$ 10.400
<b>Tom Collins</b> Tanqueray, Soda y Limón.	\$ 6.900	<b>Daiquiri Sabores</b> Ron Caldas Blanco, Triple Sec, Limón, Goma y Pulpa de Fruta.	\$ 5.900
<b>Clavo Oxidado</b> JW Red Label, Drambuie, Clavo de olor y Marrasquino	\$ 7.900	<b>Mix Colada</b> Ron Caldas Blanco, Piña - Mango, Frambuesa - Maracuya (2 a elegir), Crema, Goma	\$ 5.900
<b>Jack Oxidado</b> Jack Daniel's, Drambuie y Clavo de olor.	\$ 9.900	<b>Fernet + Bebida</b>	\$ 5.900
<b>John Collins</b> JW Red Label, Soda y Limón.	\$ 6.900	<b>Caipirinha</b> Cachaza, Limón, Goma	\$ 5.900
<b>Margarita Blue</b> Tequila, Limón, Blue Curaçao y Goma	\$ 5.900	<b>Caipiroska</b> Smirnoff, Limón, Goma	\$ 5.900
<b>Margarita Clasico y Sabores</b> Tequila, Limón, Triple Sec y Goma (Clásico, Frambuesa, Maracuyá, Piña o Mango).	\$ 5.900	<b>Dama Blanca</b> Tanqueray, TripleSec, Limón, Goma	\$ 7.900
<b>Margarita Pepino</b> Tequila, Limón, Pepino, Triple Sec y Goma	\$ 5.900	<b>Manhattan</b> JW Red Label, Vermouth Seco, Amargo Angostura	\$ 8.900
<b>Old Fashioned</b> JW Red Label, Angostura y Cereza.	\$ 5.900	<b>Martini</b> Tanqueray, Martini Seco	\$ 5.900
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Jugo de Naranja y Granadina.	\$ 5.900	<b>Campari + Bebida</b>	\$ 6.900
<b>Black Sour</b> Sour con JW Black Label.	\$ 8.500	<b>Jagger + Bebida</b>	\$ 6.900
		<b>Copa Sangría</b>	\$ 4.900
		<b>Jarra Sangría</b>	\$ 11.900



# ANTONELLA

BAR

## Tequilas y Shots

Don Julio Blanco	\$ 11.900
Don Julio Reposado	\$ 12.900
Jack Fire Shot	\$ 4.900
Jagermeister Shot	\$ 4.500
Mero Tequilazo	\$ 4.300
Herradura	\$ 6.900
Fireball	\$ 3.900
Mezcal Se Busca	\$ 7.900

## Bebidas, jugos y energéticas

Bebidas 350 ml (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero)	\$ 2.500
Bebidas 220 ml (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero)	\$ 1.700
Schweppes 310 ml (Ginger Ale, Ginger Ale Zero, Tónica, Tónica Zero, Pink Tonic)	\$ 2.500
Agua Vital 330cc (C/S Gas)	\$ 2.200
Agua Maihue 500 cc (C/S Gas)	\$ 2.900
Fentimans (Ginger, Tónica, Light, Rose Lemonade, Orange Valencian)	\$ 3.900
Redbull (Normal, Sugar Free, Yellow, Fruta del Dragón, Summer)	\$ 3.500
Jugo (Frambuesa, Piña, Mango, Maracuya)	\$ 4.400
Limonada (Normal, Frambuesa, Maracuyá, Mango, Piña)	\$ 4.400
Extra Life (Sabores)	\$ 1.690
Vuse Go 1000 (Vaporizador)	\$ 10.900

## Vinos en Botella

Errázuriz Estate Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 15.900
Undurraga Aliwén Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 17.900
Santa Cruz Chamán Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 19.900
Errázuriz Max Gran Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc, Pinot Noir)	\$ 25.900
Undurraga T.H. Gran Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 39.900
Santa Cruz Chamán Gran Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 30.900

## Vinos en copa

Copa Errázuriz Estate Reserva	\$ 4.900
Copa Errázuriz Max Gran Reserva	\$ 6.900
Undurraga T.H. Gran Reserva	\$ 11.900

## Espumantes

Copa Undurraga Brut	\$ 4.900
Copa Opera (Love, Pink, Blue)	\$ 4.900
Botella Undurraga Brut	\$ 17.900
Botella Opera (Love, Pink, Blue)	\$ 17.900