

# COCTELERÍA *de Autor*



## *Mi bella genio*

**\$7500**

### **Pediste un deseo y llegará a tu mesa**

Déjate encantar por este mágico cóctel a base de gin violeta, licor de flor de sauco, limón y tónica premium *Fentimans*.

## *Darth Vader*

**\$7500**

### **YO SOY TU CÓCTEL**

Siente la fuerza del lado oscuro en tu paladar con esta mezcla de Licor de cacao, Martini rosso, vino licoroso y cerveza porter *Del Puerto*.

## *Baby Gala*

**\$7900**

### **Toda la ternura de Gala en un cóctel**

Suave y esponjoso como acariciarla: Frangélico, Licor de cacao, Jack Daniels y crema chantilly. Reemplaza tu postre con esta experiencia culinaria.

## *Madonna*

**\$6500**

### **Sensual & audaz Reina del Pop**

Este coctel trasciende todas las épocas y mezcla lo clásico del Gin con lo vanguardista del Ramazzotti, endulzado con syrup de Frambuesa y equilibrado con jugo de limón.

## *Obi One Negroni*

**\$7500**

### **Que la fuerza te acompañe**

En este cóctel encontrarás el equilibrio entre la luz y la oscuridad, con base de Gin, *Amaretto Disaronno*, *Vodka Stoli*, Martini rosatto *Campari* y *Aperol*.

## *Milagro Tiki*

**\$7000**

### **Estos sabores te dejarán bailando Sau Sau**

Refrescante fusión de Ron de coco casero con Ron blanco, Curaçao, Aloe vera, Jugo de piña y cítricos.

## *Vintage Celery*

**\$6500**

### **Frescura Tropical**

Deleitarse con la frescura del apio, la dulzura del mango, con una base de Gin y toques de limón.

## *Sinatra*

**\$7000**

### **Para gustos sofisticados con un splash de Legendario**

Reestructuración del clásico Old Fashion con base de Jack Daniels y esferificación de azúcar rubia con amargo de angostura.



*Mi bella  
genio*



**DARTH  
VADER**



**BABY  
Gala**



**MADONNA**

# COCTELERÍA CLÁSICA

## Aperitivos

PISCO SOUR	\$4500
PISCO SOUR SABORES	\$5000
PISCO SOUR PERUANO	\$5900
WHISKY SOUR	\$4900
AMARETTO SOUR	\$4900
DISARONNO SOUR	\$6000
APEROL SOUR	\$4500
COPA DE ESPUMANTE	\$3900
KIR ROYAL	\$4500

**MIMOSA** *Vintage* \$4500  
Espumante y jugo de naranja casero.

**VAINA** *Vintage* \$5000  
Vino añejo, licor de cacao, yema de huevo pasteurizada y coñac.

## Spritz

APEROL	\$5500
APEROL MARACUYÁ	\$5900
RAMAZZOTTI ROSATTO	\$5500
RAMAZZOTTI VIOLETTO	\$5500
LICOR DE SAUCO	\$5900
DISARONNO FIZZ	\$6500
LIMONCELLO	\$5500
CAMPARI	\$5500

**CAMPARI PAPAYA** *Recomendado* \$5900  
Campari infusionado con óleo de papaya, limón, espumante Brut y soda.

**ELISA** *De la casa* \$5500  
Gin Beefeater, licor de flor de Saucó, syrup de romero, espumante Brut y soda.

## Jarras (1L)

MOJITO	\$10500
MOJITO SABORES	\$10900
APEROL SPRITZ	\$10900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$10900
SANGRÍA	\$10900
PISCO SOUR	\$10500

**MOJITO CERVEZA** \$9900  
Elige entre: Heineken, Torobayo, Calafate, o Del Puerto Amber Ale

## Mojitos

MOJITO CUBANO	\$5500
MOJITO SABORES	\$5900
MOJITO PASSION PARIS	\$5900
MOJITO RAMAZZOTTI	\$5900
MOJITO JAGER	\$6500
MOJITO JACK APPLE	\$7500
MOJITO JACK HONEY	\$7500

**MOJITO COCO** *De la casa* \$5900  
Ron de coco hecho en casa, limón, syrup, menta, y soda.

## Tonic's & Ginger

1. ELIGE TU GIN O CAMPARI / 2. ELIGE TU TÓNICA / 3. ELIGE TU AROMÁTICO

### DESTILADOS

BEEFEATER	\$5500
BOMBAY	\$5900
TANQUERAY	\$5900
BULL DOG	\$7500
HENDRICK'S	\$8500
CAMPARI	\$5500
CAMPARI PAPAYA	\$5900

### TÓNICAS

GINGER ALE	INCLUIDA
TÓNICA CLÁSICA	INCLUIDA
FENTIMANS TÓNICA	+\$1900
FENTIMANS LIGHT	+\$1900
FENTIMANS FLOWER	+\$1900
FENTIMANS ROSE	+\$1900
GINGER BEER	+\$1900

### AROMÁTICOS

Limón/ Pepino/ Jengibre/ Romero/ Canela/ Pimienta/ Cardamomo/ Anís

# LOS INOLVIDABLES

MARGARITA	\$5500
MARGARITA SABORES	\$5900
CAIPIRINHA	\$5000
CAIPIROSKA	\$5000
TOM COLLINS	\$5500
NEGRONI	\$5500
ESPRESSO MARTINI	\$5500
MARTINI DRY	\$5000
RUSO NEGRO	\$5000
RUSO BLANCO	\$5500
OLD FASHIONED	\$5500
CLAVO OXIDADO	\$5500

**MAI TAI** *Recomendado* **\$5500**  
Ron dorado, ron blanco, horchata de almendras, jugo de naranja, oleo de piña

**COPA SANGRÍA** *De la casa* **\$5500**  
Reducción dulce de vino tinto con canela, naranja, frutos rojos, jugo de limón y un ligero toque de pisco

DAIKIRI SABORES	\$5500
MINT JULEP	\$5500
LONG ISLAND	\$5900
ORGASMO	\$5500
MOSCOW MULE	\$6900
LONDON MULE	\$6900
TENNESSEE MULE	\$7900
TROPICAL GIN	\$6500
PIÑA COLADA	\$5900

**MARACUYÁ COLADA** *Recomendado*  
Beefeater con pulpa de Maracuyá y tónica

**GALACTIC GIN** *De la casa* **\$5900**  
Beefeater con pulpa de Maracuyá y tónica

**BLOODY MARY** *Recomendado* **\$6500**  
Vodka Stoli, jugo de tomate, jugo de limón, salsa inglesa, tabasco y pimienta, decorado con apio, aceituna, queso y camarón

## Destilados

### PISCO

MISTRAL 35°	\$4900
MISTRAL 40°	\$5500
MISTRAL NOBEL	\$5900
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4900
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5500
ALTO TRANSPARANTE	\$5900
REPUBLICANO	\$4900
REPUBLICANO MOSCATEL	\$5500
ESPÍRITU DE LOS ANDES	\$5500

### RON

HAVANA 7	\$6500
FLOR DE CAÑA 12	\$7500

### GIN

BEFEETEAR	\$5500
TANQUERAY	\$5900
BOMBAY SAPPHIRE	\$5900
BULL DOG	\$7500
HENDRICK'S	\$8500

### WHISKY/BOURBON

BALLANTINES FINEST	\$5500
BALLANTINES 7	\$6500
J. WALKER RED	\$5900
J. WALKER BLACK	\$6900
JACK DANIEL'S	\$7500
JACK SABORES	\$7900
GENTLEMAN JACK	\$8900
CHIVAS REGAL 12	\$7900

### VODKA

STOLI	\$4900
ABSOLUT BLUE	\$5900

**Red Bull**



ORIGINAL/ SUGAR FREE/ YELLOW

\$2900

**FENTIMANS**  
ESTD 1905



TÓNICA/ LIGHT/ FLOWER/ ROSE

\$1900

# LICORES Y MÁS

JAGGERMEISTER	\$6500
FERNET BRANCA	\$5000
ARAUCANO	\$4500
LIMONCELLO	\$5500
AMARETTO DISARONNO	\$6500
FRANGELICO	\$6500
SHERIDAN'S	\$6000
AMARULA	\$5500
CAROLAN'S	\$5500

## Shots

TEQUILA DE LA CASA	\$3000
RONDA DE 3 TEQUILAZOS	\$8000
OLMECA REPOSADO	\$4000
TEQUILA JIMADOR	\$4500
TEQUILA HERRADURA	\$5000
TEQUILA 1800 COCO	\$5500
CARIBEAN PIRATE	\$6000
JAGGERMEISTER	\$5000
MAYA (CUCARACHA)	\$4000

## Schop 500cc

DEL PUERTO AMBER ALE	\$3900
DEL PUERTO PORTER	\$3900
HEINEKEN	\$4200
TOROBAYO	\$4700
CALAFATE	\$4900

## Cervezas

ROMPE OLA AMBER ALE	\$4500
ROMPE OLA HAZY LAGER	\$4500
ROMPE OLA APA	\$4500
MALDITO VIKINGO	\$5500

**CHELADA** \$1000

**MICHELADA** \$1500

## Vinos

Viña Errazuriz, vinos reserva del valle del Aconcagua

**COPA DE VINO RESERVA** \$3500

CABERNET SAUVIGNON	\$11900
CARMENERE	\$11900
MERLOT	\$11900
SAUVIGNON BLANC	\$11900
CHARDONNAY	\$11900

## Mocktails

MOJITO SIN ALCOHOL	\$4500
MOJITO SABORES	\$4900
COLADAS SIN ALCOHOL	\$5000
SANGRÍA SIN ALCOHOL	\$4000
BLOODY SIN ALCOHOL	\$5000

**METALIC OCEAN** *Recomendado* \$4900  
Aloe Vera, bebida isotónica, jugo de limón y syrup

**LIKE A VIRGIN** *Recomendado* \$4900

**HAPPY HOUR DE LUNES A JUEVES 17:00 A 21:00**

## Tardes Vintage HAPPY HOUR

APEROL  
RAMAZZOTTI  
MOJITO  
MARGARITA

**\$3990**

GIN TONIC  
PISCOLA  
PISCO SOUR  
SCHOP 500CC



# Cafeteria

## BRUNCH Y ONCES

TOSTADA A ELECCIÓN + CAFÉ O TE  
+ JUGO DE FRUTA + MINI PASTEL

\$9900

### Breakfast in America

PAILA CON 3 HUEVOS REVUELTOS

ELIGE TU PAN:

- TOSTADAS DE MASA MADRE
- CROISSANT

SOLOS	CON 1 INGREDIENTE	CON 2 INGREDIENTES
\$3500	\$4000	4500

INGREDIENTES:

Jamón-queso-tocino-champiñón-cebolla frita-tomate

### Gala - Monsieur

NUESTRO BARROS JARPA

Jamón colonial y queso mozzarella en pan Brioche gratinado a la mantequilla

### Tostadas

BASE DE TOSTADA DE HOGAZA MASA MADRE

MR. TEO

\$4900

Huevos revueltos & palta

DODO

\$4300

Champiñón & queso

PAPÁ PITUFO

\$4500

Hummus de morrón asado & palta

WINDOWS 98

\$4000

Queso, tomate & aceitunas

\*Queso puede ser gouda o vegano

### VITRINA dulce

MEDIA LUNA

\$1200

BROWNIE CON HELADO

\$4500

AMERICAN PIE (LIMÓN O MARACUYÁ)

\$3500

CHEESCAKE

\$4200

CARROT CAKE

\$4500

TORTA CHOCO-BAILEYS

\$4500



Pie de limón



Media luna



ChocoBaileys



Carrot cake

# Cafeteria

## Simple

\$2000

ESPRESSO  
RISTRETTO  
LUNGO  
AMERICANO

## Milky

\$3000

CAPUCCINO  
LATTE  
VIENES

## HOT CHOCOGALA \$3500

Chocolate caliente semi espeso  
(opción con o sin mashmellow)

## Special

\$3900

MOKKA  
AFOGATO  
NOCCIOLA  
CHAI LATTE  
MATCHA LATTE  
TETERA PARA 2

OPCIONES TETERA :

- English beakfast
- Earl grey moonlight
- Ceylan sonata
- Verde mango
- Roiboos verde bonita
- Blanco frutilla
- Masala chai

AGREGA CREMA O SYRUP POR \$800

## OTROS Brebajes

### JUGO NATURAL

Jugo de fruta de temporada 100% natural.  
Endulza a tu gusto: Azúcar, Stevia o miel

\$3800

### LIMONADA

Tradicional o Menta-Jengibre

\$3800

### LIMONADA COCONUT

Limonada con crema de coco

\$4200

### ICE TEA

Té ceylan frío con notas cítricas y hojas de menta

\$3500

### SMOOTHIE

Fruta + leche a elección

\$3900

### MILKSHAKE

Helado + leche a elección

\$4200

### FRAPUCCINO

\$3900

### CAFÉ HELADO

\$4500



### BOBBY JACKSON

Leche, helado artesanal de vainilla y oreo con top's de chocolate, oreo, crema y dona

\$5500



### PINK PANTHER

Leche, helado artesanal de frutilla con top's de frutos rojos, crema y dona

\$5500