



## NUESTRAS CERVEZAS

ELEFUNKY GRAPE ALE 7,8° 375 CC  
GANADORA MEDALLA DE ORO COPA CERVECERA DEL PACÍFICO  
\$6.500

\*

TRIBAL AUNIKEN 5,8° IBU 35  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

TRIBAL QUECHUA IPA 6,2° IBU 35  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.800)

\*

LOA AMERICAN AMBER LAGER 5,5° IBU 25  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.400)

\*

LOA PREMIUM PALE LAGER 4,8° IBU 16  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

LOA HAZY IPA 6,5°  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.400)

\*

ZIGURAT SCOTCH 6,5° IBU 24  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.800)

\*

HATHOR FOREIGN EXTRA-STOUT 7° IBU 30  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

CUELLO NEGRO STOUT 8,0°  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$5.000)

\*

LUMBERJACK AMERICAN STOUT 6,7° IBU 76  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

TAMANGO EASY TIGER HAZY PALE ALE 5°  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

\*

TAMANGO CORTACORRIENTE IPA 6,0°  
(GARZA \$3.300 / PINTA \$4.500)

\*

BENBRAU BOB PIÑA 6° IBU 30  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

AVALANCHA BRUMA HAZY IPA 6,7% IBU 40  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

OUTCIDER SIDRA DRY 7, 420 CC  
Fermentado en base a Manzana. Curicó  
\$4.000

## NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

### PROVOLETA (V)

Al fuego en paila de fierro con baguette de masa madre  
\$6.500

### HUMMUS CON PISTACHOS (V)

Hummus de garbanzos, pimientos del piquillo, pistachos, aceite de oliva  
\$5.900



### ALBÓNDIGAS DE CHAMPIGNON (V)

7 unidades de albóndigas apanadas en panko  
\$6.900



### CAMARONES APANADOS EN PANKO

6 unidades con miel de maracuyá

\$6.900



### PAPAS VEGGIE (V)

Papas fritas, cebollín, tomate cherry, pimientos y champiñones salteados en salsa veggie

\$7.900

\*



### PAPAS 236

Papas fritas, cebollín, tomate cherry, lomo y Chorizo artesanal

\$8.900



### PAPAS SPICY (V)

Papas fritas, cebollín, tomates cherry y ají verde salteados en salsa oriental

\$7.500

### PAPAS A LA PARMESANA CON SETAS TRUFADAS (V)

Papas fritas con parmesano, salsa de setas trufadas, perejil

\$7.900

## NUESTRAS HAMBURGUESAS

V = Vegetariano

23¢

Carne angus de 118 gramos, queso francés, cebolla picada, pepinillos, salsa 23¢

\$4.900



### AMERICANA

Carne angus de 118 gramos, cheddar, tocino, cebolla en cubos, pepinillos, salsa 23¢. Acompañada de papas fritas

\$6.400

### CLÁSICA

Carne angus de 118 gramos, queso cheddar, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, pepinillos, salsa 23¢. Acompañada de papas fritas

\$6.400



### ARGENTA

Carne de angus de 118 gramos, queso provolone, Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, Chimichurri, salsa 23¢.

Acompañada de papas fritas

\$6.900

### FRANCHUTE

Carne angus de 118 gramos, queso azul, bacon, cebolla caramelizada, salsa 23G. Acompañada de papas fritas  
\$7.400



### SPICY

Carne angus de 118 gramos, queso mozzarella, tomate, lechuga hidropónica, cebolla encurtida, salsa spicy  
Acompañada de Papas Fritas  
\$6.400

### CRISPY

Carne angus de 118 gramos, queso cheddar, pepinillos, cebolla crispy, Bacon crispy, salsa 23G. Acompañada de papas fritas  
\$6.900



### AMERICANA DOBLE

Doble carne angus de 118 gramos, doble cheddar, pepinillos, bacon, cebolla en cubos, salsa 23G. Acompañada de papas fritas  
\$7.900



## VEGETARIANA (V)

Hamburguesa not burger, queso cheddar, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, pepinillos, salsa veggie 23¢. Acompañada de papas fritas  
\$6.400

## NUESTROS DESTILADOS

### GIN BEEFEATHER

Londres, Inglaterra

\$5.900

\*

### GIN BEEFEATHER PINK

Londres, Inglaterra

\$6.500

\*

### GIN HENDRICK

Escocia

\$6.900

\*

### MISTRAL 35°

Chile

\$4.500

\*

### MISTRAL 40°

Chile

\$5.000

\*

### MISTRAL NÓBEL 40°

Chile

\$5.900

\*

### MISTRAL NÓBEL 46°

Chile

\$5.900

\*

### FERNET BRANCA

Argentina

\$5.000

\*

### JAMESON

Irlanda

\$5.900

\*

### JAMESON GOLD RESERVE

Irlanda

\$7.990

\*

BLENDED HONEY

\$5.000

\*

CAMPARI

Italia

\$5.000

\*

JACK DANIELS Nº 7

Tennessee, EE. UU.

\$7.500

\*

JAGERMEISTER

Alemania

\$4.500

\*

ARAUCANO

(Bajativo)

\$4.000

## NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ

\$5.900

\*

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

\*

12 NOCHES

CHILE MULE

\$6.900

\*

AMARETTO SOUR

\$3.900

\*

PISCO SOUR

\$3.500

\*

BLENDED HONEY SOUR

\$4.900

\*

TOM COLLINS

\$5.900

\*

DRY MARTINI

\$5.900

\*

MOJITO

\$6.000

\*

MOJITO SABORES

\$6.500

\*

MOJITO WHISKY

\$6.000

\*

MOJITO VODKA

\$6.000

\*

MOJITO JAGER

\$6.500

\*

MOJITO 236

\$7.000

\*

NEGRONI

\$5.500

\*

ORQUIDEA

\$6.900

\*

WILD PACIFIC

\$6.500

\*

SECRETO 236

\$6.500

\*

COSMOPOLITAN

\$6.900

\*

EXTASIS

\$6.500

\*

### NUESTROS VINOS EN BOTELLA

LEYDA SAUVIGNON BLANC

Leyda

\$13.000

\*

SIGNOS DE ORIGEN CHARDONAY

Casablanca

\$14.900

\*

### BEBESTIBLES

BEBIDAS 350 ML

\$2.000

\*

JUGOS

\$3.500