



## NUESTRAS CERVEZAS

236 TRIGO HEFEWEIZEN 5,0° IBU 11  
(GARZA \$2.000 / PINTA \$3.000)

\*

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)

\*

JESTER MANITOBA 5,2° IBU 40  
(GARZA \$3.300 / PINTA \$4.500)

\*

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)

\*

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

\*

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

236  
Carne angus de 118 gramos, queso francés, cebolla picada,  
pepinillos, salsa 236  
\$4900  
+  
PINTA 236 TRIGO HEFEWEIZEN 5,0° IBU 11  
\$7.500



AMERICANA  
Carne angus de 118 gramos, cheddar, tocino, cebolla en cubos,  
pepinillos, salsa 236. 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 23¢. 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 23¢. Acompañada de papas fritas  
\$6.900



### AMERICANA DOBLE

Doble carne angus de 118 gramos, doble cheddar, pepinillos, bacon, cebolla en cubos, salsa 23¢. 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 N° 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