



## NUESTRAS CERVEZAS

KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER 5,2°  
(PINTA 420 CC \$3.000)

\*

KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR  
(PINTA 420 CC \$3.000)

\*

SZOT TRACHER WHEAT MEAL STOUT 6°  
(GARZA \$2.800 / PINTA \$4.000)

\*

KOLSH "SUAVECITRA" CON DRY HOPPED 5,5° IBU 35  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

SIERRA NEVADA NARWHAL BARREL AGED 11,9° (BOTELLA)  
(473 C.C. \$8.500)

\*

BENBRAU CONTACT DOBLE IPA 6,5°  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

AYINYER CELEBRATOR DOPPELBOCK 6,7° IBU 24  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

\*

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

\*

TRIBAL PEHUENCHE BLONDE ALE 5.2° IBU 35  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

TRIBAL GOLDEN 5° IBU 10  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

ZIGURAT GOSE (PASADA POR BARRIL DE TEQUILA)  
(GARZA \$2.800 / PINTA \$4.200)

\*

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

\*

ZIGURAT CREAM ALE  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

## NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

### HUMMUS CON PISTACHOS (V)

Hummus de Garbanzos, Pimientos del Piquillo, Pistachos y Aceite de Oliva  
\$5.500

\*

### PROVOLETA (V)

Derretida en sartén de hierro con Baguette de Masa Madre  
\$5.500

\*

### PAPAS VEGGIE (V)

Papas Fritas, Cebollín, Tomate salteados, Pimientos y Champiñones  
\$7.000

\*

### PAPAS 236

Papas Fritas, Cebollín, Tomate, Lomo y Chorizo Artesanal.  
\$8.000

\*

### PAPAS SPICY (V)

Papas Fritas, Cebollín Salteados, Tomates, Aji Verde y Salsa Oriental.  
\$6.500

\*

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

Papas Fritas con Parmesano, Salsa de Setas Trufadas y Perejil  
\$7.500

\*

## NUESTRAS HAMBURGUESAS

### VEGETARIANA CLASICA

Hamburguesa Not Burger, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y salsa veggie 23¢

\$6.400

\*

### AMERICANA

Carne Angus de 118 gramos, cheddar, cebolla en cubos, pepinillos y salsa 23¢

\$6.400

\*

### CLASICA

Carne Angus de 118 gramos, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y salsa 23¢

\$6.400

\*

### ARGENTA

Carne de Angus de 118 gramos, Queso Provolone, Lechuga, Tomate, Cebolla Morada, Chimichurri y Salsa 23¢

\$6.900

\*

### D'LUCHI

Doble carne Angus de 118 gramos (23¢), cebolla a la plancha, doble queso cheddar

\$7.900

\*

23¢

Doble carne Angus de 118 gramos, doble cheddar, bacon, cebolla en cubos y salsa 23¢

\$8.400

\*

### FRANCHUTE

Carne Angus de 118 gramos, Queso Azul, Tocino, Cebolla Caramelizada y Salsa 23¢

\$7.400

\*

## NUESTROS DESTILADOS

GIN BEEFEATHER

Londres, Inglaterra

\$5.900

\*

GIN BEEFEATHER PINK

Londres, Inglaterra

\$6.500

\*

MISTRAL 35°

Chile

\$4.500

\*

MISTRAL 40°

Chile

\$5.000

\*

MISTRAL NÓBEL 40°

Chile

\$5.900

\*

FERNET BRANCA

Argentina

\$5.000

\*

MISTRAL NÓBEL 46°

Chile

\$5.900

\*

BALLANTINES 12 AÑOS

Escocia

\$6.900

\*

JAMESON

Irlanda

\$5.900

\*

JAMESON GOLD RESERVE

Irlanda

\$7.990

\*

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

ESCOCIA

\$8.900

\*

BLENDED HONEY

\$5.000

\*

CAMPARI

Italia

\$5.000

\*

JACK DANIELS N° 7

Tennessee, EEUU

\$7.500

## NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ

\$5.900

\*

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

\*

AMARETTO SOUR

\$3.900

\*

PISCO SOUR

\$3.500

\*

BLENDED HONEY SOUR

\$4.900

\*

LOBO CHILCANO

\$5.900

\*

TOM COLLINS

\$5.900

\*

DRY MARTINI

\$5.900

\*

MOJITO

\$5.500

\*

MOJITO SABORES

\$5.900

\*

MOJITO WHISKY

\$6.000

\*

MOJITO VODKA

\$6.000

\*

MOJITO JAGER

\$6.500

\*

MOJITO 236

\$6.500

\*

DAIQUIRI

\$5.500

\*

NEGRONI

\$5.500

\*

APPLE MARTINI

\$6.900

\*

WILD PACIFIC

\$6.500

\*

ORQUIDEA

\$6.900

\*

MOSCOW MULE

\$6.900

\*

SECRETO 236

\$6.500

\*

COSMOPOLITAN

\$6.900

\*

EXTASIS

\$6.500

### NUESTROS VINOS EN BOTELLA

LEYDA SAUVIGNON BLANC

Leyda

\$13.000

\*

NOVAS CABERNET SAUVIGNON

Colchagua

\$15.000

\*

SIGNOS DE ORIGEN CHARDONAY

Casablanca

\$14.900

\*

### NUESTROS ESPUMANTES

COPA DE ESPUMANTE VIÑAMAR BRUT

Casablanca

\$3.500

\*

EMLIANA GEMMA BRUT

Limarí

\$15.000

\*

## BEBESTIBLES

BEBIDA 220 ML

\$1.000

\*

BEBIDA 350 ML

\$2.000

\*

JUGOS

\$3.500

\*

REDBULL

\$2.500

\*

REDBULL ZERO

\$2.500

\*

TÓNICA PREMIUM

\$2.000