



NUESTRAS CERVEZAS

KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 5,0° 420 CC
(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)

*

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

*

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

*

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

*

NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

PROVOLETA (V)

Derretida en sartén de hierro con Baguette de Masa Madre

\$5.500

*

TIRADITO DE ATÚN CON CAVIAR DE SALMÓN

7 cortes de atún en salsa Nikkei

\$7.990

*

ALBÓNDIGAS DE CHAMPIGNON

7 unidades de Albóndigas apanadas en Panko

\$4.990

*

BIFE FLAT IRON

300 gramos de Bife Flat Iron Angus al Grill con Chimichurri de La Casa

\$9.900

*

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 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

*

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