



NUESTRAS CERVEZAS

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

*

KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 5,0% 420 CC
(PINTA 420 CC \$3.000)

*

SZOT TURBIO CHELA HAZY IPA 6,5°
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.400)

*

LA MONTAÑA SESSION IPA 5,5 IBU 30
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

*

ALAMEDA LA GLORIA GOSE 4° IBU 4
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

JESTER SAISON BELGIAN FARMHOUSE ALE 6,6°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

JESTER UNICICLO SESSION NEIPA 4,3° IBU 35
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

AVALANCHA GOLDEN 5° IBU 20
(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

*

JESTER NUBE NEPA
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

*

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

*

SIERRA NEVADA BIG FOOT 9,6° (BOTELLA)
(330 CC \$5.800)

*

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

*

TAMANGO CORTACORRIENTE IPA 6° NO IBU
(GARZA \$3.300 / PINTA \$4.500)

*

TAMANGO MALIBÚ TRIPLE WEST COAST IPA 10°
(GARZA \$4.000 / PINTA \$5.500)

*

SCHNEIDER WEISSE TAP 7 5,4° IBU 14
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

*

ALAMEDA CIELITO LINDO 4,7° IBU 17
(GARZA \$3.000 / PINTA \$3.800)

*

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR LOS LUPULOS 6% IBU 60
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.500)

*

JESTER KELLER PILS 5,2° IBU 40
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

*

QUIMERA IPA 5,5° IBU 60
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

*

QUIMERA AMBER ALE 5,7° IBU 20
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

*

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

*

LOA GOSE SOUR 4,8°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

ZIGURAT SAISON (NARANJA / MARACUYÁ) 5,5° IBU 18
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

BARUT TRIBAL TREWA 4,6° IBU 22
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.500)

*

BARUT RIZOMA CALIFORNIA COMMOON CON JENGIBRE 5,1° IBU 35
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.700)

*

MACACO BELGIAN TRIPEL 6,5° IBU 25
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

*

HASTA PRONTO DOBLE IPA "MEJOR NO HABLAR DE CIERTAS COSAS" 8° IBU 80
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

*

ZIGURAT BRUT BLACK IPA 6,5% IBU 45
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

*

SZOT MARZANEKE 5,5% IBU 20
(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

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

*

CAMARONES AL PIL PIL 236

Receta Tradicional con Ají de Cacho de Cabra Ahumado

\$7.900

*

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

*

CAMARONES APANADOS EN PANKO

6 unidades, con en miel de maracuyá

\$5.990

*

BIFE FLAT IRON

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

\$9.900

*

EMPANADAS VEGANAS (V)

3 unidades de Empanadas Fritas, rellenas de Zetas, Mix de Pimientos, Cebollín Saltados al Wok y Salsa Teriyaki.

\$4.900

*

EMPANADAS DE CAMARÓN

3 unidades de Empanadas Fritas, rellenas de Camarones Guisados en su propia salsa, con Crema De Leche y Queso Parmesano.

\$4.900

*

EMPANADAS DE LOMO SALTADO

3 unidades de Empanadas fritas, rellenas de Lomo Saltado

\$4.900

*

PAPAS VEGGIE 236 (V)

Papas Fritas, Cebollín, Tomate salteados, Pimientos y Champiñones

\$7.000

*

PAPAS 23¢

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

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

*

VEGETARIANA CLASICA

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

\$6.400

*

ARGENTA

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

\$6.900

*

FRANCHUTE

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

\$7.400

*

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

NUESTROS DESTILADOS

VODKA GABRI
Patagonia Chilena
\$6.900
*

GIN BEEFEATHER
Londres, Inglaterra
\$5.900
*

GIN GABRI
Chile
\$6.900
*

MISTRAL 35°
Chile
\$4.500
*

TEQUILA
México
\$4.000
*

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL
Cuba
\$5.000
*

JACK DANIELS APPLE
Tennessee, EEUU
\$7.500
*

BALLANTINES
Escocia
\$5.500
*

BALLANTINES 12 AÑOS
Escocia
\$6.900
*

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE
Scotch Whisky
Escocia
\$6.900
*

JAMESON
Irlanda
\$5.900

NUESTROS COCTELES

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

*

RAMAZZOTTI 236

\$6.500

*

PISCO SOUR

\$3.500

*

LOBO CHILCANO

\$5.900

*

TOM COLLINS

\$5.900

*

SECRETO 236

\$6.500

*

DRY MARTINI

\$5.900

*

MOJITO

\$5.500

*

MOJITO SABORES

\$5.900

*

MOJITO WHISKY

\$6.000

*

MOJITO VODKA

\$6.000

*

MOJITO 236

\$6.500

*

MOJITO OUTCIDER

\$5.500

*

APPLE MARTINI

\$6.900

*

MOSCOW MULE

\$6.900

NUESTROS VINOS POR COPA

ALCHEMY WINES SAUV. BLANC, 150 CC
Casablanca
\$3.000
*

ALCHEMY WINES CAB. SAUV. 150 CC
Colchagua
\$3.000
*

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

NUESTRAS JARRAS PARA COMPARTIR

JARRA ROMA FRESCA
\$8.900
*

JARRA CLEARY
\$14.500
*

JARRA DE SANGRÍA
\$14.500
*

NUESTROS VINOS EN BOTELLA

LEYDA SAUVIGNON BLANC
Leyda
\$13.000
*

NOVAS CAR - CAB SAUV
Colchagua
\$15.000
*

NOVAS CABERNET SAUVIGNON
Colchagua
\$15.000
*

SIGNOS DE ORIGEN CHARDONAY
Casablanca
\$14.900
*

COYAM
Colchagua
\$19.000

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 SABORES

\$2.500

*

REDBULL ZERO

\$2.500

*

TÓNICA PREMIUM

\$2.000