



## NUESTRAS CERVEZAS

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

\*

AVALANCHA AMBER 5° IBU 30  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

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

\*

SCHNEIDER WEISSE TAP 7 5.4° IBU 14  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR LOS LUPULOS 6° IBU 60  
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4,500)

\*

JESTER MANITOBA APA 5.2°  
(GARZA \$3,300 / PINTA \$4,500)

\*

TAMANGO CORTACORRIENTE 6,0°  
(GARZA \$3,300 / PINTA \$4,500)

\*

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

\*

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

\*

ALAMEDA HELLES LAGER 5,2  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

\*

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

\*

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

\*

SOKOS "SUNNY WAVES" BLONDE ALE 5° IBU 20  
(GARZA \$2.800 / PINTA \$4.000)

\*

AVALANCHA BRUMA HAZY IPA 6,7% IBU 40  
(GARZA \$2.800 / PINTA \$4.200)

\*

SZOT CHORA MALAXIA DOBLE IPA 6,5°  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

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

\*

ZIGURAT "MAKING FRIENDS" GOSE  
(GARZA \$2.800 / PINTA \$4.200)

\*

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

\*

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

\*

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

\*

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

\*

QUIMERA LAGER 5°  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

CZECHVAR PREMIUM LAGER 5° IBU 22  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

SCHNEIDER WEISSE TAP 5  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

SZOT TREACHER WHEAT MEAL STOUT 6°  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

## NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

### PROVOLETA (V)

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

\*

### HUMMUS CON PISTACHOS (V)

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

\*

### TIRADITO DE ATÚN CON CAVIAR DE SALMÓN

7 cortes de atún en salsa Nikkei

\$7.990

\*

### BIFE FLAT IRON

300 gramos de Bife Flat Iron Angus al Grill con Chimichurri de La Casa  
\$9.900

\*

### ALBÓNDIGAS DE CHAMPIGNON

7 unidades de Albóndigas apanadas en Panko

\$4.990

\*

### 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, Ají 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

\*

### 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

\*

### VEGETARIANA CLASICA

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

\$6.400

## NUESTROS DESTILADOS

VODKA GABRI  
Patagonia Chilena  
\$6.900

\*

GIN BEEFEATHER  
Londres, Inglaterra  
\$5.900

\*

GIN GABRI  
Chile  
\$6.900

\*

GIN BOMBAY BRAMBLE  
Blackberry and Raspberry  
Londres, Inglaterra  
\$6.900

\*

MISTRAL 35°  
Chile  
\$4.500

\*

MISTRAL 40°  
Chile  
\$5.000

\*

MISTRAL NÓBEL 46°  
Chile  
\$5.900

\*

BALLANTINES  
Escocia  
\$5.500

\*

BALLANTINES 12 AÑOS  
Escocia  
\$6.900

\*

JAMESON  
Irlanda  
\$5.900

\*

JAGERMEISTER  
Alemania  
\$4.500

## NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ  
\$5.900

•

PISCO SOUR  
\$3.500

\*

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 236  
\$6.500

\*

MOJITO OUTCIDER  
\$5.500

\*

APPLE MARTINI  
\$6.900

\*

MOSCOW MULE  
\$6.900

\*

NEGRONI  
\$5.500

## 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 CLEARY

\$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