



NUESTRAS CERVEZAS

TAMANGO CORTACORRIENTE 6,0°
(GARZA \$3.300 / PINTA \$4.500)

*

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

*

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

*

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)

*

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)

*

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)

*

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

*

CZECHVAR PREMIUM LAGER 5° IBU 22
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

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

*

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

*

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

*

LOA PREMIUM PALE LAGER 6°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$3.800)

*

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

*

TRIBAL RAPA NUI APA 6,2° IBU 48
(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

*

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

*

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

*

TRIBAL AYMARA AMBER ALE 4,8°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

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

*

CAMARONES 236 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

*

ALBÓNDIGAS DE CHAMPIGNON

7 unidades de Albóndigas apanadas con Panko en Salsa Árabe

\$4.990

*

TIRADITO DE ATÚN CON CAVIAR DE SALMÓN

7 cortes de atún en salsa Nikkei

\$7.990

*

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, 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

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
*

JACK DANIELS N° 7
Tennessee, EEUU
\$7.500
*

CHIVAS REGAL 12 AÑOS
ESCOCIA
\$7.900

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
*

TRÓPICAL GIN
\$6.500

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
*

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