



NUESTRAS CERVEZAS

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

*

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

*

LOA AMERICAN AMBER LAGER 5,5° IBU 25
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.400)

*

SOKOS "TROPICAL HILL" 6,0° IBU 35
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

*

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

*

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

*

CUELLO NEGRO STOUT 8,0°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$5.000)

*

LUMBERJACK AMERICAN STOUT 6,7° IBU 76
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

TAMANGO EASY TIGER HAZY PALE ALE 5°
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

*

BENBRAU BOB PIÑA 6° IBU 30
(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)

Al fuego en sartén de hierro con Baguette de Masa Madre
\$5.500

*

ROLLOS DE WANTAN RELLENOS DE LOMO SALTADO

(5 Unidades)

\$5.990

*

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

*

PAPAS SPICY (V)

Papas Fritas, Cebollín, Tomates Cherry y Aji Verde salteados en Salsa Oriental

\$6.500

*

PAPAS VEGGIE (V)

Papas Fritas, Cebollín, Tomate Cherry, Pimientos y Champiñones salteados en Salsa Veggie

\$7.000

*

PAPAS A LA PARMESANA CON SETAS TRUFADAS (V)

Papas Fritas con Parmesano, Salsa de Setas Trufadas y Perejil

\$7.500

*

PAPAS 236

Papas Fritas, Cebollín, Tomate Cherry, Lomo y Chorizo Artesanal.

\$8.000

*

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

*

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

GIN BEEFEATHER

Londres, Inglaterra

\$5.900

*

GIN BEEFEATHER PINK

Londres, Inglaterra

\$6.500

*

GIN HENDRICK

Escocia

\$6.900

*

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

*

JAGERMEISTER

Alemania

\$4.500

NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ

\$5.900

*

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

*

SAINT GERMAIN SPRITZ

\$5.900

*

SAINT 236

\$6.900

*

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

\$6.000

*

MOJITO SABORES

\$6.500

*

MOJITO WHISKY

\$6.000

*

MOJITO VODKA

\$6.000

*

MOJITO JAGER

\$6.500

*

MOJITO 236

\$7.000

*

DAIQUIRI

\$5.500

*

NEGRONI

\$5.500

*

PECADO ORIGINAL

\$5.900

*
WILD PACIFIC
\$6.500

*
ORQUIDEA
\$6.900

*
SECRETO 236
\$6.500

*
COSMOPOLITAN
\$6.900

*
EXTASIS
\$6.500

NUESTROS VINOS POR COPA

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

NUESTROS VINOS EN BOTELLA

LEYDA SAUVIGNON BLANC
Leyda
\$13.000

*
SIGNOS DE ORIGEN CHARDONAY
Casablanca
\$14.900

NUESTRAS JARRAS PARA COMPARTIR

JARRA DE SANGRÍA
\$14.500

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