



NUESTRAS CERVEZAS

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

*

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

*

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

*

KUNSTMANN BOCK 5,3° IBU 19
(PINTA 420 CC \$3.000)

*

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

*

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

*

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

*

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

*

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

*

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

*

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

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

*
TRIBAL KAWESCAR HOPPY LAGER 4,8°
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.500)

*
SZOT COLORADO HOPPY AMBER ALE 5,5°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

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

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

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

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

*
HATHOR SCOTCH
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

PROVOLETA (V)

Derretida en sartén de fierro con Baguette de Masa Madre

\$5.500

*

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

*

EMPANADAS VEGANAS (V)

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

\$4.900

*

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

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

*

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
*

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

MISTRAL 35°
Chile
\$4.500
*

MISTRAL 40°
Chile
\$5.000
*

MISTRAL NÓBEL 40°
Chile
\$5.900
*

TEQUILA
México
\$4.000
*

BALLANTINES
Escocia
\$5.500
*

BALLANTINES 12 AÑOS
Escocia
\$6.900
*

JAMESON
Irlanda
\$5.900
*

FERNET
Branca, Italia
\$5.000
*

JAGERMEISTER
Alemania
\$4.500

NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ
\$5.900

•

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

*

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