



## NUESTRAS CERVEZAS

236 TRIGO HEFEWEIZEN 5,0° IBU 11  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.500)

\*

ELEFUNKY GRAPE ALE 7,8° 375 CC  
*GANADORA MEDALLA DE ORO COPA CERVECERA DEL PACÍFICO*  
\$6.500

\*

JESTER COSMONAUTA 10° IBU 75  
(GARZA \$4.500 / PINTA \$5.500)

\*

SCHNEIDER WEISSE TAP 6 AVENTINUS 8.2 ° IBU 16  
(GARZA \$4.000 / PINTA \$5.500)

\*

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



## NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

### PAPAS VEGGIE (V)

Papas fritas, cebollín, tomate cherry, pimientos y champiñones salteados  
en salsa veggie

\$7.900

\*

### PAPAS 236

Papas fritas, cebollín, tomate cherry, lomo y Chorizo artesanal

\$8.900



### PAPAS SPICY (V)

Papas fritas, cebollín, tomates cherry y ají verde salteados en salsa oriental

\$7.500

\*

## NUESTRAS HAMBURGUESAS

V = Vegetariano

236

Carne angus de 118 gramos, queso francés, cebolla picada,  
pepinillos, salsa 236

\$4900

+

PINTA 236 TRIGO HEFEWEIZEN 5,0° IBU 11

\$7.500



### AMERICANA

Carne angus de 118 gramos, cheddar, tocino, cebolla en cubos,  
pepinillos, salsa 236. Acompañada de papas fritas

\$6.400

### CLÁSICA

Carne angus de 118 gramos, queso cheddar, lechuga hidropónica, tomate,  
cebolla morada, pepinillos, salsa 236. Acompañada de papas fritas

\$6.400



### ARGENTA

Carne de angus de 118 gramos, queso provolone, Lechuga hidropónica,  
tomate, cebolla morada, Chimichurri, salsa 236.

Acompañada de papas fritas

\$6.900

### FRANCHUTE

Carne angus de 118 gramos, queso azul, bacon, cebolla caramelizada, salsa 23¢. Acompañada de papas fritas  
\$7.400



### SPICY

Carne angus de 118 gramos, queso mozzarella, tomate, lechuga hidropónica, cebolla encurtida, salsa spicy  
Acompañada de Papas Fritas  
\$6.400

### CRISPY

Carne angus de 118 gramos, queso cheddar, pepinillos, cebolla crispy, Bacon crispy, salsa 23¢. Acompañada de papas fritas  
\$6.900



### AMERICANA DOBLE

Doble carne angus de 118 gramos, doble cheddar, pepinillos, bacon, cebolla en cubos, salsa 23¢. Acompañada de papas fritas  
\$7.900

### VEGETARIANA (V)

Hamburguesa not burger, queso cheddar, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, pepinillos, salsa veggie 23¢. Acompañada de papas fritas  
\$6.400



## NUESTROS DESTILADOS

GIN BEEFEATHER

Londres, Inglaterra

\$5.900

\*

GIN BEEFEATHER PINK

Londres, Inglaterra

\$6.500

\*

MISTRAL 35°

Chile

\$4.500

\*

MISTRAL 40°

Chile

\$5.000

\*

MISTRAL NÓBEL 40°

Chile

\$5.900

\*

MISTRAL NÓBEL 46°

Chile

\$5.900

\*

FERNET BRANCA

Argentina

\$5.000

\*

JAMESON

Irlanda

\$5.900

\*

JAMESON GOLD RESERVE

Irlanda

\$7.990

\*

BLENDED HONEY

\$5.000

\*

CAMPARI

Italia

\$5.000

\*

JACK DANIELS Nº 7

Tennessee, EE. UU.

\$7.500

\*

ARAUCANO

(Bajativo)

\$4.000

## NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ

\$5.900

\*

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

\*

AMARETTO SOUR

\$3.900

\*

PISCO SOUR

\$3.500

\*

BLENDED HONEY SOUR

\$4.900

\*

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

\*

NEGRONI

\$5.500

\*

WILD PACIFIC

\$6.500

\*

SECRETO 236

\$6.500

\*

EXTASIS

\$6.500

## NUESTROS VINOS POR COPA

ALCHEMY WINES CAB. SAUV. 150 CC  
Colchagua  
\$3.500

## NUESTROS VINOS EN BOTELLA

LEYDA SAUVIGNON BLANC  
Leyda  
\$13.000  
\*

SIGNOS DE ORIGEN CHARDONAY  
Casablanca  
\$14.900  
\*

## BEBESTIBLES

BEBIDAS 350 ML  
\$2.000  
\*

JUGOS  
\$3.500