



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

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