



ROUTE66

RESTAURANT · BAR · PASTRIES

Route 66 es un lugar creado con el fin de brindar una amplia variedad de platos, postres y tragos en un ambiente sofisticado y relajado.

Tal como la icónica Route 66, nuestro restaurant viaja por un amplio ámbito de preparaciones, además de un servicio personalizado y amistoso.


Nuestra misión es ofrecer en cada visita lo mejor de la gastronomía internacional, con el compromiso de calidad que caracteriza a Route 66. Vive la auténtica experiencia de Route 66.....Restaurant, Bar & Pastries!!!

BIENVENIDOS!

.APPETIZERS.

SHRIMP BROCHETTES \$ 13.490

Brochetas de camarones asados, acompañados de pan de ajo y mantequilla scampi.

Se recomienda maridaje, Montes Alpha Chardonnay 

Nuevo! EMPANADITAS DE CAMARON Y QUESO RICOTA \$ 7.490

Deliciosas empanaditas fritas rellenas de camarón, espinaca y queso ricota.


Acompañados con nuestra espectacular salsa spring rolls.

TUNA TARTAR \$ 8.990

Fresco tártaro de atún y palta marinados acompañados de chips de tortilla.

ROUTE 66 SAMPLER \$ 11.990

Una combinación perfecta para compartir. Nachos acompañados de guacamole, mozzarella sticks, chicken tenders y springrolls. Servidos con salsa marinara, salsa ranch, salsa honey mustard y pico de gallo.

Se recomienda maridaje, cerveza La Trappe 

PULPO AL OLIVO \$ 8.990

Finas láminas de pulpo sobre un espejo de salsa al olivo.

EMPANADITAS DE PULPO A LA CRIOLLA \$ 6.990

Deliciosas empanaditas fritas de pulpo. Acompañadas de salsa huancaína y salsa de aceitunas.

TIRADITO NIKKEI \$ 8.990

Finas láminas de salmón marinadas con soya y limón.

CLASSIC CHICKEN QUESADILLA \$ 7.990

Crocante tortilla de harina rellena con queso, trocitos de pollo y pico de gallo. Acompañada de salsa, guacamole y sour cream.

NACHOS ROUTE 66 \$ 9.590

Chips de maíz cubiertos con mezcla de quesos derretidos, pollo, jalapeños, guacamole, porotos negros, pico de gallo, sour cream, cebollín picado.

SPICY BUFFALO WINGS \$ 8.490

Clásicas alitas de pollo bañadas con salsa hot, bbq o thai acompañadas de palitos de apio y salsa blue cheese.

CHEESE STICKS \$ 8.990

Crujientes bastones de queso mozzarella apanados, acompañados con salsa marinara.

Nuevo! OSTIONES A LA PARMESANA \$ 9.990

Deliciosos ostiones salteados en mantequilla y vino blanco suavizados en crema de leche, gratinados en queso parmesano.

Nuevo! CAMARONES A LA PARMESANA \$ 9.990

Camarones salteados en vino blanco, bañados en una suave salsa huancaína, gratinados con queso parmesano.

Disfruta todos nuestros exquisitos platillos con un maridaje de la viña Montes!

.CEVICHE.

CEVICHE \$ 8.990

Fresco pescado del día en leche de tigre y ají amarillo al estilo peruano.

Se recomienda maridaje, Montes Selection Sauvignon blanc 

CEVICHE MIXTO \$ 9.990

Camarón, pulpo, calamar, ostiones y pescado del día en su leche de tigre.

TRILOGIA DE CEVICHE \$ 10.990

Pescado del día, salmón, camarones y pulpo con su leche de tigre y ajíes.

Nuevo! CEVICHE NIKKEI \$ 9.590

Combinación de atún palta con leche de tigre en salsa de maracuyá nikkei.

Nuevo! CEVICHE SALMON \$ 8.990

Combinación de salmón y apio en leche de tigre al estilo peruano.

.SPECIALITIES.

LOMO SALTADO A LA CRIOLLA \$ 11.990

CON CAMARONES \$ 11.990 / CON POLLO \$ 8.990

Filete salteado con cebolla, tomate, cebollín y orégano. Servido con arroz blanco y papas fritas caseras.

Se recomienda maridaje, ensamblaje Montes Limited gran reserva 70/30 (carbernet/ carmenère) 

Nuevo! RISOTTO ESPECIAL ROUTE 66 \$ 13.490

Base de risotto con ají amarillo, acompañado de atún sellado y saltado criollo de camarones.

FRUTOS DEL PACÍFICO A LA PARRILLA \$ 13.990

Pulpo, calamar y camarón a la parrilla, marinados en salsa anticuchera. Acompañados de Pak Choi, tomate cherry, papa rústica y chimichurri.

SALMÓN QUÍNOA \$ 11.490

Salmon acompañado de quínoa al ají amarillo, espárragos, mix de verduras, pimientos, zanahoria y salsa norteña.

HINDU SALMÓN \$ 11.590

Filete de salmon sobre una deliciosa salsa al pesto y chimichurri. Acompañado con arroz al curry.

CHICKEN DELUXE \$ 9.990


Deliciosas pechugas de pollo, cubiertas con queso mozzarella derretido, salsa thai, champiñones y espárragos. Servidas con puré de papas y vegetales al vapor.

Nuevo! ASADO DE TIRA AL CARMENERE \$ 15.490

Tierno costillar de vacuno asado lentamente, servido con nuestra espectacular pastelera de choclo acompañado de huevos, aceitunas y albahaca.

Nuevo! PULPO A LA PARRILLA \$ 11.990

Espectacular pulpo marinado en aceite de oliva, ajo y tomillo, acompañado de deliciosas papas cocidas en salsa chimichurri.

Se recomienda maridaje, Montes Alpha Chardonnay 

.PASTA FAVORITES.

Nuevo!

MÍTICO FILETE CON PASTA A LA HUANCAINA \$ 10.990

Trozos de tierno filete bañados con nuestra espectacular salsa chifera, servidos con linguini a la huancaína.

Nuevo!

PASTA SABOR Y AROMA CON CAMARONES SALTEADOS \$ 9.490


Sensacional linguini en salsa pesto acompañados de camarones salteados con tomate, espárragos y queso parmesano.

ENCANTO DE FILETE CON GNOCCHI \$ 10.990

Trozos de tierno filete, ñoquis, espárrago, pimentón, champiñones, queso parmesano, salsa de carne al vino tinto y ají panka.

THAI PASTA W/ SHRIMPS \$ 10.990

Fideos noodles salteados con camarones, pollo, cebollín, pimentón rojo, aceite de sésamo, soya, condimento oriental y diente de dragón.

Se recomienda maridaje, Montes Limited Selection Carmenère 

PASTA CON POLLO A LA HUANCAÍNA \$ 8.990

Linguini a la huancaína, servido con pollo marinado en salsa teriyaki.

Se recomienda maridaje, Montes Limited Selection Carmenère 

Nuevo!

RAVIOLES RELLENOS DE CAMARON Y RICOTA \$ 9.990

Sabrosos ravioles bañados con salsa blanca de la casa.

SPICY JAMBALAYA PASTA \$ 8.990

Pollo, camarones y salchichas spicy acompañadas de cebolla, pimentón rojo y verde. Todo esto sobre pasta Linguini con salsa parmesana.

TOMATO CREAM SHRIMP PASTA \$ 8.890

Pasta linguini cubierta con nuestra espectacular salsa de crema de tomates con camarones y queso parmesano.

SHRIMP SCAMPI PASTA \$ 8.890

Linguini con camarones salteados en salsa de ajo, trocitos de tomate y espárragos.

Se recomienda maridaje, Montes Kaiken reserva Malbec 

.SALADS.

SMOKE SALMON HONEY SALAD \$ 9.990

Combinación perfecta de salmón ahumado, queso de cabra, lechuga hidropónica, almendras, tomate, palta y nuestra salsa honey.

Nuevo! QUÍNOA & CHICKEN SALAD \$ 8.390

Jugoso pollo a la plancha, timbal de quínoa palta y tomate. Acompañados de un mix de lechugas con salsa honey.

QUÍNOA & SHRIMP SALAD \$ 10.990

Deliciosos camarones a la parrilla, acompañados de ensaladas de quínoa y salsa de maracuyá.

Nuevo! CHICKEN CAESAR SALAD \$ 7.990

Pollo a la plancha, hojas de lechuga, crutones, queso parmesano y nuestro aderezo caesar.

Nuevo! SHRIMP CAESAR SALAD \$ 8.990

Camarones a la plancha, hojas de lechuga, crutones, queso parmesano y nuestro aderezo caesar.

TUNA GRILLED SALAD \$ 8.990

Deliciosos trozos de atún sellado sobre mezcla de ensalada verde, tomates cherry, zanahoria, cebolla, repollo, betarraga, manzana y brotes de alfalfa. Cubierta con aderezo de mostaza.

CALIFORNIA COBB SALAD \$ 8.390

Pollo a la plancha, lechuga costina picada, palta, tomate, queso rallado, huevo y tocino. Aderezado con salsa ranch.

Se recomienda maridaje, disfruta con una copa de Montes Rosé Cherub



.PIZZAS.

CAPRESSE \$ 7.990

Mozzarella, queso de cabra, albahaca.

SERRANO ARÚGULA \$ 8.990

Cubierta con queso mozzarella, jamon serrano, rucula, queso parmesano y salsa de tomate.

GAMBERETTI \$ 8.290

Mozzarella, camarones, rúcula y perejil.

PEPPERONI \$ 6.990

Pepperoni spicy, queso mozzarella y orégano... ¡El clásico preferido de américa!

MARGARITA \$ 6.990

Tomate, queso mozzarella fresco, albahaca y parmesano.

BBQ CHICKEN \$ 7.490

Mezcla de quesos, pollo, salsa bbq, cebolla morada y cilantro.

Se recomienda maridaje, cerveza La Trappe



THE WORKS \$ 7.790

Champiñones, salchicha spicy, pepperoni, mozzarella, cebolla morada, pimiento verde, aceitunas y orégano.

.STEAKHOUSE STEAKS.

GRILLED RIBEYE STEAK \$ 16.990

Sabroso lomo vetado, sazonado a la perfección.

Se recomienda maridaje, Montes Alpha Cabernet Sauvignon 

SOUTHERN RIBEYE \$ 17.990

Lomo vetado sazonado con nuestra variedad de pimientas y cubierto con trozos de queso azul y anillos de cebolla.

Se recomienda maridaje, Montes Alpha Cabernet Sauvignon 

SIRLOIN GRILLED \$ 14.990

Delicioso lomo liso, sazonado con nuestras exquisitas especias.

Se recomienda maridaje, Montes Alpha Cabernet Sauvignon 

SURF & TURF \$ 17.990

Delicioso lomo liso cubierto camarones y salsa de queso parmesano.

Se recomienda maridaje, Montes Alpha Cabernet Sauvignon 

THREE PEPPERCORN MUSHROOM STEAK \$ 16.990

Lomo liso sazonado con nuestra variedad de pimientas y cubierto con champiñones grillados.

^{Nuevo!} ENTRAÑAS ROUTE 66 \$ 14.990

Jugosas entrañas americanas acompañados de papas fritas caseras, pico de gallo, tomate coctel y chimichurri.

Se recomienda maridaje Alpha Carmenerè 

.SIDES.

Los sides solo pueden ser pedidos acompañando un plato de fondo.

Macarrones con queso \$ 3.990
Ensalada de la casa \$ 3.490
Avocado Green Salad \$ 3.690
Tossed Caesar Salad \$ 3.690
Champiñones Salteados \$ 3.590
Coleslaw \$ 1.490

Puré \$ 2.690
Papas Fritas \$ 2.990
Tocino (2 tiras) \$ 2.490
Espárragos \$ 3.290
Brocólí al vapor \$ 2.290
Salsas \$ 990

Palta \$ 2.290
Arroz \$ 2.290
Papas al Horno \$ 2.290
Papa Loaded \$ 3.690
Anillos de cebolla \$ 4.990
Porotos negros \$ 2.290
Vegetales Salteados \$ 3.690

.BURGERS & SANDWICHES.

Todas nuestras hamburguesas y sandwiches vienen acompañadas con papas fritas!

Nuevo! **FRESH BURGER \$ 8.990**

¡Sensacional! Queso de cabra, espárragos y pimentón asado glaseados con salsa teriyaki. Acompañado de rucula tomate cebolla y brotes de alfalfa.

AMERICAN CHEESEBURGER \$ 7.990

Queso cheddar derretido, lechuga, salsa route, tomate, cebolla y pepinillos.

BACON CHEESEBURGER \$ 8.490

Queso cheddar, tiras de tocino ahumado, lechuga, salsa route, tomate, cebolla y pepinillos.

ROUTE 66 BURGER \$ 9.490

¡Simplemente espectacular! ...salsa BBQ, queso azul, tiras de tocino y anillos de cebolla. Acompañada de lechuga, salsa route, tomate, cebolla y pepinillos.

Se recomienda maridaje, shop ale 

BACON GUACAMOLE BURGER \$ 9.490

Queso pepperjack, tocino, guacamole, lechuga, salsa route, tomate, cebolla y pepinillos.

Nuevo! **VEGGIE BURGER \$ 8.990**

Espectacular hamburguesa de quinoa con lenteja, acompañada de lechuga, tomate, palta y mayonesa.



LOMO SALTADO SANDWICH \$ 10.990

Clásico sándwich al estilo peruano. Espectacular mezcla de filete saltado con cebolla, tomate y cebollín. Acompañado de papas fritas rústicas.

BBQ PORK SANDWICH \$ 8.490

Exquisito sándwich de cerdo desmenuzado con salsa BBQ, coleslaw, palta, pepinillos y mostaza.

Te recomendamos maridar estos platos con una copa de Montes Alpha Cabernet Sauvignon o una cer-

veza La Trappe Blond - Dubbel - Tripel!  

.RIBS & COMBOS.

CLASSIC BBQ RIBS



Espectacular Baby-Back Ribs, glaseada con salsa BBQ. Servida con papas fritas caseras, porotos negros y ensalada coleslaw. Full \$ 16.990 Half \$ 12.990

HONEY BBQ

Espectacular Baby-Back Ribs, glaseada con nuestra deliciosa salsa honey BBQ. Servida con papas fritas caseras, porotos negros y ensalada coleslaw. Full \$ 16.990 Half \$ 12.990

RIBS & TENDERS \$ 14.990

Sensacional combinación de media Baby-Back Ribs bañada con salsa BBQ y filetillos de pollo crispy. Servido con papas fritas caseras, porotos negros y coleslaw.

Maridaje, Montes Alpha Cabernet Sauvignon o una cerveza La Trappe Blond - Dubbel - Tripel!  

.DELICIOUS DESSERTS.

NEW YORK CHEESECAKE \$ 5.690

Cremoso cheesecake acompañado de salsa de frutilla.

OREO CHEESECAKE \$ 5.990

Sensacional cheesecake de galleta Oreo.

ROUTE 66 ICE CREAM \$ 5.790

Espectacular combinación. Sorbete de helado de frutos rojos y maracuya, acompañado con cremoso helado de crema.

DOUBLE CHOCOLATE VULCANO \$ 5.890

Espectacular pastel de chocolate con centro de salsa de chocolate caliente. Acompañado de cremoso helado de vainilla.

ULTIMATE CHOCOLATE GOBLET \$ 5.990

¡Nuestra estrella!

Sensacional copa...torta de chocolate, helado de vainilla, salsa de chocolate, salsa de caramelo, crema chantilly y almendras.

Nuevo!

RED VELVET \$ 5.990

Espectacular bizcocho de chocolate color rojo cubierto de glaseado de queso cremoso.

Nuevo!

CARROT CAKE \$ 5.990

Delicioso pastel de zanahoria cubierto con un glaseado de queso cremoso.

Nuevo!

CREMA VOLTEADA ROUTE 66 \$ 4.490

Exquisito postre cremoso y suave, acaramelado por fuera acompañado de helado de vainilla y frutilla.

Nuevo!

APPLE PIE \$ 5.890

Deliciosa tarta hecha por diferentes capas de masa quebrada, cubierta por un relleno de manzana y canela acompañado con un helado de vainilla.

Nuevo!

TARTA DE MARACUYA \$ 4.490

Espectacular mouse de maracuyá con una base de galleta, acompañada de frutillas y salsa de chocolate.

Nuevo!

SUSPIRO LIMEÑO \$ 4.490

Clásico postre peruano, preparado con la receta tradicional, acompañado de crema chantilly.

.CREAMY MILKSHAKES.

CHOCOLATE, VAINILLA O STRAWBERRY \$ 3.490

Nuestros clásicos y cremosos shakes.

OREO MILKSHAKE \$ 3.690

Galletas oreo mezcladas con helado de vainilla.

.ICED & FROZEN DRINKS.

STRAWBERRY SMOOTHIE \$ 3.490
Frutillas, jugo de naranja, jugo de piña, hielo y plátano.

CARIBBEAN SMOOTHIE \$ 3.490
Mango, piña y granadina, todo mezclado con hielo.

RASPBERRY SUNSET SMOOTHIE \$ 3.490
Trozos y jugo de piña, todo mezclado con hielo y frambuesa.

MANGO SMOOTHIE \$ 3.490
Trozos de mango y hielo. Finalizado con puré de berries.

BERRY SMOOTHIE \$ 3.490
Mezcla de berries y jugo de frutas, todo mezclado con hielo.

FRESH JUICES \$ 2.790
Arándano · Frutilla · Frambuesa · Maracuyá · Chirimoya · Mango · Naranja · Piña

FRESH LEMONADE \$ 2.690

FRESH MANGO LEMONADE \$ 2.990

FRESH BERRY LEMONADE \$ 2.990

FRESH COCONUT LEMONADE \$ 2.990

ICED TEA \$ 2.290

ICED TEA MANGO \$ 2.590

ICED TEA BERRY \$ 2.590

.HOT DRINKS & ESPRESSO.

CARAMEL MACCHIATTO \$ 2.990
Doble espresso, caramelo caliente, vainilla y leche tibia.

CAFÉ LATTE \$ 2.990
Doble espresso, extra leche tibia.

CAPPUCCINO \$ 2.890
Doble espresso y crema batida.

ESPRESSO DOBLE \$ 2.690

ESPRESSO SIMPLE \$ 2.190

CORTADO DOBLE \$ 2.990

CORTADO SIMPLE \$ 2.390

HOT CHOCOLATE \$ 1.990

HOT TEA \$ 1.890

HOT HERB TEA \$ 1.890

.FOUNTAIN DRINKS.

FREE REFILL \$ 2.990

COKE / COKE ZERO/ COKE LIGHT/ SPRITE/ SPRITE ZERO/ FANTA

.BOTTLED DRINKS.

COCA COLA MINI \$ 1.190

COCA COLA LIGHT MINI \$ 1.190

PEPSI \$ 2.190

PEPSI LIGHT \$ 2.190

CANADA DRY \$ 2.190

CANADA DRY LIGHT \$ 2.190

AGUA TONICA \$ 2.190

RED BULL \$ 3.990

.BOTTLED WATER.

AGUA NATURA PURIFICADA 1 LITRO \$ 2.390

CACHANTÚN (con y sin gas) \$ 1.890

PERRIER (con gas) 750 cc \$ 3.990 - 330 cc \$ 3.190

MAWÛN (con y sin gas) 750 cc. \$ 3.990 - 375 cc \$ 3.190

Exquisitos

.....

TRAGOS & COCTELES

.....

ROUTE66



ROUTE66 COCTELES

AMAZONIC	\$ 6.690
SABOR Y AROMA	\$ 6.690
EXOTIC	\$ 6.690
MENZANA	\$ 6.690
SENSATION	\$ 6.690
CHILCANO	\$ 6.690
LABIOS ROJOS	\$ 6.690

SPRITZ

RAMAZZOTI	\$ 5.990
APEROL SPRITZ	\$ 5.990
GIN SPRITZ	\$ 5.990
CRANBERRY SPRITZ	\$ 5.990
LEMON SPRITZ	\$ 5.990
MANDARIN SPRITZ	\$ 5.990
ROUTE66 SPRITZ	\$ 5.990

SUGAR FREE SPRTIZ

VAINILLA SKY	\$ 5.990
SCRAT	\$ 5.990

SOURS

PISCO SOUR PERUANO CHICO	\$ 3.990
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 6.290
PISCO SOUR PERUANO VATICANO	\$ 6.890
MANGO SOUR	\$ 3.990
CHARDONNAY SOUR	\$ 3.990
AMARETTO SOUR	\$ 3.990
BERRY SOUR	\$ 3.990
MARACUYA SOUR	\$ 3.990
WHISKY SOUR	\$ 4.990

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	\$ 5.290
DDN JULIO BLANCO	\$ 5.890
1800 REPOSADO	\$ 6.990

COCTEL CLASICOS

OLD FASHIONED	\$ 6.990
MANHATTAN	\$ 6.990
MARGARITA	\$ 5.490
DAIQUIRI	\$ 4.990
NEGRONI	\$ 5.990
RUSTY NAIL	\$ 6.790
COSMOPOLITAN	\$ 5.990
APPLETINI	\$ 5.290
KIR ROYAL	\$ 4.890
DRY MARTINI	\$ 5.990
EXPRESO MARTINI	\$ 5.990
LONG ISLAND ICED TEA	\$ 5.490
LYNCHBURG LEMONADE	\$ 6.690
GODFATHER	\$ 6.990
MOJITO	\$ 4.990
JARRA MOJITO	\$ 14.590
SANGRIA	\$ 4.990
JARRA SANGRIA	\$ 14.590
BLOODY MARY	\$ 5.990
WHITE RUSIAN	\$ 5.990
BLACK RUSIAN	\$ 5.990
CAIPIRIÑA	\$ 3.590
CAIPIROSKA	\$ 3.990
PIÑA COLADA	\$ 4.790
TOM COLLINS	\$ 4.990
VAINA	\$ 4.990
SEX ON THE BEACH	\$ 4.990

VODKA

STOLICHNAYA	\$ 4.690
ABSOLUT	\$ 5.490
ABSOLUT CITRON	\$ 5.490
CIROC	\$ 5.790
CIROC BERRY	\$ 5.790
GREY GOOSE	\$ 7.990
GREY GOOSE PEAR	\$ 7.990

PISCO

ALTO 35°	\$ 4.290
ALTO 40°	\$ 4.690
MISTRAL 40°	\$ 4.690
WAQAR	\$ 5.990
TABERNERO	\$ 5.990
4 GALLOS	\$ 5.990

GIN

BEEFEATER	\$ 4.990
TANQUERAY	\$ 5.990
BOMBAY SPHIRE	\$ 5.490
HENDRICKS	\$ 8.990
TANQUERAY 10	\$ 7.990
GIN MARE	\$ 8.990
LA REPÚBLICA	\$ 8.990
PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES	\$ 8.990

LICORES

COGNAC COURVOISIER VS	\$ 8.990
AMARETTO	\$ 4.990
BAILEY'S	\$ 4.990
COINTREAU	\$ 7.990
DRAMBUJE	\$ 6.490
FRANGELICO	\$ 6.490
KAHLUA	\$ 5.490
GRAND MARNIER	\$ 9.490
FERNET	\$ 3.990
SAMBUCA	\$ 8.490
CAMPARI	\$ 4.990
BITTER ARAUCANO	\$ 4.990
LICOR 43	\$ 7.990
JAGERMEISTER	\$ 8.990
ST-GERMAIN	\$ 8.990
HENNESSY VS	\$ 8.690

WHISKY

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12	\$ 9.990
GLENMORANGIE 10	\$ 9.990
MACALLAN 12	\$ 9.990
AROBEG 10	\$ 9.990

BLENDED SCOTCH WHISKY

BALLANTINE'S 6	\$ 4.990
BALLANTINE'S 12	\$ 7.990
J. WALKER RED	\$ 5.990
J. WALKER BLACK	\$ 7.990
J. WALKER GOLD	\$ 12.990
J. WALKER BLUE	\$ 26.990
CHIVAS REAGAL 12	\$ 8.290

IRISH WHISKY

JAMESON	\$ 6.290
---------	----------

BOURBON

JACK DANIEL'S	\$ 6.290
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 8.290
JACK DANIEL'S FIRE	\$ 8.590
WILD TURKEY	\$ 6.290
WILD TURKEY HONEY	\$ 6.590
BULLEIT BOURBON	\$ 8.990

RON

BACARDI CARTA BLANCA	\$ 4.290
BACARDI DORADO	\$ 4.290
BACARDI 8	\$ 6.990
HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 4.890
ZACAPA 23	\$ 6.990

◆ CERVEZAS ◆

KUNSTMANN IPA	\$ 4.490
KUNSTMANN LAGER	\$ 3.990
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.990
KUNSTMANN BOCK	\$ 3.990
KUNSTMANN MIEL	\$ 3.990
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$ 5.490
KUNSTMANN S/ALCOHOL	\$ 3.990
AUSTRAL LAGER	\$ 3.990
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.990
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 5.990
AUSTRAL PATAGONA	\$ 3.990
QUIMERA AMBER	\$ 3.790
QUIMERA IMPERIAL STOUT	\$ 3.990
ERDINGER WEBBIER	\$ 3.990
ERDINGER SIN ALCOHOL	\$ 3.990
GROLSCH 330	\$ 3.990
CORONA	\$ 3.490
BUDWEISER	\$ 3.490
HEINEKEN	\$ 3.490
SCHOP AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.490
SCHOP KUNSTMANN PALE ALE	\$ 4.490
SCHOP HEIEKEN	\$ 4.290
SHEPHERDS LAGER	\$ 3.490
SHEPHERDS AMBER ALE	\$ 3.490
SHEPHERDS STOUT	\$ 3.490
BLUE MOON	\$ 3.990

ROUTE66

WWW.ROUTE66.CL

◆ CERVEZAS ◆

KUNSTMANN IPA	\$ 4.490
KUNSTMANN LAGER	\$ 3.990
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.990
KUNSTMANN BOCK	\$ 3.990
KUNSTMANN MIEL	\$ 3.990
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$ 5.490
KUNSTMANN S/ALCOHOL	\$ 3.990
AUSTRAL LAGER	\$ 3.990
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.990
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 5.990
AUSTRAL PATAGONA	\$ 3.990
QUIMERA AMBER	\$ 3.790
QUIMERA IMPERIAL STOUT	\$ 3.990
ERDINGER WEBBIER	\$ 3.990
ERDINGER SIN ALCOHOL	\$ 3.990
GROLSCH 330	\$ 3.990
CORONA	\$ 3.490
BUDWEISER	\$ 3.490
HEINEKEN	\$ 3.490
SCHOP AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.490
SCHOP KUNSTMANN PALE ALE	\$ 4.490
SCHOP HEIEKEN	\$ 4.290
SHEPHERDS LAGER	\$ 3.490
SHEPHERDS AMBER ALE	\$ 3.490
SHEPHERDS STOUT	\$ 3.490
BLUE MOON	\$ 3.990

ROUTE66

WWW.ROUTE66.CL

Carta de Vinos

SAUVIGNON BLANC

	D.O.	750 CC
Odfjell Armador Reserva	Maipo	\$ 11.990
Viu Manent Reserva	Colchagua	\$ 8.990
Chateau Los Boldos Tradition Reserve	Cachapoal	\$ 8.990
Amaral Reserva	Leyda	\$ 10.990
Tarapacá, Gran Reserva	Maipo	\$ 10.990
San Pedro Castillo de Molina, Reserva	Leyda	\$ 8.990
Montes, limited Selection	Leyda	\$ 15.990

CHARDONNAY

Tabali, Pedregoso Gran Reserva	Limari	\$ 11.990
Amaral Reserva	Leyda	\$ 10.990
Viu Manent Reserva	Colchagua	\$ 8.990
San Pedro Castillo de Molina, Reserva	Casablanca	\$ 8.990
Montes Alpha	Casablanca	\$ 15.990

ESPUMANTE

Chateau Los Boldos Tradition Reserve Brut	Cachapoal	\$ 10.990
Freixenet /Cordon negro brut	España	\$ 11.990
Viña Mar Rosé	Central	\$ 8.990
Viña Mar Brut	Central	\$ 7.990
Modavin Risling Brut	Central	\$ 10.990
Sorbello Bue Moscato	Central	\$ 10.990

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	Francia	\$95.000
Moet & Chandon Imperial	Francia	\$95.000

CABERNET SAUVIGNON

De Martino 347 Reserva	Maipo	\$ 9.990
Odfjell Armador Reserva	Maipo	\$ 11.990
Calcu Reserva	Colchagua	\$ 9.990
Tabali, Pedregoso Gran Reserva	Maipo	\$ 11.990
Viu Manent Reserva	Colchagua	\$ 8.990
Chateau Los Boldos Tradition Reserve	Cachapoal	\$ 8.990
Tarapacá Gran Reserva	Maipo	\$ 10.990
San Pedro Castillo de Molina, Reserva	Rapel	\$ 8.990
Montes Alpha	Colchagua	\$ 15.990

CARMENERE

Odfjell Armador Reserva	Maipo	\$ 11.990
Chateau Los Boldos Tradition Reserve	Cachapoal	\$ 8.990
Calcu Reserva	Colchagua	\$ 9.990
Tabali, Pedregoso Gran Reserva	Cachapoal	\$ 11.990
Viu Manent Reserva	Colchagua	\$ 8.990
Clos de Luz, Massal 1945	Cachapoal	\$ 17.990
Tarapacá Gran Reserva	Maipo	\$ 10.990
San Pedro Castillo de Molina, Reserva	Maule	\$ 8.990
Montes Alpha	Colchagua	\$ 15.990

PINOT NOIR

	D.O.	750 CC
Quintay Clava Reserva	Casablanca	\$ 9.990
De Martino Legado Gran Reserva	Choapa	\$ 12.990

MALBEC

Viu Manent Reserva	Colchagua	\$ 8.990
Finca La Linda	Mendoza	\$ 9.990
Kaiken	Mendoza	\$ 9.990

MERLOT

Chateau Los Boldos Tradition Reserve	Cachapoal	\$ 8.990
Santa Ema, Reserva	Maipo	\$ 11.990
Tarapacá, Gran Reserva	Maipo	\$ 10.990
San Pedro Castillo de Molina, Reserva	Rapel	\$ 8.990
Leyda, Reserva	Leyda	\$ 7.990

ENSAMBLAJES

Odfjell Capitulo Flying <i>(Malbec/Cabernet Sauvignon/Carignan)</i>	Maipo	\$ 12.990
Las Veletas <i>(Grenache/Mouvedre/Carignan)</i>	Maule	\$ 13.900
Tarapacá Plus <i>(Cabernet Sauvignon/Syrah)</i>	Maipo	\$ 9.990
Montes Limites Selection <i>(Cabernet Sauvignon/Carmenere)</i>	Colchagua	\$ 8.990

ROSÉ

Viu Manent Reserva	Cachapoal	\$ 8.990
Montes, Cherub	Colchagua	\$ 8.990

LATE HARVEST

Viu Manent 500 cc Semillón	Colchagua	\$ 10.990
Montes Late Harvest	Curicó	\$ 9.990

COPAS

CABERNET SAUVIGNON

Viu Manent Reserva	\$ 2.990
Montes Alpha	\$ 4.990

CARMENERE

Viu Manent Reserva	\$ 2.990
Montes Alpha	\$ 4.990

MERLOT

Chateau Los Boldos Tradition Reserve	\$ 2.990
Tarapacá, Gran Reserva	\$ 3.990

SAUVIGNON BLANC

Viu Manent Reserva	\$ 2.990
Montes, Limited Selection	\$ 4.990

CHARDONNAY

Viu Manent Reserva	\$ 2.990
Montes Alpha	\$ 4.990

MALBEC

Viu Manent Reserva	\$ 2.990
--------------------	----------

ROSE

Viu Manent Reserva	\$ 2.990
--------------------	----------

ESPUMANTE

Chateau Los Boldos Tradition Reserve Brut	\$ 3.990
Viña Mar Brut	\$ 3.990