



***NUESTRAS CERVEZAS!!!!***

\*

***KUNSTMANN BOCK 5,3° IBU 19***

(PINTA 420 CC \$3.000)

\*

***KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 5,0% 420 CC***

(PINTA 420 CC \$3.000)

\*

***ALAMEDA CIELITO LINDO 4,7° IBU 17***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$3.800)

\*

***AVALANCHA GOLDEN 5° IBU 20***

( GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

\*

***CZECHVAR PREMIUM LAGER 5° IBU 22***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

***CUELLO NEGRO FOREIGN EXTRA STOUT 8°***

( GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

***JESTER ASTRONAUTA AMERICAN STOUT 7.5° IBU 75***

(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

***MOSSTO BOHEMIAN PILSEN 5,1° IBU 35***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

\*

***MOSSTO ROJA COMUNHACHA 4,7° NO IBU***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

\*

***LUMBERJACK AMBER ALE 6° IBU 40***

(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.800)

\*

***LOA WEST COAST IPA***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

\*

***MOBY DICK IPA WHITE 5,5° IBU 40***

( GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

***FOUNDER ALL DAY 4,7° IBU 42***

(GARZA \$3.500 /PINTA \$5.000)

\*

***HASTA PRONTO ¿QUÉ DÍA ES HOY? DARK MILD 4°***

(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.200)

\*

***HASTA PRONTO MIRA MAMÁ 5,2°***

(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.200)

\*

***TRIBAL QUECHUA IPA 6,2° IBU 35***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

***AVALANCHA BRUMA HAZY IPA 6,7% IBU 40***

(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

***VERICCIO SMOKE 5,2° IBU 15***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

***ZIGURAT FRANK'S APA 5° IBU 35***

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.300)

\*

**JESTER NUBE NEPA**

(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

**JESTER KELLER PILS 5,2° IBU 40**

(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

**SCHNEIDER WEISSE TAP 6 AVENTINUS 8.2 ° IBU 16**

(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

**SCHNEIDER WEISSE TAP 7 5.4 ° IBU 14**

(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

**TAMANGO HUMBOLDT PACIFIC LAGER 5° NO IBU**

(GARZA \$2.500 / PINTA \$3,800)

\*

**TAMANGO FLUFF DOBLE HAZY IPA 8° NO IBU**

( GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

\*

**THE GREEN ROOM HOPPY PALE ALE 5,5° IBU 30**

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

\*

**MACACO BELGIAN TRIPEL 8,5%**

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

\*

**OUTCIDER SIDRA DRY 7, 420 CC**

Fermentado en base a Manzana. Curicó

**\$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)**

Derretida en sartén de hierro con Baguette de Masa Madre

**\$5.500**

\*

**CAMARONES AL PIL PIL 236**

Receta Tradicional con Ají de Cacho de Cabara Ahumado

**\$7.900**

\*

**EMPANADAS VEGANAS (V)**

3 Unidades de Empanadas Fritas, rellenas de Zetas, Mix de Pimientos, Cebollín Saltados al Wok y Salsa Teriya

**\$4.900**

\*

**EMPANADAS DE LOMO SALTADO**

3 unidades de Empanadas fritas, rellenas de Lomo Saltado

**\$4.900**

\*

**PAPAS VEGGIE 236 (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**

Papas Fritas, Cebollín Salteados, Tomates, Ají 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**

\*

**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**

\*

---

**NUESTRAS HAMBURGUESAS!!!!**

\*

**AMERICANA**

Carne Angus de 118 gramos, cheddar, cebolla en cubos, pepinillos y salsa 236

**\$6.400**

\*

**CLASICA**

Carne Angus de 118 gramos, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y salsa 236

**\$6.400**

\*

**VEGETARIANA CLASICA**

Hamburguesa Not Burger, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y salsa veggie 236

**\$6.400**

\*

**VEGETARIANA COLESLAW**

Hamburguesa Not Burger, Lechuga, Tomate, Coleslaw y Cebolla Morada y Salsa Veggie 236

**\$6.400**

\*

**ARGENTA**

Carne de Angus de 118 gramos, Queso Provolone, Lechuga, Tomate, Cebolla Morada, Chimichurri y Salsa 236

**\$6.900**

\*

**FRANCHUTE**

Carne Angus de 118 gramos, Queso Azul, Tocino, Cebolla Caramelizada y Salsa 236

**\$7.400**

\*

**D'LUCHI**

Doble carne Angus de 118 gramos ( 236 ), cebolla a la plancha, doble queso cheddar

**\$7.900**

\*

**236**

Doble carne Angus de 118 gramos, doble cheddar, bacon, cebolla en cubos y salsa 236

**\$8.400**

---

\*

***NUESTROS DESTILADOS!!!!***

\*

***VODKA STOLICHNAYA***

Letonia, Rusia

***\$6.000***

\*

***VODKA GABRÍ***

Patagonia Chilena

***\$6.900***

\*

***GIN BEEFEATHER***

Londrés, Inglaterra

***\$5.900***

\*

***GIN BEEFEATHER PINK***

Londrés, Inglaterra

***\$5.900***

\*

***GIN BOMBAY***

Londrés, Inglaterra

***\$6.900***

\*

***GIN BOMBAY BRAMBLE***

Blackberry and Raspberry

Londrés, Inglaterra

***\$6.900***

\*

***GIN QUINTAL PATAGONIA # 1, KILÓMETRO 24.7***

Patagonia Chilena, Limited Edition

***\$6.900***

\*

***GIN GABRÍ***

Patagonia Chilena

***\$6.900***

\*

***GIN HENDRICK***

Escocia

***\$7.500***

\*

***MISTRAL 35°***

Chile

***\$4.500***

\*

***MISTRAL 40°***

Chile

***\$5.000***

\*

***FERNET***

Branca, Italia

***\$5.000***

\*

***TEQUILA***

México

***\$4.000***

\*

***HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA***

Cuba

**\$5.500**

\*

**HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL**

Cuba

**\$5.000**

\*

**BÁRVARO**

Bierbrand, destilado Premium de Cerveza

Chile

**\$6.900**

\*

**JACK DANIELS N° 7**

Tennessee, EEUU

**\$7.500**

\*

**JACK DANIELS APPLE**

Tennessee, EEUU

**\$7.500**

\*

**BALLANTINES**

Escocia

**\$5.500**

\*

**BALLANTINES 12 AÑOS**

Escocia

**\$6.900**

\*

**THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE**

Scotch Whisky

Escocia

**\$6.900**

\*

**JAMESON**

Escocia

**\$5.900**



**NUESTROS COCTELES!!!!**

\*

**APEROL SPRITZ**

**\$5.900**

\*

**RAMAZZOTTI SPRITZ**

**\$5.900**

\*

**RAMAZZOTTI 236**

**\$6.500**

\*

**APPLE MARTINI**

**\$6.900**

\*

**PISCO SOUR**

**\$3.500**

\*

**LOBO CHILCANO**

**\$5.900**

\*

**LOBO BOULEVARD**

**\$5.500**

\*

***TOM COLLINS***

***\$5.900***

\*

***LOBO BLANCO***

***\$6.900***

\*

***SECRETO 236***

***\$6.500***

\*

***COSMOPOLITAN***

***\$6.900***

\*

***DRY MARTINI***

***\$5.900***

\*

***BALLANTINES DE VERANO***

***\$5.900***

\*

***NEGRONI***

***\$5.500***

\*

***MOJITO***

***\$5.500***

\*

***MOJITO SABORES***

***\$5.900***

\*

***MOJITO WHISKY***

***\$6.000***

\*

***MOJITO VODKA***

***\$6.000***

\*

***MOJITO 236***

***\$6.500***

\*

***MOJITO OUTCIDER***

***\$5.500***

---

***NUESTROS VINOS POR COPA!!!!***

\*

***PAÍS NATURAL 150 CC***

Itata

***\$2.500***

\*

***ALCHEMY WINES CAB. SAUV. 150 CC***

Colchagua

***\$3.000***

\*

***ALCHEMY WINES SAUV. BLANC, 150 CC***

Casablanca

***\$3.000***

\*

***OUTCIDER SIDRA DRY 7, 420 CC***

Fermentado en base a Manzana. Curicó

***\$4.000***

\*

***JARRA DE SANGRÍA***

Vino Tinto

**\$11.500**

\*

**JARRA CLEARY**

Vino Blanco

**\$14.500**

---

***NUESTROS VINOS EN BOTELLA!!!!***

\*

**ADOBE ROSÉ**

Buín

**\$9.000**

\*

**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**

\*

**LAS PERDICES, BRUT**

Mendoza, Argentina

**\$13.000**

\*

**EMILIANA GEMMA ROSÉ**

Limarí

**\$15.000**

\*

**EMLIANA GEMMA BRUT**

Limarí

**\$15.000**

\*

**ROYAL UNDURRAGA BRUT**

Valle de Leyda

**\$13.000**

---

***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**

