



**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)

\*

**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 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 sarten de fierro 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**

---

***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**

