



## NUESTRAS CERVEZAS

KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER 5,2°  
(PINTA 420 CC \$3.000)

\*

KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 5,0% 420 CC  
(PINTA 420 CC \$3.000)

\*

SZOT TURBIO CHELA HAZY IPA 6,5°  
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.400)

\*

LA MONTAÑA SESSION IPA 5,5 IBU 30  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

ZIGURAT CREAM ALE  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

\*

ALAMEDA LA GLORIA GOSE 4° IBU 4  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

JESTER SAISON BELGIAN FARMHOUSE ALE 6,6°  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

JESTER UNICICLO SESSION NEIPA 4,3° IBU 35  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

\*

AVALANCHA GOLDEN 5° IBU 20  
(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

\*

JESTER NUBE NEPA  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

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

\*

SIERRA NEVADA BIG FOOT 9,6° (BOTELLA)  
(330 CC \$5.800)

\*

SIERRA NEVADA NARWHAL BARREL AGED 11,9° (BOTELLA)  
(473 C.C. \$8.500)

\*

TAMANGO CORTACORRIENTE IPA 6° NO IBU  
(GARZA \$3.300 / PINTA \$4.500)

\*

TAMANGO DANKNESS MAGNIFIQUE, DOBLE HAZY IPA 8°  
(GARZA \$3.600 / PINTA \$4.800)

\*

TAMANGO MALIBÚ TRIPLE WEST COAST IPA 10°  
(GARZA \$4.000 / PINTA \$5.500)

\*

SCHNEIDER WEISSE TAP 7 5.4° IBU 14  
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

\*

ALAMEDA CIELITO LINDO 4,7° IBU 17  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$3.800)

\*

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR LOS LUPULOS 6% IBU 60  
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4,500)

\*

JESTER KELLER PILS 5,2° IBU 40  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

QUIMERA IPA 5,5° IBU 60  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

QUIMERA AMBER ALE 5,7° IBU 20  
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

\*

HATHOR FOREIGN EXTRA STOUT 7° IBU 30  
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

## NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

### HUMMUS CON PISTACHOS (V)

Hummus de Garbanzos, Pimientos del Piquillo, Pistachos y Aceite de Oliva

\$5.500

\*

### CAMARONES AL PIL PIL 236

Receta Tradicional con Aji de Cacho de Cabra Ahumado

\$7.900

\*

### 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

\*

### BIFE FLAT IRON

300 gramos de Bife Flat Iron Angus al Grill con Chimichurri de La Casa

\$9.900

\*

### EMPANADAS VEGANAS (V)

3 unidades de Empanadas Fritas, rellenas de Zetas, Mix de Pimientos, Cebollín Saltados al Wok y Salsa Teriyaki.

\$4.900

\*

### EMPANADAS DE CAMARÓN

3 unidades de Empanadas Fritas, rellenas de Camarones Guisados en su propia salsa, con Crema De Leche y Queso Parmesano.

\$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 (V)

Papas Fritas, Cebollín Salteados, Tomates, Aji 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

## NUESTRAS HAMBURGUESAS

### AMERICANA

Carne Angus de 118 gramos, cheddar, cebolla en cubos, pepinillos y salsa 23¢  
\$6.400

\*

### CLASICA

Carne Angus de 118 gramos, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada,  
pepinillos y salsa 23¢  
\$6.400

\*

### VEGETARIANA CLASICA

Hamburguesa Not Burger, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada,  
pepinillos y salsa veggie 23¢  
\$6.400

\*

### ARGENTA

Carne de Angus de 118 gramos, Queso Provolone, Lechuga, Tomate, Cebolla Morada,  
Chimichurri y Salsa 23¢  
\$6.900

\*

### FRANCHUTE

Carne Angus de 118 gramos, Queso Azul, Tocino, Cebolla Caramelizada y Salsa 23¢  
\$7.400

\*

### D'LUCHI

Doble carne Angus de 118 gramos (23¢), cebolla a la plancha, doble queso cheddar  
\$7.900

\*

23¢

Doble carne Angus de 118 gramos, doble cheddar, bacon, cebolla en cubos y salsa 23¢  
\$8.400

## NUESTROS DESTILADOS

VODKA GABRI  
Patagonia Chilena  
\$6.900  
\*

GIN BEEFEATHER  
Londres, Inglaterra  
\$5.900  
\*

GIN GABRI  
Chile  
\$6.900  
\*

MISTRAL 35°  
Chile  
\$4.500  
\*

TEQUILA  
México  
\$4.000  
\*

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL  
Cuba  
\$5.000  
\*

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  
Irlanda  
\$5.900

## NUESTROS COCTELES

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

\*

RAMAZZOTTI 236

\$6.500

\*

PISCO SOUR

\$3.500

\*

LOBO CHILCANO

\$5.900

\*

TOM COLLINS

\$5.900

\*

SECRETO 236

\$6.500

\*

COSMOPOLITAN

\$6.900

\*

DRY MARTINI

\$5.900

\*

MOJITO

\$5.500

\*

MOJITO SABORES

\$5.900

\*

MOJITO WHISKY

\$6.000

\*

MOJITO VODKA

\$6.000

\*

MOJITO 236

\$6.500

\*

MOJITO OUTCIDER

\$5.500

\*

APPLE MARTINI

\$6.900

\*

MOSCOW MULE

\$6.900

## NUESTROS VINOS POR COPA

ALCHEMY WINES SAUV. BLANC, 150 CC  
Casablanca  
\$3.000  
\*

ALCHEMY WINES CAB. SAUV. 150 CC  
Colchagua  
\$3.000  
\*

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

## NUESTRAS JARRAS PARA COMPARTIR

JARRA ROMA FRESCA  
\$8.900  
\*

JARRA CLEARY  
\$14.500  
\*

JARRA DE SANGRÍA  
\$14.500  
\*

## NUESTROS VINOS EN BOTELLA

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

\*

EMLIANA GEMMA BRUT

Limarí

\$15.000

\*

## 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