



NUESTRAS CERVEZAS

*

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

*

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 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)

*

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

*

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

*

LOA GOSE SOUR 4,8°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

BARUT TRIBAL TREWA 4,6° IBU 22
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.500)

*

MACACO BELGIAN TRIPEL 6,5° IBU 25
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

*

HASTA PRONTO DOBLE IPA "MEJOR NO HABLAR DE CIERTAS COSAS" 8° IBU 80
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

*

ZIGURAT BRUT BLACK IPA 6,5% IBU 45
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

*

SZOT MARZANEKE 5,5% IBU 20

(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

*

TRIBAL RAPA NUI APA 6,2° IBU 48

(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

*

LUMBERJACK GOLDEN ALE 4,5% IBU 16

(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.800)

*

ZIGURAT SAISON (NARANJA / MARACUYÁ) 5,5° IBU 18

(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

TIRADITO DE ATÚN CON CAVIAR DE SALMÓN

7 cortes de atún en salsa Nikkei

\$7.990

*

PROVOLETA (V)

Derretida en sartén de fierro con Baguette de Masa Madre

\$5.500

*

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

*

EMPANADAS DE LOMO SALTADO

3 unidades de Empanadas fritas, rellenas de Lomo Saltado

\$4.900

*

PAPAS VEGGIE (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

*

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
*

GIN BOMBAY BRAMBLE
Blackberry and Raspberry
Londres, Inglaterra
\$6.900
*

MISTRAL 35°
Chile
\$4.500
*

MISTRAL 40°
Chile
\$5.000
*

MISTRAL NÓBEL 40°
Chile
\$5.900
*

TEQUILA
México
\$4.000
*

BALLANTINES
Escocia
\$5.500
*

BALLANTINES 12 AÑOS
Escocia
\$6.900
*

JAMESON
Irlanda
\$5.900
*

FERNET
Branca, Italia
\$5.000
*

JAGERMEISTER
Alemania
\$4.500

NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ

\$5.900

•

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

*

RAMAZZOTTI 236

\$6.500

*

PISCO SOUR

\$3.500

*

LOBO CHILCANO

\$5.900

*

TOM COLLINS

\$5.900

*

SECRETO 236

\$6.500

*

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

*

NEGRONI

\$5.500

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 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