



NUESTRAS CERVEZAS

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

*

KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR
(PINTA 420 CC \$3.000)

*

KUNSTMANN BOCK 5,3° IBU 19
(PINTA 420 CC \$3.000)

*

JESTER MANITOBA 5,2° IBU 40
(GARZA \$3.300 / PINTA \$4.500)

*

IRON MAIDEN TROOPER 4,7° NO IBU
(GARZA \$4.000 / PINTA \$5.000)

*

ZIGURAT SCOTCH 6,5° IBU 24
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.800)

*

MACACO BELGIAN TRIPEL 8,5° IBU 25
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.000)

*

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

*

LOA WEST COAST IPA 6,5°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

LOA HAZY IPA 6,5°
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.400)

*

HASTA PRONTO MIRA MAMÁ 5,2°
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.200)

*

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

*

TAMANGO HUMBOLDT PACIFIC LAGER 5° NO IBU
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3,800)

*

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)

*

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

*

FOUNDER ALL DAY 4,7° IBU 42
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

*

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

*

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

*

DANKFUL 7,4°
(GARZA \$5.000 / PINTA \$6.300)

*

BIG LITTLE THING 9,0°
(GARZA \$5.500 / PINTA \$6.800)

*

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

*

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

*

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

*

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

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

*

TIRADITO DE ATÚN CON CAVIAR DE SALMÓN

7 cortes de atún en salsa Nikkei
\$7.990

*

CAMARONES APANADOS EN PANKO

6 unidades, con en miel de maracuyá
\$5.990

*

CAMARONES AL PIL PIL 236

Receta Tradicional con Ají de Cacho de Cabra Ahumado
\$7.900

*

BIFE FLAT IRON

300 gramos de Bife Flat Iron Angus al Grill con Chimichurri de La Casa
\$9.900

*

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

*

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 LOMO SALTADO

3 unidades de Empanadas fritas, rellenas de Lomo Saltado

\$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

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, bacón, cebolla en cubos y salsa 23¢

\$8.400

NUESTROS DESTILADOS

VODKA STOLICHNAYA

Latvia

\$6.000

*

VODKA GABRI

Patagonia Chilena

\$6.900

*

GIN BEEFEATHER

Londres, Inglaterra

\$5.900

*

GIN BEEFEATHER PINK

Londres, Inglaterra

\$5.900

*

GIN BOMBAY

Londres, Inglaterra

\$6.900

*

GIN QUINTAL PATAGONIA # 1, KILÓMETRO 24.7

Patagonia Chilena, Limited Edition

\$6.900

*

GIN GABRI

Chile

\$6.900

*

GIN HENDRICK'S

Escocia

\$7.500

*

MISTRAL 35°

Chile

\$4.500

*

FERNET BRANCA

Argentina

\$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 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

APEROL SPRITZ

\$5.900

*

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$5.900

*

RAMAZZOTTI 236

\$6.500

*

APPLE MARTINI

\$6.900

*

PISCO SOUR

\$3.500

*

LOBO CHILCANO

\$5.900

*

TOM COLLINS

\$5.900

*

LOBO BLANCO

\$6.900

*

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

NUESTROS VINOS POR COPA

ALCHEMY WINES SAUV. BLANC, 150 CC
Casablanca
\$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 DE SANGRÍA
\$14.500
*

JARRA CLEARY
\$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

*

LAS PERDICES, BRUT

Mendoza, Argentina

\$13.000

*

EMLIANA GEMMA BRUT

Limari

\$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