



## NUESTRAS CERVEZAS

KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 5,0% 420 CC  
(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 Aji 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, 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

\*

### 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

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