

LA JUNTA LASTARRIA

LUNES A VIERNES

HAPPY
HOURS

16:00 A 20:00 HRS.

COCTELERIA DE AUTOR

ROSAL Y MIEL **\$7.500**

Gin de lavanda, gin de rosas, aqua miel, syrup de cedrón, té chai y té de Jamaica

FLOWER GARDEN **\$8.500**

Gin Casablanca de rosas, gin casablanca de lavanda, St Germain, syrup, mix de cítricos con top de ginger beer

DESHUESADO (NUEVO) **\$6.500**

Mistral Nobel, jugo de huesillo y jugo de maracuyá.

RASPBERRY SPRITZ (NUEVO) **\$7.000**

Gin Beefeater, jugo de frambuesas, jugo de limón, syrup y top de espumante.

POATAN (NUEVO) **\$12.500**

Ron Zacapa, shrub de piña, jugo de limón, Jugo de naranja, syrup de canela y licor de durazno.

ROMULA (NUEVO) **\$7.000**

Pisco de manzana, jugo de limón y syrup de romero.

IRASHAI (NUEVO) **\$8.500**

Vodka Grey Goose, jugo de limón, syrup de lemongrass, concentrado de albahaca y top espuma de piña asada.

COLLINS LA JUNTA **\$6.700**

Gin Old Tom Casablanca, syrup, Limón y soda.

APIO COLLINS (NUEVO) **\$6.900**

Gin Erva, jugo de limón, simple syrup, apio y top de soda.

DOMINGA ARDIENTE **\$7.000**

Gin London Dry Casablanca, pulpa de maracuyá, jugo de limón, syrup, licor araucano y ají verde machacado.

APERITIVOS

NORMAL HAPPY HOUR

DRY MARTINI Gin Beefeater, Vermouth Extra Dry.	\$5.100	
NEGRONI Gin london dry Casablanca, Carpano rosso, Campari.	\$6.900	
GIN FIZZ Gin Casablanca london dry, jugo de limón, syrup, albumina y top de soda.	\$6.000	
OLD FASHIONED Azúcar rubia, Bitter Angostura, Ballantine's, rodaja de naranja deshidratada.	\$6.500	
COSMOPOLITAN Vodka Casablanca, Licor de naranja, jugo de limón, jugo de arándanos.	\$5.900	\$4.700
MANHATAN Carpano rosso, Jack Daniels, amargo de Angostura.	\$5.000	\$4.500
BERLIN MULE Jägermeister, gajos de limón de pica y ginger beer.	\$7500	
MOSCOW MULE Vodka Casablanca, gajos de limón de pica y ginger beer.	\$7500	
LONDON MULE Gin Casablanca, gajos de limón de pica y ginger beer.	\$7500	
APPLE MULE Mistral Apple, ginger beer, limon, syrup.	\$7.200	
ESPRESSO MARTINI Gin Casablanca coffe, khalua Y espresso.	\$6.250	

SPRITZ

SPRITZ LA JUNTA Gin Casablanca, jugo de limón, Syrup, hojas de albahaca, tónica.	\$5.500	\$4.500
ST. GERMAIN SPRITZ St. Germain, espumante Brut y tónica.	\$7.000	\$6.500
APPLE SPRITZ Mistral Apple, agua de maracuya mango, syrup, licor de durazno, limon y tónica.	\$6.500	
APEROL SPRITZ Aperol, Espumante Viña Mar, Agua soda, rodaja de naranja.	\$6.000	
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, Espumante Viña Mar Brut, agua tónica.	\$6.000	
RAMAZZOTTI VIOLETTO TONIC Ramazzotti Violetto, acompañado de agua tónica, arándanos y romero.	\$6.000	
MANZANILLA SPRITZ Bajo en alcohol	\$6.500	

Licor de manzanilla Casablanca, St Germain, Jugo de limón, syrup de manzanilla y Top espumante sin alcohol.

REFRESCANTES

Te recomendamos algo fresco: Ceviche, Crudo, Tártaro

NORMAL HAPPY HOUR

MOJITO CUBANO Ron blanco, jugo de limón, Syrup, gajos de limón, hoja de menta, agua purificada con gas.	\$6.000	\$4.600
MOJITO SOJU Soju, Ron Malibu, Sangría macerada, Jugo de limón y Syrup.	\$6.300	
MOJITO MARACUYÁ ESPUMANTE Espumante Viña Mar, hojas de menta, gajos de limón, jugo de limón, syrup, jugo de maracuyá.	\$5.700	
DAIQUIRI SABORES Ron Blanco Casablanca, pulpa frambuesa, mango, maracuyá o piña.	\$6.200	\$5.500
TOM COLLINS Gin Casablanca, jugo de limón, syrup, soda.	\$5.500	\$4.500
MARGARITA Tequila, jugo de limón, licor de naranja.	\$5.500	\$4.500
CAIPIRINHA Cachaça, limón en gajos, syrup.	\$5.500	\$4.500
BLOODY MARY Vodka Casablanca, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Inglesa, salsa Tabasco rojo, sal y pimienta.	\$6.900	\$5.500
LONG ISLAND ICED TEA Ron Casablanca, Gin Casa Blanca, Tequila Olmeca, vodka, Triple Sec, syrup, limón, Pepsi.	\$6.000	\$4.900
SANGRÍA LA JUNTA Copa Sangría, naranja, frutos rojos, Ginger Ale.	\$5.500	
SANGRÍA SUMMER Sangría, syrup, maracuyá, mango.	\$5.700	
CLOVER CLUB Gin Casablanca, syrup de frambuesa, jugo de limón y albumina.	\$5.700	\$4.500
PALOMAR Mezcal, mix de cítricos, tónica pomelo, crusta de sal de pomelo.	\$10.500	
MEZCALITA Mezcal, mix de cítricos, agua miel, syrup de ajo puta madre, crusta de azúcar morena.	\$8.500	

DIGESTIVOS

RUSO NEGRO \$5.700 \$4.500
Vodka Casablanca, Licor de Café Kahlúa

RUSO BLANCO \$6.000 \$4.900
Vodka Casablanca, Licor de Café Kahlúa, crema.

PIÑA COLADA Y SABORES \$6.900 \$5.500
Ron blanco, Piña, Coco López, crema
(puedes combinar con frambuesa o mango)

EL OBISPO JACK \$6.900
Jack Daniels, Frangelico, Drambuie

CLAVO OXIDADO \$6.500
Whisky Ballantine's, Drambuie

PISCO

MISTRAL 35° \$4.200 \$3.600

MISTRAL 40° RESERVADO \$4.500 \$3.700

MISTRAL NÓBEL \$5.500

MISTRAL GRAN NÓBEL \$6.000

MISTRAL HONEY \$5.700

MISTRAL FIRE \$5.700

MISTRAL APPLE \$5.700

HORCÓN QUEMADO 35° \$5.200 \$4.200

HORCÓN QUEMADO 40° \$5.400 \$4.500

WAQAR 40° \$5.900

KAPPA 40° \$6.000

MISTRAL 35 + RED BULL \$6.000

2 Cortos de MISTRAL 35 + 1 bebida + 1 Red Bull \$9.000

VODKA

ABSOLUT ORIGINAL \$6.000 \$5.000

ABSOLUT SABORES \$6.000 \$5.000

GREY GOOSE ORIGINAL \$7.000

GREY GOOSE PEAR \$7.000

VODKA CASABLANCA \$6.500

SOURS

Te recomendamos:
Ceviches, Crudo, Ensaladas y Entradas.

NORMAL HAPPY HOUR

SOUR CASABLANCA \$4.500
(bajo en alcohol)
Licor de menta Casablanca, syrup simple, limón, albúmina.

PISCO SOUR \$4.700 \$4.000
Pisco Tres Erres, jugo de limón, Syrup, goma.

CATEDRAL BARSOL \$7.100 \$6.500
Barsol, Syrup, jugo de limón, Goma.

SOUR MANGO JENGIBRE \$4.900 \$4.500
Pisco Tres Erres, Syrup, jugo de limón, jengibre y pulpa de mango.

SOUR DE ROSAS CASABLANCA \$4.800
Gin de rosas casablanca, St Germain, jugo de limón y syrup.

SOUR CALAFATE \$5.900
Trakal, jugo de limón y Syrup de Calafate.

GIN NACIONAL

CASABLANCA \$6.500

CASABLANCA + T \$6.700

LAVANDA CASABLANCA + TONIC \$6.700

ROSAS CASABLANCA + TONIC \$6.700

GIN ERVA \$7.500

GIN

NORMAL HAPPY HOUR

BEEFEATER \$5.300 \$4.200

BEEFEATER PINK \$6.000

BEEFEATER ORANGE \$6.000

TROPICAL GIN \$7.500

GIN DE VERANO \$7.500

MALFY ORIGINAL \$7.900

MALFY GIN ROSA \$7.900

MALFY CON LIMONE \$7.900

WHISKY & WHISKEY

	NORMAL	HAPPY HOUR
CHIVAS REGAL 18	\$10.900	
CHIVAS REGAL 12	\$7.500	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$10.800	
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$7.200	
JACK DANIEL'S HONEY	\$6.300	
JACK DANIEL'S N°7	\$6.000	
JAMESON IRISH WHISKEY	\$6.000	\$5.200

WILD DRAGON BALLANTINE'S WILD REDBULL DRAGON FRUIT 2 X \$ 10.500

RON

HAVANA 5 AÑOS	\$5.500	\$4.700
HAVANA 7 AÑOS	\$6.000	
ZACAPA 23 AÑOS	\$12.300	

BEBIDAS PREMIUM para destilados

THOMAS HENRY \$1.900
Tónica, Ginger Beer, Ginger Ale

REDBULL \$2.500
Regular, Sugar Free, Ediciones.

VERMUT & LICORES

FERNET BRANCA +BEBIDA	\$4.400	\$3.600
CAMPARI	\$4.700	
FRANGELICO	\$5.900	
DRAMBUIE	\$6.000	
AMARETTO DISSARONNO	\$6.000	

CARPANO ROSSO O BIANCO

Solo	\$6.000
Con soda	\$6.500
Con Tónica, pomelo o ginger beer	\$7.000

SHOOTERS

TEQUILA	\$4.000
CUCARACHA	\$3.800
MEZCAL 400 CONEJOS	\$7.500
JÄGERMEISTER	\$4.000

ESPUMOSOS

VIÑAMAR

BRUT, DEMISEC	\$13.200
BRUT ROSÉ	\$14.200
EXTRA BRUT	\$16.200
VIÑAMAR BRUT NATURE MÉTODO CHARMAT LARGO 750 ml	\$15.300
VIÑAMAR BRUT 375 ml (2 copas)	\$5.800
VIÑAMAR EXTRA BRUT 375 ml (2 copas)	\$6.500

CERVEZAS ESPECIALIDAD

AUSTRAL (Punta Arenas)

LAGER	\$3.400
YAGAN	\$3.400
CALAFATE	\$3.600

KUNSTMANN (Valdivia)

LAGER	\$3.400
GRAN TOROBAYO	\$5.300
MIEL	\$3.600
BOCK	\$3.400
ARÁNDANO	\$3.600

KROSS (Curacavi)

STOUT (350cc)	\$3.600
KROSS 5 (750cc)	\$6.500

D'OLBEK (Patagonia)

ALE	\$3.700
MAQUI	\$3.700
LAGER	\$3.700

CERVEZAS INVITADAS \$6.000

¡Descubre nuestras cervezas invitadas y déjate sorprender por nuevos sabores cada semana!
¡Pregunta a nuestro personal y déjanos recomendarte la cerveza perfecta para ti!

CERVEZA INTERNACIONAL

ROYAL GUARD	\$2.900
SOL	\$2.900
HEINEKEN	\$2.900

CERVEZAS SIN ALCOHOL

KUNSTMANN	\$3.200
HEINEKEN 0°	\$3.000
ROYAL GUARD 0°	\$3.000

SCHOP NACIONAL

CELLAR CRISTAL 500 CC.	\$3.900
-------------------------------	---------

SCHOP ESPECIALIDAD

KUNST TOROBAYO	\$5.700
KUNST SIN FILTRAR	\$5.700
KUNST VPL	\$5.700
AUSTRAL CALAFATE	\$5.700
HOPPY LAGER	\$5.700
LINEA INVITADA	\$7.000
AGREGADO	
MICHELADA	\$1.600
<small>jugo de limón, merken, salsa inglesa, tabasco y sal</small>	
CHELADA	\$1.100
<small>jugo de limón, sal</small>	

MICHELADAS

MEXICANA	
<small>Cellar Bar, Tequila Olmeca, jugo de limón, sal</small>	\$5.200
VALENCIANA	
<small>Cellar Bar, jugo de tomate, salsa Tabasco, salsa Inglesa, sal</small>	\$5.500

VINOS RESERVA

CABERBET SAUVIGNON

CASTILLO MOLINA	\$15.900
TORO DE PIEDRA	\$17.900

CARMENERE

CASTILLO MOLINA	\$15.900
LEYDA	\$12.900
CASA SILVA LOS LINGUES	\$16.900
CASA BAUZA ALBOROTO	\$16.900
CASA BAUZA PRESUMIDO	\$26.900

SYRAH

LEYDA	\$12.900
1865	\$21.000

PINOT NOIR

LEYDA RESERVA	\$12.900
CASTILLO MOLINA	\$15.900

SAUVIGNON BLANC

LEYDA	\$12.900
CASTILLO MOLINA	\$15.900

CHARDONNAY

CASTILLO MOLINA	\$15.900
SANTA DIGNA	\$10.900

MERLOT

TORO DE PIEDRA	\$17.900
1865	\$21.000
MONTES ALPHA	\$22.900

MALBEC

1865	\$21.000
LA CELIA PIONNER	\$14.900

MOCKTAILS

...ALCOHOL FREE...

MOJITO COCO \$5.700

PIÑA COLADA \$6.000

SANGRIA SIN SECRETOS \$5.500
 Concentrado de maíz morado cocinado con especias, syrup, fruta fresca y top bebida de hibisco.

LA QUINTA \$6.500
 Mix de cítricos, syrup de arándano y top de bebida de hibisco.

LA JUNTA TROPICAL \$8.500
 Almibar de durazno, jugo de naranja, pulpa de chirimoya, top de espumante sin alcohol y fruta fresca.

MOJITO CALAFATE \$6.900
 Menta, jugo de limón, syrup de calafate, gajos de limón sutil y Heineken Sin Alcohol.

JUGOS Y BEBIDAS

BEBIDAS \$2.500
 Variedades, 350 cc.

PORVENIR \$2.500
 Con y sin gas

AGUA MINERAL PERRIER \$3.200
 Con gas

AGUA ZERO PURIFICADA \$2.000

REFEEL DE AGUA ZERO \$1.000

KOMBUCHACHA BOTELLA 500 \$4.500
 Cedron, arándano, jengibre y té verde

JUGO SABORES \$4.200
 Frambuesa, mango o maracuyá

CHIRIMOYA ALEGRE \$4.800
 Pulpa de chirimoya y jugo de naranja.

ANTIGRIPAL \$4.500
 Pulpa de Piña, hojas de Menta, jugo de limón y manzana verde

LIMONADA FRAMBUESA \$4.800

LIMONADA TRADICIONAL \$4.500

LIMONADA MIXTA \$4.800
 Menta, Limón, jengibre y albahaca

REDBULL \$3.500
 Regular, Sugar Free, Ediciones.

BEBIDAS PREMIUM

THOMAS HENRY \$2.800
 Tónica, Ginger Beer, Ginger Ale.

CAFETERIA

CAFÉ ESPRESSO \$1.800

CAFÉ ESPRESSO DOBLE \$2.000

CAFÉ CAPPUCCINO \$2.200

LATTE \$2.500

TÉ IMPORTADO \$3.500

INFUSIÓN \$2.000

