

# CARTA DE NOCHE

## Cóctelería de autor

**PASIÓN DE ARÁNDANOS** \$8.900  
(GIN, ARÁNDANOS, JUGO POMELO, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

**AÑEJADO RUTA 68** \$8.900  
(RON AÑEJADO, JUGO POMELO, DRAMBUÍE, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

**VIOLETTA** \$8.900  
(LIMÓN, JARABE DE GOMA, JACK DANIEL'S, MANZANA, SPRITE)

**FRUTOS ROJOS** \$8.900  
(GIN, JUGO DE LIMÓN, FRUTOS ROJOS, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

## Cóctelería Tradicional

**PISCO SOUR HORNITOS** \$5.000  
(PISCO 40°, JUGO DE LIMÓN SUTIL, GOMA, AMARGO DE ANGOSTURA)

**PISCO SOUR HORNITOS CATEDRAL** \$7.500  
(PISCO 40°, JUGO DE LIMÓN SUTIL, GOMA, AMARGO DE ANGOSTURA)

**AMARETTO SOUR** \$5.000  
(AMARETTO, LIMÓN SUTIL, GOMA)

**RAMAZZOTTI SOUR** \$5.500  
(RAMAZZOTTI, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

**VAINA** \$5.000  
(VINO DULCE, LICOR DE CACAO, COÑAC, JARABE DE GOMA)

**MOJTO TRADICIONAL** \$6.000  
(RON BLANCO, MENTA, LIMÓN, JARABE DE GOMA Y AGUA CON GAS)

**MOJITO FRUTAL** \$6.300  
(RON BLANCO, MENTA, LIMÓN, JUGO DE FRUTA, JARABE DE GOMA)

**CAIPIRIÑA** \$5.500  
(CACHAÇA, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

**NEGRONI** \$7.900  
(GIN, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI)

**SBAGLIATO** \$7.900  
(ESPUMANTE, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI)

**BOULEVARDIER** \$7.900  
(WHISKY, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI)

**GOODFATHER** \$7.900  
(WHISKY, AMARETTO)

**CLAVO OXIDADO** \$7.900  
(WHISKY, DRAMBUÍE)

## Bebidas frías

**BEBIDA** \$2.500

**AGUA MINERAL** \$2.000

## Spritz

**APEROL SPRITZ** \$6.900  
(APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**RAMAZZOTTI SPRITZ** \$6.900  
(RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**MARACUYÁ SPRITZ** \$6.900  
(LICOR DE MARACUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**SAINT GERMAIN SPRITZ** \$7.900  
(SAINT GERMAIN, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**CHAMBORD SPRITZ** \$7.900  
(CHAMBORD, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**SMIRNOFF SPRITZ** \$6.900  
(SMIRNOFF, AGUA TÓNICA)

## Destilados

**RON, VODKA, PISCO ESPECIAL 40°, JOHNNIE WALKER ET. ROJA, GIN.** \$6.800

**JOHNNIE WALKER ET. NEGRA,** \$7.500

**JACK DANIEL'S.**

**MOJITO, TEQUILA MARGARITA BLUE, CAIPIRINHA.** \$5.500

**BAJATIVOS** \$2.000

## Schop

**KROSS GOLDEN 500CC** \$4.900

**KUNSTMANN TOROBAYO 500CC** \$4.900

## Cervezas

**CORONA / SOL / HEINEKEN** \$3.500

**KUNSTMANN** \$3.900

**AUSTRAL** \$3.900

**AGREGADO MICHELADA** \$1.500

## Jarras

**CHICHA, BORGONA, CLERY, SANGRÍA.** \$18.000

# CARTA DE NOCHE

## Para compartir

**TABLA DE LOMO SALTEADO** \$26.900  
 (600 GRS. DE PAPAS CASERAS, 300 GRS. DE LOMO VETADO, MORRÓN, CHAMPIÑONES, ZAPALLOS ASADOS, CEBOLLA MORADA Y PEREJIL)  
 • PARA TRES COMEN CUATRO

**ENTRAÑA NACIONAL** \$27.900  
 (500 GRS. DE ENTRAÑA, SERVIDA CON SALSA TÁRTARA Y CHIMICHURRI)

**PROVOLETA / PROVOLETA MERKÉN** \$9.500

## Hamburguesas

**HAMBURGUESA AUKAN** \$9.800  
 (HAMBURGUESA DE 200 GRS, CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO FRITO, MERKÉN Y SALSA CHEDDAR)

**HAMBURGUESA QUESO** \$8.500  
 (HAMBURGUESA 200 GRS. QUESO DESCRIPCION)

**SANDWICH PULLED PORK**  \$10.800  
 (CERDO DESMECHADO AHUMADO, COLESLAW, PEPINILLO ENCURDITO, AJÍ JALAPEÑO)

## Ensaladas

**CÉSAR POLLO** \$8.900  
 (MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY CONFITADO, TUILLE DE SÉSAMO Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CÉSAR)

**CÉSAR CAMARÓN** \$8.900  
 (MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY CONFITADO, TUILLE DE SÉSAMO Y CAMARONES SALTEADOS CON NUESTRO ADEREZO CÉSAR)

## Vinos Tintos

CARMENERE

**CASAS PATRONALES RESERVA** \$14.500

**VERAMONTE RESERVA** \$12.900

**CASAS DEL BOSQUE** \$17.800

CABERNET SAUVIGNON

**CASAS PATRONALES RESERVA** \$14.500

**VERAMONTE RESERVA** \$12.900

**CASAS DEL BOSQUE** \$17.800

MERLOT

**J. BOUCHOM RESERVA** \$14.900

**VERMONTE RESERVA** \$12.900

## Espumantes

**DOLCE VITA BRUT** \$13.900

## Entradas

**TABLA DE 4 EMPANADAS QUESO** \$5.500  
 (EMPANADAS FRITAS DE QUESO TIPO CÓCTEL)

**TABLA DE 8 EMPANADAS QUESO** \$8.500  
 (EMPANADAS FRITAS DE QUESO TIPO CÓCTEL)

**CRUDO DE RES** \$8.900  
 (CARNE MOLIDA, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, PEPINILLO Y CILANTRO, ADEREZO DE LA CASA)

**TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ** \$8.900  
 (ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ)


**LOCOS CON ENSALADA CRIOLLA** \$16.500  
 (LOCOS SOBRE CHUCRUT CASERO Y ACOMPAÑADO EN LACTONESA DE AJO Y PIMENTONES ASADOS)

**OSTIONES GRILLADOS** \$16.900  
 (OSTIONES GRILLADOS EN NAPA DE QUESO MOZZARELLA, QUESO GAUDA Y ALBAHACA)

**PAPAS GRINGAS EN EL CAMPO** \$7.800  
 (PAPAS RÚSTICAS, QUESO CHEDDAR, TOCINO, CIBOULETTE, CEBOLLITAS ASADAS)

**PAPAS CAMARÓN BBQ** \$8.900  
 (PAPAS RÚSTICAS, CAMARONES, QUESO GAUDA, SALSA BARBECUE, PEREJIL Y AJO)

**BABY BACK RIBS CON BBQ**  \$19.900  
 (600 GRS. DE COSITILLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS CON SALSA BBQ)

**1/2 POLLO AHUMADO**  \$16.500  
 ((POLLO AHUMADO EN LEÑA CON SECRETOS TEXANOS)

## Vinos Blancos

CHARDONNAY

**VERAMONTE RESERVA** \$12.900

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA** \$17.900

SAUVIGNON BLANC

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA** \$16.900

**VERAMONTE RESERVA** \$12.900

## Vinos Tintos

ENSAMBLAJE

**PRIMUS BLEND VERAMONTE** \$28.900

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CARMÉNÈRE, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC.

**STA EMA BARREL SELECT 60/40** \$28.900  
 60 CABERNET SUVIGNON / 40 MERLOT