

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°, \$6.800
JOHNNIE WALKER ET. ROJA, GIN.

JOHNNIE WALKER ET. NEGRA, \$7.500

JACK DANIEL'S.

MOJITO, TEQUILA MARGARITA BLUE, \$5.500

CAIPIRINHA.

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, \$18.000
SANGRÍA.

CARTA DE NOCHE

Para compartir

TABLA DE LOMO SALTEADO (600 GRS. DE PAPAS CASERAS, 300 GRS. DE LOMO VETADO, MORRÓN, CHAMPIÑONES, ZAPALLOS ASADOS, CEBOLLA MORADA Y PEREJIL) • PARA TRES COMEN CUATRO	\$26.900
ENTRAÑA NACIONAL (500 GRS. DE ENTRAÑA, SERVIDA CON SALSA TÁRTARA Y CHIMICHURRI)	\$27.900
PROVOLETA / PROVOLETA MERKÉN	\$9.500

Hamburguesas y Sándwiches Ahumado

HAMBURGUESA AUKAN (HAMBURGUESA DE 200 GRS, CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO FRITO, MERKÉN Y SALSA CHEDDAR)	\$9.800
HAMBURGUESA QUESO (HAMBURGUESA 200 GRS. QUESO MANTECOSO FUNDIDO)	\$8.500
SANDWICH PULLED PORK (CERDO DESMECHADO AHUMADO, COLESLAW, PEPINILLO ENCURDITO, AJÍ JALAPEÑO)	\$10.800

Ensaladas

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

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

Entradas

TABLA DE 4 EMPANADAS QUESO (EMPANADAS FRITAS DE QUESO TIPO CÓCTEL)	\$5.500
TABLA DE 8 EMPANADAS QUESO (EMPANADAS FRITAS DE QUESO TIPO CÓCTEL)	\$8.500
CRUDO DE RES (CARNE MOLIDA, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, PEPINILLO Y CILANTRO, ADEREZO DE LA CASA)	\$8.900
TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ (ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ)	\$8.900
LOCOS CON ENSALADA CRIOLLA (LOCOS SOBRE CHUCRUT CASERO Y ACOMPAÑADO EN LACTONESA DE AJO Y PIMENTONES ASADOS)	\$16.500
OSTIONES GRILLADOS (OSTIONES GRILLADOS EN NAPA DE QUESO MOZZARELLA, QUESO GAUDA Y ALBAHACA)	\$16.900
PAPAS GRINGAS EN EL CAMPO (PAPAS RÚSTICAS, QUESO CHEDDAR, TOCINO, CIBOULETTE, CEBOLLITAS ASADAS)	\$7.800
PAPAS CAMARÓN BBQ (PAPAS RÚSTICAS, CAMARONES, QUESO GAUDA, SALSA BARBECUE, PEREJIL Y AJO)	\$8.900
PEROL DE MARISCOS (CEVICHE MIXTO DE ATÚN, CAMARONES Y LOCOS)	\$14.900
BABY BACK RIBS CON BBQ (600 GRS. DE COSITILLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS CON SALSA BBQ)	\$19.900
1/2 POLLO AHUMADO (POLLO AHUMADO EN LEÑA CON SECRETOS TEXANOS)	\$16.500

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 (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CARMÈNÈRE, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC)	\$28.900
STA EMA BARREL SELECT 60/40 60 CABERNET SUVIGNON / 40 MERLOT	\$28.900

Espumantes

DOLCE VITA BRUT	\$13.900
------------------------	----------