



RESTAURANTES

DONDE TU QUIERAS

ENTRADAS

SALMÓN DONDE TU QUIERAS

Delicioso salmón curado, ahumado en frío con supremas de naranja y miel de Chile.

\$ 27.000

CARPACCIO AHUMADO TEXAS

En costra de pimientos, ahumado al estilo Louisiana y garnitura de lechugas.

\$ 27.000

CHILE CON CARNE

Acompañado con tortillas gratinadas tipo quesadilla o pan de maíz.

\$ 16.500

TUETANO ESTILO SUREÑO - LO QUE TU MERECE

Se sirve con pan brioche parrillado con mantequilla de ajo y acompañado de cebolla ocañera encurtida.

\$ 20.000

ALITAS BARBACOA

En salsa de la casa, bastones de apio y zanahoria con Dip de yogurt

\$ 24.000



DONDE TU QUIERAS

ENTRADAS



TACO DE BRISKET

Acompañado con pico de gallo, guacamole, salsa BBQ.

\$ 23.500

VEGETALES ASADOS - COMO TU QUIERAS

Portobello, champignon paris, zanahoria baby, mazorca baby, zucchini, berenjena, tomate asado .

\$ 24.000

FUERTES



HANGER STEAK (ENTRAÑA) - COMO TU QUIERAS

Presentación en crudo para parrillar.
350 grs.

\$ 32.000

RIB EYE - COMO TU QUIERAS

Presentación en crudo para parrillar
400 grs.

\$ 49.000



DONDE TU QUIERAS

FUERTES



TOMAHAWK - LO QUE TU MERECE

Presentación en crudo para parrillar.
750 grs aprox.

\$ 180.000

CHULETÓN DE CERDO

En salsa de ciruela ahumada.
Acompañado de puré y vegetales salteados.
350 grs aprox.

\$ 45.000

BRISKET

Acompañado con puré de papa y verduras salteadas.

\$ 42.000

HAMBURGUESA DONDE TU QUIERAS

Queso cheedar, rúgula, tomate, cebollas caramelizadas, salsa
Texas acompañadas papa rústica.
160 grs de carne.

\$ 28.000

DONDE TU QUIERAS

FUERTES

SPARE-RIBS ST. LOUIS CUT

En salsa BBQ de la casa, acompañado de puré de papa y ensalada fresca.

500 grs aprox

\$ 45.000

POLLO AHUMADO

1/2 Pollo, acompañado de papa rústica, salsa de la casa y ensalada fresca.

\$ 32.000

SURF AND TURF - COMO TU QUIERAS

Prawn y Tender Loin con menier de mantequilla clarificada, acompañado de cremoso de papa, espárragos y zanahoria baby. (Presentación en crudo para parrillar).

\$ 60.000

SALMÓN CORPUS CHRISTI

Acompañado de topping de salsa verde, sobre cama de judías y tocineta.

220 grs aprox

\$ 45.000

COLA DE LANGOSTA - LO QUE TU MERECE

Sujeta a pedido

450 grs

\$ 170.000

DONDE TU QUIERAS

ACOMPAÑAMIENTOS

MAZORCA DULCE A LA PARRILLA

\$ 9.000

PURÉ DE PAPA

\$ 6.800

PAPA RÚSTICA

\$ 6.800

ENSALADA FRESCA

Variedad de lechugas, tomate cherry, espárrago laminado con
vinagreta de la casa

\$ 9.000

ENSALADA COLESLAW

\$ 9.000

MAC AND CHEESE

\$ 9.000

**RAMOS DE HABICHUELINES
CON TOCINETA AHUMADA**

\$ 9.000

ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIA BABY

\$ 7.500

PICO DE GALLO

\$ 5.500

DONDE TU QUIERAS

POSTRES

PIE DE MANZANA

Con helado
\$ 12.500

PIE DE DURAZNO

Con helado
\$ 12.500

BROWN SUGAR GLAZED BACON DONUT

Tocineta caramelizada sobre dona con helado de vainilla y crema chantilly.

\$ 17.000

CHESSE CAKE DE FRUTOS ROJOS

\$ 12.500

MENÚ INFANTIL

CHECKEN TENDERS

Acompañado de papas a la francesa

\$ 17.000



DRINKS MENU

10K

CERVEZA

HEINEKEN DRAFT

HEINEKEN BOTELLA

ANDINA LIGTH BOTELLA

MILLER GENUINE BOTELLA

SOL BOTELLA

CERVEZA ARTESANAL

TOTO BEER BLONDE ALE

TOTO BEER IRISH RED ALE

TOTO BEER SWEET STOUT

TOTO BEER WEIZEN TRIGO

14K

MIXERS

MIL 976 TÓNICA INDI

MIL 976 TÓNICA OCEAN

MIL 976 TÓNICA PINK

MIL 976 TONICA CERO

MIL 976 GINGER ALE

MIL 976 GINGER BEER

SODA BRETAÑA

8K

CAFÉ

AMERICANO

ESPRESSO

MACCHIATO

CACUCCINO

5K

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON

GAS

AGUA MANANTIAL SIN GAS

COCA COLA CERO

COCA COLA ORIGINAL

5K

RED BULL

RED BULL SIN AZUCAR

TE HATSU BLANCO, NEGRO,

ROJO Y VERDE

AGUA VOSSMINERAL

CARBONATADA

AGUA VOSS MINERAL

10K



COCKTAILS MENU

DÓNDE TU QUIERAS

"El coctel de la casa" Tequila Silver 1800 Silver, Licor Durazno, Infusión Flor de Jamaica y Zumo de Limón mandarina.

VAQUERO

Nuestro Negroni añejo, Gin beefeater, Campari y Vermouth Rosso.

DE MI TIERRA

Ron infusionado con granos de café, Jugode limón, Almíbar de panela y Café espresso.

ONCE LETRAS

Aguardiente Mil demonios, Ron Sailor Jerry, Pulpa de lulo natural, Jugo de limón Agave Real y Aquafaba.

HÁGAME RICO

Bulleit Rye Whiskey, Amaretto, Fernet Branca, amargo de chocolate y Tintura de toronja.

AMANTE BANDIDO

Fat wash monkey Shoulder Whisky con mntequilla de Maní y Oloroso Jerez.

CINEMA

Cada sorbo te llevará al cine. Ron Blanco Flor de Caña, Vermut Lillet Blanc, Almíbar de cola & crispetas y Jugo de limón.

BLOODY MARRY ME

Mezcal Montelobos Espadín, Licor Ancho Reyes Original, Bloody Mary Mix, jugo de limón y Sal Ahumada Salis.

35K

MENÚ TEMPORAL



COCKTAILS MENU

BESO FRANCES

"Nuestro Spritz Frances" St. Germain
Licor de Saucó, apple sour Mix,
Prosecco, soda y flores comestibles.

CLÁSICOS 30K

Preparamos cualquier Clásico para usted!
Moscow mule, Mojito, Piña Colada,
Margarita, Manhattan, Martinis, Old
Fashioned, Sazerac, Caipirinha, Vodka
tonic, Cosmopolitan, Espresso Martini.

Todos nuestros cocteles son elaborados con
bebidas premium e ingredientes de calidad.

MENÚ TEMPORAL

Prohibido el expendio de bebidas embriagantes
a menores de edad.

El exceso de alcohol es perjudicial para la
salud.