



MENÜ - MENÜ
COMIDA
+
MEZCAL
MENÜ - MENÜ



TACOS

AL PASTOR

3 UNIDADES CON SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA, CEBOLLA CON CILANTRO Y LIMÓN.

G. 69.000

BARBACOA

3 UNIDADES CON SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA, CEBOLLA CON CILANTRO Y LIMÓN.

G. 70.000

BIRRIA

3 UNIDADES CON SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA, CEBOLLA CON CILANTRO Y LIMÓN.

G. 60.000

TOSTADAS DE CAMARÓN

2 UNIDADES CON SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA Y LIMÓN.

G. 110.000

ANTOJOS

CHEESE JALAPEÑO

3 UNIDADES DE BOMBAS DE QUESO Y JALAPEÑOS SOBRE MAYO DE LA CASA Y QUESO MADURO.

G. 40.000

CROQUETITAS DE SALMÓN

3 UNIDADES SOBRE MAYO DE LA CASA Y QUESO MADURO

G. 60.000

NACHOS KING

NACHOS CORONADOS CON SALSA CHEDDAR, PICO DE GALLO, CARNE, CREMA ÁCIDA, GUACAMOLE, JALAPEÑO MAYO Y CEBOLLA ENCURTIDA

G. 85.000

RABAS DORADAS

200 GR DE RABAS APANADAS Y FRITAS, ACOMPAÑADAS DE MAYO DE LA CASA, CREMA ÁCIDA, NACHOS, CEBOLLITA ENCURTIDA Y LIMÓN.

G. 125.000



~ ANTOJOS

PAPAS KING

PAPAS FRITAS CORONADAS CON SALSA CHEDDAR Y CARNE, ACOMPAÑADAS DE JALAPEÑO MAYO, CEBOLLITA DE VERDEO Y KETCHUP.

G. 72.000

CAMARONES DORADOS

200 GR DE CAMARONES APANADOS Y FRITOS, ACOMPAÑADOS DE MAYO DE LA CASA, CREMA ÁCIDA, NACHOS, CEBOLLITA ENCURTIDA Y LIMÓN.

G. 165.000

~ QUESADILLAS

POLLO Y VEGETALES

4 UNIDADES ACOMPAÑADAS DE SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA Y LIMÓN.

G. 65.000

CARNE Y VEGETALES

4 UNIDADES ACOMPAÑADAS DE SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA Y LIMÓN.

G. 82.000

CAMARONES DORADOS

4 UNIDADES ACOMPAÑADAS DE SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA Y LIMÓN.

G. 125.000

VEGGIE

4 UNIDADES ACOMPAÑADAS DE SALSA GUACAMOLE, SALSA PICANTE CASERA Y LIMÓN.

G. 62.000

~ POSTRES

BROWNIE CON HELADO

G. 30.000

PASTEL TRES LECHE

G. 20.000



CERVEZAS

CORONA 335 -	G. 22.000
CORONA 710 -	G. 32.000
CORONA 0,0 -	G. 20.000
STELLA ARTOIS 330 -	G. 18.000
STELLA ARTOIS 600 -	G. 28.000
PILSEN 340 -	G. 15.000
MICHELOB ULTRA -	G. 18.000
CHUCHI 473 -	G. 22.000
CHURRO 473 -	G. 22.000
SKOL 275 -	G. 18.000

CHOPP

PILSEN CHOPP -	G. 15.000
STELLA ARTOIS CHOPP -	G. 20.000

AGUAS/GASEOSAS

GASEOSAS -	G. 15.000
AGUA CON GAS -	G. 10.000
AGUA SIN GAS -	G. 10.000
AGUA TÓNICA -	G. 15.000
AGUA TÓNICA ZERO -	G. 15.000
JUGOS -	G. 20.000
EXPRESSO -	G. 15.000
CORTADO -	G. 15.000

WHISKYS

	BOTELLA	RAYA
JW BLACK LABEL	G. 480.000	G. 35.000
CHIVAS 12 AÑOS	G. 500.000	G. 50.000
JW GOLD LABEL	G. 820.000	G. 70.000
JACK DANIELS N°7	G. 475.000	G. 45.000

TEQUILAS

	RAYA
DON JULIO BLANCO -	G. 35.000
DON JULIO AÑEJO -	G. 40.000
PATRON SILVER -	G. 65.000
PATRON REPOSADO -	G. 70.000
PATRON CAFÉ -	G. 65.000

CHAMPAGNE/ ESPUMOSO/CAVA

POMMERY BRUT -	G. 950.000
CAVA VILARNAU BRUT RESERVA -	G. 175.000
NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT -	G. 230.000
PICCINI PROSECCO EXTRA DRY -	G. 235.000

TRAGOS CLÁSICOS

	GORDONS	TANQUERAY
GIN TONIC -	G. 30.000	G. 35.000
WHISCOLA -	RED LABEL G. 30.000	BLACK LABEL G. 35.000
APEROL SPRITZ -		G. 40.000
VERMUTH -		G. 30.000
FERNET COLA -		G. 30.000
CAIPIROSKA -		G. 30.000
SANGRIA -		G. 30.000
TINTO DE VERANO -		G. 30.000
CARAJILLO -		G. 40.000
NEGRONI -		G. 30.000
TEQUILA NEGRONI -		G. 40.000
CUBA LIBRE -		G. 35.000
MICHELADA -		G. 40.000
MARGARITA -		G. 40.000
PALOMA -		G. 40.000
PATRON MARTINI -		G. 55.000

SHOTS

JACK DANIELS HONEY -	G. 30.000
LICOR 43 -	G. 30.000
BAILEYS -	G. 30.000
JAGGERMEISTER -	G. 30.000

VINOS

ERRAZURIZ RESERVA CABERNET SUAV -	G. 175.000
LOS INTOCABLES MALBEC -	G. 145.000
MATUA SUAV BLANC -	G. 265.000
ERRAZURIZ RESERVA CHARDONNAY -	G. 145.000
POR COPA MALBEC -	G. 35.000
POR COPA CABERNET SAUVIGNON -	G. 45.000

MEZCALES

TE PRESENTAMOS CUATRO OPCIONES DE MEZCALES,
SERVIDOS CON SAL DE GUSANO O SAL DE CHAPULIN Y
RODAJAS DE NARANJA

PA ' LOS CUATES, ESPADIN 100% MAGUEY -	G. 60.000
MUR, 100% AGAVE -	G. 60.000
CONTRALUZ CRISTALINO, 100% AGAVE -	G. 60.000
CREYENTE, CRISTALINO REPOSADO 100% AGAVE -	G. 60.000
MEZCAL DON ESCOBAR -	G. 50.000



TRAGOS DE AUTOR

MEZCALITA -

G. 40.000

UN COCTEL INSPIRADO EN LA COCTELERÍA CLÁSICA MEXICANA CON NOTAS FRESCAS Y FLORALES A BASE DE MEZCAL, NARANJA, AGUA DE JAMAICA Y LIMÓN.

MAYAHUEL -

G. 38.000

SEGÚN LA MITOLOGÍA AZTECA, ESTA DIOSA QUIEN A TRAVÉS DEL MAGUEY PLANTA DE DONDE SE ORIGINA EL MEZCAL UN REGALO PARA ALEGRAR SUS CORAZONES. ALEGRA TU CORAZÓN CON ESTE COCTEL A BASE DE MEZCAL, ZUMO DE PIÑA, BLUE CURAÇAO, LIMÓN Y ALMÍBAR DE MENTA

MERCEDITA -

G. 45.000

EN HOMENAJE A NUESTRO POPULOSO BARRIO DONDE ESTAMOS UBICADOS NACE ESTE COCTEL A BASE DE TEQUILA, POMELO ROSADO Y TRIPLE SEC.

CANTARITO TROPICAL -

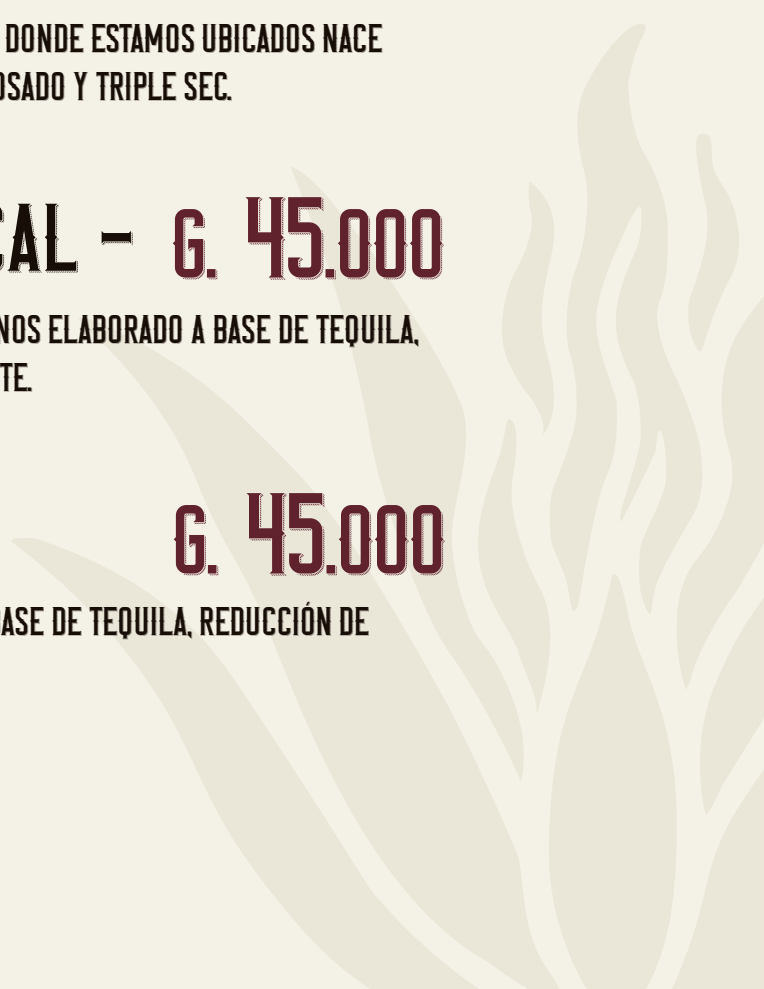
G. 45.000

INSPIRADO EN UNO DE LOS CLÁSICOS MEXICANOS ELABORADO A BASE DE TEQUILA, ZUMO DE PIÑA, MBURUCUYA, TRIPLE SEC, SPRITE.

LA LLORONA -

G. 45.000

COCTEL CON NOTAS CÍTRICAS ELABORADO A BASE DE TEQUILA, REDUCCIÓN DE MANGO, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMÓN.





MEZCALERIA
SANTA MARTA

A circular logo with a white agave plant in the center. From the top of the agave, several orange flames rise upwards. The entire logo is surrounded by a ring of white text: 'MEZCALERIA' at the top and 'SANTA MARTA' at the bottom. There are four orange star-like symbols positioned around the inner edge of the circle.