



• LORENZA •

— BISTRO —





GASTRONOMÍA DE AUTOR

COMPARTAMOS

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 1 | Trilogía | \$15.900 |
| | Ceviche del día, Pulpo al Olivo, Crudo de Res. | |
| 2 | Versalles | \$14.900 |
| | Aros de Cebolla, Empanadas de Mechada Queso, dedos de Mozzarella, Papas Fritas. | |
| 3 | Trío Mini Burgers | \$10.900 |
| | Hamburguesas Caseras y lactonesa de Ciboulette. | |
| 3.1 | Cebolla caramelizada, Queso Azul y Tocino. | |
| 3.2 | Champiñones, tomate y lechuga crespa. | |
| 3.2 | Queso Edam, Rúcula y Pepinillo. | |
| 4 | Tabla de Quesos y Jamón Serrano | \$16.900 |
| | Selección de Quesos, Camembert, Edam, Gruyere, Azul, Jamón Serrano y Pierna, Frutos secos y Frutillas. | |
| 5 | Esferas de Jaiba | \$10.900 |
| | Jaiba, Queso crema, Bisquet y Cilantro, todo apanado en Panko. | |
| 6 | Brochetas mixtas | \$12.900 |
| | Trozos de Lomo Ahumado y Camarones con Vegetales grillados en Mantequilla negra. | |
| 7 | Paila de Ostiones Gratinados | \$13.900 |
| | Ostiones en Bechamel y Queso Gratinado. | |
| | Ostras frescas | |
| 8 | 10 unidades. | \$10.900 |
| 9 | 15 unidades. | \$12.900 |
| 10 | Mollejas Crocantes al Limón | \$10.900 |
| | Asadas en Pisto de Morrones, Espárragos y Dressing cítrico. | |
| 11 | Carpaccio de res | \$9.900 |
| | Finas láminas de Res, Queso, Alcaparras, y Dressing cítrico. | |
| 12 | Tiradito de Pez de Roca | \$10.900 |
| | Bocados de Pescado, leche de tigre, chips de Papa Camotes con hojas frescas. | |
| 13 | Crudo de res | \$9.900 |
| | Res picado a cuchillo al estilo Lorenza acompañado de Tostadas y Dressing a elección. | |
| 14 | Calzone de Pepperoni | \$9.900 |
| | Calzone relleno de Queso Mozzarella, Champiñones, Espinaca, Tomates y Pepperoni | |

PRINCIPALES

Carnes

- | | | |
|-----------|---|-----------------|
| 15 | FANTASY Tomahawk 600 grs. (Compartir) | \$25.900 |
| | Chuletón Angus en Chimichurri y Mantequilla Negra acompañado de Pastelera de Choclo roja, con polvos de aceituna, Tomate Cherry Confitado, emulsión de Zanahoria y Betarraga.- Incluye canasta de papas fritas caseras. | |
| 16 | Filete Ahumado | \$14.900 |
| | Filete de Vacuno Ahumado acompañado de Pastelera de Choclo, Polvo de Aceitunas, Tomate Cherry y salsa del día. | |
| 17 | Cordero (Patagonia) | \$14.900 |
| | Carré de Cordero (Corte Francés) espejo en Syrup de Ruibarbo acompañado de Espinaca a la Crema, Zeste de limón y Vegetales Glaseados. | |
| 18 | Asado de Tira (Angus) | \$14.900 |
| | Costillas de Res ventana braseadas, sobre Risotto de Queso mixto y Crocantes de Camote. | |
| 19 | Entraña | \$16.900 |
| | Entraña Marinada en Gremolata criolla, acompañado de mil hoja de Papas con Bacon y Vegetales. | |
| 20 | Matambrito de Cerdo | \$12.900 |
| | Lámina de Malaya cubierta de Salsa de Tomate y Queso mozzarella con Risotto de Mote a la chilena. | |

Pescados y Mariscos

- | | | |
|-----------|---|-----------------|
| 21 | Atún | \$13.900 |
| | Atún sellado con espejo Bisquet acompañado de Puré de Arvejas, Hongos Salteados. | |
| 22 | Salmón | \$13.900 |
| | Salmón asado con Salsa de Tomillo, Tomates asados, Quinoa y Espárragos Glaseados. | |
| 23 | Pulpo Grillado | \$12.900 |
| | Pulpo braseado acompañado de Papines, Peperonata y Berenjenas a la Vinagreta. | |
| 24 | Pesca del día | \$12.900 |
| | Merluza Austral acompañada de Puré de papas en Albahaca, Limón, Pebre y Crocante de Quinoa. | |
| 25 | Ceviche Lorenza | \$10.900 |
| | Ceviche de Reineta en leche de tigre, emulsión de Zanahoria, Cebolla y hojas del huerto. | |

Opciones de acompañamientos

- 26 Croquetas crujientes de papa \$3.900
Crujiente de Papa Relleno de Queso crema y Ciboulette, apanada en Panko.
- 27 Espinacas a la crema \$3.900
- 28 Ensalada mixta \$3.500
Mix de hojas verdes, Palta, cintas de Pepino, Manzana verde y Tomate Cherry.
- 29 Papas Fritas Caseras \$3.500
- 30 Pastelera de choclo \$3.900
Choclo natural procesado con Sofrito de Cebolla, Ajo, Crema de leche, Mantequilla y Ají de color.

Pastas y Risottos

- 31 Risotto Hongos \$12.900
Cremoso Risotto de hongos, Vino, Queso, Mantequilla, Verdeo, Aceite de Trufa y Chips.
- 32 Risotto Mariscos \$12.900
Suave Risotto de Mariscos, Choritos, Ostiones, Pulpo y Calamares.
- 33 Sorrentinos de Centolla \$13.900
Pasta rellena de Centolla en salsa de Queso Roquefort y Setas salteadas.
- 34 Espaguetts negros en salsa de curry \$11.900
Pasta de la casa en tinta de Calamar y salsa de curry amarillo, mariscos salteados y arena de Maní.
- 35 Ravioles de Osobuco y Ricotta \$11.900
Pasta rellena de Osobuco y Ricotta, Cebolla caramelizada, Nueces y Salsa Pesto.
- 36 Fettuccini del Mar \$12.900
Pasta hecha en casa acompañado de almeja baby, Pulpo y Camarones en Salsa Romesca.
- 37 Gnocchi 4 formaggi \$12.900
Gnocchi handmade con salsa 4 quesos perfumado en trufa blanca.

Pizzas

- 38 Jamón Serrano \$10.900
Masa a la Piedra con Queso Mozzarella, Jamón Serrano y Rúcula.
- 39 De la tierra \$10.900
Masa a la Piedra con Queso Mozzarella, Carne Mechada, Champiñones Salteados y Cebollín.
- 40 De vegetales \$10.900
Masa a la Piedra con Queso Mozzarella, Pimientos Asados, Choclo, Aceitunas Negras y Tomates Cherry.

Ensaladas

- 41 Ensalada de Atún \$8.500
Dados de Atún en costra de Quinoa, Palta, Mango, Cherry, mix de hojas, salsa de Yogurth de Naranja y miel.
- 42 Ensalada de queso \$8.500
Mix de hojas verdes, Queso Azul, Edam, Frutillas y Nueces, Grissini, en Vinagreta de Albahaca.
- 43 Ensalada de Quinoa \$7.900
Quinoa al Pesto con Palta, Pimentón Rojo, Choclo y Zucchini.
** Solicita tus opciones de aderezo semidulce, dulce o salada.*

Postres

- 1 **FANTASY** Wheel of fortune (Compartir 2 personas) \$9.900
Bocados de Alfajor cítrico, Trufa de Chocolate Naranja, Pate Fruit frambuesa, Marshmallow y Limón.
**Bocados pueden modificarse por temporada o nuevas creaciones del Chef.*
- 2 Volcán de chocolate \$5.500
Bizcocho de Chocolate con centro líquido, helado de frambuesa.
- 3 Esfera de chocolate \$5.500
Esfera con relleno de helado de limón.
- 4 Tartaleta Cítrica \$5.500
Cremoso de Maracuyá, Cremoso de Chocolate, Círculo de Sucre y Helado de Maracuyá.
- 5 Texturas de chocolate \$5.500
Bizcocho acompañado de Cremoso y Mousse, todo de rico Chocolate handmade.
- 6 Mousse de Lemon Grass \$5.500
Gel de Limón, Ganache montado Blanco y Sorbete de limón.
- 7 Macarrones \$5.500
Mini macarrones de colores y sabores para compartir 6 unid.
- 8 **FANTASY** Pastry Chef Experience (para 2 personas) \$20.000
Nuestro chef te prepara su mejor obra en tu mesa.
- 9 Frescura de Verano \$5.500
Trilogía de helado de Limón-Jengibre, Mango y Maracuyá



COCTELERÍA DE AUTOR

Grado de dulzor

- | | | | |
|----|---|-------|---------|
| 1 | Lorenza | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, espumante brut, syrup de manzana y jugo de limón. | | |
| 2 | Levres Rouge | ●●●●● | \$5.900 |
| | Reducción de vino Carmenere en murtilla, maqui, Campari y cascaras de naranja, ron Pampero Selección, soda artesanal de cítricos y piñas caramelizadas en canela. | | |
| 3 | Flores | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, agua de pepino, syrup de violetas, aquafaba de flores, licor de marrasquino y Ginger Ale Light. | | |
| 4 | Costa Azul | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, syrup de sauco y vainilla, digestivo araucano, bitter de berries, jugo de limón con nido de hielo en frutos rojos. | | |
| 5 | Reflexión | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Beefeater 24, reducción de zarzaparrilla y Chardonnay, humo de cerezo, té negro y jengibre. | | |
| 6 | Patch Adams | ●●●●○ | \$6.900 |
| | Chartreuse verde, pisco El Gobernador, Shrubs de banana, tintura de toronjil, jugo de yuzu, Albumina y Sauvignon Blanc. | | |
| 7 | Venus | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray infusionado en té de mariposa, oleo sacarum de mango, shrubs de miel y jugo de yuzu. | | |
| 8 | Martina | ●●○○○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, spicy syrup, Chartreuse amarillo, licor marrasquino, Vermut Rosso y extracto de goji. | | |
| 9 | Oído Chef | ●●○○○ | \$6.900 |
| | Vodka Ciroc, cordial de pimentón rojo, té matcha con coco, leche de avena, vinagre de uva, bitter de naranja y raíz de loto. | | |
| 10 | El Guapo | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Vodka Absolut, Coulis de zapallo y nuez moscada, papaya, cerveza lager, espuma de jengibre y jugo limón . | | |
| 11 | Indómito | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Ron Bacardí 8, agua con sal, jarabe de plátano y Aceto Balsámico. | | |
| 12 | Amante oriental | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Beefeater Pink, Ramazzotti, puré de maracuya, jugo de limón y pomelo. | | |
| 13 | De mi para ti | ●●●●○ | \$6.900 |
| | Johnnie Walker Gold Reserve, cordial de ciruela ácida, jugo de limón, syrup de brócoli, ahumado en Cerezo y fatwash de pimentón. | | |
| 14 | Rosarina Mandarina | ●●○○○ | \$5.900 |
| | Vodka, jarabe de mandarina, limón y espumante. | | |

SIN ALCOHOL

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Du Jardín | \$4.900 |
| | Frambuesa, té verde de jazmín, syrup de granada, cilantro y arándanos. | |
| 2 | Rosales | \$4.900 |
| | Yogurth natural , jarabe de rosas, Té masara, agua de coco . | |



BEBIDAS

1	Bebidas (Pepsi, Coca Cola, Sprite, Canada Dry)	\$2.200
2	J. Gasco	\$2.500
3	Fever Tree	\$2.500
4	Redbull (Energy Drink, Sugar Free y Editions Yellow & Summer)	\$3.000

AGUAS

1	Agua Porvenir Con / Sin Gas individual 330cc	\$2.200
2	Acqua Panna Individual 250cc	\$3.200
3	Pellegrino Individual 250cc	\$3.000
4	Agua Voss 500cc	\$6.500

JUGOS

1	Frambuesa - Frutos Rojos - Chirimoya - Mango - Piña	\$3.300
2	Limonada	\$3.300
3	Limonada Sabor	\$3.500

CAFETERÍA

1	Espresso	\$2.200
2	Espresso Doble	\$2.700
3	Cortado	\$2.300
4	Capuccino	\$2.300
5	Americano	\$2.500
6	Té e Infusiones Dammann Clásico	\$1.600
7	Té e Infusiones Dammann Sabores	\$2.100

CERVEZAS

1	Schop Heineken (500 CC)	\$4.500
2	Heineken	\$3.000
3	Sol	\$3.000
4	Royal Guard	\$2.800
5	Royal Guard Scotch Ale	\$2.800
6	Royal Guard Smooth Lager	\$2.800
7	Miller Genuine	\$3.000
8	Coors 1873	\$3.000
9	Corona Extra / Corona Light	\$3.000
10	Cusqueña Golden Lager	\$3.000
11	Cusqueña Dark Lager	\$3.000
12	Budweiser	\$3.000
13	Alhambra Reserva 1925 (Granada España)	\$3.000
14	Mahou 5 Estrellas (Madrid España)	\$3.000
15	Mahou Barrica Original (Madrid España)	\$3.000
16	Antillanca Lager (Artesanal, Sin Filtrar, Maule, Chile)	\$3.000
17	Austral Lager	\$3.200
18	Austral Calafate	\$3.900
19	Austral Torres del Paine (500 cc)	\$5.900
20	Kunstmann Lager	\$3.900
21	Kunstmann Arándano	\$3.900
22	Kunstmann Pale Ale (Torobayo)	\$3.900
23	Kunstmann Lager Sin Filtrar	\$3.900
24	Kunstmann Gran Torobayo (480 cc)	\$3.900
25	Kross Golden	\$5.900
26	Kross Pils	\$3.300
27	Kross Aniversario 5 años	\$3.300
28	Kross Ipa	\$3.900
29	Szot Rubia al Vapor	\$3.500
30	Imperial Lager	\$3.900
31	Antianca (Artesanal)	\$3.900
32	Estrella Damm	\$3.000
33	Daura Damm	\$3.500
34	Inedit Damm	\$3.500

CERVEZA SIN ALCOHOL

1	Heineken 0,0°	\$3.500
2	Kunstmann sin alcohol	\$3.900



COCTELERÍA DE AUTOR

Grado de dulzor

- | | | | |
|----|--|-------|---------|
| 1 | Lorenza | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, espumante brut, syrup de manzana y jugo de limón. | | |
| 2 | Levres Rouge | ●●●●● | \$5.900 |
| | Reducción de vino Carmenere en murtilla, maqui, Campari y cascara de naranja, ron Pampero Selección, soda artesanal de cítricos y piñas caramelizadas en canela. | | |
| 3 | Flores | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, agua de pepino, syrup de violetas, aquafaba de flores, licor de marrasquino y Ginger Ale Light. | | |
| 4 | Costa Azul | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, syrup de sauco y vainilla, digestivo araucano, bitter de berries, jugo de limón con nido de hielo en frutos rojos. | | |
| 5 | Reflexión | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Beefeater 24, reducción de zarzaparrilla y Chardonnay, humo de cerezo, té negro y jengibre. | | |
| 6 | Patch Adams | ●●●●○ | \$6.900 |
| | Chartreuse verde, pisco El Gobernador, Shrubs de banana, tintura de toronjil, jugo de yuzu, Albumina y Sauvignon Blanc. | | |
| 7 | Venus | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray infundado en té de mariposa, oleo sacarum de mango, shrubs de miel y jugo de yuzu. | | |
| 8 | Martina | ●●○○○ | \$5.900 |
| | Gin Tanqueray, spicy syrup, Chartreuse amarillo, licor marrasquino, Vermut Rosso y extracto de goji. | | |
| 9 | Oído Chef | ●●○○○ | \$6.900 |
| | Vodka Ciroc, cordial de pimentón rojo, té matcha con coco, leche de avena, vinagre de uva, bitter de naranja y raíz de loto. | | |
| 10 | El Guapo | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Vodka Absolut, Coulis de zapallo y nuez moscada, papaya, cerveza lager, espuma de jengibre y jugo limón . | | |
| 11 | Indómito | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Ron Bacardí 8, agua con sal, jarabe de plátano y Aceto Balsámico. | | |
| 12 | Amante oriental | ●●●●○ | \$5.900 |
| | Beefeater Pink, Ramazzotti, puré de maracuya, jugo de limón y pomelo. | | |
| 13 | De mi para ti | ●●●●○ | \$6.900 |
| | Johnnie Walker Gold Reserve, cordial de ciruela ácida, jugo de limón, syrup de brócoli, ahumado en Cerezo y fatwash de pimentón. | | |
| 14 | Rosarina Mandarina | ●●○○○ | \$5.900 |
| | Vodka, jarabe de mandarina, limón y espumante. | | |

SIN ALCOHOL

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Du Jardín | \$4.900 |
| | Frambuesa, té verde de jazmín, syrup de granada, cilantro y arándanos. | |
| 2 | Rosales | \$4.900 |
| | Yogurth natural , jarabe de rosas, Té masara, agua de coco . | |



VODKA

1	<i>Absolut Blue</i>	\$5.400
2	<i>Absolut Blue + Redbull</i>	\$7.400
3	<i>Absolut Sabores</i>	\$5.900
4	<i>Absolut ELYX</i>	\$7.900
5	<i>Belvedere</i>	\$7.900
6	<i>Grey Goose</i>	\$7.900
7	<i>Grey Goose VX</i>	\$17.900
8	<i>Beluga</i>	\$9.900
9	<i>Ciroc</i>	\$6.500
10	<i>Ciroc Sabores</i>	\$6.900
11	<i>Skyy Blue</i>	\$4.500
12	<i>Smirnoff</i>	\$4.500
13	<i>Finlandia Clásico</i>	\$6.500
14	<i>Stoli Elit Luxury Vodka</i>	\$9.900
15	<i>Praire Organic</i>	\$6.900
16	<i>Praire Organic Cucumber (pepino)</i>	\$7.900

GIN

1	<i>Beefeater</i>	\$5.900
2	<i>Beefeater + Redbull Yellow</i>	\$7.900
3	<i>Beefeater 24</i>	\$6.900
4	<i>Beefeater Pink</i>	\$6.900
5	<i>Berkeley Square</i>	\$9.900
6	<i>Monkey 47</i>	\$8.900
7	<i>Bloom</i>	\$8.900
8	<i>Bombay</i>	\$5.900
9	<i>Bulldog</i>	\$6.900
10	<i>Fifty Pounds</i>	\$6.900
11	<i>Gin Mare</i>	\$7.900
12	<i>Gin Tanqueray</i>	\$5.900
13	<i>Gin Tanqueray 10</i>	\$7.900
14	<i>Hendrick's</i>	\$7.500
15	<i>Proa (chileno)</i>	\$7.500
16	<i>La República, Andina y Amazónica</i>	\$5.900
17	<i>London 1</i>	\$8.900
18	<i>Martin Millers</i>	\$8.500
19	<i>Opihr</i>	\$7.500
20	<i>Príncipe de Los Apóstoles</i>	\$6.900
21	<i>The Botanist</i>	\$7.900
22	<i>Pink Gin</i>	\$6.900
23	<i>Guardiana del Huerto (chileno)</i>	\$6.900
24	<i>Stars of Bombay</i>	\$8.900
25	<i>London Dry n°3</i>	\$7.900

*** Incluye bebida, excepto J. Gasco y Fever Tree que tiene costo adicional.**

WHISKY

1	<i>Akashi (Whisky Japonés)</i>	\$10.900
2	<i>Argbed (Whisky Ahumado)</i>	\$12.900
3	<i>Ballantines Hard Fired</i>	\$6.900
4	<i>Ballantines 12 Años</i>	\$7.400
5	<i>Ballantines 17 Años</i>	\$9.900
6	<i>Ballantines 21 Años</i>	\$19.900
7	<i>Ballantines 30 Años</i>	\$25.000
8	<i>Bulleit Bourbon</i>	\$6.400
9	<i>Chivas Regal Extra</i>	\$8.900
10	<i>Chivas Regal 12 años</i>	\$12.900
11	<i>Chivas Regal XV</i>	\$14.900
12	<i>Chivas Regal 18 Años</i>	\$17.900
13	<i>Chivas Regal 25 Años</i>	\$24.900
14	<i>Royal Salute 21</i>	\$25.900
15	<i>Glenfiddich 12 Años Single Malt.</i>	\$11.900
16	<i>Glenfiddich 15 Años Single Malt.</i>	\$14.900
17	<i>Glenfiddich 18 Años Single Malt.</i>	\$18.900
18	<i>The Macallan 12 Años</i>	\$11.900
19	<i>The Macallan 15 Años</i>	\$14.900
20	<i>The Macallan 18 Años</i>	\$17.900
21	<i>The Macallan Amber</i>	\$13.900
22	<i>The Macallan Rare Cask</i>	\$45.000
23	<i>Jameson</i>	\$5.900
24	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	\$5.900
25	<i>Johnnie Walker Black Label</i>	\$7.500
26	<i>Johnnie Walker Double Black Label</i>	\$8.900
27	<i>Johnnie Walker Green Label</i>	\$9.900
28	<i>Johnnie Walker Gold Label Reserve</i>	\$12.900
29	<i>Johnnie Walker 18 Años</i>	\$19.900
30	<i>Johnnie Walker Blue</i>	\$25.000
31	<i>Jack Daniel's Sinatra</i>	\$20.000
32	<i>Jack Daniel's Old N°7</i>	\$5.900
33	<i>Jack Daniel's Honey</i>	\$5.900
34	<i>Jack Daniel's Gentleman Jack</i>	\$7.900
35	<i>Jack Daniel's Fire (On the Rocks)</i>	\$5.900
36	<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	\$12.900
37	<i>Monkey Shoulder</i>	\$6.900
38	<i>Tullamore Dew (Irlandés)</i>	\$6.000
39	<i>Woodford Reserve (Bourbon)</i>	\$7.900
40	<i>The Glenlivet Founders Reserve</i>	\$9.900
41	<i>The Glenlivet 15 Años</i>	\$11.900
42	<i>The Glenlivet Nadurra</i>	\$12.900
43	<i>The Glenlivet 18 Años</i>	\$15.500
44	<i>Wild Turkey</i>	\$6.900
45	<i>Wild Turkey American Honey</i>	\$6.900
46	<i>Wild Turkey 101</i>	\$8.400
47	<i>Talismán</i>	\$5.900
48	<i>Maker's Mark</i>	\$7.900

TEQUILA

1	<i>Don Julio Blanco</i>	\$6.900
2	<i>Don Julio Reposado</i>	\$6.900
3	<i>Don Julio 1942</i>	\$35.000
4	<i>Don Julio Real</i>	\$45.000
5	<i>José Cuervo Especial Reposado</i>	\$5.900
6	<i>"El Jimador Blanco"</i>	\$5.900
7	<i>Herradura Añejo</i>	\$7.400
8	<i>Herradura Reposado</i>	\$6.900

LICORES

1	Baileys	\$4.900
2	Bitter Blanco Luxardo	\$4.900
3	Campari	\$5.400
4	Disaronno.....	\$5.400
5	Drambuie.....	\$6.500
6	Fernet Branca	\$5.400
7	Fernet Branca Menta	\$5.400
8	Chambord	\$5.500
9	Frangélico	\$5.500
10	Hennessy VS	\$8.900
11	Hennessy VSOP.....	\$10.900
12	Licor 43.....	\$5.500
13	Calvados (Brandi de Manzana).....	\$6.900
14	Taylor's 10 YO Oporto	\$6.900
15	Chartreuse Amarillo	\$7.900
16	Chartreuse Verde	\$7.900
17	Grand Manier	\$5.500
18	Amarula	\$4.900

SHOTS

1	Jägermeister	\$4.200
2	Fireball	\$4.200
3	Jägermeister + RedBull	\$5.900
4	Jack Daniel's Fire.....	\$4.200
5	Vecchio Amaro del Capo	\$4.500

*Sobre 8 shots **FANTASY**

RON

1	Flor de Caña 12 años	\$9.900
2	Flor de Caña 18 años	\$14.900
3	Bacardí Blanco.....	\$4.500
4	Bacardí 8	\$12.900
5	Bacardí 10.....	\$14.900
6	Bacardí Gran Reserva Limitada	\$17.900
7	Havana Club Añejo Reserva.....	\$5.400
8	Havana Club 7 Años	\$5.900
9	Havana Club selección de Maestros	\$9.900
10	Havana Club 15 Años	\$10.900
11	Pampero Blanco.....	\$4.500
12	Pampero Selección	\$4.900
13	Pampero Aniversario	\$5.900
14	Zacapa Gran Reserva 23.....	\$7.900
15	Zacapa XO	\$18.900
16	Santa Teresa 1796	\$12.900
17	Cartavio 8 Años	\$11.900



CARTA DE VINOS

VINOS POR COPA

1	Cordillera, Viña Miguel Torres, Osorno	Sauvignon Blanc	\$4.400
2	Amayna, Leyda	Chardonnay	\$4.400
3	Étnico, Viñedos Emiliana, Colchagua	Pinot Noir	\$4.400
4	Gran Terroir de los Andes, Viña Casa Silva, Colchagua	Carmenere	\$4.400
5	Trisquel Series, Viña Aresti, Curicó	Merlot	\$4.400
6	Marqués de Casa Concha, Peumo	Carmenere	\$4.400
7	Single Vineyard, El Canelo, Viña Leyda	Syrah	\$4.400
8	Casa Real, Maipo	Cabernet Sauvignon	\$4.400
9	Concha y Toro	Late Harvest	\$3.500

ESPUMANTE POR COPA

1	Amaranta Brut, Chile	\$4.200
2	Viñamar Brut, Chile	\$4.200
3	Ricadonna Asti, Italia	\$5.900
4	Ricadonna, Prosecco, Italia	\$5.900
5	Chandon Brut, Argentina	\$5.900

ÍCONOS

1	Payen, Viña Tabali, Limarí	Syrah	\$85.000
2	EPU, Viña Almaviva, Puente Alto	CS/CA/CF/ME	\$54.000
3	Carmín de Peumo, Viña Concha y Toro, Peumo	Carmenere	\$99.000
4	Triangle, Crazy Wines, Cauquenes, Carignan	Carignan	\$89.500
5	La Piu Belle, Viña VIK, Millahue, Carignan	CA/CF/ME/SY	\$89.500

PINOT NOIR

1	Cuvee Alexander, Casa Lapostolle, Casa Blanca	\$30.700
2	Lomas del Valle, Viña Loma Larga, Casa Blanca	\$14.500
3	Single Vineyard, Las Brisas, Viña Leyda	\$14.300
4	Étnico, Reserva, Viñedos Emiliana, Colchagua	\$12.500
5	Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal	\$17.400
6	Maycas Sumaq, Limarí	\$15.900

CARMENERE

1	Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$27.800
2	Koyle Royal Carmenere, Valle De Alto Colchagua	\$25.800
3	Cuvee Alexander, Casa Lapostolle, Colchagua	\$30.700
4	Gran Terroir de los Andes, Los Lingues, Viña Casa Silva, Colchagua	\$22.000
5	Cuatro Lustrós, Viña Carmen, Colchagua	\$18.900
6	Marqués de Casa Concha, Viña Concha y Toro, Maipo	\$22.000
7	Castillo de Molina, Viña San Pedro, Maule	\$14.500
8	Max Errázuriz, Viña Errázuriz, Aconcagua	\$25.500
9	Von Siebenthal Gran Reserva, Aconcagua	\$23.500
10	Bouchon Block Series Carmenere, Maule	\$21.570
11	Gran Reserva, Viña Tarapacá, Valle del Maipo	\$22.000
12	Serie Ribera, Peumo	\$20.900

MERLOT

1	Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$27.900
2	Cuvee Alexander, Casa Lapostolle, Colchagua	\$30.000
3	Étnico, Reserva, Viñedos Emiliana, Rapel	\$14.500
4	Loma Larga, Colchagua	\$14.500
5	Marqués de Casa Concha, Viña Concha y Toro, Maule	\$22.000
6	Trisquel Series, Viña Aresti, Curicó	\$17.200
7	Castillo de Molina, Viña San Pedro, Rapel	\$14.500
8	La Joya, Single Vineyard, Viña Bisquert, Colchagua	\$23.500

MALBEC

1	Trisquel Series, Viña Aresti, Curicó	\$17.200
2	Pionner, Finca La Celia , Mendoza	\$14.900
3	Los Intocables, Finca Las Moras, Mendoza	\$19.900
4	Golden Reserve, Viña Trivento, Mendoza	\$22.500

CABERNET SAUVIGNON

1	Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$27.800
2	Cuvee los Lingues Gran Reserva, Valle De alto Colchagua	\$23.900
3	Pura Fe, Viña Antiyal, Maipo	\$14.500
4	Peñalolén, Viña Peñalolen, Maipo	\$21.900
5	1865, Viña San Pedro, Maipo	\$21.900
6	Vitral, Viña Maipo	\$14.900
7	San Juan de Pirque Lot # 81, Garage Wine, Maipo	\$27.500
8	Singular, Viña Las Mercedes, Maule	\$16.700
9	Casa Real, Escudo de Familia, Viña Santa Rita, Maipo	\$23.000
10	Apaltagua Envero Gran Reserva, Valle de Curicó	\$21.900
11	Marqués de Casa Concha, Maipo	\$22.000

ENSAMBLAJES

1	Sideral, Viña San Pedro, Cachapoal	CS/CA/SY/PV/PF	\$33.400
2	Marqués de Casa Concha, Peumo	CS/CF/PV	\$30.000
3	Parcela 7, Viña Von Siebenthal, Aconcagua	CS/PV/CF/ME	\$21.500
4	Flaherty, Aconcagua	SY/CS/TE	\$29.900
5	Inédito, Viña Calyptra, Cachapoal	CS/M/SY	\$22.500
6	Anka, Viña Pargua, Maipo	CS/CF/CA/SY/ME/PV	\$22.900
7	Étnico, Reserva, Viñedos Emiliana, Cachapoal	Gar/Sy	\$14.500

OTROS TINTOS

1	Vivendo, Viña Calyptra, Cachapoal	Rose CS/SY	\$14.500
2	Bodegas RE, Viña La Roja, Maule	Vigno	\$28.900
3	La Causa, Itata	Cinsault	\$14.900
4	Zorrito Salvaje, Viña Villalobos, Itata	País/Cinsault	\$19.900
5	Boya By Amayna Rose Valle De Leyda	PN/GAR	\$14.900
6	Lomajes de Viña VIGNO, Bodegas Re, Maule	Vigno	\$29.000
7			

SAUVIGNON BLANC

1	Terrunyo, Marqués Casa Concha, Casablanca	\$26.300
2	Single Vineyard, Garuma, Viña Leyda	\$14.300
3	Max Errazuriz, Viña Errazuriz, Aconcagua	\$23.500
4	Outer limits, Viña Montes, Zapallar	\$27.900
5	Cool Coast, Viña Casa Silva, Paredones	\$22.900
6	Koyle Costa Cuarzo Paredones, Valle De Colchagua	\$25.900
7	Cordillera, Viña Miguel Torres, Osorno	\$21.900
8	Vetas Blancas, Viña Tabali, Limarí	\$22.900

CHARDONNAY

1	Single Vineyard, Fallaris Hill, Viña Leyda	\$14.900
2	Amayna, Leyda	\$24.800
3	Sumaq, Viña Maycas de Limarí	\$16.800
4	Cordillera, Viña Miguel Torres, Limarí	\$21.900
5	Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal	\$20.900
6	Corralillo, Viña Matetic, San Antonio	\$22.000

OTROS BLANCOS

1	Pedregoso, Viña Tabali, Limarí	Viognier	\$17.900
2	Cool Coast, Viña Casa Silva, Colchagua	Sauvignon Gris	\$22.500
3	Aresti Trisquel, Curicó	Gewztraminer	\$14.900
4	Chardonnair, Bodegas Re, Casablanca	Chardonnair	\$29.000
5	Bodega RE, Casablanca	Pinotel	\$19.100
6	Vivendo Rose, Viña Calyptra, Cachapoal	SY/SB	\$16.000

ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

1	LORENZA EXPERIENCE Möete & Chandon Brut Imperial, Francia	Champagne	\$90.000
2	LORENZA EXPERIENCE Dom Pérignon Brut, Francia	Champagne	\$190.000
3	LORENZA EXPERIENCE Veuve Clicquot, Francia	Champagne	\$70.000
4	Freixenet Cordon Negro, España	Cava	\$17.900
5	Ricadonna, Italia	Asti	\$24.900
6	Ricadonna, Italia	Prosecco	\$24.900
7	Chandon Brut, Argentina	Espumante	\$22.000
8	Leyda, Espumante Extra Brut, Chile	Espumante	\$21.900
9	Viñamar, Brut, Casablanca	Espumante	\$16.900
10	Hera, Viña Calyptra, Cachapoal	Espumante	\$16.900
11	Martini Asti Collezione Speciale	Asti	\$24.900
12	Casillero del Diablo Devil's Brut	Espumante	\$17.900
13	Jardín De L'Éden, Brut, Curicó	Espumante	\$23.900

SYRAH

1	Cuvee Alexander, Casa Lapostolle, Colchagua	\$30.700
2	Cool Coast, Viña Casa Silva, Paredones	\$27.900
3	Single Vineyard, El Canelo, Viña Leyda, Leyda	\$14.900
4	Castillo de Molina, Maule	\$14.900
5	Vetas Blancas, Viña Tabali, Limarí	\$27.700
6	Gran Reserva, Viña Carmen, Maipo	\$15.900



JOHNNIE WALKER.

KEEP WALKING.



CARTA RESERVE

Grado de dulzor

Noche de San Juan	●●●○○	\$7.500
Johnnie Walker Gold, Johnnie Walker Black, arrope casero de higos, aceto balsámico, bitter de aceitunas y cáscara de naranja frita.		
Viajero	●●○○○	\$6.900
Vodka de limón de pica, tintura azul vegetal, jugo de limón, aquafaba, oleo sacarum, syrup pimienta roja y algodón de azúcar.		
Katrina	●●●●○	\$6.900
Sirup de rosas y orquídeas, tequila don julio blanco, jugo de limón, tinta de calamar, albumina, tierra de jengibre y tepache de piña.		
La chica de humo	●●●●○	\$7.500
Gin Tanqueray 10 infusionado en Té de Mariposa, Licor de falernum, Jugo de limón, Bitter de Pomelo, Syrup simple, Johnnie Walker Double Black.		
Exilio	●●○○○	\$6.900
Ron Zacapa 23, Martini Rubino, amaro, jarabe de ruibarbo, puré de pomelo, bitter de pomelo, caviar de Negroni.		