

CARTEA

ENTRANTES Y PIQUEOS

CONOS DE SALMÓN \$13.900

Tartar de salmón, masa wan
crocante, palta y alioli

CROQUETAS

TRUFADAS \$9.900

Champiñones, trufa negra,
bechamel y panko

GUACAMOLE

CON TOTOPOS \$9.900

Palta, tomate, cebolla, cilantro,
chicharrón y totopos

TOSTADA DE MAÍZ CON

PULPO \$13.900

Panca miso, palta, lechuga y puerro frito

GYOSAS DE

PANCETA \$12.900

Masa Gyoza, panceta
braseada y salsa de cerdo

CEVICHE DE ESQUINA \$16.900

Pesca del día, calamar crocante,
leche de tigre y puré de camote

CAUSA DE PEJERREY \$17.900

Causa, ceviche de pejerrey, pejerrey frito,
mayo oliva y tártara

CONOS DE

PULPO \$13.900

Pulpo al olivo, palta y masa wantán

CROQUETAS DE

CAMARÓN \$10.900

Camarones, bechamel,
bisque y panko

TACOS POP

SHRIMP \$13.900

Langostinos, tempura, salsa
spicy y tortilla de trigo

HUEVOS ROTOS \$9.900

Chistorra artesanal, papas,
huevos y aceite de trufa blanca

PIZZA PROSCIUTTO

E BURRATA \$11.900

Prosciutto, queso burrata,
duraznos y aceite de albahaca

CEVICHE NIKKEI \$17.900

Salmón, kiuri, rabanito, palta y
salsa yuzu

STEAK TARTAR \$14.900

Tártaro de filete de res, aliñado con pepini-
llos, alcaparras, cebolla morada, anchoas y
salsa steak acompañado de papas fritas

CONOS DE STEAK

TARTAR \$12.900

Steak tartar, palta y masa wantan

CROQUETAS

DE RES \$12.900

Braseado de res, bechamel,
demi glace, panko

TACOS AL

PASTOR \$14.900

Bondiola de cerdo, tortilla de maíz,
piña grillada, cebolla y cilantro

MINI BURGER \$13.900

Con queso, tocino y salsa
de la casa

PIZZA FUNGO E

CAPRA \$11.900

Hongos, queso de cabra,
perejil y aceite de oliva
picante

TIRADITO

AHUMADO \$20.900

Pesca del día, pulpo crocante
y ají amarillo ahumado

BARRA DE SUSHI

GUNKAN DE

CANGREJO \$13.900

Cangrejo de Juan Fernández, mayo
acevichada, nori y masago

NIGIRI DE

SALMÓN \$9.900

Acevichada, ikura

SMOKE ROLL \$14.900

Pescado furai, mousse de
pescado, mayo vietnamita

NIGIRI DE WAGYU \$10.900

Entraña certified angus, batayaki,
foie gras

SASHIMI \$8.900

Salmón, pescado blanco, pulpo
y langostino

MAKI CRUSTED \$14.900

Spicy salmon tartar, pepino,
palta, brotes y tobiko

NIGIRI DE PESCADO

BLANCO \$10.900

Salsa amarilla ahumada,
chalaquita

MAKI JERO \$15.900

Langostino furai, atún, calamar crocante,
palta y acevichada de chipote

VEGGIE ROLL \$13.900

Hongos al josper, palta kiuri,
bechamel vegana

LOS PRINCIPALES

GNOCCHIS

TRUFADOS \$17.900

Papa, crema, parmegiano, trufa y tomillo

FIDEUÁ DE

LANGOSTINOS \$18.900

Fideos capellini, marca de pimientos, bisque, langostinos y alioli

FISH CURRY \$21.900

Curry verde, tomatillos, holantao, maní y arroz salteado

ARROZ CON MARISCOS \$25.900

Arroz arbóreo, pasta de ají amarillo, ostiones, pulpo, camarones y leche de tigre

SHORT RIB \$34.900

Cocción lenta 20 hrs, demi glace, puré y zanahoria bebé confit

LASAÑA JERO \$18.900

Boloñesa de cerdo, champiñones, parmegiano, albahaca

SAHOFÁN DE

PATO CONFIT \$19.900

Fideos de arroz, confot de pato, zanahoria, brócoli y champiñones

CHUPE DE CANGREJO

DORADO \$22.900

Cangrejo Dorado de Juan Fernández, crema de brioche, y grana padano

ARROZ CON

ENTRAÑA \$32.900

Entraña al Jospet sobre risotto de portobello y alioli

TAGLIATELLE DE

CANGREJO \$20.900

Pasta fresca, salsa de cangrejo, ostiones y camarones

SUDADO THAI \$18.900

Pesca del día, ostiones, langostinos, curry y arroz especiado

ARROZ

CALDO SO CON

OSOBUCO \$19.900

Arroz caldoso de morcellas con osobuco braseado

GARRÓN DE CORDERO

CON ARROZ NORTEÑO \$33.900

Garrón de cordero patagónico, arroz norteño y chalaquita

AL JOSPER

PULPO A LA BRASA \$22.900

Papas confit, alcaparras, aceitunas, tomates y pimienta

RIB EYE \$32.900

Bife ancho

NEW YORK \$29.900

Bife angosto

OUTSIDE

SKIRT \$34.900

Entraña americana

POSTRES

CHURROS \$9.900

TRES LECHES NUTELLA \$8.900

CREMA VOLTEADA \$7.900

MILHOJAS \$8.900

SUSPIRO LIMEÑO \$9.900

MOUSSE CHOCOLATE Y TRUFA \$9.900

CHEESECAKE ARÁNDANO \$10.900

HELADO ARTESANAL \$6.900

J

BARRA

Cócteles de Autor

Camino del Samurai \$8.900

Vodka, sake, ruibarbo, vino rosé y tónica

Tamarindero \$8.900

Selección de ron, frangelico, tamarindo, jugo de pomelo y almíbar de jalapeño

Paloma de la Muerte \$8.900

Tequila, mezcal, cointreau, cordial ahumado, jugo de naranja, pomelo y limón sutil

Brave Heart \$8.900

Whisky, mezcal, cynar, pulpa de maracuyá y almíbar de manzana

Negroni de la Muerte \$8.900

Mezcal, vermú, Néctar Pedro Ximénez, Campari, frangelico, con gotas de aceite de trufa

Tahona \$9.900

Tequila, mezcal, cointreau, hierba luisa, jugo de naranja y tamarindo

Pedregal \$9.900

Whisky, almíbar de manzana, aceto balsámico, jugo de mandarina y bitter de cacao

Golden Haze \$9.900

Pisco añejado, licor de hierbas, mix cítrico, jugo de piña asada, agua de miel y jengibre.

Scream \$10.900

Selección de ron, jugo de naranja, pulpa de maracuyá, jugo de piña

Jeronimo \$11.900

Vodka, mezcal, genepy, limón, almíbar de jalapeño y tónica

Clásicos

Chilcano \$5.900

Last Word \$6.900

Bramble \$7.900

Penicillin \$9.900

Bijou \$8.900

Tequila Margarita \$9.900

Negroni \$7.900

Daiquiri \$6.900

Pisco Sour Chileno \$5.900

Pisco Sour Chileno Catedral \$8.900

Pisco Sour Premium Chile \$10.900

Chardonnay Sour \$6.900

Pisco Sour Peruano \$6.900

Pisco Sour Peruano Catedral \$9.900

Pisco Sour Premium Perú \$12.900

Caipirinha \$5.900

St-Germain Spritz \$8.900

Aperol Spritz \$6.900

Cosmopolitan \$6.900

Ramazzotti Spritz \$6.900

Amaretto Sour \$5.900

Mojito \$6.900

Manhattan \$6.900

Ruso Negro \$5.900

Bellini \$5.900

Dry Martini \$6.900

Ruso Blanco \$5.900

Tom Collins \$6.900

Rusty Nail \$6.900

Bloody Mary \$7.900

Old Fashioned \$7.900

Jerez Sour \$6.900

Kir Royal \$5.900

Espresso Martini \$6.900

Carajillo \$6.900

Cervezas

Austral Calafate \$4.600

Austral Lager \$4.600

Austral Torres del Paine \$5.900

Corona Cero \$4.200

Corona \$4.200

Cusqueña Golden \$4.900

Kunstmann Block \$4.900

Kunstmann Lager \$4.900

Kunstmann Sin Filtrar \$4.900

Kunstmann Torobayo \$4.900

Loa Amber Ale \$5.900

Loa Pale Lager \$5.900

Loa West Coast IPA \$5.900

Stella \$4.900

Heineken Cero \$4.900

Schop Cusqueña Golden \$5.900

Schop LOA Entrenubes Pale Lager \$6.000

Licores

Amaretto Disaronno	\$8.900
Araucano	\$6.900
Fernet Branca	\$6.900
Baileys	\$7.900
Campari	\$7.900
Cognac Hennessy	\$12.900
Cointreau	\$8.900
Cynar	\$7.900
Benedictine	\$8.900
Dolin Genepy	\$7.900
Drambuie	\$7.900
Frangelico	\$6.900
Galliano L'Autentico	\$7.900
Galliano Sambuca	\$7.900
Jäger	\$6.900
Jerez Tío Pepe	\$5.900
Kahlúa	\$5.900
Licor 43	\$6.900
Licor de Cassis	\$6.900
Licor de Menta	\$7.900
Limoncello	\$5.900
Pacharán	\$6.900
Vermouth Cocchi	\$7.900
Vermouth Martini Rosso	\$7.900
Vermouth La Madre	\$7.900
Vermouth Martini Dry	\$8.900

Pisco Chileno

Alto 35°	\$5.600
Alto 40°	\$5.900
Alto 40° Reservado	\$7.900
Mistral 35°	\$5.600
Mistral 40°	\$5.900
Mistral 40° Gran Nobel	\$8.900
El Gobernador	\$7.900
Waqar 40°	\$9.900
Bou Barroeta Noor	\$10.900
Horcón Quemado 35°	\$6.900
Horcón Quemado 40°	\$6.900

Pisco Peruano

4 Gallos Quebranta 40°	\$7.900
4 Gallos Mosto Verde Italia	\$7.900
1615 Mosto Verde Italia	\$9.900
1615 Mosto Verde Quebranta	\$9.900

Gin

Beefeater Dry	\$7.900
Bombay Sapphire	\$7.900
Carpintero Negro	\$6.900
Citadelle	\$9.900
Hendrick's	\$10.900
London N1	\$10.900
Roku	\$9.900
Tanqueray 0.0	\$8.900
Tanqueray Ten	\$9.900
Mare	\$11.900
Monkey 47	\$15.900

Vodka

Absolut	\$6.900
Absolut Elyx	\$8.900
Grey Goose	\$9.900
Grey Goose La Poire	\$9.900

Ron

Bacardi 8 Años	\$8.900
Flor de Caña	\$7.900
Plantation 5 Años	\$8.900
Plantation Overproof	\$9.900
Santa Teresa	\$11.900
Zacapa 23 Años	\$14.900
Zacapa X0	\$36.900

Tequila

1800 Cristalino	\$11.900
José Cuervo Reposado	\$6.900
José Cuervo Silver	\$6.900
Maestro Doble Diamante	\$10.900
Don Julio Blanco	\$11.900
Don Julio 1942	\$38.900
Don Julio Reposado	\$12.900
Patrón Reposado	\$13.900
Patrón Silver	\$12.900
Comisario	\$12.900

Mezcal

400 Conejos	\$9.900
Ojo de Tigre Joven	\$7.900
Burrito Fiestero	\$13.900
Ojo de Tigre Reposado	\$8.900
Pulque Abuelo Fuego	\$12.900
Sotol Señor Sotol	\$18.900

Whisky & Bourbon

J.W Red	\$6.900
J.W Black	\$9.900
J.W Blue	\$45.900
Chivas 12 Años	\$10.900
Chivas 18 Años	\$18.900
Ardbeg 10 Años	\$26.900
The Glenlivet Founder's Reserve	\$10.900
Glenmorangie 10 Años	\$10.900
Glenmorangie 18 Años	\$36.900
Jack Daniel's N°7	\$8.900
Maker's Mark	\$9.900
Whisky Iwai	\$13.900
Macallan 12	\$18.900

Mocktails

Limonada Hierbas	\$4.900
Agua de Coco	\$4.900
Citrus Mint	\$4.900
Ice Tea	\$4.900
Jamaica Jamaica	\$4.900

Líquidos & Bebidas

Vital	\$2.900
Acqua Panna	\$4.900
Bebidas	\$2.900
San Pellegrino	\$4.900
Fever Tree Ginger Beer	\$3.900
Fever Tree Soda Pomelo	\$3.900
Fever Tree Tónica	\$3.900
Schweppes Tónica	\$2.900
Inca Kola	\$2.900
Red Bull	\$3.900

Jugos & Limonadas

Jugo Maracuyá	\$3.900
Jugo Frambuesa	\$3.900
Jugo Frutilla	\$3.900
Limonada de la Casa	\$4.900
Limonada Tradicional	\$4.600
Limonada Menta	\$4.600
Limonada Menta Jengibre	\$4.900
Mojito sin Alcohol	\$5.900

Cafetería

Ristretto	\$2.600
Espresso	\$2.600
Espresso Doble	\$3.600
Lungo	\$2.600
Americano	\$2.600
Cortado	\$2.600
Cappuccino	\$3.600
Affogato	\$4.900
Infusión Manzanilla	\$2.900
Té Oolong Negro	\$2.900
Té Negro Chai Masala	\$2.900

LISTA DE VINOS

J

SPARKLING
WINE

ESPUMANTES		Botella / Copa
	Freixenet CAVA ESPAÑA	\$25.900
	Chandon ARGENTINA	\$29.900 / \$6.900
	Casa Silva Fervor Lago Ranco	\$39.900
	Montes Lumina	\$30.900 / \$6.500

CHAMPAGNE	Tattinger FRANCIA	\$99.000
	Moet Chandon FRANCIA	\$139.900
	Veuve Clicquot FRANCIA	\$149.900
	Dom Perignon FRANCIA	\$389.900

WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC	Casa Silva Cool Coast	\$24.900
	Montes Outer Limits	\$26.900
	Amayna Inox	\$28.900 / \$7.900

CHARDONNAY	Matetic EQ	\$23.900
	Casa Silva Cool Coast	\$24.900 / \$6.900
	Montes Alpha	\$26.900

CARMENERE	Casa Silva Terroir de Familia	\$17.900
	Tarapacá Gran Reserva	\$18.900
	Santa Ema Gran Reserva CACHAPOAL	\$20.900
	Casa Silva Gran Terroir	\$22.900
	Marqués de Casa Concha	\$23.900
	Montes Alpha	\$28.900
	Pérez Cruz Limited Edition	\$29.900 / \$7.900
	Terrunyo	\$34.900
	Casa Silva S7	\$35.900
	Lapostolle Cuvee Alexandre	\$32.900

CABERNET SAUVIGNON	Casa Silva Terroir de Familia	\$17.900
	Tarapacá Gran Reserva	\$18.900
	Santa Ema Gran Reserva MAIPO	\$20.900
	Casa Silva Gran Terroir	\$22.900 / \$5.900
	Marqués de Casa Concha	\$23.900
	Montes Alpha	\$28.900
	Tabali Talud	\$29.900
	Terrunyo	\$34.900
	Casa Silva S38	\$35.900
	Lapostolle Cuvee Alexandre	\$32.900

WINE
LIST

J

		Botella / Copa
	MALBEC	Los Intocables \$24.900
		Riccitelli Hey Malbec MENDOZA \$26.900
		Luigi Bosca D.O.C SINGLE VINEYARD \$29.900 / \$7.900
		Loma Larga \$30.900
		Catena Zapata \$45.900
		El Enemigo MENDOZA \$48.900
RED WINES	ENSAMBLAJES TINTOS	Casa Silva 5° Generación \$30.900 / \$7.900
		Loma Larga Quinteto \$30.900
		Calyptra Petit Inédito \$31.900
OTHER WINES	OTRAS CEPAS	Casa Silva Cool Coast PN \$23.900
		Montes Alpha Syrah \$28.900
		Montes Alpha Merlot \$28.900
		Maquis Gran Reserva C. Franc \$36.900
		Piubelle Vik Rosé \$36.900
GREAT REDS	GRANDES TINTOS	Altair Sideral \$39.900
		Caballo Loco Apalta \$44.900
		Vik Milla Cala CACHAPOAL \$49.900
		Almaviva EPU \$89.900
		Casa Silva Microterroir \$94.900
		Montes Alpha Purple Angel \$179.900
		Carmín de Peumo \$189.900
		Lapostolle Clos de Apalta \$259.900
		Don Melchor \$299.900
		Almaviva \$299.900