



NUESTRAS CERVEZAS

OUTCIDER SIDRA DRY 7, 420 CC
Fermentado en base a Manzana. Curicó
\$4.000

*

SIERRA NEVADA BIG FOOT 9,6° (BOTELLA)
(330 CC \$5.800)

*

SIERRA NEVADA NARWHAL BARREL AGED 11,9° (BOTELLA)
(473 C.C. \$8.500)

*

SCHNEIDER WEISSE TAP 7 5.4 ° IBU 14
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

*

HATHOR FOREIGN EXTRA-STOUT 7° IBU 30
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

SZOT COLORADO HOPPY AMBER ALE 5,5°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

SCHNEIDER WEISSE TAP 5
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

*

LUMBERJACK AMBAR ALE 6%
(GARZA \$2.500 / PINTA \$3.800)

*

HATHOR FARAONA IPA
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR LOS LUPULOS 6% IBU 60
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4,500)

*

JESTER MANITOBA APA 5.2°
(GARZA \$3,300 / PINTA \$4,500)

*

TAMANGO CORTACORRIENTE 6,0°
(GARZA \$3,300 / PINTA \$4,500)

*

BARUT BENBRAY CONTACT HAZY IPA 6,5°
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.200)

*

QUIMERA LAGER 5°
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

SZOT TURBIO CHELA HAZY IPA 6,5°
(GARZA \$3.200 / PINTA \$4.400)

*

ALAMEDA HELLES LAGER 5,2
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

*

ZIGURAT BRUT BLACK IPA 6,5% IBU 45
(GARZA \$3.500 / PINTA \$4.500)

*

SOKOS "SUNNY WAVES" BLONDE ALE 5,0
(GARZA \$3.000 / PINTA \$4.500)

*

AVALANCHA BRUMA HAZY IPA 6,7% IBU 40
(GARZA \$2.500 / PINTA \$4.000)

*

SZOT CHORA MALAXIA DOBLE IPA 6,5°
(GARZA \$3.500 / PINTA \$5.000)

*

AVALANCHA GOLDEN 5° IBU 20
(GARZA \$2.800 / PINTA \$3.800)

*

NUESTROS PICOTEOS

V = Vegetariano

HUMMUS CON PISTACHOS (V)

Hummus de Garbanzos, Pimientos del Piquillo, Pistachos y Aceite de Oliva
\$5.500

*

TIRADITO DE ATÚN CON CAVIAR DE SALMÓN

7 cortes de atún en salsa Nikkei
\$7.990

*

BIFE FLAT IRON

300 gramos de Bife Flat Iron Angus al Grill con Chimichurri de La Casa
\$9.900

*

CAMARONES APANADOS EN PANKO

6 unidades, con en miel de maracuyá
\$5.990

*

EMPANADAS DE CAMARÓN

3 unidades de Empanadas Fritas, rellenas de Camarones Guisados en su propia salsa, con Crema De Leche y Queso Parmesano.
\$4.900

*

EMPANADAS DE LOMO SALTADO

3 unidades de Empanadas fritas, rellenas de Lomo Saltado
\$4.900

*

ALBÓNDIGAS DE CHAMPIGNON

7 unidades de Albóndigas apanadas en Panko
\$4.990

*

PAPAS VEGGIE (V)

Papas Fritas, Cebollín, Tomate salteados, Pimientos y Champiñones
\$7.000

*

PAPAS 236

Papas Fritas, Cebollín, Tomate, Lomo y Chorizo Artesanal.
\$8.000

*

PAPAS SPICY (V)

Papas Fritas, Cebollín Salteados, Tomates, Ají Verde y Salsa Oriental.
\$6.500

*

PAPAS A LA PARMESANA CON SETAS TRUFADAS (V)

Papas Fritas con Parmesano, Salsa de Setas Trufadas y Perejil
\$7.500

NUESTRAS HAMBURGUESAS

AMERICANA

Carne Angus de 118 gramos, cheddar, cebolla en cubos, pepinillos y salsa 23¢
\$6.400

*

CLASICA

Carne Angus de 118 gramos, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada,
pepinillos y salsa 23¢
\$6.400

*

ARGENTA

Carne de Angus de 118 gramos, Queso Provolone, Lechuga, Tomate, Cebolla Morada,
Chimichurri y Salsa 23¢
\$6.900

*

D'LUCHI

Doble carne Angus de 118 gramos (23¢), cebolla a la plancha, doble queso cheddar
\$7.900

*

23¢

Doble carne Angus de 118 gramos, doble cheddar, bacon, cebolla en cubos y salsa 23¢
\$8.400

*

FRANCHUTE

Carne Angus de 118 gramos, Queso Azul, Tocino, Cebolla Caramelizada y Salsa 23¢
\$7.400

*

NUESTROS DESTILADOS

VODKA GABRI
Patagonia Chilena
\$6.900
*

GIN BEEFEATHER
Londres, Inglaterra
\$5.900
*

GIN GABRI
Chile
\$6.900
*

GIN BOMBAY BRAMBLE
Blackberry and Raspberry
Londres, Inglaterra
\$6.900
*

MISTRAL 35°
Chile
\$4.500
*

MISTRAL 40°
Chile
\$5.000
*

MISTRAL NÓBEL 46°
Chile
\$5.900
*

BALLANTINES
Escocia
\$5.500
*

BALLANTINES 12 AÑOS
Escocia
\$6.900
*

JAMESON
Irlanda
\$5.900
*

FERNET
Branca, Italia
\$5.000
*

JAGERMEISTER
Alemania
\$4.500

NUESTROS COCTELES

APEROL SPRITZ
\$5.900

•

PISCO SOUR
\$3.500

*

LOBO CHILCANO
\$5.900

*

TOM COLLINS
\$5.900

*

DRY MARTINI
\$5.900

*

MOJITO
\$5.500

*

MOJITO SABORES
\$5.900

*

MOJITO WHISKY
\$6.000

*

MOJITO VODKA
\$6.000

*

MOJITO 236
\$6.500

*

MOJITO OUTCIDER
\$5.500

*

APPLE MARTINI
\$6.900

*

MOSCOW MULE
\$6.900

*

NEGRONI
\$5.500

NUESTROS VINOS POR COPA

ALCHEMY WINES SAUV. BLANC, 150 CC

Casablanca

\$3.000

*

ALCHEMY WINES CAB. SAUV. 150 CC

Colchagua

\$3.000

*

OUTCIDER SIDRA DRY 7, 420 CC
Fermentado en base a Manzana. Curicó

\$4.000

NUESTRAS JARRAS PARA COMPARTIR

JARRA CLEARY

\$14.500

*

NUESTROS VINOS EN BOTELLA

LEYDA SAUVIGNON BLANC

Leyda

\$13.000

*

NOVAS CAR - CAB SAUV

Colchagua

\$15.000

*

NOVAS CABERNET SAUVIGNON

Colchagua

\$15.000

*

SIGNOS DE ORIGEN CHARDONAY

Casablanca

\$14.900

*

COYAM

Colchagua

\$19.000

NUESTROS ESPUMANTES

COPA DE ESPUMANTE VIÑAMAR BRUT

Casablanca

\$3.500

*

EMLIANA GEMMA BRUT

Limari

\$15.000

*

BEBESTIBLES

BEBIDA 220 ML

\$1.000

*

BEBIDA 350 ML

\$2.000

*

JUGOS

\$3.500

*

REDBULL

\$2.500

*

REDBULL SABORES

\$2.500

*

REDBULL ZERO

\$2.500

*

TÓNICA PREMIUM

\$2.000