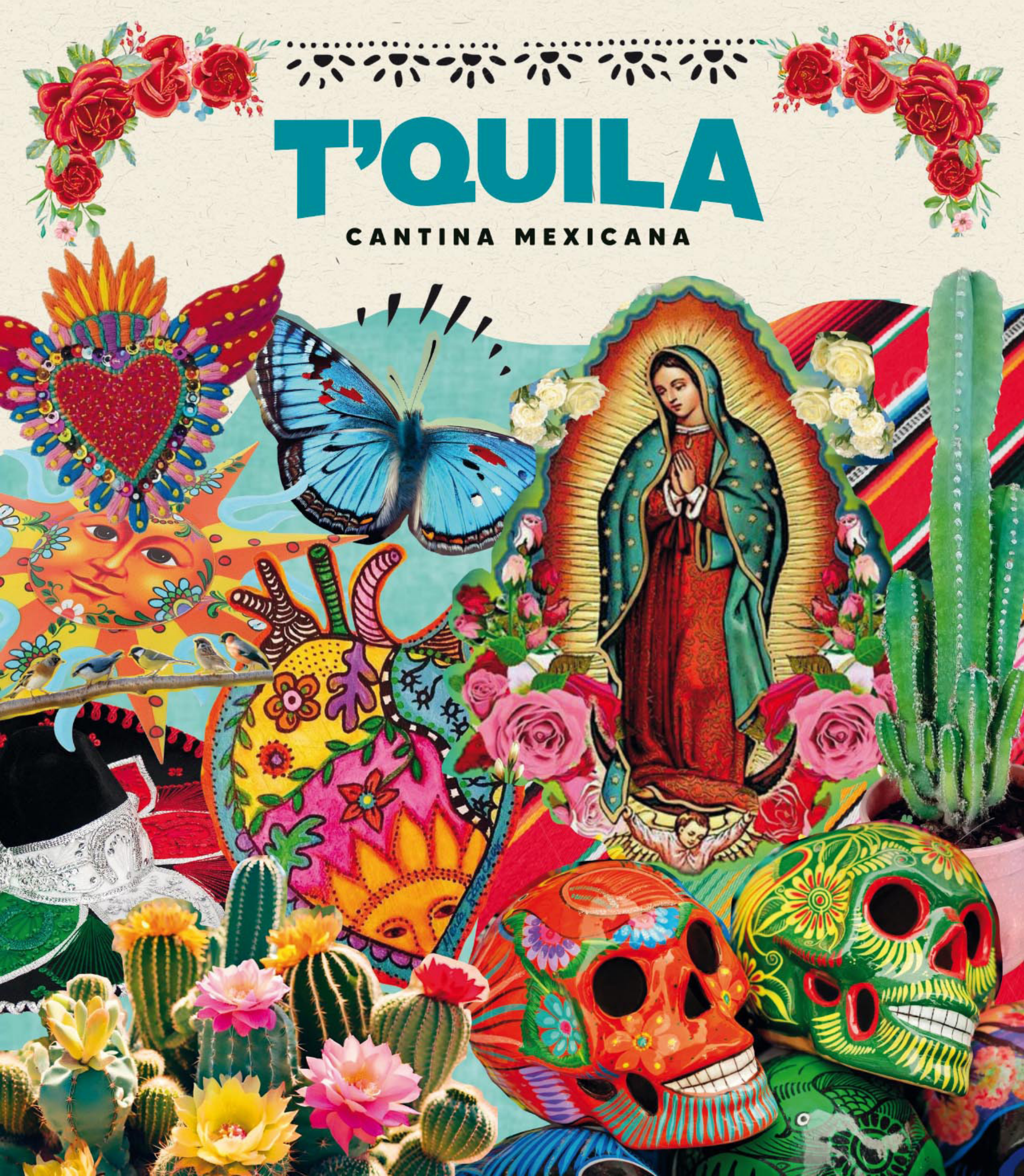


# T'QUILA

CANTINA MEXICANA





# THE MOTHER MARGARITA



### FROZEN \$6.790

Tequila Jimador Blanco, Triple Sec, jugo de limón y azúcar.

### SABORES \$6.990

Nuestro clásico margarita con frutilla, mango o maracuyá.

### REPOSADO \$7.490

Tequila Jimador Reposado, Triple Sec, jugo de limón y azúcar.

### ESPECIAL \$7.990

Tequila Herradura Reposado, Grand Marnier, limón, sal de gusano de agave, naranja tostada.

### AL PASTOR \$7.490

Tequila Jimador Blanco, jugo de piña, Triple Sec, limón y sal de cilantro.

### MEZCALITA \$7.990

Mezcal Se Busca, tequila Jimador Blanco, Triple Sec, limón y sal.



GRAN FIESTA

# TABLAS!

### GRAN FIESTA \$27.290

BBQ ribs, mini quesadilla, dedos de mozzarella XL, papas granjeras, nachos, boneless y aros de cebolla.

### CHILANGUITA \$27.290

Bife de res, camarones apanados, nachos, tiritas de pollo, empanadas de pino, queso y guacamole.

### DESMADRE \$27.290

Tacos de chorizo, dedos de mozzarella XL, papas fritas con queso y cilantro, aros de cebolla, boneless, flautitas y aros de cebolla. Acompañado de mayo chipotle, sour cream y pico de gallo.

### FAJITAS

### POLLO Y CARNE \$23.090

### VEGGIE \$15.740

Arroz verde, porotos negros, lechuga, crema ácida, pico de gallo, guacamole y queso.

# DRINKS DE LA CASA!



## **PALOMA \$6.990**

Tequila Jimador Blanco, jugo de pomelo, limón, soda, sal de pimienta negra, pomelo tostado.

## **MARCHELITA \$7.490**

Margarita de la casa, cerveza y syrup de maracuyá.

## **LUPITA \$6.990**

Tequila Jimador Blanco, vino blanco, licor flor de sauco, limón y pepino.

## **GUADALUPE \$6.990**

Tequila Jimador, syrup de frutilla, jugo de limón, espumante y albahaca.

## **TEQUILA SUNRISE \$6.490**

Tequila blanco, jugo de naranja y granadina.

## **LA MEXICANA \$6.990**

Trilogía de shot Jimador, margarita tradicional, margarita berries y Jimador Reposado.

## **OAXACA MULE \$7.990**

Tquila Jimador Blanco, jugo de limón, ginger beer.

## **BLOODY MARIA \$6.890**

Tequila Jimador Blanco, jugo de tomate, Tabasco, jugo de limón, sal, pimienta, aceitunas verdes y tocino.

## **ACAPULCO \$6.490**

Tequila Jimador, Curaçao, jugo de piña y crema de leche.

## **BIG CUATE \$15.990**

Margarita o daiquiri XXL para compartir.

“MARCHELITA”

# PARA EMPEZAR...

## **BONELESS \$9.440**

Cubos de pollo rebozados, acompañados de salsa blue cheese y salsa BBQ o red hot.

## **DEDOS DE MOZZARELLA \$9.440**

Barritas de queso mozzarella XL apanadas, acompañadas de salsa marinara.

## **MIX EMPANADAS \$11.490**

4 de pino y 4 de queso.  
Mayonesa chipotle y salsa taquera roja.

## **NACHOS CARNIVOROS \$11.490**

Mix de nachos bañados en chili de carne, salsa cheddar, salsa de cilantro, guacamole, pico de gallo, jalapeño y cebollín.

## **JALAPEÑO POPS \$11.490**

Croquetas rellenas de queso y chili de carne, servidas sobre salsa de queso, bañadas con salsa de cilantro, bits de tocino y cebollín.

## **DIP GUACAMOLE \$9.440**

Molcajete de guacamole fresh!!!!  
Acompañado de nachos de maíz.

## **FLAUTITAS \$9.440**

Tortillas de trigo fritas rellenas con pollo, queso, jalapeño y salsa de tomate.

“DIP GUACAMOLE”



# TACOS!

3 TAQUITOS PARA DISFRUTAR!



"PAPAS GRANJERAS"

# PAPAS CHIDAS

## GRANJERAS \$11.490

Papas fritas, chili de carne, salsa cheddar, sour cream y cebollín.

## FRANCESAS \$12.490

Papas fritas, salsa blue cheese, champiñones salteados, mermelada de cebolla con tocino y cebollín.

## TEXANAS \$11.490

Papas fritas, salsa cheddar, tocino asado, cebolla crispy, salsa BBQ y cebollín.

**BIRRIA \$9.990**  
Clásico de Jalisco! Tortillas de maíz rellenas de queso, carnitas de res servidas con su propio caldo, cebolla morada, cilantro, salsa taquera roja y limón.

**COCHINITA PIBIL \$9.990**  
Cerdo guisado especiado en achiote, servido en doble tortilla de maíz, cebolla morada, cilantro, salsa taquera roja y limón.

**FINGER \$9.440**  
Pollo crispy servido con salsa remolada, mix de lechuga, aguacate, cebolla morada, cilantro, salsa taquera roja y limón.

**AL PASTOR \$9.440**  
Cerdo adobado en chile chipotle cocinado con piña y cebolla, en tortilla de maíz, con salsa avocado ranch, aguacate, cebolla morada, cilantro, salsa taquera roja y limón.

**CAMARON PANKO \$9.440**  
Camarón apanado, ensalada de col, cebolla morada, salsa taquera roja, salsa de cilantro y limón. Servido en tortilla de maíz de betarraga.

**FISH \$9.440**  
Pescado tempurizado, ensalada de col con limoneta, cebolla morada, salsa taquera roja y salsa de cilantro. Servido en tortilla de maíz de betarraga.

**CHORIZO \$9.440**  
Chorizo a la plancha, mix de pimientos, cebolla morada, salsa de cilantro, cilantro, salsa taquera roja y limón. Servido en tortilla de maíz de betarraga.

**VEGGIE \$9.440**  
Champiñon tempurizado, mix de lechugas, mix de pimientos, cebolla morada, cilantro, salsa de cilantro, salsa taquera roja y limón. Servido en tortilla de maíz de betarraga.



"AL PASTOR"



# NUESTROS CLASICOS

## CHIMICHANGA \$10.990

Tortilla de trigo rellena de pollo, queso y jalapeños, acompañada de porotos negros, arroz, guacamole y crema ácida. Bañada en una salsa marinara, con queso gratinado y jalapeños.



CHIMICHANGA

## FETUCCINI TOSCANA \$11.490

Fetuccini artesanal en salsa blanca con camarones a la mantequilla, cebolla morada, tomate, mix de pimientos, queso parmesano y cilantro.

## POLLO MONTERREY \$10.990

Pechuga de pollo grillada, camarones a la mantequilla, vegetales, salsa blanca, queso parmesano y cilantro. Acompañado de papas nativas.

## RIBS \$17.840

Costilla ahumada bañada en salsa bbq, papas fritas y ensalada de col con aderezo de mostaza miel.

## RIBS & TENDERS \$20.990

Costilla ahumada bañada en salsa bbq, cubos de pollo rebozados, papas fritas y ensalada de col con aderezo de mostaza miel.

## BIFE MERO \$15.740

Bife de res servido sobre cebolla caramelizada, acompañado de papa asada rellena de queso, con mantequilla, crema ácida, tocino y cebollín.

BLUE CHEESE

# BURGERS

## MASTER \$9.490

Triple hamburguesa con queso cheddar y mozzarella, mermelada de jalapeños, salsa burger Tquila y mayonesa, en nuestro pan brioche, con dedos de mozzarella XL y papas fritas.

## TEXAS \$9.490

Hamburguesa, queso cheddar, mermelada de tocino/cebolla, aro de cebolla frito, salsa burger Tquila y salsa bbq en pan brioche, servida con papas fritas.

## BLUE CHEESE \$13.490

Hamburguesa, salsa blue cheese, pepinillo dill y mermelada de tocino, en pan brioche, servida con papas fritas.

## VEGGIE \$7.990

Hamburguesa vegetariana con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y mayonesa veggie, en pan brioche, servida con papas fritas.





“TORTA DE BIRRIA”

# NUESTROS SANDWICHES

## **TORTA DE BIRRIA XL \$13.490**

Pan bolillo relleno de carne en birria de res, aguacate, cebolla morada, cilantro y mayonesa chipotle, con su caldo de res... más de 500 grs!

## **POLLO FRY \$13.490**

Pollo crispy bañado en salsa cheddar, ensalada de col con aderezo de mostaza y miel, pepinillos y mayonesa chipotle, en pan brioche, servida con papas fritas.

# ENSALADAS Y MAS

## **CESAR POLLO \$9.990**

Mix de lechugas, pollo, queso parmesano, crutones horneados y aderezo cesar.

## **ENSALADA CAMARON \$11.540**

Mix de lechugas, camarones a la mantequilla, cebolla morada, mix de pimientos asados, slices de palta hass y salsa de cilantro.

## **SALMON PECAN \$15.490**

Mix de lechugas, salmón asado, nueces picantes, palmitos, aceitunas negras, mix de pimientos asados y salsa honey mustard.

## **WRAP CESAR POLLO \$9.965**

Tortilla de trigo rellena de ensalada cesar pollo sin crutones, servida con nachos y salsa avocado ranch.

## **CEVICHE DE SALMON \$9.990**

Salmón, camarones grillados, leche de tigre en chile amarillo, aguacate, maíz cancha, camote, mix de pimientos, cebolla morada y cilantro



“CEVICHE”

# BURRITOS

Tortilla de trigo rellena de arroz, porotos, queso, guacamole y pico de gallo.

**BIRRIA \$10.490**

**POLLO MACERADO \$10.490**

**PASTOR \$10.490**

**VEGGIE (CHOCLO CHAMPIÑON) \$10.490**



# QUESADILLAS

Tortilla de trigo rellena con queso, vegetales y la proteína que elijas.  
Acompañado de guacamole, pico de gallo y crema ácida.  
Opción veggie con choclo y champiñón.

.....  
**POLLO \$11.990 MIXTA \$12.490**

**CARNE \$13.490 VEGGIE \$11.890**  
.....

# MENU KIDS

**KID BURGER \$6.290**

Hamburguesa con queso cheddar en pan brioche y papas fritas.

**KID FINGER \$6.290**

Cubos de pollo frito, papas fritas y salsa honey.

**KID CHICKEN \$6.290**

Pechuga de pollo con papas fritas.





# CLASICOS DRINKS!

- PISCO SOUR \$5.490**
- DISARONNO SOUR \$6.990**
- APEROL \$7.490**
- RAMAZZOTTI \$7.490**
- CHAMBORD SPRITZ \$6.990**
- DAIQUIRI \$6.490**
- DAIQUIRI SABORES \$7.490**
- MOJITO \$6.990**
- MOJITO SABORES \$7.490**
- PIÑA COLADA \$6.490**
- CAIPIRIÑA \$5.990**
- CAIPIROSKA \$5.990**
- CLAVO OXIDADO \$5.990**

# CHELAS

- SOL \$4.490**
- KUNSTMANN TOROBAYO \$4.990**
- AUSTRAL LAGER \$4.990**
- KUNSTMANN LAGER \$4.990**
- HEINEKEN \$4.490**
- AUSTRAL CALAFATE \$4.990**



# SCHOPS

- HEINEKEN \$5.490**
- AUSTRAL CALAFATE \$6.990**
- KUNSTMANN TOROBAYO \$6.990**
- ROYAL \$4.990**
- CRISTAL \$4.590**
- MESTRA \$6.200**

**EXTRA MICHELADA \$1.500**  
**EXTRA CHELADA \$1.000**

# CHINGONES

NUESTROS HITS EN VERSION

XL

**LA MARCHA \$8.490**

Nuestra marchelita big.

**LA HABANA \$8.490**

El clásico mojito, pero más grande!

**LA MARGARETH \$8.490**

Receta exclusiva de nuestra margarita.

**SANGRIA \$13.490**

Jarra de vino tinto, amaretto, frutilla, manzana verde, naranja.



“DISFRUTA  
COME  
Y BEBE  
QUE LA VIDA  
ES BREVE”

# SIN ALCOHOL

**HEINEKEN 0.0 \$3.490**

**CRISTAL CERO \$3.490**

**MOJITO \$3.990**

**PIÑA COLADA \$3.990**

**JARRA DE JUGO \$3.990**

**LIMONADA TQUILA \$3.990**

**BEBIDA EN LATA \$2.490**

Pepsi, Pepsi zero, Crush, Crush zero

Ginger ale, Ginger ale zero

Seven Up, Tónica, Tónica zero

**FEVER TREE VARIEDADES \$3.490**

**SEGUN STOCK**

**RED BULL VARIEDADES \$3.990**



# DESTILADOS

## PISCOS

MISTRAL 35	\$5.490
MISTRAL NOBEL 40	\$6.490
MISTRAL GRAN NOBEL	\$6.990
MISTRAL NOBEL CRISTALINO	\$6.990
HORCON QUEMADO 35	\$5.990
HORCON QUEMADO 40	\$5.990
REPUBLICANO TRIPLE DESTILADO 40	\$6.990
REPUBLICANO AÑEJADO 40	\$6.990
ALTO DEL CARMEN 35	\$5.990
ALTO DEL CARMEN 40	\$6.990

## RON

RON HAVANA ANEJO ESPECIAL	\$5.990
RON HAVANA ANEJO RESERVA	\$6.490
RON HAVANA 7 ANOS	\$7.490
RON DIPLOMATICO MANTUANO	\$8.490
RON DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	\$14.490

## VODKA

SKYY	\$5.990
STOLICHNAYA GOLD	\$6.490
STOLICHNAYA ELIT	\$9.990
(CON FEVER TREE)	
GREY GOOSE	\$9.990
(CON FEVER TREE)	

## WHISKY

JACK DANIEL'S N7	\$7.850
JACK DANIEL'S HONEY	\$7.850
JACK DANIEL'S FIRE	\$7.850
JACK DANIEL'S APPLE	\$7.850
GENTLEMAN JACK	\$9.440
JOHNNIE WALKER NEGRO	\$7.850
GRANTS	\$6.290
BALLANTINE'S 12	\$7.350
WOODFORD RESERVE	\$7.990
GLENFIDDICH 15	\$12.990
TULLAMORE DEW	\$6.490
MONKEY SHOULDER	\$6.990

## TEQUILAS

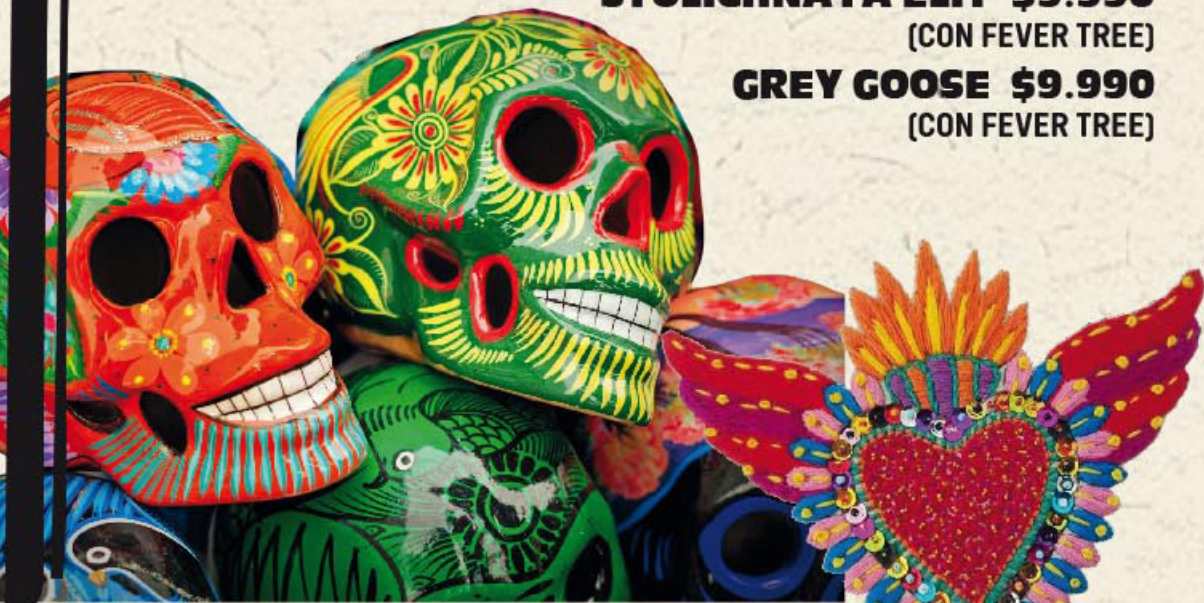
JIMADOR BLANCO	\$5.990
HERRADURA REPOSADO	\$6.990
HERRADURA AÑEJO	\$6.990
JIMADOR REPOSADO	\$6.490
HERRADURA ULTRA	\$7.990
DON JULIO BLANCO	\$8.990
DON JULIO REPOSADO	\$8.990
MEZCAL SE BUSCA	\$12.990

## GIN

HENDRICKS	\$8.990
(CON FEVER TREE)	
BULLDOG	\$8.990
(CON FEVER TREE)	

## LICORES

JAGERMEISTER	\$6.490
FERNET BRANCA	\$6.490
CAMPARI	\$5.990





# EVENTOS Y CUMPLEAÑOS

## BENEFICIOS PARA LOS CUMPLEAÑEROS

**6 A 10 PERSONAS**  
TROZO DE TORTA  
+ BOTELLA ESPUMANTE

**11 O MÁS PERSONAS**  
TROZO DE TORTA  
+ BOTELLA DE ESPUMANTE  
+ 2 TRAGOS DE REGALO

**15 O MÁS PERSONAS**  
TROZO DE TORTA  
+ BOTELLA DE ESPUMANTE  
+ 2 TRAGOS DE REGALO  
+ PICOTEO PARA CUMPLEAÑERO

**MENU EMPRESAS I CONTENIDO I ENTRETENCION**  
**DISEÑAMOS CONTIGO LO QUE NECESITES PARA TU EVENTO**

**RESERVAS@TQUILA.CL**



Válido durante el mes de tu cumpleaños con previa reserva. Para hacer uso del beneficio deben estar todos los invitados de la reserva.

# **NUESTRAS CANTINAS**

**MALL PLAZA VESPUCIO**  
.....

**MALL PLAZA EGAÑA**  
.....

**MALL PLAZA NORTE**  
.....

**MALL BARRIO INDEPENDENCIA**  
.....

**MALL PLAZA ANTOFAGASTA**  
.....

**PARQUE ANGAMOS ANTOFAGASTA**  
.....

**AEROPUERTO CARRIEL SUR CONCEPCION**

**@TQUILACHILE**

**WWW.TQUILA.CL**

**RESERVAS@TQUILA.CL**