



• LORENZA •

BISTRO



GASTRONOMÍA DE AUTOR

PARA COMENZAR

- | | |
|----|--|
| 1 | Trilogía \$15.900
Ceviche del día, Pulpo al Olivo, Crudo de Res. |
| 2 | Tabla Bistró \$14.900
Crocantes camarones apanados, Empanadas, Mozzarella Sticks, papas caseras fritas trufadas y aceitunas mediterráneas al Olio. |
| 3 | ITALY \$16.900
Lo mejor de Italia en la mesa: Prosciutto Crudo, Salame Picante, Pecorino Romano, Fior de Latte, Fondo de Alcachofa y tomates deshidratados al Olio, aceitunas mediterráneas. |
| 4 | Esferas de Jaiba \$11.900
Jaiba, Queso crema, Bisquet y Cilantro, todo apanado en Panko. |
| 5 | Brochetas Mar y Tierra \$13.900
Lomo liso ahumado, marinadas en chimichurri y camarones al ajillo en mantequilla al eneldo. |
| 6 | Ostiones Gratinados \$14.900
Tiernos ostiones y camarones horneados y gratinado en crema de queso y ciboulette. |
| 7 | Mollejas \$11.900
Crocantes, en chimichurri, acompañadas de vegetales y puré de berenjenas asadas. |
| 8 | Carpaccio de res \$10.900
Finas láminas de res cubiertas de queso parmesano, alcaparras y dressing cítrico. |
| 9 | Tártaro de Res \$11.900
Carne de res aliñada al estilo Lorenza, cubierta de crema ácida, acompañado de tostón de pan de nuez. |
| 10 | Camembert \$10.900
Apanado y muy cremoso con mermelada de tomates y ají verde-mango. |

PRINCIPALES

Carnes

- | | |
|----|--|
| 11 | FANTASY Tomahawk 600 grs. (Compartir) \$28.900
Costeleta de lomo vetado, cubierto de mantequilla en hierbas aromáticas, acompañado de papas fritas artesanales y vegetales asados.
*Punto de cocción sugerido MEDIO |
| 12 | Filete Ahumado \$15.900
Corte de 250grs en mantequilla de almendras, risotto frito de albahaca y tomate. |
| 13 | Cordero (Patagonia) \$14.900
Chuletitas de cordero corte Saratoga acompañado de puré de camote ahumado y salsa de arándanos. |
| 14 | *Punto de cocción sugerido A PUNTO
Asado de Tira (Angus) \$14.900 |
| 15 | Braseado durante 20 hrs en carmenere y acompañado de risotto de queso.
Entraña \$17.900
Corte de 200grs acompañada de mix de papas sureñas y trío de pimientos. |

Pescados y Mariscos

- | | |
|----|--|
| 15 | Locos \$13.900
Tiernos Locos del Sur de Chile. |
| 17 | Atún \$13.900
Sellado, acompañado de puré de arvejas y salsa de camarones. |
| 18 | Merluza o Salmón \$12.900
A la mantequilla con fresco mix de hojas, palta, pepino, tomate cherry y manzana verde. |
| 19 | Pulpo del Norte Grillado \$13.900
Tierno y a la plancha, con chimichurri, acompañado con cremoso de quinoa y trilogía de pimentones. |
| 20 | Ceviche Lorenza \$10.900
Salmón marinado en leche de tigre, con camarones, cebolla morada y cilantro. |

Street Food

- | | |
|----|---|
| 21 | Sandwich de Mechada (150grs) \$7.900
Carne de res desmechada, en cocción lenta con queso mantecoso, champiñones salteados en mantequilla, cebolla estofada y lactonesa. |
|----|---|

Opciones de acompañamientos

- | | |
|---|----------------|
| 22 Papas fritas de la casa | \$3.900 |
| De 250 grs crocantes y aromatizadas con aceite de trufas. | |
| 23 Ensalada mixta | \$3.900 |
| Mix de hojas, palta, pepino, tomate cherry y manzana verde. | |
| 24 Vegetales asados | \$3.900 |
| Berenjenas, pimentones, papines, zucchini, tomatines, espárragos. | |

Pastas y Risottos

- | | |
|--|-----------------|
| 25 Risotto Hongos | \$12.900 |
| Cremoso risotto con champiñón paris, callampa hidratada y champiñon ostra. | |
| 26 Risotto Mariscos | \$12.900 |
| Delicioso risotto con camarones ecuatorianos, ostiones, calamares en anillo, salmón y pulpo. | |
| 27 Risotto del campo | \$11.900 |
| Fresco risotto con queso de cabra, tomate y albahaca. | |
| 28 Sorrentinos de Centolla | \$14.900 |
| Rellenos de centolla de magallanes, con queso crema, cebollín, cilantro y salsa de queso. | |
| 29 Raviolos de mechada en pesto | \$11.900 |
| Rellenos de vacuno en cocción lenta, cebolla estofada, queso crema, salsa de carmenere y nueces. | |
| 30 Gnocchi 3 Quesos | \$12.900 |
| Cubiertos en salsa de queso azul, gruyere, parmesano y aromatizado con aceite de trufas. | |

Ensaladas

- | | |
|--|----------------|
| 31 Ensalada Fresca Tentazione | \$7.900 |
| Mix de Hojas verdes(Lechuga y Rúcula), Prosciutto , Fior de Latte, Tomate Cherry y un exquisito dressing en base a Aceite de oliva, aceto balsámico, mostaza y miel. | |
| 32 Antipasto Caprese | \$7.900 |
| Prosciutto Crudo, tomate Cherry, albahaca, y Fior de Latte, todo sobre una cama de mix verde y acompañado solo con aceite de Oliva extra virgen Casa Rinaldi | |
| 33 Ensalada Venezia | \$7.900 |
| Mix de Hojas Verdes (Lechuga y Rúcula), Tomate Deshidratado, Grana Padano y un exquisito dressing en base a Aceite de oliva, aceto balsámico, mostaza y miel. | |
| 34 Carciofo | \$7.900 |
| Prosciutto Crudo, tomate Cherry, Fior de Latte y corazones de alcachofa al olivo, todo sobre una cama de mix verde (Lechuga y Rúcula) y acompañado solo con aceite de Oliva extra virgen Casa Rinaldi. | |

** Solicita tus opciones de aderezo semidulce, dulce o salada.*

Postres

- | | |
|---|----------------|
| 35 Volcán de chocolate | \$5.500 |
| Cremoso y clásico postre tibio de chocolate, con centro fundido, acompañado de helado de pisco sour. | |
| 36 Creme brulle | \$5.500 |
| Sabroso con sabor a naranjas y cardamomo. | |
| 37 Macarones | \$5.500 |
| Jardín de macarones clásicos. | |
| 38 Helados artesanales | \$5.500 |
| Cremosos y sabrosos helados de paleta de chocolate bitter y praliné de nueces, acompañado de dos quenelles de sabores a elección. | |

Todos los postres están elaborados por nuestras pasteleras.

BEBIDAS

1	Bebidas (Pepsi, Coca Cola, Sprite, Canada Dry)	\$2.200
2	J. Gasco	\$2.500
3	Fever Tree	\$2.500
4	Thomas Henry Tonic Light (Slim) 200cc	\$2.900
5	Thomas Henry Cherry Blossom Tonic 200cc	\$2.900
6	Redbull (Energy Drink, Sugar Free y Editions Yellow & Summer)	\$2.900

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)	\$4.900
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	Antiyanca (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
3	Cerveza Erdinger 330 cc	\$3.500



COCTELERÍA DE AUTOR

Grado de dulzor

- | | | | |
|----|---|-------|---------|
| 1 | Lorenza
Gin Tanqueray, espumante brut, syrup de manzana y jugo de limón. | ●●●●○ | \$5.900 |
| 2 | Levres Rouge
Reducción de vino Carmenere en murtilla, maqui, Campari y cascara de naranja, ron Pampero Selección, soda artesanal de cítricos y piñas caramelizadas en canela. | ●●●●● | \$6.500 |
| 3 | Flores
Gin Tanqueray, agua de pepino, syrup de violetas, aquafaba de flores, licor de marrasquino y Ginger Ale Light. | ●●●●○ | \$5.900 |
| 4 | Costa Azul
Gin Tanqueray, syrup de sauco y vainilla, digestivo araucano, bitter de berries, jugo de limón con nido de hielo en frutos rojos. | ●●●●○ | \$6.500 |
| 5 | Martina
Gin Tanqueray, spicy syrup, Chartreuse amarillo, licor marrasquino, Vermut Rosso y extracto de goji. | ●●○○○ | \$5.900 |
| 6 | El Guapo
Vodka Absolut, Coulis de zapallo y nuez moscada, papaya, cerveza lager, espuma de jengibre y jugo limón. | ●●●○○ | \$6.500 |
| 7 | Amante oriental
Beefeater Pink, Ramazzotti, puré de maracuya, jugo de limón y pomelo. | ●●●●○ | \$6.500 |
| 8 | Rosarina Mandarina
Vodka, jarabe de mandarina, limón y espumante. | ●●○○○ | \$6.500 |
| 9 | Merecido relajo
Alto del Carmen transparente reservado, jarabe de plátano, limón, Chartreuse verde, vino sauvignon blanc, albúmina. | ●●○○○ | \$7.500 |
| 10 | Shake N°41
Havana 7 años, jarabe de jengibre, cardamomo, semilla de cilantro, jugo de naranja. | ●●●○○ | \$6.500 |
| 11 | P.A.F.
Gin Bombay, jerez, jarabe de pimentón y maní, jugo de limón, agua tónica. | ●●●○○ | \$6.500 |
| 12 | Otoño eterno
Pisco Mistral Nobel, jarabe de té de mango 1883, cold brew, espumante brut, albúmina. | ●●●●○ | \$6.500 |
| 13 | Lágrima de Frida
Tequila Patrón blanco, licor de pimienta dram, gazpacho de tomate, cocci americano, jarabe de jazmín, jugo de limón. | ●●○○○ | \$6.500 |
| 14 | Aromalma
Bacardi 8 años, jarabe de mandarina, horchata de almendras, curry suave, aceite de sésamo | ●●●○○ | \$6.500 |
| 15 | Igual Pascual
Alto del Carmen añejo reservado, Jarabe de pistacho, jugo de pomelo, jugo de limón | ●●●○○ | \$6.500 |

SIN ALCOHOL

- | | | | |
|---|--|-------|---------|
| 1 | Du Jardín
Frambuesa, té verde de jazmín, syrup de granada, cilantro y arándanos. | | \$4.900 |
| 2 | Rosales
Yogurth natural, Jarabe de rosas, Té masara, agua de coco. | | \$4.900 |
| 3 | Lady
Infusión de naranja, jarabe de jengibre, mango, zanahoria | ●●●○○ | \$4.900 |





COCTELERÍA CLÁSICA

Grado de dulzor

1	<i>Pisco Sour (Clásico/ Premium)</i>	●●●○○	\$4.500/\$5.400
2	<i>Pisco Sour Catedral (Clásico/ Premium)</i>	●●●○○	\$6.900/\$7.900
3	<i>Pisco Sour Sabores</i>	●●●○○	\$4.900
4	<i>Margarita</i>	●●●○○	\$5.900
5	<i>Aperol Spritz</i>	●●○○○	\$5.800
6	<i>Aviation</i>	●●○○○	\$6.400
7	<i>Black velvet</i>	●○○○○	\$5.900
8	<i>Bloody Mary</i>	○○○○○	\$6.500
9	<i>Boulevardier</i>	●●○○○	\$5.900
10	<i>Bramble</i>	●●●○○	\$6.500
11	<i>Caipirinha</i>	●●●○○	\$5.400
12	<i>Cosmopolitan</i>	●●●○○	\$5.400
13	<i>Daiquiri</i>	●●●○○	\$5.400
14	<i>Dry Martini</i>	○○○○○	\$5.900
15	<i>Espresso Martini</i>	●●●○○	\$5.900
16	<i>Godfather</i>	●●●○○	\$6.500
17	<i>Hanky Panky</i>	●●○○○	\$5.900
18	<i>Johnnie Ginger</i>	●●●○○	\$5.900
19	<i>Manhattan</i>	●○○○○	\$5.900
20	<i>Mojito</i>	●●●○○	\$5.400
21	<i>Negroni</i>	●○○○○	\$5.900
22	<i>Old Fashioned</i>	●●○○○	\$6.500
23	<i>Penicilin</i>	●●○○○	\$6.500
24	<i>Ramazotti Rosato</i>	●●●○○	\$6.000
25	<i>Ramazotti Spritz</i>	●●●○○	\$6.000
26	<i>Rusty Nail</i>	●●○○○	\$6.400
27	<i>Saint Germain Spritz</i>	●●●○○	\$6.900
28	<i>Le Grand Fizz (Grey Goose Original, St Germain, Jugo de Limón y agua con gas)</i>	●●○○○	\$6.900
29	<i>Villa Cardea Spritz</i>	●●○○○	\$5.200

LOW FAT

1	<i>Non Blame</i> Espumante, Syrup sin azúcar, vodka de Piña y Limón.	●●●○○	\$5.900
2	<i>Primavera</i> Espumante brut, puré de mango, jugo de pomelo, Gin Beefeater, jarabe de jengibre y romero.	●●●○○	\$5.900

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>Sky 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
26	<i>Feroz (independiente)</i>	\$6.500
27	<i>Sicario (Independiente)</i>	\$6.500
28	<i>Heymanns London dry y OLD Tom(CHI)</i>	\$6.500
29	<i>Citadelle</i>	\$8.900
30	<i>Courumm</i>	\$10.900

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

PISCO

1	<i>Mistral 35°</i>	\$4.900
2	<i>Mistral 35° + Redbull</i>	\$6.500
3	<i>Mistral 40°</i>	\$5.400
4	<i>Mistral Nobel</i>	\$5.900
5	<i>Mistral Gran Nobel</i>	\$8.900
6	<i>Mistral Nobel D.O</i>	\$6.400
7	<i>Alto del Carmen 35°</i>	\$4.900
8	<i>Alto Doble Destilado Transparente</i>	\$5.900
9	<i>Alto TEOM</i>	\$6.900
10	<i>Pisco Bauza Reservado 40° C/E 750 ML</i>	\$5.400
11	<i>1733 35°</i>	\$4.900
12	<i>1733 40°</i>	\$5.400
13	<i>Mal Paso 35°</i>	\$4.900
14	<i>Mal Paso 40°</i>	\$5.400
15	<i>Mal Paso 40° Icono</i>	\$6.900
16	<i>Control C</i>	\$5.400
17	<i>El Gobernador</i>	\$5.900
18	<i>Jean Baptiste</i>	\$6.400
19	<i>Kappa</i>	\$7.900
20	<i>Espiritu de Los Andes</i>	\$6.500
21	<i>Waqar</i>	\$6.900
22	<i>Las Aldabas by Portón (Premium Peruano)</i>	\$7.900
23	<i>Mulet 40 Años, Valle del Huasco</i>	\$4.900
24	<i>Sagrado Corazón 35° Especial, Valle del Elqui</i>	\$4.900
25	<i>Sagrado Corazón 40° Reservado, Valle del Elqui</i>	\$5.500
26	<i>Black Heron(Pisco Ahumado)</i>	\$6.500
27	<i>Montefraile Envejecido 40°</i>	\$6.000
28	<i>Montefraile Transparente 40°</i>	\$6.000
29	<i>Montefraile 37,5°</i>	\$5.500

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 6 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
18	Plantation Pineapple	\$8.900
19	Plantation 5 años	\$7.900
20	Plantation Dark RUM	\$7.900
21	Kraken Dark RUM	\$6.500
22	Pacto Navío	\$9.900



CARTA DE VINOS

VINOS POR COPA

1	Cordillera, Viña Miguel Torres, Osorno	Sauvignon Blanc	\$4.500
2	Amayna, Leyda	Chardonnay	\$4.500
3	Étnico, Viñedos Emiliana, Colchagua	Pinot Noir	\$4.500
4	Marqués de Casa Concha, Peumo	Carmenere	\$4.500
5	Concha y Toro	Late Harvest	\$4.500
6	El Canelo, Viña Leyda, Valle de Leyda	Syrah	\$4.500
7	Escudo de Familia, Casa Real, Viña Santa Rita, Valle de Maipo	Cabernet Sauvignon	\$4.500
8	Marqués de Casa Concha, Viña Concha y Toro, Valle del Maule	Pinot Noir	\$4.500

ESPUMANTE POR COPA

1	Amaranta Brut, Chile	\$4.500
2	Viñamar Brut, Chile	\$4.500
3	Ricadonna Asti, Italia	\$5.900
4	Ricadonna, Prosecco, Italia	\$5.900
5	Chandon Brut, Argentina	\$5.900
6	Myla Extra Brut	\$4.600
7	Myla Rose	\$4.600

ICONOS

1	Don Melchor, Viña Concha y Toro, Valle de Cachapoal, Peumo	Carmenere	\$160.000
2	EPU, Viña Almaviva, Puente Alto	CS/CA/CF/ME	\$70.000
3	Triangle, Crazy Wines, Cauquenes, Carignan	Carignan	\$90.000
4	La Piu Belle, Viña VIK, Millahue, Carignan	CA/CF/ME/SY	\$55.000
5	Caballo Loco, Gran Cru, Viña Santa Rita, Valle de Maipo	CS/CF	\$45.000
6	Triple C, Viña Santa Rita, Valle del Maipo	Carmenere	\$45.000

PINOT NOIR

1	Gran Reserva, Viña Calyptra, Valle de Cachapoal	\$21.000
2	Lomas del Valle, Viña Loma Larga, Casa Blanca	\$18.000
3	Étnico, Reserva, Viñedos Emiliana, Colchagua	\$15.000
4	Las Brisas, Viña Leyda, Valle de Leyda	\$16.000
5	Marques de Casa Concha Viña Concha y Toro, Valle de Limar	\$22.000

CARMENERE

1	Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$24.000
2	Koyle Royal Carmenere, Valle De Alto Colchagua	\$26.000
3	Cuvee Alexander, Casa Lapostolle, Colchagua	\$28.000
4	Gran Terroir de los Andes, Los Lingues, Viña Casa Silva, Colchagua	\$22.000
5	Cuatro Lustrós, Viña Carmen, Colchagua	\$18.000
6	Marqués de Casa Concha, Viña Concha y Toro, Maipo	\$22.000
7	Castillo de Molina, Viña San Pedro, Maule	\$16.000
8	Von Siebenthal Gran Reserva, Aconcagua	\$23.500
9	Bouchon Block Series Carmenere, Maule	\$18.000
10	Gran Reserva, Viña Tarapacá, Valle del Maipo	\$18.000
11	Gran Series Riveras, Viña Concha y toro, Valle de Cachapoal, Maule	\$18.000
12	Gran Reserva, Viña Los Vascos, Valle de Colchagua	\$32.000
13	Puralma, Valle de Cachapoal, Peumo	\$17.000
14	Presumido, Casa Bauza, Valle del Maipo	\$32.000
15	Max Reserva, Viña Errzauriz, Valle del Aconcagua	\$18.000

MERLOT

1	Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$24.000
2	Cuvee Alexander, Casa Lapostolle, Colchagua	\$28.000
3	Marqués de Casa Concha, Viña Concha y Toro, Maule	\$22.000
4	Castillo de Molina, Viña San Pedro, Rapel	\$16.000
5	Lomas del Valle, Viña Loma Larga, Valle de Casa Blanca	\$18.000
6	Étnico Reserva, Viñedos Emiliana, Valle de Colchagua	\$15.000

MALBEC

1	Pionner, Finca La Celia, Mendoza	\$16.000
2	Los Intocables, Finca Las Moras, Mendoza	\$24.000
3	Golden Reserve, Viña Trivento, Mendoza	\$25.000

CABERNET SAUVIGNON

1	Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$24.000
2	Pura Fe, Viña Antiyal, Maipo	\$22.000
3	Peñalolén, Viña Peñalolen, Maipo	\$24.000
4	Singular, Viña Las Mercedes, Maipo	\$18.000
5	Casa Real, Escudo de Familia, Viña Santa Rita, Maipo	\$21.000
6	Apaltagua Envero Gran Reserva, Valle de Curicó	\$18.000
7	Marqués de Casa Concha, Maipo	\$22.000
8	Viña Perez Cruz, Valle del Maipo	\$19.000
9	Reserva, Viña Los Vascos, Valle de Colchagua	\$17.000
10	Carmen Vintage, Viña Carmen, Valle del Maipo	\$18.000

ENSAMBLAJES

1	Sideral, Viña San Pedro, Cachapoal	CS/CA/SY/PV/PF	\$38.000
2	Parcela 7, Viña Von Siebenthal, Aconcagua	CS/PV/CF/ME	\$24.000
3	Flaherty, Aconcagua	SY/CS/TE	\$25.000
4	Inédito, Viña Calyptra, Cachapoal	CS/M/SY	\$28.000
5	Anka, Viña Pargua, Maipo	CS/CF/CA/SY/ME/PV	\$28.000
6	Étnico, Reserva, Viñedos Emiliana, Cachapoal	GAR/SY	\$17.000
7	Grus, Viñedos de Alcohuaz, Valle del Elqui	SY/GAR/PS/PV	\$32.000
8	Gran Devoción, Viña Maipo, Valle del Maule	CS/SY	\$24.000

OTROS TINTOS

1	Vivendo, Viña Calyptra, Cachapoal	Rose CS/SY	\$16.000
2	La Causa, Itata	Cinsault	\$24.000
3	Zorrito Salvaje, Viña Villalobos, Itata	País/Cinsault	\$22.000

SAUVIGNON BLANC

1	Terruño, Marqués Casa Concha, Casablanca	\$33.000
2	Single Vineyard, Garuma, Viña Leyda	\$16.000
3	Max Reserva Errazuriz, Viña Errazuriz, Aconcagua	\$18.000
4	Outer limits, Viña Montes, Zapallar	\$21.000
5	Cool Coast, Viña Casa Silva, Paredones	\$22.000
6	Koyle Costa Cuarzo Paredones, Valle De Colchagua	\$24.000
7	Cordillera, Viña Miguel Torres, Osorno	\$25.000

CHARDONNAY

1	Single Vineyard, Fallaris Hill, Viña Leyda	\$16.000
2	Amayna, Leyda	\$24.000
3	Cordillera, Viña Miguel Torres, Limarí	\$24.000
4	Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal	\$21.000
5	Corralillo, Viña Matetic, San Antonio	\$18.000
6	Reserva, Viña Los Vascos, Valle de Colchagua	\$20.000
7	Marques de Casa Concha Viña Concha y Toro, Valle de Limarí	\$18.000

OTROS BLANCOS

1	Cool Coast, Viña Casa Silva, Colchagua	Sauvignon Gris	\$24.000
2	Aresti Trisquel, Curicó	Gewztraminer	\$14.900
3	Viña Tres Monos, Valle de Itata	Moscatel, Torrontel	\$18.000
4	Viña Concha y Toro	Late Harvest	\$10.900

ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

1	LORENZA EXPERIENCE Moëte & 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	\$21.900
8	Leyda, Espumante Extra Brut, Chile	Espumante	\$21.900
9	Viñamar, Brut, Casablanca	Espumante	\$16.900
10	Hera, Viña Calyptra, Cachapoal	Espumante	\$21.900
11	Martini Asti Collezione Speciale	Asti	\$19.900
12	Casillero del Diablo Devil's Brut	Espumante	\$17.900
13	Estelado Rose, Brut Rose, Miguel Torres, Pais	Espumante	\$23.900
14	Schwaderer, Brut Rose	Espumante	\$23.900
15	Schwaderer, Brut Pais, Blanc de Noir Pais	Espumante	\$23.900
16	Gala, Casa Bauza, Brut	Espumante	\$29.900
17	Caballo Loco, Brut Nature	Espumante	\$29.900
18	Vardon Kennet Esplendor, Brut	Espumante	\$39.900
19	Myla Rose	Espumante	\$18.900
20	Myla ExtraBrut	Espumante	\$18.900

SYRAH

1	Cool Coast, Viña Casa Silva, Paredones	\$24.900
2	Single Vineyard, El Canelo, Viña Leyda, Leyda	\$15.900
3	Castillo de Molina, Maule	\$15.900
4	Gran Reserva, Viña Carmen, Malpo	\$15.900
5	Cordillera, Viña Miguel Torres, Valle del Elqui	\$23.900
6	Escudo de Familia, Casa Real, Viña Santa Rita, Valle del Limarí	\$20.900



JOHNNIE WALKER.
KEEP WALKING.

CARTA RESERVE

	Grado de dulzor	
<i>Noche de San Juan</i>	●●●○○	\$7.900
Johnnie Walker Gold, Johnnie Walker Black, arrope casero de higos, aceto balsámico, bitter de aceitunas y cáscara de naranja frita.		
<i>Katrina</i>	●●●●○	\$7.500
Sirup de rosas y orquídeas, tequila don julio blanco, jugo de limón, tinta de calamar, albumina, tierra de jengibre y tepache de piña.		
<i>Genie in the bottle</i>	●●●●○	\$8.500
Vodka Ciroc, licor de Saint Germain, reducción de peras al vino blanco, mix cítricos, Vermut blanco, Hidrolato de peras		
<i>Aquavita</i>	●●○○○	\$8.500
Gin Tanqueray 10, coulis de pimentón asado, tabasco smoked, Cinzano blanco, mix cítrico, jarabe simple, Campari, Ángelus Cardenal Mendoza		
<i>Tierra Santa</i>	●○○○○	\$8.500
Johnnie Walker Gold label, Vermut Rosso, almíbar de palo santo, infusión de palo santo y manzana verde, jugo de pomelo		