

Sweet & Sour

POOLSIDE

SPRITZ BIANCO

Vodka, licor de flores de sauco jugo fresco de manzana verde, albahaca y espumante brut

SPRITZ COMO EN ITALIA

La hora del vermouth en su máxima expresión; Aperol, espumante Riccadonna Prosecco

CYNAR JULEP

Aperitivo de alcachofas Cynar, jugo de pomelo rosado recién exprimido, hojas de menta machacadas tipo Mojito y jarabe de caramelo

 **6900**

GASTRO

RED SNAPPER

Gin Hendricks, jugo de tomate y pepino fresco estilo gazpacho, frambuesas naturales, condimentos de Bloody Mary y gotas de Tabasco

ROSEMARY

Tan simple como delicioso, Stolichnaya, jugo fresco de pomelo rosado, romero

GARIBALDI

Campari, jugo de naranja exprimido en el momento que lo pida y brocheta capresse para decorar

 **6900**

Sweet & Sour

UNUSUAL LADY

Gin Hendricks, lámina ultra fina de pepino, finas hierbas, triple sec artesanal, perfume especial

SOUR APPLE MARTINI

Vodka Stolichnaya, jugo fresco de manzana verde, polvo deshidratado de manzana

MARGARITA DE OAXACA

Tequila El Jimador blanco, mezcal, tomate cherry, tallos de cilantro, sal de Cáhuil, lima y jalapeño

WHISKY SOUR

Jack Daniels Old N°7, Bitter aromático de la casa

SOUR PERUANO

Pisco peruano Viñas de Oro puro y touch de mosto verde batido al estilo peruano

 **6900**

UN VUELO POR LA CORDILLERA

Prueba los destilados más representativos de Chile, Perú y Bolivia con una degustación de tres destilados y tres Sours

 **9900**

Sweet & Sour

TIKI

CAFÉ DEL MAR TIKI

Mix de rones, jugos de mango, maracuyá y naranja, jarabe Tiki de especias Falernum, bitters, Flor de Caña 12 años

BAHAMA MAMA

Mix de rones, jugos de piña y naranja extraídos en el momento, crema de coco, ron infusionado con bananas maduras

MAI TAI

Horchata artesanal de arroz y almendras, jugo fresco de limón, Flor de Caña 12 años, mix de rones y súper decoración Tiki

 **6900**

TWIST

APPLE FASHIONED

Glenfiddich 12 Single Malt, manzana verde, jerez fino y mix de frutos secos; todo infusionado en Sous Vide por 4 horas a 45°C

XOCOLAT & VANILLA NEGRONI

Receta clásica de 1919 con Campari, vermouth, gin London dry, macerada en nibs de cacao y ramita natural de vainilla

NESPRESSO MARTINI

Sky Vodka, jarabe dulce y variedad de café Nespresso a elección.

 **6900**

Sweet & Sour

GIN

HENDRICKS	7.900
HENDRICKS SUMMER SOLSTICE	7.900
BULLDOG	6.900
BOMBAY SAPPHIRE	5.900
CARPINTERO NEGRO	5.900
GIN DEL DÍA	6.500

En nuestro "bar lab" creamos todos los días un gin distinto en nuestro termocirculador. Consulta, pruébalo y cuéntanos que perfil te gustaría que fuera nuestra próxima creación

TÓNICAS PREMIUM

FENTIMANS TÓNICA	2.600
FENTIMANS SABORES	2.600
(Tónica Light, Ginger Ale, Rose Lemonade, Valencian Orange, Ginger Beer)	
OTRAS TÓNICAS PREMIUM	2.200

PISCO

TRANSPARENTES

KAPPA 42.5°	7.900
REPUBLICANO TRANSPARENTE. 40°	4.500

CON MADERA

REPUBLICANO RESERVADO 40°	4.900
CHAÑARAL DE CARÉN 46°	6.900
MALPASO 40°	4.900
LAPOSTOLLE XO 40°	6.900

OTROS

VIÑAS DE ORO MOSTOS VERDES	7.900
VIÑAS DE ORO PUROS	6.900
GRAN CRUZ	5.900
SINGANI 63	5.900

VODKA

SKYY	5.900
STOLICHNAYA GLUTENFREE	5.900
GREY GOOSE	7.900

Sweet & Sour

RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	6.900
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	7.900
BAYOU SPICED	5.900
BACARDÍ 10 AÑOS	7.900

MÉXICO

JIMADOR BLANCO O REPOSADO	4.900
HERRADURA ULTRA	6.900

TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD N°7	6.500
JACK DANIEL'S APPLE, HONEY, FIRE	6.500
GENTLEMAN JACK	7.900
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	8.900

BOURBON

WOODFORD RESERVE	8.900
WILD TURKEY 101	6.900
MAKERS MARK	7.900

SCOTCH

GRANT'S ALE CASK.	5.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6.900
CHIVAS REGAL	6.900
DEWARS 12 AÑOS	5.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 Y.O.	7.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT 15 Y.O.	8.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT 18 Y.O.	11.900
TULLAMORE DEW (IRLANDA)	6.900

VERMOUTHS Y BITTERS

CAMPARI	5.900
CINZANO 1757	5.900
MARTINI RUBINO	5.900
VERMOUTH LA FUERZA	5.900
FERNET BRANCA	5.900

Sweet & Sour

VINOS Y ESPUMANTES

CABERNET SAUVIGNON

UNDURRAGA T.H ALTO MAIPO GRAN RESERVA	21.900
ERRAZURIZ MAX GRAN RESERVA	18.900
ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE GRAN RESERVA (COPA)	4.900

CARMENERE

TORO DE PIEDRA RESERVA	20.900
ERRAZURIZ MAX RESERVA GRAN RESERVA	18.900
UNDURRAGA T.H PEUMO GRAN RESERVA (COPA)	4.900

ENSAMBLAJES

ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE BLEND GRAN RESERVA	18.900
UNDURRAGA SIBARIS SYRAH/CARIGNAN/GRENACHE	16.900

OTRAS CEPAS TINTAS

CARIGNAN UNDURRAGA T.H MAULE G. RESERVA	21.900
MALBEC LUIGI BOSCA RESERVA	20.900
MERLOT CALITERRA RESERVA	18.900
SYRAH ERRAZURIZ ACONCAGUA COSTA GRAN RESERVA	22.900
PINOT NOIR CASA MARIN CARTAGENA GRAN RESERVA	21.900

CHARDONNAY

GARCÉS SILVA AMAYNA RESERVA	19.900
ARBOLEDA GRAN RESERVA (COPA)	4.900

SAUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE RESERVA RESERVA	18.900
CASA MARIN CARTAGENA GRAN RESERVA (COPA)	4.900

OTRAS CEPAS BLANCAS

RIESLING CASA MARIN CARTAGENA	21.900
LATE HARVEST MORANDE RESERVA	15.900

ESPUMANTES

RICCADONNA PROSECCO	18.900
RICCADONNA MOSCATO ROSE	18.900
UNDURRAGA BRUT ROYAL	15.900
CODORNIU BRUT	20.900

Sweet & Sour

COCKTAILS SIN ALCOHOL

BANANA COLADA

Plátano maduro y piña recién cortada combinados con crema de coco en un frozen perfecto

RED SNAPPER

Jugo de tomate natural y pepino fresco estilo gazpacho, frambuesas frescas, condimentos de Bloody Mary, sal de la casa

CYNAR JULEP

Aperitivo de alcachofas Cynar sin alcohol elaborado en nuestro "bar lab", jugo de pomelo rosado recién exprimido, hojas de menta machacadas tipo Mojito y azúcar rubia.

 **4900**

CERVEZAS

GROLSCH 330	3.900
GROLSCH 450	4.900
CARLSBERG	4.200
BLANC	4.400

AGUA

ANDES MOUNTAIN 250 CC	3.200
-----------------------	-------

CAFETERIA

ESPRESSO	2.400
AMERICANO	2.600
CAPUCCHINO	2.600
MACCHIATO	2.800
	2.600

Sweet & Sour

ENTRADAS

JIBIA Y ULTE

Tartar de Jibia en caldo láctico de mar, manzana, Ulte y apio con notas cítricas, aderezado con esencia de pino y St. Germain - 8.900

LOCOS SOUR

Láminas de Loco sobre crème brulee de palta, cremoso de quínoa negra, espuma de Sour y carbón vegetal - 10.900

TARTARO DE RES

Angus aderezado con encurtidos, yema curada y emulsión de higos con Vermouth - 10.900

VEGGIE

Ceviche de palta sazonado en leche de tigre de betarraga, papa olluco, pepino; ají, quínoa negra y papel de cúrcuma - 8.900

PESCA

Lámina de pescado fresco del día, puré de frijol negro, emulsión de chancaca, cochayuyo y balsámico, semillas de mostaza - 9.900



Sweet & Sour

COMPARTIR

TARTA

Tartaleta agridulce de jabalí, ciruelas y texturas de betarraga - 6.900

PALETA

Queso de Cabra flameado junto a madera de palto, embebido en miel multiflora acompañado con quínoa inflada - 6.900

ISLA

Barraganete macerado en ron, apanado en panko, acompañado de salsa de piñas cocinadas con merkén, ron y azúcar rubia - 5.900

CROQUETA

Croquetas de quínoa negra con mote y papa, rellenas de queso de cabra, junto a una salsa bechamel de ají amarillo - 6.900

FONDOS

ROBALO

Filete de Robalo cocinado a baja temperatura, terciopelo de coliflor, emulsión de limón picante, arvejas y cebollas quemadas - 11.900

FILETE DE ANGUS

Angus grillado, texturas de setas y pera grillada - 12.900

BACALAO

Bacalao cocinado en mantequilla de tomillo, puré de zanahoria, cebolla quemada, zucchini y mermelada de zanahoria y cardamomo - 11.900

CALABAZA

Crema de calabazas con toques ahumados, papa rellena con algas, tomate cherry y mango - 10.900



Sweet & Sour

POSTRES

FLORAL

Mousse de polen silvestre, bizcocho de miel multiflora embebido en Bourbon, mermelada de zanahoria y merengue tostado - 5.900

PALTA

Sandwich helado de palta, bizcocho de chocolate amargo, polvo de avellanas y palto, gel de limón y terciopelo de menta - 5.900

TOCINO

Ganache de chocolate al 70% con chips de tocino, cristal de avellana chilena, láminas de frutillas y gel de lavanda con sal de mar - 5.900

COCHAYUYO

Crema helada de membrillo, cochayuyos confitados, dulce de caquis, manjar de albédo de naranja y polvo de cochayuyo - 5.900

BETARRAGA

Paletas de helado de betarraga a base de queso de cabra y polvo de rosas del desierto de Atacama - 5.900

