

BAR EL CONDOR



CHILE PAÍS DE PISCO

	Sierra del Medio 35	Chañaral De Carén 40	Mulet 40o
Trikahue Pisco, bitter Araucano, jugo de limón, goma y ginger ale.	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
Pisco Sour Más allá de la receta, el sabor a Pisco unido con el cítrico limón. Tradicional, jengibre, albahaca, menta, según temporada.	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
Pebre a la Copa Pisco, cherry, albahaca, ají puta madre, toques de goma y tónica.	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
Rica Rica Pistón Pisco, Rica-rica altioplánica, tónica, cáscara de naranja.	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400

COCTELERIA GARGOLERA

ARANDINO FUSIÓN \$ 4.500

Gin Bombay Sapphire, infusión arandino, jugo limón y goma.

BURBUJAS NARANJA \$ 4.200

St. Germain licor saúco perfumado, limón y espumante.

DEL NORTE \$ 4.400

Pisco, mango, jugo de limón y menta.

DE LA HUERTA \$ 4.400

Pisco, frambuesa, pepino verde, jugo de limón y menta.

CLÁSICOS CHILENOS

Vaina Chilena \$ 3.200

Cóctel patrimonio de la restauración chilena.

Pisco Sour \$ 3.200

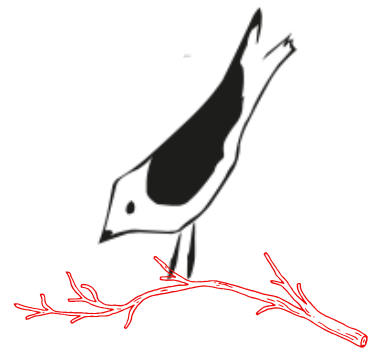
Más allá de la receta, el sabor a pisco especial unido con el cítrico limón. Tradicional, jengibre, albahaca, menta, según temporada.

Piscola \$ 3.500

Pisco Sagrado Corazón y Coca cola.

Terremoto \$ 3.200

Tradicional y refrescante pipeño con helado de piña y granadina.



TEMPORADA DE JARRAS:

Sangría Gargolera Jarra \$ 6.800 Vaso \$ 3.800

Exquisitas frutas de temporada en vino tinto, jarabe de azúcar y top de tónica.

Borgoña Frutillas Jarra \$ 6.800 Vaso \$ 3.800

DEL MUNDO

MOJITO TRADICIONAL Ron Bacardi, goma, limón, y soda. \$4.200

BIG MOJITO SABORES Ron Bacardi manzana, \$4.800

mango fusión o berries.

DAIQUIRI Ron Bacardi blanco, triple sec, toque de limón, \$4.200

goma (pepino, frambuesa o limón) opción frozen.

TEQUILA MARGARITA Opción blue, opción frozen: \$4.200

Tequila, limón y triple sec.

GIN CON GIN Gin bombay shapphire, ginger ale. \$4.200

APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda. \$4.500

CUBALIBRE Ron Bacardi Añejo y Coca-Cola. \$3.800

CHILCANO Pisco Taberero Quebranta, \$4.200

amargo angostura, goma, ginger ale.

PISCO SOUR PERUANO Taberero Quebranta: \$3.800

Tradicional, jengibre , albahaca, menta, según temporada.

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL Taberero Quebranta: \$5.500

La tradición de nuestro hermano país de compartir en misa este

delicioso cóctel, tradicional, jengibre , albahaca, menta, según temporada.



LICORES (SHOT)

RON

Havana Añejo especial (Cuba) \$3.500
Havana Club Añejo 7 Años (Cuba) \$4.500
Bacardí Añejo (México) \$2.800

PISCO

Sagrado Corazón 35o Chile \$3.200
Mistral Añejado en roble 35 Pisco Elqui, Chile \$3.000
Mistral Nobel 40 Pisco Elqui, Chile \$3.000
Horcón Quemado 40o San Félix, Chile \$4.000
Waqar Tulahuén, Chile \$5.800
Chañaral De Carén 40o Limarí, Chile \$4.000
Mulet 40o San Félix, Chile \$4.200
Sierra del Medio de Tatul 35o San Félix, Chile \$4.000

TEQUILA

Olmecca Dorado México \$3.000

VODKA

Stolichnaya Rusia \$2.800
Absolut Suecia \$3.800

BOURBON Y WHISKEY

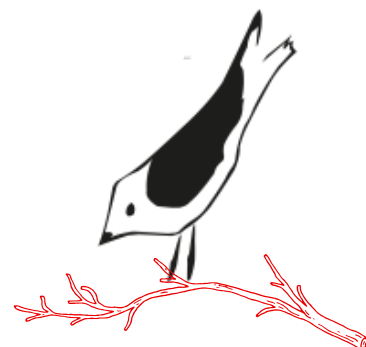
Johnnie Walker Rojo Escocia \$3.800
Johnnie Walker Negro Escocia \$5.500
Jack Daniel's 7 E.E.U.U. \$4.800
Chivas Regal 12 Años Escocia \$5.500
Chivas Regal 18 Años Escocia \$8.500

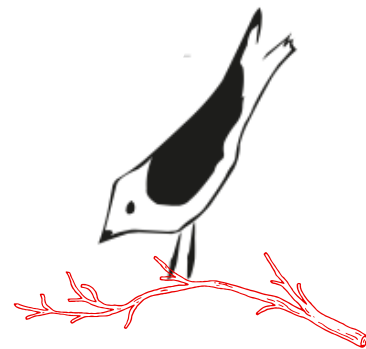
GIN

La República , Ginebra Bolivia \$5.200
Bombay Shappire Inglaterra \$4.800
Tanqueray Escocia \$4.800

BAJATIVOS

Baileys \$ 3.000
Jägermeister \$ 4.000
Araucano (Licor digestivo de hierbas chilenas) \$ 2.000
Amaretto, Manzanilla, Menta, Cassis, Cacao \$ 2.000
Fernet Branca \$ 3.000
Agüa Loca \$ 2.000
(Aguardiente de orujo de uvas destiladas en un antiguo alambique de cobre)





CERVEZAS

SHOP

- Schop Volcanes Strong Lager (Maule, Chile) 3.300
- Schop Austral Calafate, Fruit Beer (Punta Arenas, Chile) 3.800
- Shop Kunstmann Torobayo \$ 3.800
- Shop Moritz Lagr Barcelona, \$ 3.300

BOTELLAS

- Moritz 0,0 sin Alcohol (Barcelona) 3.000
- Moritz Epidor (Barcelona) 3.000
- Moritz Red Ipa (Barcelona) 3.000
- Golden Kross Curacaví \$ 3.000
- Kross Stout Curacaví \$ 3.000
- Kunstmann Torobayo Valdivia \$ 3.000
- Kunstmann Miel Valdivia \$ 3.400
- Kasteel Rouge 8o Bélgica \$ 4.600
(Mezcla de cerveza negra y licor de cereza)
- Kasteel Donker 11o Bélgica \$ 4.600
- Westmalle Tripel 9,5o \$ 5.200
(Cerveza trapense de segunda fermentación en la botella.
Es suave y cremosa)
- Chimay Bleue 9o Bélgica \$ 6.200
- Saison Dupont 6,5o Bélgica \$ 4.600
(Rubia/Cobrizo, orgánica y fresca)
- Michelada (Vaso) \$ 1.000



VINOS BLANCOS

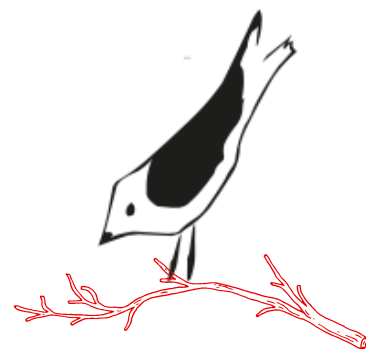
ESPUMANTES

Copa \$ 3.000

Cono Sur Brut 750 cc \$ 9.500 **AGOTADO**

Apaltagua Granate (Espumoso y granada) \$ 12.800

KIR ROYAL \$ 3.800



SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque Reserva \$ 11.500

J. Bouchon Reserva \$ 8.800

Veramonte Reserva \$ 12.800

CHARDONNAY

Santa Ema Gran Reserva \$ 14.000

Casas Patronales Reserva \$ 8.800

LATE HARVEST

Santa Carolina 500 cc \$ 6.900

VINOS TINTOS

PINOT NOIR

Apaltagua Reserva \$ 10.800

Garcés Silva "Boya" \$ 15.800

CARMÉNÈRE

J. Bouchon Reserva \$ 8.800

Apaltagua reserva \$ 11900

Toro de Piedra Gran Reserva \$ 14.800

Ventisquero Grey Single Block \$ 15.800

CABERNET SAUVIGNON

Casas Patronales Reserva \$ 8.800

Santa Ema Select Terroir Reserva \$ 9.500

Toro de Piedra Gran Reserva \$ 15.800

MERLOT

Santa Ema Reserva \$ 15.800

Ventisquero Reserva \$ 9.800

ENSAMBLAJES

Toro de Piedra Gran Reserva \$ 15.800

Syrah / Cabernet Sauvignon

J. Bouchon Canto Sur \$ 11.500

Carménère / País / Carignan

Parcela #7 Gran Reserva \$ 17.800

C. Sauvignon / C. Franc / P. Verdot

VINOS DEL VALLE DE APALTA

Lucas, Maturana Wines (100% Cabernet Sauvignon) \$ 16.800

Neyen, espíritu de Apalta \$ 48.000

VINO POR COPA

Tinto / Blanco

varietal \$ 2.500

Reserva \$ 3.200

