

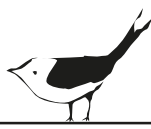
CHILE PAÍS DE PISCO

SIERRA DEL MEDIO 35° / CHAÑARAL DE CARÉN 40° / MULET 40°

| | Sierra del Medio 35° | Chañaral de Carén 40° | Mulet 40° |
|---|----------------------|-----------------------|-----------|
| Trikahue Pisco, bitter Araucano, jugo de limón, goma y ginger ale. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| Negroni Nacional Pisco, bitter Martini, Martini Rosso, tónica. | \$ 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 |
| Sour Silvestre Clásico pisco sour chileno preparado con rica rica, mora, maqui, calafate o rosa mosqueta endémico de Chile. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| Espíritu Santo Pisco, jugo de pomelo rosado y goma. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| Del Norte Pisco, mango, jugo de limón y menta. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| De la Huerta Pisco, frambuesa, pepino verde, jugo de limón y menta. | \$ 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 altiplánica, tónica, cáscara de naranja. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| Maiquiriña Pisco, limón sutil machacado, maqui sureño y a disfrutar Pisco, limón sutil machacado. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| Maqui Punch Pisco, triple sec, jugo de piña, jugo de limón y almíbar maqui. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |
| La Vinita Pisco, Sauvignon Blanc, manzana machacada, jugo de limón y naranja. | \$ 4.400 | \$ 4.900 | \$ 5.400 |

COCTELERÍA GARGOLERA

| | |
|---|----------|
| ROSA COQUETA Whisky, naranja y rosa mosqueta de la ladera de la cordillera. | \$ 4.500 |
| ARANDINO FUSIÓN Gin Bombay Sapphire, infusión arandino, jugo limón y goma. | \$ 4.500 |
| BURBUJAS DE SAÚCO St. Germain licor saúco perfumado, limón y espumante. | \$ 4.500 |
| FRESCOR DEL BOSQUE Pisco macerado en eucaliptus, combinado con fresco jugo de pepino, limón, jarabe de azúcar, y tónica. | \$ 4.500 |
| AGUA SECA Para los amantes de los tragos secos, y de alta graduación, espirituoso de orujo, drambuie y licor de sauco. | \$ 4.500 |
| EXTRA JENGIBRE Pisco macerado en jengibre, jugo de naranja, jugo de maracuyá, licor de sauco y romero fresco. | \$ 4.500 |
| DEL SUR Mix de berries de la Patagonia, Tra-kal, jarabe de azúcar, jugo de limón y licor de piñón. | \$ 5.200 |
| COBRE OXIDADO Reemplazamos el whisky por el espíritu de la Patagonia Tra-kal, para realizar este clásico coctel. | \$ 5.200 |
| KUTRAL Pisco macerado en frescas hojas de boldo, jugo de naranja, jarabe de azúcar, miel, albumina y licor de piñón. | \$ 4.500 |
| FRIDA (de México con amor) Tequila mexicano, apio, pepino, jugo de limón y toques de ginger ale. | \$ 4.500 |
| DESHUESADO Receta original de Maldito Barman Pisco Mistral Nobel, jugo de maracuya, jugo de limón, jugo de huesillo, menta y zeste de limón. | \$ 4.500 |

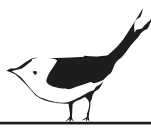


CLÁSICOS CHILENOS

| | |
|--|----------|
| Vaina Chilena Cóctel patrimonio de la restauración chilena. | \$ 3.200 |
| Pisco Sour Más allá de la receta, el sabor a pisco especial unido con el cítrico limón. Tradicional, jengibre, albahaca, menta, según temporada. | \$ 3.200 |
| Piscola Pisco Sagrado Corazón y Coca cola. | \$ 3.500 |
| Pichuncho Un Clásico de bares de nuestro país, pisco, vermouth, cáscara de limón. | \$ 3.900 |
| Terremoto Tradicional y refrescante pipeño con helado de piña y granadina. | \$ 3.200 |
| Sidra de Manzana Shekar Sidra dulce de la patagonia chilena 330 cc. | \$ 3.200 |
| Coquetelón De Pablo Neruda Coñac, licor de naranja y espumoso. | \$ 4.200 |

TEMPORADA DE JARRAS:

| | | |
|---|-----------------------|----------------------|
| Navegado Preparación clásica a base de vino tinto caliente y especias de temporada. | Jarra \$ 5.800 | Vaso \$ 3.800 |
| Sangría Gargolera Exquisitas frutas de temporada en vino tinto, jarabe de azúcar y top de tónica. | Jarra \$ 5.800 | Vaso \$ 3.800 |
| Sangría de Cava Exquisitas frutas de temporada en espumante, jarabe de azúcar y top de agua tónica. | Jarra \$ 6.800 | Vaso \$ 4.200 |
| Borgoña Frutillas Jarabe de azúcar, vino tinto, frutillas. | Jarra \$ 5.800 | Vaso \$ 3.500 |
| Clery Jarabe de azúcar, vino blanco, frutillas. | Jarra \$ 5.800 | Vaso \$ 3.500 |

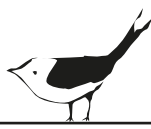


DEL MUNDO

| | |
|--|---------|
| MOSCOW MULE Vodka, giger beer, jengibre, limón. | \$5.500 |
| MOJITO TRADICIONAL Ron Bacardi, goma, limón, y soda. | \$4.200 |
| BIG MOJITO SABORES Ron Bacardi manzana, mango fusión o berries. | \$4.800 |
| CAIPIRIÑA Cachaza 51 , gajos de limón sutil, azúcar flor. | \$4.200 |
| VODKA TÓNICA / NARANJA Stolíchnaya. | \$4.200 |
| DAIQUIRI Ron Bacardi blanco, triple sec, toque de limón, goma (pepino, frambuesa o limón) opción frozen. | \$4.200 |
| TEQUILA MARGARITA Opción blue, opción frozen: Tequila, limón y triple sec. | \$4.200 |
| GIN CON GIN Gin bombay shappire, ginger ale. | \$4.200 |
| ALTIPLANO COLLINS Gin La República, goma, limón, soda. | \$5.500 |
| ALTIPLANO 1724 Gin La República, goma, limón, tónica 1724. | \$6.500 |
| NEGRONI Campari, vermout rosso, Gin Bombay Shappire. | \$4.200 |
| COSMOPÓLITAN Opción frozen: Vodka Stolíchnaya, triple sec, arándano, limón. | \$4.200 |
| MANHATTAN Whisky, vermout , amargo angostura y cereza marrosequino. | \$4.200 |
| APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda. | \$4.500 |
| CUBALIBRE Ron Bacardi Añejo y Coca-Cola. | \$3.800 |
| MARTINI Para los amantes de los tragos clásicos, gin, vermuth extra dry, aceituna sevillana, zeste de limón. | \$4.200 |
| CLAVO OXIDADO La clásica receta original, de un trago con mucha historia, whisky escocés, drambuie, y zeste de limón. | \$5.200 |
| CHILCANO Pisco Tabernero Quebranta, amargo angostura, goma, ginger ale. | \$4.200 |
| PISCO SOUR PERUANO Tabernero Quebranta: Tradicional, jengibre , albahaca, menta, según temporada. | \$3.800 |
| PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL Tabernero Quebranta: La tradición de nuestro hermano país de compartir en misa este delicioso cóctel, tradicional, jengibre , albahaca, menta, según temporada. | \$5.500 |

LOS SANTOS DEL BARRIO (SIN ALCOHOL)

| | |
|--|----------|
| SAN MULA Jugo de limón, jengibre, menta, con ginger beer y sirope de piña. | \$ 4.500 |
| SANTA COLADA Frutillas, jarabe de azúcar, hielo y crema de coco. | \$ 4.000 |
| SANTA ANA Infusión de roibos, sirope de piña, menta y cascara de naranjas. | \$ 4.000 |
| SAN SATURNINO Jugo de piña, naranja, durazno y granadina. | \$ 4.000 |



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 |
| Sagrado Corazon 40º | Chile | \$3.700 |
| Alto del Carmen 35º | Huasco Alto, Chile | \$3.200 |
| Mistral Nobel 40º | Pisco Elqui, Chile | \$4.000 |
| 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

| | | |
|--------------------|--------|---------|
| José Cuervo Blanco | México | \$3.000 |
| José Cuervo Dorado | México | \$3.000 |

VODKA

| | | |
|-------------|--------|---------|
| Stolichnaya | Rusia | \$2.800 |
| Absolut | Suecia | \$3.800 |

BOURBON Y WHISKEY

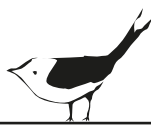
| | | |
|----------------------|----------|---------|
| Johnnie Walker Rojo | Escocia | \$3.800 |
| Johnnie Walker Negro | Escocia | \$5.500 |
| Jack Daniel's 7 | E.E.U.U. | \$4.800 |
| Chivas Regal 12 Años | Escocia | \$5.500 |
| Chivas Regal 18 Años | Escocia | \$8.500 |

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 (Aguardiente de orujo de uvas destiladas en un antiguo alambique de cobre) | \$ 2.000 |
| Trä-Kál El espíritu de Patagonia, destilado de manzanas, peras y magias del sur | \$ 4.000 |

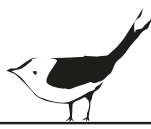


CERVEZAS

| | | |
|---|----------|----------|
| Schop Mahou 5 Estrellas Lager | | \$ 3.000 |
| Schop Antillanca Pale Lager | | \$ 3.000 |
| Mahou Negra | | \$ 3.000 |
| Mahou Maestra | | \$ 3.000 |
| Mahou Barrica Original | | \$ 3.000 |
| Mahou Tostada (s/a) | | \$ 2.800 |
| Mahou 5 Estrellas Sin Gluten | | \$ 3.000 |
| Alhambra Reserva Roja 7,2o | | \$ 3.300 |
| Golden Kross | Curacaví | \$ 3.000 |
| Kross Stout | Curacaví | \$ 3.000 |
| Kunstmann Torobayo | Valdivia | \$ 3.000 |
| Kunstmann Miel | Valdivia | \$ 3.400 |
| Kasteel Rouge 8o (Mezcla de cerveza negra y licor de cereza) | Bélgica | \$ 4.600 |
| Kasteel Donker 11o | Bélgica | \$ 4.600 |
| Westmalle Tripel 9,5o (Cerveza trapense de segunda fermentación en la botella. Es suave y cremosa) | | \$ 5.200 |
| Chimay Bleue 9o | Bélgica | \$ 6.200 |
| Saison Dupont 6,5o (Rubia/Cobrizo, orgánica y fresca) | Bélgica | \$ 4.600 |
| Michelada (Vaso) | | \$ 1.000 |

JUGOS Y BEBIDAS

| | |
|--|----------|
| Jugo Pulpa natural Frambuesa, chirimoya, mango, maracuyá. | \$ 3.000 |
| Jugo de fruta Temporada. | \$ 3.800 |
| Jugo silvestre Rosa mosqueta, maqui, mora. | \$ 3.800 |
| Limonada Menta, albahaca, jengibre según temporada. | \$ 3.200 |
| Limonada especial Piña-albahaca. | \$ 3.800 |
| Limonada especial Berrie-ment. | \$ 3.800 |
| Batidos jugo naturales con leche | \$ 3.800 |
| Vitamina Naranja/ zanahoria. | \$ 3.800 |
| Bebidas Coca cola, Coca lighth, Canada dry, Canada dry lighth. | \$ 1.800 |
| Agua tónica 1724 | \$ 3.200 |
| Ginger beer | \$ 3.200 |
| Agua mineral | \$ 1.800 |
| Mawün Única agua de lluvia Premium de la selva valdiviana, c/s gas. | \$ 2.800 |
| Redbull | \$ 3.200 |



VINOS BLANCOS

ESPUMANTES

| | |
|--|-----------|
| Copa | \$ 3.000 |
| Cono Sur Brut 375 cc | \$ 5.800 |
| Cono Sur Brut 750 cc | \$ 9.500 |
| Apaltagua Granate (Espumoso y granada) | \$ 12.800 |

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 | \$ 11.900 |
| 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 Syrah / Cabernet Sauvignon | \$ 15.800 |
| J. Bouchon Canto Sur Carménère / País / Carignan | \$ 11.500 |
| Parcela #7 Gran Reserva C. Sauvignon / C. Franc / P. Verdot | \$ 17.800 |

VINOS DEL VALLE DE APALTA

| | |
|---|-----------|
| Lucas, Maturana Wines (100% Cabernet Sauvignon) | \$ 16.800 |
| MW, Maturana Wines (80% Carménère 20% Cabernet Sauvignon) | \$ 29.500 |
| Neyen, espíritu de Apalta | \$ 48.000 |

VINO POR COPA

| | |
|----------------|----------|
| Tinto / Blanco | \$ 2.500 |
| Reserva | \$ 3.200 |