



DEL MUNDO

Moscow Mule Vodka, ginger ale, jengibre, limón	\$ 4.200
Mojito Tradicional Ron Bacardí, goma, limón y soda	\$ 4.200
Big Mojito Sabores Ron Bacardí manzana, mango fusión o berries	\$ 4.600
Caipiriña Cachaza 51, gajos de limón sutil, azúcar flor	\$ 4.200
Vodka Tónica / Naranja Stolichnaya	\$ 4.200
Daikiri Ron Bacardi blanco, triple sec, toque de limón, goma (Pepino, frambuesa o limón)	\$ 4.200
Tequila Margarita Tequila, limón, triple sec, goma	\$ 4.200
Gin con Gin Gin, ginger ale	\$ 4.200
Altiplano Collins Gin La República, goma, limón, soda	\$ 4.200
Negroni Campari, vermout rosso y Gin	\$ 4.200
Cosmopolitan Vodka Stolichnaya , triple sec, jugo de berrie, limón	\$ 4.200
Aperol Spritz Aperol, espumante, soda	\$ 4.500
Cuba Libre Ron Bacardi Añejo	\$ 3.800
Chilcano Pisco Tabernero Quebranta, amargo angostura, goma, ginger ale	\$ 4.200
Pisco Sour Peruano Tabernero Quebranta Tradicional, jengibre, albahaca, menta, según temporada	\$ 3.800
Arandino Fusión Gin, infusión arandino, jugo de limón y goma	\$ 4.200

LICORES (SHOT)

RON

Havana Añejo especial	\$ 2.800
Havana Club Añejo 7 Años	\$ 4.800
Bacardí Añejo	\$ 2.800

PISCO

Alto del Carmen 35º	\$ 3.200
Mistral Nobel 40º Pisco Elqui, Chile	\$ 4.000
Horcón Quemado 40º San Félix, Chile	\$ 4.000
Waqar Limarí, Chile	\$ 5.800
Escogido como el mejor pisco y destilado blanco no añejado del mundo	
Chañaral de Carén 42º Limarí, Chile	\$ 3.800
Mulet 40º San Félix, Chile	\$ 4.200

TEQUILA

José Cuervo Blanco	\$ 3.000
José Cuervo Dorado	\$ 3.000
Jimador Blanco Reposado	\$ 3.500

VODKA

Stolichnaya	\$ 2.800
Absolut	\$ 3.800

BOURBON Y WHISKEY

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



CHILE PAÍS DE PISCOS

COCTELERÍA GARGOLERA

	Sierra del Medio de Tatul 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, agua tónica	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
Espíritu Santo Pisco, jugo de pomelo rosado y goma	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
Sour Silvestre Clásico pisco sour chileno mezclado con murta, maqui o rosa mosqueta endémica de la zona centro-sur de Chile	\$ 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, agua tónica, cáscara de naranja	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
Maiquiriña Pisco, limón sutil machacado, maqui sureño y a disfrutar	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400
La Vinita Pisco, sauvignon blanc, manzana machacada, jugo de limón y naranja	\$ 4.400	\$ 4.900	\$ 5.400

Rosa Coqueta Whisky, naranja y rosa mosqueta de la ladera de la cordillera			\$ 5.400
Maqui Punch Pisco Quebranta, triple sec, jugo de piña, jugo de limón y almibar maqui			\$ 5.400
Burbujas de Saúco St. Germain licor saúco perfumado, limón y espumante			\$ 5.400

CLÁSICOS CHILENOS

Navegado Preparación clásica a base de vino tinto caliente y especias (temporada)	\$ 5.800 Litro	\$ 3.800 1/2 Litro
Borgoña Vino tinto helado con frutillas y goma (temporada)	\$ 5.800 Litro	\$ 3.800 1/2 Litro
Vaina Chilena Cóctel patrimonio de la restauración chilena		\$ 3.200
Pisco Sour Más allá de la receta, el sabor a pisco unido con el cítrico limón (Tradicional, jengibre, albahaca, menta, según temporada)		\$ 3.200
Piscola Pisco Mistral 35° 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

BAJATIVOS

Baileys	\$ 3.000
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 Estrella Damm Rubia y refrescante 475 cc	\$ 2.800
Schop Quimera Amber Ale 500 cc	\$ 2.800
Estrella Damm (Barcelona)	\$ 2.600
Free Damm Sin Alcohol (Barcelona)	\$ 2.600
Inedit 330 cc (Barcelona)	\$ 3.000
Inedit 750 cc (Barcelona)	\$ 6.000
Voll Damm 7,2º Doble Malta (Barcelona)	\$ 2.800
Golden Kross (Curacaví)	\$ 2.800
Kross Stout (Curacaví)	\$ 2.800
Kunstmann Torobayo (Valdivia)	\$ 2.800
Kunstmann Miel (Valdivia)	\$ 3.400
Kasteel Rouge 8º (Mezcla de cerveza negra y licor de cereza) (Bélgica)	\$ 4.600
Kasteel Donker 11º (Quadrupel dark strong ale) (Bélgica)	\$ 4.200
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 (Bélgica) (Rubia/Cobrizo, orgánica y fresca)	\$ 4.600
Michelada (Vaso)	\$ 1.000

JUGOS NATURALES

Frambuesa, chirimoya, mango, maracuyá	\$ 2.800
Rosa mosqueta, maqui, mora	\$ 3.200
Batidos, jugos naturales con leche	\$ 3.200
Vitamina naranja / zanahoria	\$ 3.600
Bebidas (Coca cola, coca light, canada dry, canada dry light)	\$ 1.800
Agua Tónica 1724	\$ 2.900
Agua Mineral	\$ 1.800
Mawün Agua de lluvia del bosque valdiviano (con o sin gas)	\$ 2.200
Red Bull	\$ 2.900
Limonadas (Menta, albahaca, jengibre, según temporada)	\$ 2.800

VINOS BLANCOS

ESPUMANTES

Copa de Cono Sur Brut	\$ 3.200
Cono Sur Brut 375 cc	\$ 5.800
Cono Sur Brut 750 cc	\$ 9.500
Bouchon Extra Brut (País y Cinsault)	\$ 12.800
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

VINOS NATURALES

Cacique Maravilla Pipeño uva País 500 cc	\$ 7.500
J. Bouchon País Viejo	\$ 10.800

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 Envero Gran Reserva	\$ 15.800
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 (ensamblaje carménère / cabernet sauvignon)	\$ 48.000

VINO POR COPA

Tinto / Blanco	\$ 2.500
Reserva	\$ 3.200