

BAR

APERITIVOS

Pisco Sour Tres Erres	\$5.000
Ramazzotti Rosato Spritz	\$4.500
Ramazzotti Rosato Tonic	\$4.500
Amaretto Sour	\$4.500
Mojito	\$4.500
Mojito Berries / Paris	\$5.500
Caipiriña / Caipiroska	\$4.800
Botella Pisco Sour	\$24.000

RON

Havana Club Añejo Especial	\$4.500
Havana Club Añejo Reserva	\$5.000
Havana Club 7 años	\$7.000

VODKA

Absolut Original	\$5.500
Absolut Sabores	\$6.500

WHISKY

Chivas Regal 12 años	\$7.000
Chivas Regal Extra	\$8.500
Chivas Regal 18 años	\$10.000
Ballantines Hard Fired	\$6.000
Jameson	\$6.500
The Glenlivet Founders Reserve	\$7.000
The Glenlivet 15 Años	\$9.000

GIN

Beefeater	\$5.500
Beefeater 24	\$7.000

TEQUILA

Olmeca Blanco	\$4.500
Olmeca Dorado	\$5.500

PISCO

Pisco 35°	\$3.500
Mistral 35°	\$4.000
Horcon Quemado 40°	\$4.500
Control C 40°	\$4.500
Mistral 40°	\$4.500
Espíritu de Los Andes	\$5.500
Mistral Nobel D.O. 46°	\$5.500

CERVEZAS

Becks Blue sin alcohol	\$4.000
Hoegaarden	\$4.000
Goose Island Sofie	\$4.000
Corona extra	\$4.000
Stella Artois	\$4.000
Paceña	\$4.000
Budweiser	\$4.000

ESPUMANTES & CHAMPAGNE

Copa de Espumante	\$5.000
Viñamar Espumante Brut	\$15.000
Viñamar Espumante Brut Rose	\$15.000
Viñamar Espumante Unique	\$17.000
Mumm Cuvee Reserve Extra Brut	\$18.500
Mumm Cuvee Reserve Brut Rosé	\$18.500
Mumm Cordon Rouge Brut	\$75.000

VINOS

Castillo de Molina Reserva	\$5.000
----------------------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina Reserva	\$13.500
Leyda Single Vineyard Belloto	\$16.800
1865 Single Vineyard	\$26.000

CARMENERE

Leyda Single Vineyard Talhuen	\$16.800
Gran Reserva Tarapacá	\$18.000
1865 Single Vineyard	\$26.000

SAUVIGNON BLANC

Leyda Reserva	\$10.500
Castillo de Molina Reserva	\$13.500
Leyda Single Vineyard Garuma	\$16.800

CHARDONNAY

Leyda Reserva	\$10.500
Castillo de Molina Reserva	\$13.500
Leyda Single Vineyard Fallaris	\$16.800

PINOT NOIR

Castillo de Molina Reserva	\$10.500
Leyda Single Vineyard Cahuil	\$16.800

BLEND

Sideral blend	\$35.000
---------------	----------



ENTRADAS/ PARA COMPARTIR

SOPA CREMA DEL DÍA

\$7.000

Pregunta por la opción de chef en nuestra sopa/crema del día. Servido con crutones y parmesano.

CEVICHE MIXTO

\$12.900

Pequeños cubos de salmón, ostiones, y calamares marinados en jugo de limón sutil, aceite de oliva, cebolla morada, cilantro, alcaparras y cebollín, servido con tostadas y mayonesa al ajo.

MIX PARMESANO

\$14.900

La mejor combinación de pescado y mariscos salteados en aceite de oliva, vino blanco, crema y queso parmesano, servido en librito con tostadas de la casa.

NUESTROS SANGUCHES

MECHADA ITALIANA

\$10.500

Jugosa carne deshilachada cocinada por 6 horas, servido con tomate, palta y mayonesa casera.

MECHADA LUCO

\$9.500

Jugosa carne deshilachada cocinada por 6 horas, servido con queso chanco derretido.

HAMBURGUESA GRINGA

\$10.500

Generosa hamburguesa de res, tocino, queso cheddar, pepinillo, tomate y lechuga.

CHEESE BURGER

\$9.500

Generosa hamburguesa de res, queso cheddar.

CHURRASCO ITALIANO

\$10.500

Tiernas láminas de carne de res, tomate, palta y mayonesa casera.

CHURRASCO LUCO

\$9.500

Tiernas láminas de carne de res, servido con queso chanco derretido.

NUESTROS ANTICUCHOS

DON MANOLO (UN CLÁSICO...)

\$15.000

Tiernos dados de lomo vetado al grill, chorizo, cebolla y pimentón, servido con pan y pebre.

AVE

\$11.000

Tiernos dados de pechuga de ave, cebolla y pimentón, servido con pan y pebre.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR POLLO

\$8.500

Mix de hojas verdes, crutones, queso parmesano, pechuga de pollo a la plancha y aderezo César.

ENSALADA DE SALMÓN

\$10.500

AHUMADO Y QUESO DE OVEJA

Mix de hojas verdes, láminas de salmón ahumado marinado, lascas de queso de oveja y dressing de miel y limón.

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$4.500

El mejor de los postres de chocolate, servido con helado de chocolate y praline de maní.

TORTA MERENGUE FRAMBUESA

\$4.500

Tradicional postre de queso, frutos rojos, helado de frutilla.

BEBIDAS / CAFÉ

AGUA MINERAL

\$2.500

BEBIDAS

\$3.500

MONSTER ENERGY

\$3.000

NÉCTAR BOCA ANCHA

\$2.500

AGUA DE FRUTA GUALLARAUCO

\$2.500

CAFÉ CORTADO GRANDE LAVAZZA

\$3.000

CAFÉ ESPRESSO LAVAZZA

\$2.000

CAFÉ MOCACHINO

\$3.000

CHOCOLATE

\$3.000

FRENCH VAINILLA

\$3.000

CAPUCCINO

\$3.000

TÉ

\$3.000

Guarniciones: Papa Asada, pebre, pan amasado.