



Tradición en Pastas

DOMENICA

• Desde 1991 •



**MENÚ
RESTAURANTE**

.....



ENTRADAS

ENTRADAS

SOPA CREMA DE LA CASA	\$ 3.500
BERENJENAS ASADAS Berenjena, Tomate seco, Mozzarella, Servido sobre Brusquetas	\$ 6.900
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO Condimentadas al limon con Alcaparras y Queso Parmesano	\$ 8.500
PROSCIUTTO Y QUESO PARMESANO Láminas de Prosciutto, Lascas de Queso Parmesano y Brusquetas	\$ 12.500
PROVOLETA PESTO Queso fundido con Pesto casero y Brusquetas	\$ 6.900
PROVOLETA ORÉGANO Queso fundido, Aceite de Oliva, Orégano y Brusquetas	\$ 5.900
CAMARONES AL PIL-PIL Camarones, Ají, Ajo, Aceite de Oliva y Brusquetas	\$ 8.500
BERENJENAS ASADAS VEGANA Brusquetas, Berenjena, Tomate deshidratado y Rúcula	\$ 5.500

PASTAS



LASAÑAS

DE CARNE BOLOÑESA	\$ 11.900
DE ESPINACA Y POLLO ALFREDO	\$ 10.900
DE ESPINACA Y RICOTTA SALSA ROSA	\$ 10.900
DE BERENJENAS Y ZAPALLITOS ITALIANOS POMODORO	\$ 10.900

SPAGUETTIS Y FETUCCINIS

Salsa Boloñesa, Alfredo, Pomodoro, Provenzal, Bechamel o Rosa

SPAGUETTIS AL HUEVO	\$ 8.900
FETUCCINIS AL HUEVO	\$ 8.900
FETUCCINIS DE ESPINACA	\$ 8.900
FETUCCINIS CAPRESE	\$ 9.900

ÑOQUIS

Salsa Boloñesa, Alfredo, Pomodoro, Provenzal, Bechamel o Rosa

PAPA	\$ 8.900
PAPA BETERRAGA	\$ 9.400
PAPA ZAPALLO	\$ 9.400
PAPA ALBAHACA	\$ 9.400
FONTANA DE ÑOQUIS SURTIDOS PARA 3 <i>Con salsa Boloñesa, Alfredo y Provezal</i>	\$ 22.600
FONTANA DE ÑOQUIS SURTIDOS PARA 4 <i>Con salsa Boloñesa, Alfredo y Provezal</i>	\$ 33.600

RAVIOLES

Salsa Boloñesa, Alfredo, Pomodoro, Provenzal, Bechamel o Rosa

CARNE	\$ 10.900
RICOTTA Y NUEZ	\$ 10.900
SALMÓN AHUMADO Y RICOTTA	\$ 11.900
ESPINACA Y POLLO	\$ 10.900

CANELONES

CARNE	\$ 11.900
ESPINACA - POLLO - RICOTTA	\$ 10.900
RICOTTA, NUECES Y JAMÓN	\$ 10.900

PASTAS

PANZOTTIS

Salsa Boloñesa, Alfredo, Pomodoro, Provenzal, Bechamel o Rosa

VERDI	\$ 11.900
<i>Masa Espinaca rellena Ricotta-Espinaca</i>	
DOMENICA	\$ 11.900
<i>Relleno con Ricotta, Mozzarella y Champiñones</i>	

DESTACADOS DE LA NONA

OSOBUCO A LA CACEROLA	\$ 12.900
CANELONES DOMENICA	\$ 14.900
<i>Relleno con Ricotta, Centolla, Tomate Deshidratado, Salsa Blanca, Crema, Aji de Color, Merken y Pimienta. En Salsa de Champiñones y Camarones Salteados</i>	
PASTICCIATA / HORNO	\$ 12.900
<i>Arrollados de masa con 3 diferentes rellenos: Carne, Espinaca y Ricotta con Nueces servidos con 3 Salsas Boloñesa, Alfredo y Provensal</i>	
SPAGUETTI CARBONARA	\$ 9.900
<i>Yemas de Huevos, Tocino y Queso Parmesano</i>	
LASAÑA DI MARE	\$ 12.900
<i>Ricotta, Mariscos en Masa Sepia y Salsa de Camarones</i>	
FETUCCINO DI MARE	\$ 13.900
<i>A base de Tinta de Calamar en Salsa fruti Di Mare y Salmón</i>	
RISOTTO DI MARE	\$ 14.900
<i>Fina preparacion en Salsa de Mariscos, Calamar, Camaron y Salmón</i>	
RISOTTO CHAMPIÑONES	\$ 13.900

SALSAS ESPECIALES

PESTO	\$ 3.200
<i>Aceite de Oliva, Ajo, Albahaca y Nueces</i>	
CHAMPIÑONES	\$ 4.200
<i>Champiñones, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Orégano, Nuez Moscada y Pimienta</i>	
CAMARONES	\$ 4.500
<i>Camarones Ecuatorianos, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Vino Blanco, Nuez Moscada y Pimienta</i>	
PUTANESCA	\$ 4.200
<i>Salsa de Tomate, Salsa de Aji, Aceitunas Negras, Alcaparras, Anchoas y Pimienta</i>	
FRUTI DI MARE	\$ 5.500
<i>Calamares, Camarones, Salmón, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Vino Blanco, Nuez Moscada y Pimienta</i>	
ESPINACAS	\$ 4.200
<i>Espinacas, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Nuez Moscada y Pimienta</i>	
CUATRO QUESOS	\$ 4.500
<i>Queso azul, Parmesano, Mozzarella, Queso Crema, Crema, Pimienta, Nuez Moscada y Pimienta</i>	

NUESTRAS PIZZAS



PIZZAS (30cm)

MARGARITA	Mozzarella, Orégano y Rúcula	\$ 9.600
HAPPY DAY	Mozzarella, Jamon Cocido	\$ 10.700
DOMENICA	Mozzarella, Jamon Cocido, Morrón, Chimichurri	\$ 12.900
MEDITERRANEA	Mozzarella, Prosciutto, Tomate deshidratado y Rúcula	\$ 13.200
CHEF	Mozzarella, Prosciutto y Queso Azul	\$ 13.200
CUATRO QUESOS	Mozzarella, Queso Azul, Reggianitto y Parmesano	\$ 13.700
CAPRESE	Mozzarella, Tomate, Boconccini y Albahaca	\$ 10.700
CAMPESINA	Mozzarella, Cebolla y Tocino	\$ 12.700
FUNGHI	Mozzarella, Champiñón y Ajo	\$ 13.200
GAMBERETTI	Mozzarella, Camarón y Perejil	\$ 13.700
PEPPERONATTA	Mozzarella y Pepperoni	\$ 11.400
VEGANA	Salsa de Tomate, Choclo, Champiñones, Tomate y Albahaca	\$ 12.500
HAWAIANA	Mozzarella, Jamon Cocido y Piña	\$ 11.400

PESCADOS Y ENSALADAS

PESCADOS

SALMÓN GAMBERETTI (Pil-Pil)	\$ 16.800
<i>Salmón a la plancha servido con camarones Ecuatorianos al Pil-Pil</i>	
SALMÓN A LA PLANCHA	\$ 11.900
ALBACORA A LA PLANCHA	\$ 10.400
SALMÓN A LA MANTEQUILLA NEGRA Y ALCAPARRAS	\$ 14.400
ALBACORA A LA MANTEQUILLA NEGRA Y ALCAPARRAS	\$ 12.900

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ	\$ 2.900
FETUCCINI	\$ 2.900
ÑOQUI	\$ 3.400
ENSALADA LECHUGA, TOMATE, PALTA y PALMITO	\$ 3.900
ENSALADA PALTA	\$ 5.900

ENSALADAS

CAPRESE	\$ 6.900
<i>Tomate, Boconccini, Albahaca</i>	
DEL CHEF	\$ 9.800
<i>Variedad de lechugas, Tomate, Palta, Crutones, Camarones</i>	
DOMENICA	\$ 9.800
<i>Variedad de Lechugas, Salmon Ahumado, Palta, Palmitos</i>	
CESAR POLLO	\$ 9.500
<i>Lechuga, Pollo, Parmesano, Tocino Crispi, Crutones, Salsa Cesar</i>	
GAMBERETTI	\$ 11.500
<i>Variedad de Lechugas, Camarones Ecuatorianos apanados fritos, Salmon Ahumado, Tomate Cherry</i>	

POSTRES E INFUSIONES



POSTRES

PANNA COTTA	\$3.400
CREME BRULÉE	\$4.600
BUDÍN DE DULCE DE LECHE	\$4.400
TIRAMISÚ (En Copa)	\$4.600
CHEESECAKE DE FRAMBUESA	\$4.800
TORTA TRES LECHE	\$3.800
BROWNIE CON HELADO	\$4.800
HELADOS (Dos Bochas) <i>Dulce de Leche o Vainilla o Chocolate - Avellanas o Frutos del Bosque</i>	\$4.600
PORCIÓN DE CREMA	\$1.400

INFUSIONES

CAFÉ EXPRESSO	\$2.700
EXPRESSO DOBLE	\$3.700
EXPRESSO CORTADO	\$2.900
EXPRESSO CORTADO DOBLE	\$3.900
CAPUCCINO	\$2.900
MACCHIATO	\$2.900
RISTRETTO	\$2.700
DESCAFEINADO	\$2.700
DESCAFEINADO DOBLE	\$3.700
IRISCH COFFEE WHISKY	\$4.700
TÉ O AGUA DE HIERBAS DILMAH O NATURAL	\$2.400

BAR

APERITIVOS

PISCO SOUR CHILENO	\$ 3.800
PISCO SOUR CHILENO CATEDRAL	\$ 5.700
PISCO SOUR PERUANO	\$ 4.500
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 6.800
AMARETO SOUR	\$ 4.100
APEROL SPRITZ	\$ 5.700
RAMAZZOTTI	\$ 5.700
COPA ESPUMANTE ÓPERA BRUT	\$ 3.900
WHISKY SOUR	\$ 5.600
Johnnie Walker Red - Jugo de Limón - Goma y Albúmina	
WHISKEY SOUR APPLE	\$ 5.900
Evan Williams Apple - Jugo de Limón - Goma y Albúmina	

BAR

COCTELES

PISCO SOUR SABORES <i>Alto del Carmen 35, Mango, Maracuyá, Frutilla, Goma y Albúmina</i>	\$ 5.200
COSMOPOLITAN <i>Stolichnaya Blueberry, Triple Sec, Syrop de Arándanos y Jugo de Limón</i>	\$ 6.500
OLD FASHIONED <i>Evan Williams, Amargo de Angostura, Azúcar Rubia y Soda</i>	\$ 8.500
MOSCOW MULE <i>Vodka Stolichnaya, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 7.500
JACK MULE <i>Jack Daniel's No7, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 8.500
LONDON MULE <i>Gin Bombay, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 7.500
BERLIN MULE <i>Jagermeister, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 7.900
APPLE MULE <i>Evan Williams Apple, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 8.500
BOULEVARDIER <i>Evan Williams, Martini Rosso y Campari</i>	\$ 8.500
PIÑA COLADA <i>Ron Blanco, Jugo de Piña, Crema de Leche, Crema de Coco y Coco Rallado</i>	\$ 6.500
PIÑA COLADA SIN ALCHOL <i>Jugo de Piña, Crema de Leche, Crema de Coco y Coco Rallado</i>	\$ 6.000
HONEY LEMONADE <i>Evan Williams Honey, Jugo de Limón, Soda y Menta</i>	\$ 7.500
BLUE HAWIIAN <i>Ron Malibu, Crema de Coco, Curaçao y Jugo de Piña</i>	\$ 8.000
PECERA <i>Ron Malibu, Jugo de Limón, Menta, Curaçao, Jugo de Piña y Soda</i>	\$ 7.500
PASIONJITO <i>Espumante Ópera Blue, Goma, Jugo de limón, Limón Sutil, Menta y Pulpa de Maracuyá</i>	\$ 6.500
MEDITERRANEO <i>ST-Germain, Gin Bombay, Syrop de Romero, Jugo de Limón y Romero Ahumado</i>	\$ 6.500
MARGARITA <i>Tekila, Triple Sec y Jugo de Limón</i>	\$ 5.700
MOJITO TRADICIONAL <i>Ron Blanco, Jugo de Limón, Limón Sutil y Goma y Menta</i>	\$ 5.700
MOJITO SABORES <i>Maracuyá, Mango y Frutilla o Piña</i>	\$ 6.300
MOJITO HOLIDAY <i>Menta, Limón, Maracuyá y Ramazzotti</i>	\$ 5.900
MOJITO CORONA <i>Ron Blanco, Corona, Jugo de Limón, Limón Sutil y Goma y Menta</i>	\$ 7.500

BAR

COCTELES

MOJITO COCO <i>Ron Malibu, Curaçao, Jugo de Limón, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 7.500
MOJITO DOMENICA <i>Evan Williams Honey, Jagermeister, Jugo de Limón y Menta</i>	\$ 8.000
MOJITO APPLE <i>Evan Williams Apple, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 8.000
CAIPIRINHA <i>Cachaça 51, Jugo de Limón, Limón Sutil y Goma</i>	\$ 5.300
CAIPIROSKA <i>Vodka Stolichnaya, Jugo de Limón, Goma y Limón Sutil</i>	\$ 5.300
CAIPIRÍSIMA <i>Ron Blanco, Jugo de Limón, Goma y Limón Sutil</i>	\$ 5.300
NEGRONI <i>Gin Bombay, Campari y Martini Rosso</i>	\$ 5.300
RUSO NEGRO <i>Vodka Stolichnaya y Licor de Café</i>	\$ 5.300
RUSO BLANCO <i>Vodka Stolichnaya, Goma, Crema y Licor de Café</i>	\$ 5.300
BLOODY MARY <i>Vodka Stolichnaya, Triple Sec, Jugo de Limón, Jugo de Tomate, Sal, Pimienta Negra, Tabasco, Salsa Inglesa y Albahaca</i>	\$ 5.300
MANHATTAN <i>Evan Williams, Martini Rosso, Amargo Angostura y Marrasquino</i>	\$ 5.300
DAIKIRI SABORES <i>Ron Blanco y Pulpa Fruta Elección: Frutilla - Mango - Maracuyá y Goma</i>	\$ 4.900
MARTINI SECO <i>Vodka Stolichnaya o Gin Bombay, Martini Dry, Cortesa de Limón o Aceituna Sevillana</i>	\$ 5.200
MARTINI CHOCOLATE <i>Baileys, Vodka Stolichnaya, Licor de Café en Copa bañada en Chocolate</i>	\$ 7.000
BITTER BATIDO <i>Bitter, Coñac, Albúmina y Licor de Cacao</i>	\$ 4.900
CLAVO OXIDADO <i>Johnnie Walker Red, Drambuie, Clavo de Olor y Marrasquino</i>	\$ 6.500
SAINT GERMAIN SPRITZ <i>ST-Germain, Espumante Brut, Soda, Romero y Pepino</i>	\$ 7.900
GODFATHER <i>Evan Williams y Amaretto</i>	\$ 6.900
TROPICAL GIN <i>Gin Bombay, Maracuya y Red Bull Yellow</i>	\$ 6.500
SANGRÍA <i>Vino Tinto, Coñac, Goma, Jugo de Naranja, Canela y Clavo de Olor</i>	\$ 5.900

VINOS



CABERNET SAUVIGNON

CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 12.900
SANTA EMA SELECTED TERROIR RVA (MAIPO)	\$ 11.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (RAPEL)	\$ 14.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 18.400
AQUITANIA RESERVA (MAIPO)	\$ 18.400

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 12.900
SANTA EMA SELECTED TERROIR RVA (COLCHAGUA)	\$ 11.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (RAPEL)	\$ 17.100
APALTAGUA ENVERO GRAN RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 15.500
J. BOUCHON BLOCK SERIES RESERVA (MAULE)	\$ 16.800
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (MAULE)	\$ 18.400
VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 22.900

MERLOT

CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 12.900
SANTA EMA SELECTED TERROIR RVA (COLCHAGUA)	\$ 11.900
VENTISQUERO RESERVA (MAIPO)	\$ 13.500
SANTA EMA GRAN RESERVA (MAIPO)	\$ 18.400
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (CURICO)	\$ 18.400
VENTISQUERO GREY (COLCHAGUA)	\$ 18.900

ENSAMBLAJE

CASAS PATRONALES (CABERNET SOUV, CAR) (MAULE)	\$ 12.900
STA EMA 60/40 RESERVA (MAIPO)	\$ 16.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (CABERNET SYRAH) (CURICO)	\$ 18.400
VON SIEBENTHAL PARCELA #7 GRAN RESERVA (C/S, C/Franc, Merlot, Petit Verdot)	\$ 22.900

SYRAH

SANTA EMA GRAN RESERVA (LEYDA)	\$ 18.400
VILLARD EXPRESION RESERVA (CASA BLANCA)	\$ 19.700

VINOS

PINOT NOIR

APALTAGUA RESERVA (SAN ANTONIO)	\$ 12.900
---------------------------------	-----------

CHARDONNAY

APALTAGUA RESERVA (CASA BLANCA)	\$ 12.900
---------------------------------	-----------

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 12.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (CASA BLANCA)	\$ 14.900

MEDIAS BOTELLAS 375 CC

STA EMA SELECT TERROIR CABERNET SAUVIGNON	\$ 6.500
STA EMA SELECT TERROIR MERLOT	\$ 6.500
STA EMA SELECT TERROIR CARMÉNÈRE	\$ 6.500
STA EMA SELECT TERROIR CHARDONNAY	\$ 6.500
STA EMA SELECT TERROIR SAUVIGNON BLANC	\$ 6.500

VINO POR COPA

MERLOT	\$ 3.900
CARMENERE	\$ 3.900
CABERNET SAUVIGNON	\$ 3.900
SAUVIGNON BLANC	\$ 3.900

ESPUMANTES



ESPUMANTE

VIÑA MAR BRUT (750 CC)	\$ 12.900
CONO SUR BRUT (750 CC)	\$ 12.900
FREIXENET CORDON NEGRO BRUT ESPAÑA (750 CC)	\$ 16.900
COPA VIÑA MAR BRUT	\$ 3.900
RICADONNA PROSECCO (750 CC)	\$ 19.900
ÓPERA LOVE (750 CC)	\$ 12.900
ÓPERA PINK (750 CC)	\$ 12.900
ÓPERA BLUE (750 CC)	\$ 12.900
ÓPERA BRUT (750 CC)	\$ 12.900

CERVEZA



SCHOP

SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.200
SCHOP HEINEKEN LAGER	\$ 5.200

ARTESANALES

CUELLO NEGRO - AMBAR (330cc) Valdivia 5,8°	\$ 5.300
CUELLO NEGRO - STOUT (330cc) Valdivia 8,0°	\$ 5.300
WINNIPEG DUNKEL 500 CC	\$ 5.900
WINNIPEG MUNICH 500 CC	\$ 5.900
WINNIPEG LONDON 500 CC	\$ 5.900

NACIONALES

AUSTRAL LAGER 350 CC 4,6°	\$ 4.600
AUSTRAL CALAFATE ALE 350 CC 5,0°	\$ 4.600
KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 350 CC 5,0°	\$ 4.600
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 350 CC	\$ 4.600

IMPORTADAS

CORONA 355 CC 4,5°	\$ 4.400
STELLA ARTOIS 330 CC 5,0°	\$ 4.400

DESTILADOS

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 3.700
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 5.900
ALTO DEL CARMEN ENVEJECIDO	\$ 6.500
SIERRA DEL MEDIO 40°	\$ 4.300
HORCON QUEMADO 35°	\$ 5.500
MISTRAL 35°	\$ 3.700
MISTRAL 40°	\$ 5.900
MISTRAL NOBEL	\$ 6.500
WAQAR 40°	\$ 6.900

TENNESSE BOURBON

JACK DANIELS N°7	\$ 7.000
JACK DANIELS FIRE	\$ 7.000
JACK DANIELS HONEY	\$ 7.000
JACK DANIELS APPLE	\$ 7.000
EVAN WILLIAMS BLACK	\$ 5.700
EVAN WILLIAMS HONEY	\$ 5.700

SCOTCH WHISKY

BALLANTINES	\$ 4.900
JOHNNIE WALKER RED	\$ 6.200
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 7.900
JOHNNIE WALKER DOBLE BLACK	\$ 9.000
JOHNNIE WALKER GOLD	\$ 12.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 7.200
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 13.500

COGNAC

REMY MARTIN	\$ 15.900
TORRES 10	\$ 6.500

ENERGETICAS RED BULL

RED BULL ORIGINAL / YELLOW	\$ 3.200
----------------------------	----------

BEBIDAS PREMIUM

FENTIMANS TONIC WATER / ROSE LEMONADE / GINGER BEER	\$ 3.500
--	----------

DESTILADOS

RON

BACARDI	\$ 4.500
HAVANA CLUB AÑEJO 7	\$ 5.900
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS	\$ 6.800
VIEJO DE CALDAS BLANCO	\$ 4.500
VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS DORADO	\$ 5.500
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS DORADO	\$ 6.500
MALIBU COCO	\$ 5.500

GIN

TANQUERAY	\$ 4.900
BEEFEATER	\$ 4.900
BOMBAY	\$ 5.700
HENDRICKS	\$ 7.900

VODKA

STOLICHNAYA	\$ 4.200
ABSOLUT BLUE	\$ 4.900
ABSOLUT SABORES CITRON - PERA	\$ 4.900
GREY GOOSE ORIGINAL	\$ 7.500
STOLICHNAYA SABORES	\$ 4.900

TEQUILA

JOSE CUERVO	\$ 6.900
SOMBRERO NEGRO	\$ 4.800

DESTILADOS

LICORES

BAYLEYS	\$ 4.900
AMARETO DISARONNO	\$ 5.200
LIMONCELLO SORRENTO	\$ 3.800
FRANGELICO	\$ 5.200
DRAMBUIE	\$ 5.200
GRAN MARNIER	\$ 5.200
COINTREAU	\$ 5.200
ANIS SAMBUCA	\$ 4.900

DIGESTIVOS

ARAUCANO	\$ 2.700
FERNET BRANCA	\$ 3.900
JAGERMEISTER	\$ 4.200
MENTA MARIE BRIZARD	\$ 5.900

SIN ALCOHOL

BEBIDA	\$ 2.600
AGUA MINERAL VITAL CON O SIN GAS	\$ 2.600
AGUA TÓNICA	\$ 2.600
PUYEHUE AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	\$ 2.800
JUGO GUALLARAUCO	\$ 3.500
Frutilla - Mango - Maracuyá - Chirimoya	
LIMONADA	\$ 3.700
Tradicional - Menta - Menta Genjibre	
MOJITO O DAIKIRI SABORES	\$ 4.500
Tradicional- Frutilla- Mango - Maracuyá	
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 350 CC	\$ 4.600
PIÑA COLADA SIN ALCHOL	\$ 6.000
Jugo de Piña - Crema de Leche - Crema de Coco y Coco Rallado	