

Domenica

TRATTORIA

— DESDE 1991 —

**MENÚ
RESTAURANTE**



ENTRADAS

!!! NUEVAS!!!

TAVOLA BURRATA Y PROSCIUTTO CRUDO <i>Burrata Italiana, Prosciutto Crudo, Focaccia, Tomate Cherry y Aceitunas Verdes y Negras</i>	\$ 17.900
BURRATA CAPRESE <i>Burrata Italiana, Tomate Cherry y albahaca</i>	\$ 13.900
BURRATA MEDITERRANEA <i>Burrata Italiana, Prosciutto y Rúcula</i>	\$ 14.900
<hr/>	
VITELLO TONNATO <i>Finas láminas de pecheto de Vacuno bañadas en salsa a base de Atún, Anchoas, Mayonesa, pizza de Mostaza, toque Vino blanco</i>	\$ 10.800
ALBÓNDIGAS EN SALSA POMODORO	\$ 8.900
ROTOLI SICILIANI <i>Finos Rollitos de Berenjenas rellenos con Mozzarella Queso Crema y Pistachos, en salsa Pomodoro y Menta</i>	\$ 7.600
SOPA CREMA DE LA CASA	\$ 4.300
CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO <i>Condimentadas al limón con Alcaparras y Queso Parmesano</i>	\$ 10.400
BERENJENAS ASADAS <i>Berenjena, Tomate seco, Mozzarella, Servido sobre Brusquetas</i>	\$ 8.400
PROVOLETA ORÉGANO <i>Queso fundido, Aceite de Oliva, Orégano y Brusquetas</i>	\$ 7.200
CAMARÓN AL PIL-PIL <i>Camarones, Ají, Ajo, Aceite de Oliva y Brusquetas</i>	\$ 10.400
BERENJENAS ASADAS VEGANAS <i>Brusquetas, Berenjena, Tomate deshidratado y Rúcula</i>	\$ 6.700

NUESTRAS PIZZAS (30cm)

!!! NUEVA!!!

QUATTRO VERDURE <i>Mozzarella, Tomate, Zapallo Italiano y Berenjenas Grillados, Champiñones y Pimientos Morrones</i>	\$ 12.900
<hr/>	
MARGARITA <i>Mozzarella, Orégano y Rúcula</i>	\$ 11.800
HAPPY DAY <i>Mozzarella, Jamón Cocido</i>	\$ 13.500
DOMENICA <i>Mozzarella, Jamón Cocido, Morrón, Chimichurri</i>	\$ 13.900
MEDITERRANEA <i>Mozzarella, Prosciutto, Tomate deshidratado y Rúcula</i>	\$ 15.900
CHEF <i>Mozzarella, Prosciutto y Queso Azul</i>	\$ 14.900
CUATRO QUESOS <i>Mozzarella, Queso Azul, Reggianito y Parmesano</i>	\$ 16.900
CAPRESE <i>Mozzarella, Tomate, Boconcini y Albahaca</i>	\$ 13.600
CAMPESINA <i>Mozzarella, Cebolla y Tocino</i>	\$ 13.900
FUNGHI <i>Mozzarella, Champiñón y Ajo</i>	\$ 15.900
GAMBERETTI <i>Mozzarella, Camarón y Perejil</i>	\$ 16.900
PEPPERONATTA <i>Mozzarella y Pepperoni</i>	\$ 12.900
VEGANA <i>Salsa de Tomate, Choclo, Champiñones, Tomate y Albahaca</i>	\$ 13.500

PASTAS

LASAÑAS

CARNE SALSA BOLOÑESA	\$ 14.200
ESPINACA Y POLLO SALSA ALFREDO	\$ 13.600
ESPINACA Y RICOTTA SALSA ROSA	\$ 13.600
BERENJENA Y ZAPALLITO ITALIANO SALSA POMODORO	\$ 13.600

CANELONES

DOMENICA <i>Rellenos con Ricotta y Centolla al Merken en Salsa de Champiñones y Camarones</i>	\$ 18.900
ESPINACA, POLLO Y RICOTTA SALSA ALFREDO	\$ 13.600
RICOTTA, NUECES Y JAMÓN SALSA ROSA	\$ 13.600

SPAGHETTIS Y FETUCCINIS Salsa Boloñesa, Alfredo, Pomodoro, Provenzal, Bechamel o Rosa

SPAGHETTI CARBONARA	\$ 12.300
SPAGHETTI AL HUEVO	\$ 10.800
FETUCCINI AL HUEVO	\$ 10.800
FETUCCINI DE ESPINACA	\$ 10.800
FETUCCINI DE BETARRAGA	\$ 10.800
FETUCCINI CAPRESE	\$ 11.900

SIN GLUTEN Salsa Boloñesa o Pomodoro

SPAGHETTI AL HUEVO	\$ 10.800
--------------------	-----------

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

PAPA	\$ 10.800
PAPA ALBAHACA	\$ 11.500

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

CARNE	\$ 13.100
POLLO, ESPINACA Y RICOTTA	\$ 13.100
RICOTTA Y NUEZ	\$ 13.100
SALMÓN AHUMADO Y RICOTTA	\$ 14.200

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

DOMENICA <i>Relleno con Ricotta, Mozzarella y Champiñones</i>	\$ 14.200
---	-----------

PASTAS

FONTANAS

	PARA 3	PARA 4
TALLARINATA <i>Variedad de Fettuccinis y Spaghetitis con tres distintas Salsas: Boloñesa, Alfredo y Provezal</i>	\$19.800	\$26.400
FONTANA DI ÑOQUIS <i>Variedad de Ñoquis con tres distintas Salsas: Boloñesa, Alfredo y Provezal</i>	\$27.400	\$36.900
FONTANA DI PASTA <i>Variedad de Fettuccinis, Ñoquis y Raviolos con tres distintas Salsas: Boloñesa, Alfredo y Provezal</i>	\$28.300	\$40.600

SALSAS ESPECIALES

PESTO <i>Aceite de Oliva, Ajo, Albahaca y Nueces</i>	\$ 3.900
PESTO CREMA	\$ 3.900
CHAMPIÑÓN <i>Champiñones, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Orégano, Nuez Moscada y Pimienta</i>	\$ 4.900
CAMARÓN <i>Camarones, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Vino Blanco, Nuez Moscada y Pimienta</i>	\$ 5.400
PUTANESCA <i>Salsa de Tomate, Salsa de Aji, Aceitunas Negras, Alcaparras, Anchoas y Pimienta</i>	\$ 5.100
FRUTI DI MARE <i>Calamares, Camarones, Salmón, Salsa Blanca, Crema, Mantequilla, Vino Blanco, Nuez Moscada y Pimienta</i>	\$ 6.900
CUATRO QUESOS <i>Queso azul, Parmesano, Mozzarella, Queso Crema, Crema, Nuez Moscada y Pimienta</i>	\$ 5.400

DESTACADOS DE LA NONA

SORRENTINOS <i>Muzzarella, Ricotta y Jamón cocido</i>	\$ 16.400
SORRENTINOS CUATRO QUESOS <i>Muzzarella, Ricotta, Parmesano y Queso Azul</i>	\$ 17.500
ALBÓNDIGAS EN SALSA POMODORO	\$ 8.900
OSOBUCO A LA CACEROLA <i>Osobuco de Vacuno a la Cacerola con Verduras en su jugo</i>	\$ 15.900
ASADO DE TIRA A LA BOLOÑESA <i>Vacuno cocida en nuestra Salsa Boloñesa durante 12hs</i>	\$ 16.500
CANELONES DOMENICA <i>Rellenos con Ricotta y Centolla al Merken en Salsa de Champiñones y Camarones</i>	\$ 18.900
PASTICCIAATA <i>Arrollados de masa con 3 diferentes rellenos: Carne, Espinaca y Ricotta con Nueces servidos con 3 Salsas: Boloñesa, Alfredo y Provencal</i>	\$ 16.900
SPAGHETTI CARBONARA <i>Salteados con Yemas de Huevos, Tocino y Queso Parmesano</i>	\$ 12.300
FETUCCINI DI MARE <i>En Masa Sepia con Salsa de Mariscos: Calamar, Camarón y Salmón</i>	\$ 15.600
RISOTTO CAPRESE <i>Risotto con Salsa Pomodoro, Tomate Cherry, Muzzarella y hojas de Albahaca</i>	\$ 17.500
RISOTTO DI MARE <i>Risotto con Salsa de Mariscos: Calamar, Camarón y Salmón</i>	\$ 18.100
RISOTTO CHAMPIÑÓN <i>Risotto con Salsa de Champiñones</i>	\$ 16.900

PESCADOS Y ENSALADAS

PESCADOS

SALMÓN GAMBERETTI (Piil-Piil) <i>Salmón a la plancha servido con Camarones</i>	\$ 19.900
SALMÓN A LA PLANCHA	\$ 14.900
SALMÓN A LA MANTEQUILLA NEGRA O RUBIA Y ALCAPARRAS	\$ 17.200

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ	\$ 3.600
FETUCCINI	\$ 3.600
SPAGHETTI	\$ 3.600
ÑOQUI	\$ 4.200
ENSALADA LECHUGA, TOMATE, PALTA y PALMITO	\$ 4.700
ENSALADA SOLO PALTA	\$ 6.900

ENSALADAS

CAPRESE <i>Tomate, Boconcini, Albahaca</i>	\$ 8.400
DOMENICA <i>Variedad de Lechugas, Salmón Ahumado, Palta, Palmitos</i>	\$ 11.900
CESAR POLLO <i>Lechuga, Pollo, Parmesano, Tocino Crispi, Crutones, Salsa Cesar</i>	\$ 11.600
GAMBERETTI <i>Variedad de Lechugas, Camarones Salteados, Salmón Ahumado, Tomate Cherry</i>	\$ 13.800
ENSALADA A ELECCIÓN	\$ 9.400

POSTRES E INFUSIONES

POSTRES

PANNA COTTA	\$ 4.200
CREME BRULÉE	\$ 5.400
BUDÍN DE DULCE DE LECHE	\$ 5.300
TIRAMISÚ (En Copa)	\$ 5.400
TORTA TRES LECHE	\$ 4.600
BROWNIE CON HELADO	\$ 5.900
HELADOS (Dos Bochas) <i>Dulce de Leche o Vainilla o Chocolate - Avellanas o Frutos del Bosque</i>	\$ 4.900
PORCIÓN DE CREMA	\$ 1.900
AFFOGATO	\$ 5.400

INFUSIONES

CAFÉ EXPRESSO	\$ 3.200
EXPRESSO DOBLE	\$ 4.300
EXPRESSO CORTADO	\$ 3.500
EXPRESSO CORTADO DOBLE	\$ 4.300
CAPUCCINO	\$ 3.500
MACCHIATO	\$ 3.500
RISTRETTO	\$ 3.200
DESCAFEINADO	\$ 3.200
DESCAFEINADO DOBLE	\$ 4.300
IRISCH COFFEE WHISKY	\$ 5.200
TÉ O AGUA DE HIERBAS DILMAH O NATURAL	\$ 2.900

BAR

PROSECCO, VINOS, LIMONCELLO Y SPRITZ ITALIANOS

LAMBRUSCO AMABILE GUISEPPE VERDI, REGIÓN EMILIA ROMAGNA, CEPA LAMBRUSCO ROSSO	\$ 23.800
CHIANTI RUFINA, VILLA TRAVIGNOLI, REGIÓN DE LA TOSCANA, CEPA SANGIOVESE	\$ 28.500
PROSECCO BUTTERFLY ASTORIA, REGIÓN DE VENETO, CEPA GLERA	\$ 28.500
PROSECCO COPA BUTTERFLY ASTORIA, REGIÓN DE VENETO, CEPA GLERA	\$ 7.600
LIMONCELLO MELETTI, REGIÓN DE MARCHE	\$ 5.400
LIMONCELLO MELETTI SPRITZ CON PROSECCO BUTTERFLY	\$ 6.500

PROMOCIÓN LUNES MARTES Y MIÉRCOLES

APEROL SPRITZ 2X *Preparado con Aperol, Cinzano to Spritz, Media luna de Naranja, Agua con Gas* \$ 10.900



APERITIVOS

PISCO SOUR CHILENO	\$ 4.600
PISCO SOUR CHILENO CATEDRAL	\$ 6.800
PISCO SOUR PERUANO	\$ 5.400
PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 8.300
AMARETO SOUR	\$ 4.900
APEROL SPRITZ <i>Preparado con Aperol, Cinzano to Spritz, Media luna de Naranja, Agua con Gas</i>	\$ 6.900
RAMAZZOTTI	\$ 6.900
COPA ESPUMANTE VIÑA MAR BRUT	\$ 4.900
WHISKY SOUR <i>Johnnie Walker Red - Jugo de Limón - Goma y Albúmina</i>	\$ 6.800
WHISKY SOUR APPLE <i>Evan Williams Apple - Jugo de Limón - Goma y Albúmina</i>	\$ 7.200

BAR

COCTELES

MANGO SOUR	<i>Alto del Carmen 35, Mango, Goma y Albúmina</i>	\$ 5.100
COSMOPOLITAN	<i>Stolichnaya Blueberry, Triple Sec, Syrop de Arándanos y Jugo de Limón</i>	\$ 7.900
OLD FASHIONED	<i>Evan Williams, Amargo de Angostura, Azúcar Rubia y Soda</i>	\$ 10.300
MOSCOW MULE	<i>Vodka Stolichnaya, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 9.200
JACK MULE	<i>Jack Daniels No7, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 10.300
LONDON MULE	<i>Gin Bombay, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 9.200
BERLIN MULE	<i>Jagermeister, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 9.600
APPLE MULE	<i>Evan Williams Apple, Jugo de Limón y Ginger Beer Fentimans</i>	\$ 10.300
PIÑA COLADA	<i>Ron Blanco, Jugo de Piña, Crema de Leche, Crema de Coco y Coco Rallado</i>	\$ 7.900
PIÑA COLADA SIN ALCHOL	<i>Jugo de Piña, Crema de Leche, Crema de Coco y Coco Rallado</i>	\$ 7.300
HONEY LEMONADE	<i>Evan Williams Honey, Jugo de Limón, Soda y Menta</i>	\$ 9.100
BLUE HAWAIIAN	<i>Ron Malibu, Crema de Coco, Curaçao y Jugo de Piña</i>	\$ 9.700
MEDITERRANEO	<i>ST-Germain, Gin Bombay, Syrop de Romero, Jugo de Limón y Romero Ahumado</i>	\$ 7.900
MARGARITA	<i>Tekila, Triple Sec y Jugo de Limón</i>	\$ 6.900
MOJITO TRADICIONAL	<i>Ron Blanco, Jugo de Limón, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 6.900
MOJITO SABORES	<i>Maracuyá o Mango o Frutilla o Piña</i>	\$ 7.600
MOJITO HOLIDAY	<i>Menta, Limón, Maracuyá y Ramazzotti</i>	\$ 6.600
MOJITO CORONA	<i>Ron Blanco, Cerveza Corona, Jugo de Limón, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 9.100
MOJITO COCO	<i>Ron Malibu, Curaçao, Jugo de Limón, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 9.100
MOJITO DOMENICA	<i>Evan Williams Honey, Jagermeister, Jugo de Limón, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 9.700
MOJITO APPLE	<i>Evan Williams Apple, Jugo de Limón, Limón Sutil, Goma y Menta</i>	\$ 9.700
CAIPIRINHA	<i>Cachaça 51, Jugo de Limón, Limón Sutil y Goma</i>	\$ 6.500
CAIPIROSKA	<i>Vodka Stolichnaya, Jugo de Limón, Goma y Limón Sutil</i>	\$ 6.500
CAIPIRÍSIMA	<i>Ron Blanco, Jugo de Limón, Goma y Limón Sutil</i>	\$ 6.500
NEGRONI	<i>Gin Bombay, Campari y Martini Rosso</i>	\$ 6.500
RUSO NEGRO	<i>Vodka Stolichnaya y Licor de Café</i>	\$ 6.500
RUSO BLANCO	<i>Vodka Stolichnaya, Goma, Crema y Licor de Café</i>	\$ 6.500
BLOODY MARY	<i>Vodka Stolichnaya, Jugo de Limón, Jugo de Tomate, Sal, Pimienta Negra, Tabasco, Salsa Inglesa y Albahaca</i>	\$ 6.500
MANHATTAN	<i>Evan Williams, Martini Rosso, Amargo Angostura y Marrasquino</i>	\$ 6.500
DAIKIRI SABORES	<i>Ron Blanco y Pulpa Fruta Elección: Frutilla - Mango - Maracuyá y Goma</i>	\$ 5.900
MARTINI SECO	<i>Vodka Stolichnaya o Gin Bombay, Martini Dry, Cortesa de Limón o Aceituna Sevillana</i>	\$ 6.400
BITTER BATIDO	<i>Bitter, Coñac, Albúmina y Licor de Cacao</i>	\$ 5.900
CLAVO OXIDADO	<i>Johnnie Walker Red, Drambuie, Clavo de Olor y Marrasquino</i>	\$ 7.900
SAINT GERMAIN SPRITZ	<i>ST-Germain, Espumante Brut, Soda, Romero y Pepino</i>	\$ 9.600
GIN FLOWER		\$ 9.600
GODFATHER	<i>Evan Williams y Amaretto</i>	\$ 8.400
TROPICAL GIN	<i>Gin Bombay, Maracuyá y Red Bull Yellow</i>	\$ 7.900
SANGRÍA	<i>Vino Tinto, Coñac, Goma, Jugo de Naranja, Canela y Clavo de Olor</i>	\$ 7.200

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA SELECTED TERROIR RESERVA (MAIPO)	\$ 15.100
CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 16.400
ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVÉE GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 18.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (RAPEL)	\$ 19.000
ERRAZURIZ MAX GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 21.800
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 23.300
AQUITANIA RESERVA (MAIPO)	\$ 23.200

CARMENERE

SANTA EMA SELECTED TERROIR RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 15.100
CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 16.400
ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVÉE GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 18.000
UNDURRAGA TH GRAN RESERVA (PEUMO)	\$ 20.900
ERRAZURIZ MAX GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 21.800
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (RAPEL)	\$ 19.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (MAULE)	\$ 23.300
VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 29.000

MERLOT

SANTA EMA SELECTED TERROIR RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 15.100
CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 16.400
ERRAZURIZ MAX GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 21.800
SANTA EMA GRAN RESERVA (MAIPO)	\$ 23.300
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (CURICÓ)	\$ 23.300
UNDURRAGA TH GRAN RESERVA (CASABLANCA)	\$ 20.900

MALBEC

ERRAZURIZ MAX GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 21.800
--	-----------

ENSAMBLAJE

CASAS PATRONALES CABERNET SAUVIGNON - CARMENERE (MAULE)	\$ 16.400
SANTA EMA 60/40 RESERVA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT (MAIPO)	\$ 20.300
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON - SYRAH (CURICÓ)	\$ 23.300
VON SIEBENTHAL PARCELA #7 GRAN RESERVA C/S - C/Franc - MERLOT - PETIT VERDOT (ACONCAGUA)	\$ 29.000

VINOS

SYRAH

SANTA EMA GRAN RESERVA (LEYDA)	\$ 23.300
VILLARD EXPRESION RESERVA (CASA BLANCA)	\$ 24.900

PINOT NOIR

ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 18.000
--	-----------

CHARDONNAY

ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 18.000
APALTAGUA RESERVA (CASA BLANCA)	\$ 16.400

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA (MAULE)	\$ 16.400
ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	\$ 18.000
UNDURRAGA TH GRAN RESERVA (LEYDA)	\$ 20.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (CASA BLANCA)	\$ 19.000

MEDIAS BOTELLAS 375 CC

SANTA EMA SELECT TERROIR CABERNET SAUVIGNON	\$ 8.300
SANTA EMA SELECT TERROIR MERLOT	\$ 8.300
SANTA EMA SELECT TERROIR CARMENERE	\$ 8.300
SANTA EMA SELECT TERROIR CHARDONNAY	\$ 8.300
SANTA EMA SELECT TERROIR SAUVIGNON BLANC	\$ 8.300

VINOS POR COPA 188cc

MERLOT	\$ 4.300
CARMENERE	\$ 4.300
CABERNET SAUVIGNON	\$ 4.300
SAUVIGNON BLANC	\$ 4.300

ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT (750 CC)	\$ 16.400
CONO SUR BRUT (750 CC)	\$ 16.400
FREIXENET CORDÓN NEGRO BRUT ESPAÑA (750 CC)	\$ 21.500
COPA VIÑA MAR BRUT	\$ 4.900
RICCADONNA PROSECCO (750 CC)	\$ 25.100

CERVEZAS

SCHOP

SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 6.300
SCHOP HEINEKEN LAGER	\$ 6.300

NACIONALES

AUSTRAL LAGER 350 CC 4,6°	\$ 5.400
AUSTRAL CALAFATE ALE 350 CC 5,0°	\$ 5.400
KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE 350 CC 5,0°	\$ 5.400
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 350 C C	\$ 5.400

IMPORTADAS

CORONA 355 CC 4,5°	\$ 5.400
STELLA ARTOIS 330 CC 5,0°	\$ 5.400

DESTILADOS

PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 4.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 7.100
ALTO DEL CARMEN ENVEJECIDO	\$ 7.900
SIERRA DEL MEDIO DE TATUL 40°	\$ 5.300
HORCON QUEMADO 35°	\$ 6.700
MISTRAL 35°	\$ 4.500
MISTRAL 40°	\$ 7.100
MISTRAL NOBEL	\$ 7.900
WAQAR 40°	\$ 8.400

TENNESSE BOURBON

JACK DANIELS N°7	\$ 8.500
JACK DANIELS FIRE	\$ 8.500
JACK DANIELS HONEY	\$ 8.500
JACK DANIELS APPLE	\$ 8.500
EVAN WILLIAMS BLACK	\$ 7.700
EVAN WILLIAMS HONEY	\$ 6.900

SCOTCH WHISKY

BALLANTINES	\$ 7.100
JOHNNIE WALKER RED	\$ 7.600
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 9.600
JOHNNIE WALKER DOBLE BLACK	\$ 10.900
JOHNNIE WALKER GOLD	\$ 14.600
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 8.800
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 16.400

COGNAC

REMY MARTIN	\$ 19.200
TORRES 10	\$ 7.900

DESTILADOS

ENERGETICAS RED BULL

RED BULL ORIGINAL / YELLOW \$ 3.900

BEBIDAS PREMIUM

FENTIMANS TONIC WATER / ROSE LEMONADE / GINGER BEER \$ 4.300

RON

BACARDI \$ 5.400
HAVANA CLUB AÑEJO 7 \$ 7.200
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS \$ 8.300
VIEJO DE CALDAS BLANCO \$ 5.400
VIEJO DE CALDAS 5 AÑOS DORADO \$ 6.700
VIEJO DE CALDAS 8 AÑOS DORADO \$ 7.900
MALIBU COCO \$ 6.700
PAMPERO ANIVERSARIO \$ 9.600

GIN

TANQUERAY \$ 5.900
BEEFEATER \$ 5.900
BOMBAY \$ 6.900
HENDRICKS \$ 7.900

VODKA

STOLICHNAYA \$ 5.200
ABSOLUT BLUE \$ 5.900
ABSOLUT SABORES CITRON - PERA \$ 5.900
GREY GOOSE ORIGINAL \$ 9.100

DESTILADOS

TEQUILA

JOSE CUERVO	\$ 5.900
SOMBRERO NEGRO	\$ 6.900

LICORES

BAILEYS	\$ 5.900
AMARETO DISARONNO	\$ 7.100
LIMONCELLO LUXARDO	\$ 7.100
LIMONCELLO GENOVESE	\$ 4.900
FRANGELICO	\$ 7.100
DRAMBUIE	\$ 7.100
GRAN MARNIER	\$ 8.200
COINTREAU	\$ 8.200
ANIS SAMBUCA	\$ 7.100

DIGESTIVOS

ARAUCANO	\$ 3.600
FERNET BRANCA	\$ 4.700
JAGERMEISTER	\$ 5.200
MENTA MARIE BRIZARD	\$ 7.100
MENTA FRAPPÉ NACIONAL	\$ 3.400
MANZANILLA NACIONAL	\$ 3.400
AMARETO NACIONAL	\$ 3.400

SIN ALCOHOL

BEBIDAS	\$ 3.200
AGUA MINERAL VITAL CON O SIN GAS	\$ 3.200
AGUA TÓNICA	\$ 3.200
PUYEHUE AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	\$ 3.200
JUGO GUALLARAUCO <i>Frutilla - Mango - Maracuyá - Chirimoya</i>	\$ 4.300
LIMONADA <i>Tradicional - Menta - Menta Genjibre</i>	\$ 4.300
MOJITO O DAIKIRI SABORES <i>Tradicional - Frutilla - Mango - Maracuyá</i>	\$ 5.400
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 350 CC	\$ 5.900
PIÑA COLADA SIN ALCHOL <i>Jugo de Piña - Crema de Leche - Crema de Coco y Coco Rallado</i>	\$ 7.300