



Para comenzar

Papas fritas	\$3.500
Balde de aros de cebolla.....	\$5.700
ACOMPAÑADOS DE MAYONESA Y SALSA CURRYWURST MANQUEHUE.	
Empanadas de queso	\$4.500
4 UNIDADES DE EMPANADAS FRITAS.	
Empanadas de plateada.....	\$4.900
4 UNIDADES DE EMPANADAS FRITAS DE PLATEADA Y QUESO.	
Empanadas de camarón queso	\$5.500
4 UNIDADES DE EMPANADAS FRITAS DE CAMARÓN QUESO.	
Degustación de empanaditas	\$7.800
MIX DE EMPANADITAS DE QUESO, PLATEADA Y CAMARÓN QUESO.	
Tártaro estilo Manquehue (250 g).....	\$9.100
STEAK DE CARNE CRUDA Y MARINADA AL ESTILO MANQUEHUE, CON MOSTAZA, ACEITE DE OLIVA, PIMIENTA Y ZESTE DE LIMÓN. ACOMPAÑADO DE MIX DE ALCAPARRAS MOLIDAS, PEPINILLO, CEBOLLA, PEREJIL, MOSTAZA Y MAYONESA DE LA CASA CON TOSTADAS DE PAN DE MOLDE Y PUMPERNICKEL.	



Para compartir

Papas especiadas de la casa	\$9.350
PAPAS CAJÚN CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CRISPY, TOCINO, MAYONESA Y SALSA CURRYWURST MANQUEHUE.	
Salteado de ave y camarón agridulce	\$13.200
CUBOS DE POLLO FRITO Y CAMARÓN ECUATORIANO SALTEADOS EN SALSA AGRIDULCE, AJÍ, CEBOLLÍN, SÉSAMO Y SALSA SOYA. SERVIDO CON AROS DE CEBOLLA FRITOS Y BERENJENAS CAJUN.	
Parrilla alemana	\$14.100
CHULETA KASSLER DE LA CASA, BRATWURST ARTESANAL Y MINI FRICANDELA. ACOMPAÑADO DE PAPAS CON SOUR CREAM Y SALSA CURRYWURST MANQUEHUE.	
Tabla de mini fricandelas	\$13.400
SERVIDAS EN CREMA DE ALCAPARRAS. ACOMPAÑADAS DE AROS DE CEBOLLAS Y KARTOFFELPUFFER.	
Tiradito de atún	\$13.500
TIRADITO DE ATÚN MARINADO Y SERVIDO CON SALSA DE AJÍ AMARILLO, EMULSIÓN DE ROCOTO, CHIPS DE CAMOTE, GEL DE MARACUYÁ, HUMMUS Y ENSALADA CRIOLLA.	
Bocados de tártaro Manquehue (350 g)	\$12.900
BOCADOS DE TÁRTARO ESTILO MANQUEHUE PREPARADO CON ALCAPARRAS, AJÍ ORO, PEPINILLO DILL, CEBOLLA PERLA, PEREJIL, MAYONESA ALIOLI Y MOSTAZA ALEMANA. ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE PAN MOLDE Y PUMPERNICKEL.	
Tabla de salmón	\$13.800
EXQUISITA COMBINACIÓN DE SALMÓN AHUMADO EN FRÍO, SERVIDO SOBRE CREMOSO HUMMUS DE PALTA, TOMATES CHERRY, ALCAPARRONES, PALMITOS, GEL DE MARACUYÁ, QUESO CREMA, HOJAS Y PÉTALOS. ACOMPAÑADA DE TOSTADAS Y GALLETAS.	



Sándwiches

Lomito	
LOMITO DE CERDO, BRASEADO EN SU JUGO, CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$6.790
Lomito italiano	
LOMITO DE CERDO, BRASEADO EN SU JUGO, CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$7.400
Churrasco tomate - mayo	
CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$6.990
Churrasco italiano	
CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$7.800
Churrasco chacarero	
CARNE DE RES CON LÁMINAS DE TOMATE, POROTO VERDE, AJÍ VERDE Y MAYONESA DE LA CASA EN MARRAQUETA	\$7.700
Chemilico	
CARNE DE RES A LA PLANCHA, HUEVO FRITO Y CEBOLLA FRITA EN MARRAQUETA	\$7.500
Barros luco	
CARNE DE RES A LA PLANCHA CON QUESO FUNDIDO (EN PAN FRICA)	\$6.990
Sándwich de ave palta	
FILETES DE POLLO A LA PLANCHA CON PALTA (EN PAN MIGA)	\$7.500
Mechada chacarera	
MECHADA CON TOMATE, POROTOS VERDES, AJÍ ENCURTIDO Y MAYONESA DE LA CASA. SERVIDA EN MARRAQUETA	\$7.900
Congrio frito (1 a 2 personas)	
SERVIDO EN MARRAQUETA SIMPLE CON ENSALADA DE TOMATE, PALTA, CEBOLLA, LECHUGA, CILANTRO, AJÍ ORO Y MAYONESA DE LA CASA	\$7.990
Pakora de vegetales 	
HAMBURGUESA DE VEGETALES ESTILO INDIO, CON TOMATE, PALTA FILETEADA, CRIOLLA AL LIMÓN Y OLIVA	\$6.500
Döner de Salmón ahumado	
PAN PITA RELLENO CON SALMÓN AHUMADO ARTESANAL MANQUEHUE, PALTA, LECHUGAS, QUESO CREMA, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA SOUR CREAM	\$8.900
Burrito de pollo cajún	
TORTILLA DE TRIGO RELLENA CON POLLO ESTILO CAJÚN, FRIJOLES REFRITOS, CEBOLLA VERDEO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, SALSA JITOMATE Y SOUR CREAM	\$7.950
Sándwich de perril (1 a 2 personas)	
PERNIL ESTILO MANQUEHUE CON MAYONESA CASERA, LECHUGA, PALTA FILETEADA, CEBOLLA Y PAPAS ESPECIADAS (EN MARRAQUETA SIMPLE)	\$7.200
Hot dog	\$2.200
Hot dog italiano	
SALCHICHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA	\$3.500
Promoción hot dog italiano + papas fritas + bebida	\$6.250
Hot dog Currywurst	
SALCHICHA ROJA, SALSA CURRYWURST DE LA CASA, CEBOLLAS CRISPY, TOCINO Y CURRY EN POLVO (EN PAN DE HOT DOG)	\$3.500
Wrap vegano 	
TORTILLA DE TRIGO RELLENA DE BERENJENA FRITA, HUMMUS DE GARBANZOS, TROCITOS DE PALTA, SALSA CRIOLLA Y LECHUGA. POCILLO CON SALSA JITOMATE	\$6.990
Hamburguesa clásica	
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE LA CASA CON QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO Y CEBOLLA. SERVIDA EN PAN DE HAMBURGUESA	Simple \$7.000 (100 g) Doble \$8.500 (200 g)
Hamburguesa italiana	
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE LA CASA, LÁMINAS DE TOMATE, PURÉ DE PALTA Y MAYONESA CASERA. SERVIDA EN PAN DE HAMBURGUESA	Simple \$7.200 (100 g) Doble \$8.700 (200 g)
Hamburguesa con queso	
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE LA CASA CON QUESO GOUDA. SERVIDA EN PAN DE HAMBURGUESA	Simple \$5.500 (100 g) Doble \$6.950 (200 g)



Ingredientes extras:

Puré de palta	\$1.900	Tostada de pan de molde (1 unidad)	\$800
Palta fileteada (1/2 unidad)	\$2.500	Pepinillo	\$900
Tomate	\$800	Salsa de yogurt	\$700
Chucrut casero	\$1.000	Queso gauda (1 lámina / 30 grs.)	\$800
Mayonesa casera	\$500	Mermelada	\$1.200
Ají oro	\$600	Pasta de queso fresco	\$990
Huevo frito (1 unidad)	\$900	Huevos revueltos (2 unidades)	\$2.190

 Entradas y ensaladas

Sopa de cebollas CLÁSICA SOPA DE CEBOLLAS ELABORADA CON CALDO DE RES Y TOQUES DE VINO DULCE. SERVIDA CON TOSTADA A LAS HIERBAS CON QUESO Y PEREJIL	\$3.900
Tataki de atún ATÚN MARINADO CON SÉSAMO, JENGIBRE, TERIYAKI Y SOYA. SERVIDO SOBRE HUMMUS DE PALTA, HUEVO, ESPÁRRAGO, PALMITO Y HOJITAS CON ALGA NORI Y SÉSAMO. SALSA DE PALMITOS	\$8.450
Ensalada César de pollo MIX DE LECHUGAS HIDROPÓNICAS CON TIBIOS FILETITOS DE POLLO MARINADOS, QUESO PARMESANO RALLADO Y CRUTONES HORNEADOS A LAS HIERBAS. CLÁSICO ADEREZO CÉSAR CON ANCHOAS	\$8.500
Ensalada César camarón MIX DE HOJITAS Y LECHUGAS HIDROPÓNICAS CON TIBIOS CAMARONES SALTEADOS, QUESO PARMESANO RALLADO Y CRUTONES HORNEADOS A LAS HIERBAS. CLÁSICO ADEREZO CÉSAR CON ANCHOAS	\$9.050
Gravlax de la casa SALMÓN GRAVLAX DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON MIX DE LECHUGAS, RÚCULA, HOJITAS HIDROPÓNICAS, TROCITOS DE PALTA, ESPÁRRAGOS, PEPINO, PALMITO, MANÍ Y CUSCÚS. ADEREZO DE QUESO CREMA Y YOGURT	\$8.900
Ceviche de pescado blanco del día	\$8.750
Crema de zapallo  DELICADA CREMA DE ZAPALLO CAMOTE, ACOMPAÑADA CON QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS LAMINADAS TOSTADAS	\$4.050
Ensalada vegana  FRESCA ENSALADA DE LECHUGAS CON TOQUES DE QUINOA, GUISO DE POROTO NEGRO, TOMATE, ALGA WAKAME CON CRIOLLA Y PALTA, GARBANZOS CROCANTE. ADEREZO DE PALMITOS	\$8.490
Carpaccio de res con ensalada César FINAS LÁMINAS DE RES AROMATIZADAS A LA PIMIENTA, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO Y LIMONETA. SERVIDO CON ENSALADA FRESCA DE LECHUGAS Y CROCANTES DE PAN HORNEADO. CLÁSICO ADEREZO DE ANCHOAS Y HUEVO	\$8.750

 Principal

Gulasch de res estilo húngaro GULASCH DE RES ESTILO HÚNGARO SERVIDO CON MIX DE PAPAS NATIVAS Y SEMILLA, PUERRO, ZANAHORIA Y ZUCCHINI, Ó ACOMPAÑADO DE SPÄTZELS	\$10.200
Bratwurst artesanal BRATWURST A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPAS Y SAUERKRAUT SALTEADO	\$9.850
Weisswurst artesanal SERVIDA SOBRE KARTOFFELPUFFER, ROTKOHL, MOSTAZA Y BRETZEL	\$9.950
Escalopa Káiser ESCALOPA DE RES RELLENA CON JAMÓN Y QUESO. ACOMPAÑADA CON SCHUPFNUDELN SALTEADOS CON SAUERKRAUT Y CEBOLLA FRITA	\$9.700
Chuleta Kassler Manquehue CHULETÓN DE CERDO AHUMADO ARTESANAL (300 GRAMOS, APROX.). SERVIDO CON ROTKOHL, KNÖDEL Y SALSA GASTRIX DE MOSTAZA MIEL	\$11.300
Currywurst (BRATWURST ARTESANAL SERVIDO SOBRE PAPAS FRITAS Y CLÁSICA SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS)	\$9.200

Sorrentinos de zapallo	
PASTA FRESCA RELLENA DE ZAPALLO CAMOTE, EN SALSA NOGADA CON CASTAÑAS DE CAJÚ Y SEMILLAS DE CALABAZA	\$8.900
Caldillo de congrio	
RECONSTITUYENTE SOPA CON TROZO DE CONGRIO (200 G), VEGETALES, VINO, PAPAS, HIERBAS, ESPECIAS, GOTAS DE CREMA Y CILANTRO PICADO	\$11.500
Crêpe relleno con pastel de jaibas y centolla	
SERVIDO CON SALSA PARMESANA, POMODORO Y QUESO	\$11.900
Risotto caprese	
ARROZ ARBORIO COCINADO CON CALDO, VINO, TOMATES, ALBAHACA. SERVIDO CON CAMARONES SALTEADOS, TOMATITOS CHERRY Y QUESO DE CABRA	\$8.900
Medallón de osobuco	
OSOBUCO COCINADO AL VINO TINTO, ACOMPAÑADO DE PASTELERA DE CHOCLO Y BERENJENA	\$12.900
Merluza austral al pilpil de tomates	
ACOMPAÑADA DE SWIEBELKUCHEN. SERVIDA SOBRE SALSA BEURRE BLANC	\$10.900
Pollo al curry	
POLLO MARINADO Y COCINADO EN SALSA DE LECHE DE COCO, PASTA DE CURRY, HOJAS DE LIMÓN DE KÉFIR, ALBAHACA Y CILANTRO. ACOMPAÑADO DE CUSCÚS Y BERENJENA	\$9.950
Pernil estilo Manquehue	
200 GRAMOS (APROX.) DE PERNIL DE CERDO CURADO, SEMI-AHUMADO Y DESHUESADO. ELABORACIÓN AL ESTILO MANQUEHUE, ACOMPAÑADO CON SAUERKRAUT Y PAPAL AL KÜMMEL	\$12.900

Carnes y pescados

Filete de res	\$12.400	Gulasch de res estilo	\$8.500
Suprema de ave	\$5.950	húngaro (300 grs.)	
Filete de salmón	\$10.950	Escalopa Káiser (250 grs. aprox.)	\$8.350
Pescado del día	\$7.950	Pernil deshuesado semi ahumado	
Chuleta Kassler artesanal (300 grs.)	\$8.350	de la casa (200 grs.)	\$7.350

Menú de niños

Espagueti Pomodoro 	\$4.750
Espagueti Alfredo.....	\$4.750
Espagueti boloñesa	\$5.400
Milanesa de ave.....	\$4.500
Salchichas a la plancha.....	\$5.200
Hamburguesa de res a la plancha con queso cheddar (incluye papas fritas).....	\$4.500
Cajita Cheeseburger.....	\$7.900

Extra para niños

Agregado de huevo frito (1).....	\$1.100
Ensalada de tomate-palmito-lechuga	\$1.500

*Todas las proteínas son acompañadas de un agregado a elección entre:
arroz - papas fritas - puré de papas

Acompañamientos

Spätzles a la mantequilla	
PASTA TÍPICA ALEMANA SALTEADA CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	\$2.900
Chucrut salteado	
CHUCRUT CASERO ESTILO MANQUEHUE	\$3.000
Rotkohl	
TÍPICA ELABORACIÓN DE REPOLLO MORADO ESTILO MANQUEHUE	\$3.000
Papitas al Kümmel	
PAPITAS SEMILLAS SALTEADAS CON PEPINILLOS, KUMMEL, TOCINO, HIERBAS Y ESPECIAS	\$3.500
Ensalada de tomate, palta, palmito y lechuga	\$5.000
Ensalada de lechuga, rúcula y espárrago	\$4.700
Ensalada chilena	\$3.800

Ensalada de palta fileteada	\$4.500
Ensalada tomate-palta	\$4.500
Ensalada palta-palmito	\$4.700
Puré de papas	\$2.900
Arroz	\$1.950
Papas fritas	\$3.500
Vegetales salteados	\$3.700
Porción de acompañamiento a lo pobre	\$4.300
Kartoffelpuffer (2 unidades)	\$3.500

g Productos Manquehue	
Salsa Currywurst 	
TÍPICA ELABORACIÓN DE SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS	\$1.100

g Postres	
Les informamos que los postres de Guten Appetit están disponibles de lunes a sábado. Los días domingo, ofrecemos una opción especial: una degustación del buffet de postres a \$4.500.	

Copa de helado	\$4.400
Fruta fresca de temporada	\$4.100
Strudel de manzana con murtas australes TIBIO POSTRE RELLENO DE MANZANAS Y TOQUES DE MURTAS AUSTRALES, SERVIDO CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA	\$4.500
Crêp Suzette (2 unidades) DELICADO POSTRE DE CREPS EN SALSA DE NARANJAS, ESPECIADA CON VAINILLA, CANELA Y LICOR DE NARANJAS COMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA	\$3.900
Tarta de chocolate belga y crema de coco con avellanas chilenas TARTA CON MASA DE HARINA DE ARROZ, ALMENDRAS, RELLENO CON CREMOSO DE CHOCOLATE, CREMA DE COCO Y ALULOSA. SERVIDO CON HELADO AL AGUA DE BERRIES.....	\$4.500
Paris Brest DELICADA MASA CON CUBIERTA DE CRAQUELADO AZUCARADO, RELLENO DE CREMOSO LEMON CURD CON GEL DE FRAMBUESAS Y HELADO.....	\$4.500
Pastel de chocolate - guinda estilo Manquehue BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMOSO DE CHOCOLATE BELGA, GEL DE GUINDAS Y FRAMBUESAS EN LICOR KIRSCH	\$3.900
Tiramisú CLÁSICO POSTRE DE QUESO MASCARPONE, CAFÉ, AMARETTO, GALLETA Y CACAO, SERVIDO EN FRASCO	\$3.900
Streuselkuchen de frambuesa CLÁSICO POSTRE CON CREMA DE MAICENA Y FRAMBUESAS CON STREUSEL DE ALMENDRAS	\$3.900
Torta panqueque manjar - lúcuma - nuez CLÁSICO PASTEL DE PANQUEQUE, CREMA DE LÚCUMA, MANJAR Y NUEZ	\$3.500

g Cafetería	
Té	\$1.500
Infusiones	\$1.500
Expreso simple	\$1.990
Expreso doble	\$2.450
Nespresso americano	\$2.290
Nespresso americano doble	\$2.900
Nespresso ristretto	\$2.200
Nespresso cortado	\$2.600
Nespresso cortado doble	\$2.990
Nespresso macchiato	\$2.600
Nespresso capuccino	\$2.600
Nespresso capuccino doble	\$2.990
Leche descremada	\$1.000

CARTA
—BEBESTIBLES—



Bebidas sin alcohol

Bebidas (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Sprite Zero, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Ginger Ale Sin Azúcar, Schweppes Agua Tónica).....	\$2.100
Agua mineral	\$1.990
Limonada	\$3.500
Jugos de fruta	\$3.500



Cervezas y schops

	Garza	Schop	Pitcher
Cervezas de barril			
Cristal	\$2.300	\$2.990	\$6.790
Kunstmann Pale Lager	\$3.300	\$4.300	\$11.500
Kunstmann Torobayo	\$3.300	\$4.300	\$11.500
Austral Lager	\$3.300	\$4.300	\$11.500
Kunstmann Bock	\$3.300	\$4.300	\$11.500
Austral Calafate	\$3.300	\$4.300	\$11.500
Kunstmann Dolbeck Maqui	\$3.300	\$4.300	\$11.500
Heineken	\$2.900	\$3.900	\$8.900

Cervezas en botella	
Austral Lager	\$3.800
Austral Calafate	\$3.800
Erdinger Weissbier	\$3.800
Erdinger Dunkel	\$3.800
Paulaner Münchner Hell	\$4.500
Paulaner Weissbier	\$4.500
Paulaner Weissbier Dunkel	\$4.500

Extras	
Chelada (limón y sal)	\$900
Michelada (limón, tabasco, salsa inglesa, pimienta y sal)	\$1.200



Cervezas sin alcohol

Paulaner Zero	\$5.000
---------------------	----------------



Vinos y espumantes

Vinos por copa	
Tarapacá Reserva Carmenere	\$2.900
Tarapacá Reserva CS	\$2.900
Tarapacá Reserva Chardonay.....	\$2.900
Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc	\$2.900
Tarapacá Reserva Merlot	\$2.900
Espumante Viñamar Brut	\$2.900

Vinos por botella

Carmenere

Tarapacá Reserva Carmenere	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva Carmenere	\$11.000
Caliterra Tributo Carmenere	\$11.000
Tarapacá Gran Reserva Carmenere	\$13.000
Indómita Gran Reserva Carmenere	\$10.000
Siegel Single Vineyard Carmenere	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Negra Gran Reserva Carmenere	\$23.100

Cabernet Sauvignon

Tarapacá Reserva CS	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva CS	\$11.000
Tarapacá Gran Reserva CS	\$13.000
Indómita Gran Reserva CS	\$10.000
Duette Indómita CS	\$14.000
Siegel Single Vineyard CS	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Negra Gan Reserva CS	\$23.100

Merlot

Tarapacá Reserva Merlot	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva Merlot	\$11.000
Caliterra Reserva Merlot	\$9.500
Tarapacá Gran Reserva Merlot	\$13.000

Sauvignon Blanc

Tarapacá Reserva SB	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva SB	\$11.000
Morandé Estate Reserva SB	\$10.500
Tarapacá Gran Reserva SB	\$13.000
Indómita Gran Reserva SB	\$10.000
Siegle hand picked SB	\$9.000

Chardonnay

Tarapacá Reserva Chardonnay	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva Chardonnay	\$11.000
Tarapacá Gran reserva Chardonnay	\$13.000
Indómita Gran Reserva Chardonnay	\$10.000
Siegle Hand Picked Chardonnay	\$9.000

Otras cepas

Indómita Gran Reserva Carignan	\$10.000
Indómita Gran Reserva Ensamblaje CS/CA	\$10.000
Siegle los Lingues Carignan	\$14.000
Siegel Naranjo Viognier	\$14.000
Oveja Negra Ensamblaje	\$8.500
Duette Indómita Ensamblaje CS/CA	\$14.000
Tarapacá Etiqueta Roja Gran Reserva Blend CS/SY	\$17.000
La Celia Pioneer Gran Reserva Malbec (ARG)	\$15.000
Tarapacá Gran Reserva Syrah	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Azul Gran Reserva	\$39.000

Espumantes

Viñamar Brut	\$9.900
Indómita Gran Cuvee Brut	\$11.000

Servicio de descorche	\$7.000
-----------------------------	---------

 Aperitivos y tragos

Nuestros sours

Pisco sour clásico	\$3.100
Pisco sour catedral	\$4.990
Pisco sour catedral peruano	\$5.600
Pisco sour sin azúcar	\$3.300
Maracuyá sour	\$3.100

Mojitos

Clásico, mango, maracuyá y frambuesa	\$4.700
--	---------

Spritz

Aperol spritz	\$5.500
Ramazotti spritz	\$5.500

Cócteles

Kir royal	\$3.700
Tom Collins	\$4.950
Tequila margarita	\$4.950
Clavo oxidado (whisky y drambuie)	\$5.300
Negroni (gin, vermouth rosso y campari)	\$4.500
Padrino (whisky y amaretto)	\$4.500
Bloody Mary (vodka y de jugo de tomate aliñado)	\$4.500
Vaina (oportó, licor de cacao y coñac)	\$3.200
Mint Julep (bulleit bourbon, menta, jugo de limón, goma)	\$5.500
Highball Johnnie Ginger (black label, jengibre, jugo de limón, ginger)	\$5.500
Penicillin (black label, jugo de limón, jarabe de miel, jengibre)	\$5.500
Raspberry Collins (tanqueray, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma, agua con gas)	\$5.900

Destilados

Johnnie Walker etiqueta roja (incluye bebida)	\$5.300
Johnnie Walker etiqueta negra	\$6.700
Jack Daniel's	\$6.700
Bulleit bourbon	\$6.700
Gin Tanqueray (incluye bebida)	\$6.000
Pisco Alto del Carmen (incluye bebida)	\$3.990
Vodka Smirnoff	\$4.990
Ron Pampero	\$4.750
Fernet (incluye bebida)	\$4.750
Drambuie	\$4.990
Frangelico	\$5.500
Jaggermeister	\$3.700
Amaretto Disaronno	\$4.700
Campari	\$4.250