

g Para comenzar

| | |
|--|---------|
| Papas fritas | \$3.590 |
| Balde de aros de cebolla..... ACOMPAÑADOS DE MAYONESA Y SALSAS CURRYWURST MANQUEHUE. | \$5.900 |
| Empanadas de queso | \$4.690 |
| 4 UNIDADES DE EMPANADAS FRITAS. | |
| Empanadas de plateada..... | \$5.500 |
| 4 UNIDADES DE EMPANADAS FRITAS DE PLATEADA Y QUESO. | |
| Empanadas de camarón queso | \$5.790 |
| 4 UNIDADES DE EMPANADAS FRITAS DE CAMARÓN QUESO. | |
| Degustación de empanaditas | \$7.990 |
| MIX DE EMPANADITAS DE QUESO, PLATEADA Y CAMARÓN QUESO. | |
| Tártaro estilo Manquehue (250 g)..... | \$9.590 |
| 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. | |

g Para compartir

| | |
|---|----------|
| Papas especiadas de la casa | \$9.350 |
| PAPAS CAJÚN CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CRISPY, TOCINO, MAYONESA Y SALSAS CURRYWURST MANQUEHUE. | |
| Salteado de ave y camarón agridulce | \$13.900 |
| CUBOS DE POLLO FRITO Y CAMARÓN ECUATORIANO SALTEADOS EN SALSAS AGRIDULCE, AJÍ, CEBOLLÍN, SÉSAMO Y SALSAS SOYA. SERVIDO CON AROS DE CEBOLLA FRITOS Y BERENJENAS CAJUN. | |
| Parrilla alemana | \$14.900 |
| CHULETA KASSLER DE LA CASA, BRATWURST ARTESANAL Y MINI FRICANDELA. ACOMPAÑADO DE PAPAS CON SOUR CREAM Y SALSAS CURRYWURST MANQUEHUE. | |
| Tabla de mini fricandelas | \$13.900 |
| SERVIDAS EN CREMA DE ALCAPARRAS. ACOMPAÑADAS DE AROS DE CEBOLLAS Y KARTOFFELPUFFER. | |
| Tiradito de atún | \$13.900 |
| TIRADITO DE ATÚN MARINADO Y SERVIDO CON SALSAS DE AJÍ AMARILLO, EMULSIÓN DE ROCOTO, CHIPS DE CAMOTE, GEL DE MARACUYÁ, HUMMUS Y ENSALADA CRIOLLA. | |
| Bocados de tártaro Manquehue (350 g) | \$13.290 |
| 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 | \$13.990 |
| 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. | |

g Sándwiches

| | |
|---|--|
| Lomito LOMITO DE CERDO, BRASEADO EN SU JUGO, CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA) | \$6.990 |
| Lomito italiano LOMITO DE CERDO, BRASEADO EN SU JUGO, CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA) | \$7.790 |
| Churrasco tomate - mayo CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA) | \$7.290 |
| Churrasco italiano CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA) | \$7.990 |
| Churrasco chacarero CARNE DE RES CON LÁMINAS DE TOMATE, POROTO VERDE, AJÍ VERDE Y MAYONESA DE LA CASA EN MARRAQUETA | \$7.990 |
| Barros luco CARNE DE RES A LA PLANCHA CON QUESO FUNDIDO (EN PAN FRICA) | \$7.900 |
| Sándwich de ave palta FILETES DE POLLO A LA PLANCHA CON PALTA (EN PAN MIGA) | \$7.590 |
| Mechada chacarera DESMECHADA CON TOMATE, POROTOS VERDES, AJÍ ENCURTIDO Y MAYONESA DE LA CASA. SERVIDA EN MARRAQUETA | \$7.990 |
| 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 |
| Döner de Salmón ahumado PAN PITA RELLENO CON SALMÓN AHUMADO ARTESANAL MANQUEHUE, PALTA, LECHUGAS, QUESO CREMA, SÉSAMO TOSTADO Y SALSAS SOUR CREAM | \$8.900 |
| Burrito de pollo cajún TORTILLA DE TRIGO RELLENA CON POLLO ESTILO CAJÚN, FRIJOLES REFRITOS, CEBOLLA VERDEO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, SALSAS JITOMATE Y SOUR CREAM | \$7.990 |
| Sándwich de perrito (1 a 2 personas) PERRITO ESTILO MANQUEHUE CON MAYONESA CASERA, LECHUGA, PALTA FILETEADA, CEBOLLA Y PAPAS ESPECIALIZADAS (EN MARRAQUETA SIMPLE) | \$7.500 |
| Hot dog | \$2.500 |
| Hot dog italiano SALCHICHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA | \$3.950 |
| Promoción hot dog italiano + papas fritas + bebida | \$6.290 |
| Hot dog Currywurst SALCHICHA ROJA, SALSAS CURRYWURST DE LA CASA, CEBOLLAS CRISPY, TOCINO Y CURRY EN POLVO (EN PAN DE HOT DOG) | \$3.790 |
| Wrap vegano  TORTILLA DE TRIGO RELLENA DE BERENJENA FRITA, HUMMUS DE GARBANZOS, TROCITOS DE PALTA, SALSAS CRIOLLA Y LECHUGA. POCILLO CON SALSAS JITOMATE | \$7.100 |
| Hamburguesa clásica HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE LA CASA CON QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO Y CEBOLLA. SERVIDA EN PAN DE HAMBURGUESA | Simple \$7.590 (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 \$7.590 (100 g) Doble \$8.790 (200 g) |
| Hamburguesa con queso HAMBURGUESA DE CARNE DE RES DE LA CASA CON QUESO GOUDA. SERVIDA EN PAN DE HAMBURGUESA | Simple \$7.200 (100 g) Doble \$8.150 (200 g) |
| Sándwich de berenjena   BERENJENA FRITA, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA MORADA, LIMÓN, AJÍ ENCURTIDO, CILANTRO Y PURÉ DE PALTA (PRODUCTO APTO PARA CELÍACO- VEGANO- VEGETARIANO- SIN LACTOSA- SIN HUEVO) | \$7.990 |

Ingredientes extras:

| | | | |
|------------------------------------|---------|--|---------|
| Puré de palta | \$1.990 | Tostada de pan de molde (1 unidad) | \$890 |
| Palta fileteada (1/2 unidad) | \$2.200 | Pepinillo | \$900 |
| Tomate | \$800 | Queso gauda (1 lámina / 30 grs.) | \$850 |
| Chucrut casero | \$1.090 | Mermelada | \$1.200 |
| Mayonesa casera | \$600 | Porción de pumpnickel (1 unidad) | \$990 |
| Ají oro | \$700 | Porción de aderezo ensaladas | \$1.190 |
| Huevo frito (1 unidad) | \$900 | Tocino | \$1.600 |

g Entradas y ensaladas

| | |
|--|----------|
| 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 | \$9.250 |
| 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 | \$9.000 |
| 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 | \$9.550 |
| Crema de zapallo  DELICADA CREMA DE ZAPALLO CAMOTE, ACOMPAÑADA CON QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS LAMINADAS TOSTADAS | \$3.950 |
| 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 | \$8.900 |
| Carpaccio de res FINAS LÁMINAS DE RES AROMATIZADAS A LA PIMIENTA, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO Y LIMONETA. SERVIDO CON MINI ENSALADA FRESCA DE LECHUGAS Y CROCANTES DE PAN HORNEADO. CLÁSICO ADEREZO DE ANCHOAS Y HUEVO | \$9.100 |
| Ensalada de salmón ahumado MIX DE LECHUGAS CON SALMÓN AHUMADO, TROCITOS DE PALTA, PEPINO, PALMITO, GARBANZO CROCANTE, SÉSAMO Y QUINOA. ADEREZO DE QUESO, CREMA Y YOGURT | \$11.500 |
| Kartoffelsalat con atún y locos FRESCA ENSALADA DE PAPA ESTILO ALEMÁN SERVIDA CON TROCITOS DE ATÚN Y LOCOS. TODO CON HUEVO, PALTA CRIOLLA, AJÍ VERDE Y CILANTRO. ADEREZO DE LOCOS AL CILANTRO | \$10.900 |
| Ceviche de atún PREPARADO CON LECHE DE TIGRE DE MANGO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO. SERVIDO CON TROCITOS DE PIÑA GRILLADA Y TOSTADAS | \$10.500 |
| Crema de lentejas DELICADA CREMA DE LENTEJAS SERVIDA CON CROCANTE DE JAMÓN SERRANO Y QUESO PARMESANO | \$3.990 |

g 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 | \$10.590 |
| Bratwurst artesanal BRATWURST A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPAS Y SAUERKRAUT SALTEADO | \$9.990 |
| Weisswurst artesanal SERVIDA SOBRE KARTOFFELPUFFER, ROTKOHL, MOSTAZA Y BRETZEL | \$9.990 |
| Escalopa Káiser ESCALOPA DE RES RELLENA CON JAMÓN Y QUESO. ACOMPAÑADA CON SCHUPFNUDELN SALTEADOS CON SAUERKRAUT Y CEBOLLA FRITA | \$10.100 |
| Chuleta Kassler Manquehue CHULETÓN DE CERDO AHUMADO ARTESANAL (300 GRAMOS, APROX.). SERVIDO CON ROTKOHL, KNÖDEL Y SALSA GASTRIX DE MOSTAZA MIEL | \$11.900 |
| Currywurst (BRATWURST ARTESANAL SERVIDO SOBRE PAPAS FRITAS Y CLÁSICA SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS) | \$9.350 |
| Maultaschen de osobuco PASTA FRESCA RELLENA DE OSOBUCO BRASEADO, ESPINACA, PEREJIL, PAN Y QUESO. TODO SERVIDO CON CALDO ATOMATADO, GUISO DE VEGETALES, ALBAHACA FRESCA, HOJAS Y PARMESANO | \$11.500 |
| Fish and chips BASTONES DE CONGRIO FRITOS, SERVIDOS CON PAPAS RÚSTICAS AROMATIZADAS CON LIMÓN, PIMIENTA Y CILANTRO. TODO CON SALSA ALIOLI Y SOUR CREAM | \$12.500 |
| Salimboca de pavo PECHUGA DE PAVO COCINADA Y HORNEADA CON JAMÓN SERRANO, SALVIA Y QUESO DE CABRA. ACOMPAÑADA DE KARTOFFELPUFFER, BERENJENA RELLENA DE RATATOUILLE Y REDUCCIÓN DE VINO | \$11.900 |
| Kasespatzle SPÄTZLES SALTEADOS CON SALSA DE CREMA, LICOR DE CEREZA, CHAMPIÑÓN Y MIX DE QUESOS: AZUL, CABRA, MANTECOSO Y PARMESANO. SERVIDOS CON CEBOLLA FRITA Y PARMESANO..... | \$9.900 |
| Zwiebelkuchen con pulpo del norte CLÁSICO KUCHEN DE CEBOLLA ESTILO ALEMÁN ACOMPAÑADO DE PULPO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA ALIOLI Y PEREJIL | \$12.500 |
| Lomo Kassler Manquehue LOMO DE CERDO CURADO Y AHUMADO COCINADO A BAJA TEMPERATURA. SERVIDO CON PAPAS NATIVAS, PERAS ASADAS Y POROTOS VERDES | \$11.900 |
| Fetuccini palta - camarón PASTA FRESCA, SALTEADA CON CAMARONES, CEBOLLÍN, VINO, PALTA, BISQUET, CREMA DE LECHE, MERQUÉN Y QUESO PARMESANO | \$12.900 |

Crêpe relleno con pastel de jaibas y centolla
SERVIDO CON SALSA PARMESANA, POMODORO Y QUESO \$12.500


Merluza austral al pilpil de tomates
ACOMPAÑADA DE SWIEBELKUCHEN. SERVIDA SOBRE SALSA BEURRE BLANC \$11.500

Pernil estilo Manquehue
PERNIL DE CERDO CURADO Y SEMI-AHUMADO. ELABORACIÓN ESTILO MANQUEHUE. ACOMPAÑADO DE SAUERKRAUT Y PAPAS SALTEADAS \$13.900

Carnes y pescados

| | | | |
|--|----------|-----------------------------|---------|
| Filete de res | \$12.900 | Gulasch de res estilo | \$8.800 |
| Suprema de ave | \$6.400 | húngaro (300 grs.) | |
| Filete de salmón | \$11.500 | Atún a la plancha | \$8.900 |
| Chuleta Kassler artesanal (300 grs.) | \$8.590 | | |
| Escalopa Káiser (250 grs. aprox.) | \$8.350 | | |

Menú de niños

| | |
|--|---------|
| Espagueti Pomodoro  | \$5.100 |
| Espagueti Alfredo..... | \$5.250 |
| Espagueti boloñesa | \$6.250 |
| Salchichas a la plancha | \$5.500 |
| Hamburguesa de res a la plancha con queso cheddar (incluye papas fritas)..... | \$5.100 |
| Espagueti a la mantequilla | \$4.750 |
| Suprema de ave con agregado | \$6.100 |
| Churrasco al plato con agregado | \$6.900 |
| Nuggets de pollo con agregado | \$4.990 |

Extra para niños

| | |
|--|---------|
| Agregado de huevo (1)..... | \$900 |
| Ensalada de tomate-palmito-lechuga-palta | \$1.750 |

*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 | \$3.100 |
| Chucrut salteado CHUCRUT CASERO ESTILO MANQUEHUE | \$3.200 |
| Rotkohl TÍPICA ELABORACIÓN DE REPOLLO MORADO ESTILO MANQUEHUE | \$3.200 |
| Papitas al Kümmel PAPITAS SEMILLAS SALTEADAS CON PEPINILLOS, KUMMEL, TOCINO, HIERBAS Y ESPECIAS | \$3.650 |
| Ensalada de tomate, palta, palmito y lechuga | \$5.000 |
| Ensalada de lechuga, rúcula y espárrago | \$4.890 |
| Ensalada chilena | \$3.900 |



| | |
|--|----------------|
| Ensalada de palta fileteada | \$4.500 |
| Ensalada tomate-palta | \$4.700 |
| Ensalada palta-palmito | \$4.890 |
| Puré de papas | \$3.100 |
| Arroz | \$2.100 |
| Papas fritas | \$3.590 |
| Vegetales salteados | \$3.900 |
| Porción de acompañamiento a lo pobre | \$4.500 |
| Kartoffelpuffer (2 unidades) | \$3.600 |

Productos Manquehue

| | |
|---|----------------|
| Salsa Currywurst  | |
| TÍPICA ELABORACIÓN DE SALSAS ATOMATADAS CON CURRY Y ESPECIAS | \$1.100 |

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 | \$4.750 |
| 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 | \$4.750 |
| Streuselkuchen de frambuesa CLÁSICO POSTRE CON CREMA DE MAICENA Y FRAMBUESAS CON STREUSEL DE ALMENDRAS | \$4.100 |
| Torta panqueque manjar - lúcuma - nuez CLÁSICO PASTEL DE PANQUEQUE, CREMA DE LÚCUMA, MANJAR Y NUEZ | \$3.900 |
| Crepes caramelizados SERVIDOS SOBRE CREMA DE VAINILLA, CREMOSO DE MANJAR CON TROCITOS DE MERENGUE Y PURE DE MANZANA | \$4.500 |
| Trifle de chía y coco   | |
| CREMOSO DE CHÍA Y COCO ACOMPAÑADO DE GEL DE MANGO Y CROCANTE DE HARINA DE ARROZ Y ALMENDRAS (VEGANO - VEGETARIANO - LIBRE DE GLUTEN - SIN AZÚCAR) | \$4.500 |
| Paris Bres Bienenstich DELICADA MASA CON CRAQUELADO DE CHOCOLATE, RELLENA DE CREMA BIENENSTICH ESTILO ALEMÁN. TODO CON PRALINÉ DE ALMENDRAS AROMATIZADO CON LICOR AMARETTO Y MIEL DE ABEJAS | \$4.100 |
| Pastel Banoffee BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE CHOCOLATE, TOFFEE, CREMA BANOFFEE Y TROCITOS DE PLÁTANO CAMELIZADOS | \$3.990 |

Cafetería

| | | | |
|---------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------|
| Té | \$1.500 | Nespresso cortado | \$2.700 |
| Infusiones | \$1.500 | Nespresso cortado doble | \$2.990 |
| Expreso simple | \$1.990 | Nespresso macchiato | \$2.700 |
| Expreso doble | \$2.990 | Nespresso capuccino | \$2.790 |
| Nespresso americano | \$2.390 | Nespresso capuccino doble | \$2.990 |
| Nespresso americano doble | \$2.990 | Leche descremada | \$1.000 |
| Nespresso ristretto | \$2.390 | | |

Iconografía:  VEGETARIANO  VEGANO

Bienvenidos a nuestra

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)..... | \$2.200 |
| Agua mineral | \$2.100 |
| Limonada | \$3.500 |
| Jugos de fruta | \$3.500 |

Cervezas y schops

| | Garza | Schop | Pitcher |
|----------------------------|---------|---------|----------|
| Cervezas de barril | | | |
| Cristal | \$2.500 | \$3.100 | \$7.190 |
| Kunstmann Pale Lager | \$3.300 | \$4.500 | \$11.900 |
| Kunstmann Torobayo | \$3.300 | \$4.500 | \$11.900 |
| Austral Lager | \$3.300 | \$4.500 | \$11.900 |
| Kunstmann Bock | \$3.300 | \$4.500 | \$11.900 |
| Austral Calafate | \$3.300 | \$4.500 | \$11.900 |
| Heineken | \$3.100 | \$4.000 | \$9.300 |

Cervezas en botella

| | |
|---------------------------------|---------|
| Austral Lager | \$3.900 |
| Austral Calafate | \$3.900 |
| Erdinger Weissbier 500 cc | \$4.500 |
| Erdinger Dunkel 500 cc | \$4.500 |
| Paulaner Münchner Hell | \$4.500 |
| Paulaner Weissbier | \$4.500 |
| Paulaner Weissbier Dunkel | \$4.500 |
| Dolbek Maqui 330 cc | \$4.500 |

Extras

| | |
|---|---------|
| Chelada (limón y sal) | \$1.100 |
| Michelada (limón, tabasco, salsa inglesa, pimienta y sal) | \$1.500 |

Cervezas sin alcohol

| | |
|---------------------|---------|
| Paulaner Zero | \$5.100 |
|---------------------|---------|

Vinos y espumantes

Vinos por copa

| | |
|--|---------|
| Tarapacá Reserva Carmenere | \$3.000 |
| Tarapacá Reserva CS | \$3.000 |
| Tarapacá Reserva Chardonay..... | \$3.000 |
| Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc | \$3.000 |
| Tarapacá Reserva Merlot | \$3.000 |
| Espumante Viñamar Brut | \$3.000 |
| Donnaluna Rossato | \$3.900 |

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 | \$13.000 |
| 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 |
| Donnaluna Rossato | \$12.900 |
| Siegle Los Lingues Carignan | \$14.000 |
| Siegel Naranja 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 | \$3.300 |
| Pisco sour catedral | \$5.100 |
| Pisco sour catedral peruano | \$5.600 |
| Pisco sour sin azúcar | \$3.500 |
| Maracuyá sour | \$3.300 |

Mojitos

| | |
|--|---------|
| Clásico, mango, maracuyá y frambuesa | \$4.900 |
|--|---------|

Spritz

| | |
|------------------------|---------|
| Aperol spritz | \$5.750 |
| Ramazotti spritz | \$5.750 |
| Carpano Rosso | \$5.750 |

Cócteles

| | |
|--|---------|
| Kir royal | \$3.800 |
| Tom Collins | \$5.100 |
| Tequila margarita | \$5.500 |
| Clavo oxidado (Whisky Ballantines y Drambuie) | \$5.900 |
| Negroni (Gin Beefeater, Vermouth Rosso y Campari) | \$4.900 |
| Padrino (Whisky Ballantines y Amaretto) | \$4.500 |
| Bloody Mary (Vodka Absolut y de jugo de tomate aliñado) | \$4.850 |
| Vaina (oportó, licor de cacao y coñac) | \$5.500 |
| Mint Julep (Whisky Ballantines, menta, jugo de limón, goma) | \$5.500 |
| Highball Jack Ginger (Jack Daniel's, jengibre, jugo de limón, ginger) | \$5.750 |
| Penicillin (Jack Daniel's, jugo de limón, jarabe de miel, jengibre) | \$5.750 |
| Raspberry Collins (Gin Beefeater, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma, agua con gas) | \$5.900 |
| Ramazotti | \$5.500 |
| Sangría Sangrila | \$8.900 |

Destilados

| | |
|--|---------|
| Pisco Mistral 35°(incluye bebida) | \$4.290 |
| Pisco Mistral Nobel (incluye bebida)..... | \$4.990 |
| Pisco Mistral Cristalino (incluye bebida)..... | \$4.990 |
| Pisco Mistral Apple (incluye bebida)..... | \$5.500 |
| Pisco Espíritu de Los Andes (incluye bebida) | \$5.500 |
| Whisky Ballantines Finest (incluye bebida) | \$5.300 |
| Whisky Chivas Regal 12 años | \$6.500 |
| Whisky Chivas Crystal Gold | \$7.290 |
| Whisky The Glenlivet Founder's Reserve..... | \$7.290 |
| Whisky Tx Bourbon | \$5.590 |
| Whisky Jack Daniel's | \$6.700 |
| Gin Beefeater (incluye bebida)..... | \$5.690 |
| Gin Malfy Originale (incluye bebida)..... | \$6.000 |
| Vodka Absolute Blue (incluye bebida)..... | \$5.200 |
| Ron Havana Añejo Especial (incluye bebida)..... | \$4.690 |
| Fernet (incluye bebida) | \$4.900 |
| Drambuie | \$4.990 |
| Frangelico | \$5.500 |
| Jaggermeister | \$3.900 |
| Amaretto Disaronno | \$4.900 |
| Campari | \$4.250 |

Mocktails

| | |
|---|---------|
| Luna Naciente (Syrup de arándanos con jugo de limón y menta) | \$3.900 |
| Ice Tea Frutos Rojos (Té helado con jugo de frutilla y frambuesa, con esencia de lavanda) | \$4.500 |
| Ice Tea Cítrico (Té helado con jugo de maracuyá y piña, con un toque de romero) | \$4.500 |
| Rojo Salvaje (Maceración de frutilla y albahaca, con jengibre y Ginger Ale) | \$4.500 |
| Bruma de Hierbas (Maceración de pepino, limón, albahaca y jengibre con top de Ginger Ale).... | \$4.500 |