

×



×

ENTRADAS

- ✕ **Guacamole con nachos:** Palta fresca con cebolla, tomate, cilantro, perejil y un toque de limón con nachos. **\$6.800**
- Ceviche Yucatán:** Camarón fresco marinado en limón, con cebolla morada, pepino y mango. Acompañado de tostadas de maíz y mayo chipotle cítrica. **\$7.800**
- Atún California (2):** Crujientes tostadas de maíz untada con mayo chipotle con steak de atún marinado en emulsión de soya, miel, mostaza, limón, aceite de ajonjolí y un toque de berro. **\$8.000**

PARA COMPARTIR

- Tabla Mexicana:** Crujientes nachos bañados en salsa cheddar, crema ácida y pico de gallo. Acompañado de 4 quesadillitas de mechada y 4 flautas de trigo rellenas de pollo y untadas en guacamole. **\$9.800**
- Quesadilla XL:** Elígela de pollo, carne, mixta o vegetariana: Tortilla de harina de trigo dorada con queso mozzarella, cheddar derretido, tocino, mousse de palta y crema ácida. Acompañada de nachos, guacamole y pico de gallo. **\$8.500**
- Burrito Ahogado:** Tortilla de harina montada en plancha de fierro, ahogado en salsa pomodoro, relleno de pollo, guacamole, dip de poroto negro, salsa cheddar, jalapeño y pico de gallo salseado con crema ácida, mousse de palta, cebolla morada encurtida y un toque de cilantro. **\$8.500**
- Tabla de tacos:** 150 grms de guacamole, nachos, 2 tacos de camarón con queso, lechuga y mayo chipotle, 2 tacos de pollo pimentón con crema ácida y 2 mechada queso mayo ciboulette. Incluye: limones, cebolla, cilantro y salsa de la casa. **\$14.000**

TACOS

- ✕ **Trilogía de tacos (3):** -Mechada en su jugo sobre queso derretido, guacamole y mayo ciboulette.
 -Pollo salteado con pimentón cebolla paprika sobre tortilla de maíz con Lechuga y crema ácida.
 -Camarón salteado al ajillo sobre lechuga queso derretido mayo chipotle y pico de Gallo. Acompañados de nachos y limón. **\$8.500**
- 🌱 **Tacos Veggie (3):** Delicioso salteado de Pimentón, champiñón y cebolla sobre una tortilla de maíz con lechuga, queso derretido y mousse de frijol negro. Incluye nachos, limón y guacamole. **\$8.000**
- Tacos Naco(3):** Camarones apanados sobre queso derretido, ensalada cole slaw y salsa mayo chipotle. Nachos, limón y guacamole. **\$8.500**
- Tacos al pastor (3):** Lechón adobado en achiote sobre tortilla de maíz con piña, cebolla y cilantro. Incluye nachos, guacamole, limón y salsa. **\$8.000**
- Tacos de bistec (3):** Carne asada sobre tortilla de maíz con salteado de choclo, tomate, cebolla y perejil en crema ácida. Incluye guacamole y limón. **\$8.500**
- Toppings Extras:** **\$700**
Salsa picante / Mayo chipotle / Crema ácida / Guacamole extra (\$3.500)

×



×

SANGUCHES

Todos los sandwiches incluyen papas rústicas.

- La Sabrosa:** Desmechado de vacuno cocinado al vino tinto, cebolla caramelizada, doble queso cheddar, pesto de pimientos asados, berros y lactonesa en pan amasado artesanal + papas rústicas. **\$7.000**
- La Deli:** Desmechado de vacuno cocinado al vino tinto, cebolla caramelizada, queso mozzarella, champiñones salteados, salsa de cilantro y lactonesa en pan amasado artesanal + papas rústicas. **\$7.000**
- La Chanchita:** Chanchito BBQ desmechado sobre mix de hojas verdes, doble queso cheddar, tocino ahumado, aros de cebolla, pepinos encurtidos de la casa y bañado con salsa BBQ en pan amasado artesanal + papas rústicas. **\$7.000**
- La Deleite:** Deliciosa entraña a la plancha sobre cama de lechuga hidropónica, champiñones salteados, tocino ahumado, bañado en salsa de queso azul y mozzarella, palta en pan ciabatta + papas rústicas. **\$8.000**
- La Entrañable:** Deliciosa entraña a la plancha, cebolla caramelizada, queso mozzarella, queso camembert, papas hilo de camote, salsa chipotle y ciboulette en pan ciabatta + papas rústicas. **\$8.000**
- 🌱 **La Veggie:** Mix de hojas verdes, zucchini salteados, queso mozzarella, champiñones salteados, tomates cherry grillados en especias, pesto de pimientos asados, palta, ciboulette y lactonesa en pan amasado artesanal + papas rústicas. **\$6.500**
 Hey!!! Cambia la Proteína de todos nuestros sanguches por faláfel del turco. Tocino por palta o hummus.

PARA PICAR

- Gran Entraña:** Entraña a la plancha en su punto con salsa de queso azul y mozzarella, champiñones salteados, tocino crispy, ciboulette, chimichurri y tostadas de pan de campo. **\$9.500**

Tártaro de Don Pedro: Timbal de tártaro de vacuno aliñado con aderezo cítrico con zeste de limón, ralladura de yema curada, salsa verde con perejil, alcaparras, ají escabeche, relish de pepinos encurtidos, mayo y tostadas de pan de campo. **\$7.500**

Tiradito de entraña: Entraña sellada en la plancha con salsa verde, mix de pimentones, papitas hilo de camote frito, alcaparras, hojitas de cilantro. Todo sobre una base de salsa de ají amarillo acompañado de pan de campo. **\$8.000**

🌱 **Opción Veggie:** Cambia la proteína por champiñón a la plancha con aceite de oliva y especias.

Hummus y faláfel: Delicioso, suave y cremoso hummus con trocitos de faláfel del turco, acompañado de pan árabe. **\$5.000**

Empanadas: 4 deliciosas empanadas fritas. **\$5.000**

Mechada queso / Champiñón queso / Queso / Ají gallina

Tapitas de autor acompañadas de camote frito. **\$8.500**

- Desmechado de vacuno, papas hilo, salsa chipotle y ciboulette.

- Hummus, berros y faláfel.

- Cremoso de berenjenas asadas, zapallo italiano salteado, cebolla caramelizada y pesto de pimientos.

- Malaya, mix de hojas verdes, pesto de pimientos, parmesano y ciboulette.

Parrillada Sabrosa: Entraña a la plancha, pollo salteado con especias, choricillos, trocitos de vacuno salteado con cebollín, champiñón y salsa Pe!, acompañada de verduras. Tomate cherry grillado, zapallo italiano, chimichurri, lactonesa y tostadas de pan de campo. **\$10.500**

Paila Sabrosa: Trocitos de vacuno salteado en salsa PE! con cebollín, champiñones y tomates cherry sobre cama de papitas rústicas en su punto, lactonesa y tostadas de pan de campo. **\$8.000**

🌱 **Opción Veggie:** Cambia la proteína por un salteado de nuestros vegetales y pesto de pimientos.

Agregados: Tocino, queso cheddar, queso mozzarella, salsa queso azul, pimientos asados, champiñones salteados, pepinos encurtidos, papas hilo, palta, tomates cherry, cebolla carameliza, chimichurri, salsas y pan de campo. **\$700**

×

OMERTÁ PIZZAS

×

LAS CARNIVORAS

Jamón crudo y rúcula: Salsa de tomates, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula, escamas de queso grana padano. **\$7.900**

Pepperoni: Salsa de tomates, queso mozzarella fior di latte y pepperoni picante especiado e importado. **\$6.900**

Napo: Pizza a la Argentina al más puro estilo porteño, pero mejores! masa al molde, liviana y más alta. Salsa de tomate, tomates frescos en rodajas, jamón cocido, aceitunas negras, orégano y aceite de oliva. **\$6.900**



LAS VEGETARIANAS

Margherita: ¡Clásico de clásicos! Creada en 1889 en Nápoles; salsa de tomate, queso mozzarella fior di latte, albahaca y un toque de aceite de oliva antes de entrar al horno. **\$6.900**

Güerrin Fugazza: Pizza a la Argentina al más puro estilo porteño pero mejores! Masa al molde, liviana y más alta. Fugazza bianca con extra de queso mozzarella Argentina e Italiano, cebolla y aceituna verdes y chorro de oliva. Enjundia boquense. **\$6.900**

Primavera: Bianca (sin salsa de tomates). Queso mozzarella fior di latte, vegetales de la estación, marcados y grillados. (champignon salteado, cherries, zucchini, berenjena) y salsa de pesto. **OJO !!! TENEMOS LA VERSION VEGGIE CON QUESO VEGANO.** 🌱 **\$6.900**

Quattro Formaggi: ¡Otra pizza clásica! Salsa de tomates, queso mozzarella fior di latte, queso azul, queso pecorino y queso parmesano. **\$7.900**

ARMALAS A TU GUSTO

Base: salsa de tomate Italiana **\$5.000**

Agrega lo que quieras (aplicable a todas las pizzas)

• Salsa de tomate, rúcula, champignones, aceitunas, verduras grilladas, queso mozzarella Argentina, albahaca. **\$1.500**

• Anchoas, jamón crudo, chorizo parrillero, jamón cocido, pepperoni, pollo. **\$2.000**

• Queso mozzarella fior di latte. **\$3.000**

ENSALADAS

Thai: Cama de col, fideos de arroz, cebollín y zanahorias, pollo, maní y salsa orange peanuts (naranja, maní y especias). **\$6.900**

🌱 **La Vegetariana Grillada:** Cama de hojas de la estación, quínoa, verduras grilladas (zucchini, berenjenas, tomate cherry) escamas de queso grana padano y aderezos. ¡Si la pides sin queso, es VEGANA! **\$6.000**

Cama...ron: Cama de hojas de la estación, ocho camarones ecuatorianos grillados, queso grana padano, aderezo a la betarraga y bruschetta (pan artesanal tostado). **\$7.900**



Platos Veganos.



Platos Libres de Gluten.



Platos Vegetarianos.



#JardínMallinkrodt

FOOD



x



x

PARA EMPEZAR

Pocket: Empanaditas caseras con queso crema.

- Centolla	\$5.000
- Pulpo	\$5.000
- Verduras	\$4.500

Ceviche Mixto: Salmón, atún, camarón, leche de tigre. Tostadas. \$7.900

Trilogía ceviche: Pulpo al olivo, salmón palta huancaína y tartar de atún acompañados con tostadas, canchas y chips de plátano. \$10.900

Tabla Hot: 5 gyosas (pollo, cerdo o camarón) 6 chicken pops (pollo apanado en panko) 5 camarones ecuatorianos furay, 5 empanadas de carne mechada. \$10.900

ROLLS SIN ARROZ

Spring: 6 cortes (Envuelto en papel de arroz). Salmón, camarón apanado, queso crema y masago. Acompañado de leche de tigre. \$6.400

Tuna: 6 cortes (Envuelto en papel de arroz). Atún, pulpo, palta y queso crema. Acompañado de salsa acevichada. \$6.400

Furor: Salmón, camarón tempura, queso crema, cebollín. Envuelto en salmón apanado o palta. \$6.500

Oralewey: Envuelto en tortilla. Pollo apanado, queso crema, cebollín. Cubierto en pebre de palta. Opciones Apanado, sin apanar. \$6.500

ROLLS CON ARROZ

Hot Buffalo: Pollo salteado, queso crema y cebollín. Envuelto en pollo apanado y bañado en salsas mild y blue cheese. \$6.300

Chevere: Camarón tempura, crispy, palta y queso crema. Envuelto en salmón y mango bañado en miel de naranja. \$6.300

La Perla: Camarón y queso crema. Envuelto en salmón y cubierto en pulpo a la Crema con toques suaves de merkén. \$6.500

Acevichado: Camarón tempura, queso crema, cebollín y palta envuelto en salmón bañado con un ceviche de salmón y atún. Con salsa acevichada. \$6.700

Neptuno: Anillos de Calamar apanados, queso crema y masago. Envuelto en palta y bañado en ceviche de pulpo con salsa al olivo. \$6.500

Atahualpa: pollo crispy, queso crema, cebollín. Envuelto en palta y bañado con salsa huancaína y agridulce, topping de camote hilo. \$6.300

x



x

APPETIZERS

Fries: Porción de papas fritas, elige bastón, curly o rejilla, dos salsas a elección. \$5.500

Summer Fries: Papas fritas con salsa cheddar, guacamole, crema ácida, salsa ranch y cebolla crispy. \$8.000

Hollywood Fries / Vegetariana: Curly fries, carne mechada, salsa cheddar, crema ácida, cebolla crispy y suave salsa chipotle. \$9.000

*Pide tus Hollywood en versión vegetariana con mechada Meatless Lovers.

BURGERS

Todas vienen con Fries y ketchup.

Cheeseburger: Hamburguesa con doble queso americano derretido, cebolla asada, pepinillos, tomates, lechuga y nuestra imperdible salsa de la casa. \$6.500

Classic: Hamburguesa con queso americano derretido, cebolla asada, pepinillos, tomates, lechuga y nuestra imperdible salsa de la casa. \$6.800

Fake Chicken Burger: Suprema crispy hecho a base de proteína vegetal con queso americano derretido, cebolla asada, pepinillos, tomates, lechuga y nuestra imperdible salsa de la casa. \$7.000

Vegana. \$7.500

Bacon: Hamburguesa con queso americano derretido, tocino asado, cebolla crispy y nuestra salsa especial Hot-BBQ. \$7.500

Compton: Hamburguesa con doble queso americano derretido, doble tocino asado, cebolla picada, pepinillos, lechuga y salsa de la casa. \$8.000

Super-Doble: Hamburguesa doble con doble queso americano derretido, doble tocino asado, aros de cebolla, jalapeños y nuestra salsa especial Hot-BBQ. \$8.500

The Keanu (Ribs) Burger: Hamburguesa con queso americano derretido, costillas curacarubs deshuesadas, salsa de la casa, lechuga, tomate, cebolla crispy y salsa BBQ Curacaribs. \$9.000

Beyond Classic: Hamburguesa Beyond con queso americano derretido, cebolla asada, pepinillos, tomates, lechuga y nuestra imperdible salsa de la casa. \$10.000

Vegana. \$10.500

HOTDOGS

Todas vienen con Fries y ketchup.

Hot Mexican: Salchicha de carne o vegetal cubierta con guacamole, crema ácida, nachos triturados y salsa chipotle. \$5.500

Venice: Salchicha bañada en salsa cheddar, cebolla crispy, tocino crispy y salsa barbecue. \$5.500

Vegan Santa Mónica: Salchicha vegetal en pan de pretzell, bañada en salsa de la casa, guacamole, lechuga y cebolla crispy. \$6.000

EXTRAS:

-Extra Carne +\$1.500

-Extra Fake Chicken +\$2.000

-Extra Beyond Burger +\$3.200

Toppings básicos +\$400

Cebolla cruda, cebolla crispy, papas hilo, pepinillos, tomate, lechuga.

Toppings premium +\$700

cheddar líquido, aros de cebolla, tocino, extra queso, extra queso vegano, guacamole

Extra Salsa (3oz) +\$500 Mayo, ketchup, mostaza, bbq, chipotle, crema ácida, de la casa,

hot bbq, hot buffalo, de la casa vegan, siracha.

x



x



Expreso	\$2.000
Americano	\$2.100
Chocolate Caliente	\$2.800
Cappuccino Vainilla	\$2.400
Chai Latte	\$2.800

TWININGS

Té variedades \$2.000

PARA ENDULZAR LA VIDA

Sanguche de galletas y helado artesanal By @rocciatto: Delicioso sanguche de galleta de mantequilla y chips de chocolate, rellena de helado a elección, crema, salsa de manjar, frutillas y plátano. \$4.500

Estación de churros: Crocantes churros sobre salsa de manjar, 2 helados a elección by @rocciatto, gel de naranja, plátano a la plancha, frutos rojos y polvo de menta. \$5.500

Sabores de helados: Vainilla, chocolate semiamargo, frutos rojos.

Rollito de manjar plátano: Exquisito rollito horneado con masa de Omertá, relleno de manjar, plátano y cubierto de azúcar flor. \$3.500

Rollito de chocolate plátano: Igual al anterior, pero relleno de chocolate bitter derretido y plátano. \$3.500

Choco Sticks: Ocho deliciosos palitos fritos, hechos con masa italiana de Omertá, pintados con salsa de chocolate bitter y cubierto con azúcar flor. Un vicio! \$2.900

Pizza helada: Deliciosa pizza rellena de chocolate y coronada de una bocha de helado de vainilla artesanal. \$4.000



CAVALERA
ART & TATTOO



@Cavaleracl

2x1 en tattoos de 3x3 cm
(Misma persona)

Presenta tu boleta de consumo



Platos Veganos.



Platos Libres de Gluten.



Platos Vegetarianos.



#JardínMallinkrodt



BAR

× CERVEZAS ×

SCHOP

Stella Artois _____	\$3.900
Craft Beer: _____	\$4.300
KM 24.7 Amber Lager, KM 24.7 Session IPA, Goose Island IPA, Hoegaarden Witbeer, Red Ale, Pale Ale, Summer Ale, Irish Cream Stout	
Sampler: Escoge 4 cervezas de 165 ml. c/u. _____	\$4.900
Sidra Outcider _____	\$3.800
Michelada: Simple o Completa _____	\$1.000

IMPORTADAS

Corona Extra 330 cc. 4.5° _____	\$3.200
Corona Light 330 cc. 3.9° _____	\$3.100
Stella Artois 330 cc. 5.0° _____	\$3.100
Budweiser 355 cc. 5.0° _____	\$2.900
Beck's 350 cc. 5.0° _____	\$2.900
Grolsch 330 cc. 4.0° _____	\$2.900
Negra Modelo 355 cc. 5.3° _____	\$3.000
Modelo Especial 355 cc. 4.5° _____	\$3.000
Cusqueña Golden Lager 330 cc. 4.8° _____	\$3.300

ARTESANALES

Lefe Blonde 330 cc. 6.6° _____	\$3.300
Hoegaarden Witbeer 330 cc. 4.9° _____	\$3.300
Goose Island: _____	\$3.600
312 Wheat Ale, Honkers Ale, Ipa, Sofie	

SIN ALCOHOL

Beck's Blue 330 cc. _____	\$2.900
----------------------------------	----------------

× JARRAS ×

Jarra del Jardín: Aperol, syrup, zumo de pomelo, cerveza rubia, rodaja de naranja, pomelo y limón. _____	\$14.500
Jarra de Maracuyá Royal: Scotch Whisky, syrup, pulpa de maracuyá (con pepas), zumo de limón, rodajas de naranja, pomelo y limón. _____	\$14.500
Jarra Moscow Mule: Vodka, syrup, zumo de limón, agua de jengibre, menta y rodajas de limón. _____	\$14.500
Jarra Clery del Jardín: Vino blanco, syrup, pulpa de durazno, zumo de limón, menta, frutilla, rodajas de limón y pomelo. _____	\$13.500
Jarra de Sangría del Jardín: Vino tinto, syrup, zumo de naranja, frutillas, rodajas de naranja, pomelo, limón y canela. _____	\$13.500
Jarra Smash del Jardín: Gin, syrup, pulpa de frambuesa, zumo de limón, frutillas, pepino y espumante Amaranta Brut. _____	\$14.500
Jarra Mojito: Ron Bacardí Carta Blanca, syrup, zumo de limón, menta, rodajas de limón y soda. _____	\$14.500
Jarra Tiki: Oakheart Spiced Rum, Ron Bacardí Carta Blanca, zumo de limón, pulpa de maracuyá, menta, ginger ale y rodajas de naranja. _____	\$14.500
Jarra Garden Passion: Ron Bacardí Carta Oro, pulpa de mango, piña, maracuyá, zumo de limón, syrup y triple sec. _____	\$14.500
Jarra Fly Bull: Scotch Whisky, pulpa de mango, syrup, zumo de pomelo, RedBull y rodajas de naranja. _____	\$14.500

× COCKTAILS ×

SPRITZ

Aperol Spritz: Aperol, espumante Amaranta Brut, soda y naranja. _____	\$5.700
--	----------------

Maddox Spritz: Vodka, espumante, Amaranta Brut, maracuyá con pepas, limón, syrup y naranja. _____ **\$5.700**

Chambord: Chambord, espumante Amaranta Brut, soda y frambuesa. _____ **\$5.700**

St' Germain Spritz: St' Germain, espumante Amaranta Brut, soda y limón. _____ **\$5.700**

COCTELERÍA DE AUTOR

"Smoky & Spicy" Johnnie Walker Highball: Johnnie Walker Red Label, rómero ahumado, borde de merkén y amargo angostura. _____ **\$5.300**

"Fruity & Fresh" Johnnie Walker Highball: Johnnie Walker Wine Cask, ginger ale o tónica, frutos rojos, amargo angostura, naranja y borde de limón. _____ **\$5.300**

"Cream & Tropical" Johnnie Walker Highball: Johnnie Walker Black Label, ginger ale o tónica, trozo de piña y borde de coco. _____ **\$5.600**

Gin Smash: Gin, menta, limón, jengibre y soda. _____ **\$5.300**

Mojito París: Ron Bacardí Carta Blanca, espumante y Amaranta Brut, menta, limón, syrup y soda. _____ **\$5.600**

Mojito Sabores: Ron Bacardí Carta Blanca o Bacardí Sabores, frambuesa o maracuyá, menta, limón, syrup y soda. _____ **\$5.600**

Jäger Mojito: Jägermeister, menta, syrup, limón y soda. _____ **\$5.300**

Jäger Raspberry: Jägermeister, frambuesa, limón y soda. _____ **\$5.300**

Berlín Mule: Jägermeister, limón, jengibre y syrup. _____ **\$5.600**

Final Flush: Vodka, licor de manzana, syrup de canela, limón y agua de jengibre. _____ **\$5.600**

Pua Hua Nui: Ron Bacardí Carta Oro, syrup de hierbas, maracuyá, pomelo y limón. _____ **\$5.300**

Little smash: Gin, zumo de limón, syrup, pulpa de frambuesa, espumante Amaranta Brut (pepinos y frutillas como garnish). _____ **\$6.300**

Mimosa deluxe: Gin, zumo de naranja, pulpa de mango, syrup, triple sec, espumante Amaranta Brut. (frutillas y arándanos) como garnish. _____ **\$6.300**

Mojito Sidra Outcider: Menta, limón, syrup, licor de manzana, sidra Outcider. _____ **\$5.600**

Summer: Gin o vodka, zumo de limón, syrup, sandía y espumante Amaranta Brut. _____ **\$5.600**

CLÁSICOS VINTAGE

Negroni: Gin, Vermouth Martini Rosso y Campari. _____ **\$5.300**

Old Fashioned: Bourbon, bitter aromático y azúcar rubia. _____ **\$5.300**

Clave Oxidado: Johnnie Walker Red Label y Drambuie. _____ **\$5.300**

Mojito Cubano: Ron Bacardí Carta Blanca, menta, limón, syrup y soda. _____ **\$5.300**

Dry Martini: Gin, Vermouth Martini Dry y aceitunas verdes. _____ **\$5.300**

Tom Collins: Gin, limón, syrup y soda. _____ **\$5.300**

CLÁSICOS CONTEMPORÁNEOS

Caipirinha: Cachaça, limón y syrup. _____ **\$5.300**

Moscow Mule: Vodka, limón, syrup y soda de jengibre. _____ **\$5.600**

Margarita: Tequila, Triple Sec, limón y syrup. _____ **\$5.300**

Pisco Punch: Alto del Carmen 40°, jugo de naranja, jugo de piña, jengibre, limón y syrup. _____ **\$5.300**

Altonic: Alto del Carmen 40°, tónica y limón. _____ **\$4.500**

Pisco Sour Peruano: Pisco Peruano, limón, syrup y bitter aromático. _____ **\$5.300**

Pisco Sour Cathedral: Pisco Peruano, limón, syrup y bitter aromático. _____ **\$6.900**

Kir Royal: Espumante Amaranta Brut, y licor de Cassis. _____ **\$3.900**

* DESTILADOS *	
PISCO	
Alto del Carmen Especial 35°.	\$4.200
Alto del Carmen Reservado 40°.	\$4.400
Alto del Carmen Reservado Transp. 40°.	\$4.400
Alto del Carmen Envejecido 40°.	\$4.900
Brujas de Salamanca 35°.	\$4.100
Brujas de Salamanca Reservado 40°.	\$4.400
Brujas de Salamanca Envejecido 40°.	\$5.100
1733 35°.	\$4.100
1733 40°.	\$4.300
GIN	
Tanqueray.	\$5.400
Tanqueray N° TEN.	\$6.900
Hendrick's.	\$6.500
Star of Bombay.	\$6.900
The London N°1.	\$6.900
Bulldog.	\$6.400
Mom.	\$6.400
Gin Mombasa.	\$6.500
Gin Botanist.	\$6.900
VODKA	
Smirnoff.	\$4.100
Ciroc.	\$6.200
Grey Goose.	\$5.800
Grey Goose Flavors.	\$6.000
SKYY.	\$4.100
SKYY Sabores.	\$4.300
TENESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's Old N°7	\$5.600
SCOTCH WHISKEY	
Johnnie Walker Red Label.	\$4.100
Johnnie Walker Wine Cask.	\$4.500
Johnnie Walker Black Label.	\$6.600
Johnnie Walker Gold Label.	\$7.900
Buchanan's.	\$6.200
Glenfiddich 12 años Single Malt.	\$6.200
BOURBON	
Bulleit.	\$5.200
Wild Turkey 81.	\$4.900
Wild Turkey 101.	\$5.900
Jim Beam White.	\$4.100
Jim Beam Black.	\$5.300
Jim Beam Honey.	\$4.100
RON	
Bacardí Sabores.	\$3.800
Bacardí Añejo.	\$3.900
Bacardí 8 años.	\$4.300
Bacardí 10 años.	\$5.200
Santa Teresa 1796.	\$6.900
Abuelo 7 años.	\$4.100
Abuelo 12 años.	\$6.900
Pampero Selección.	\$4.000
Zacapa 23.	\$7.800
TEQUILA	
Sauza Silver o Gold.	\$2.700
Cazadores Añejo o Reposado.	\$3.500
Don Julio Blanco o Reposado.	\$6.400
SHOTS	
Oakheart Spiced Rum.	\$3.500
Fireball.	\$3.500

LICORES	
Baileys.	\$4.100
St. Germain.	\$4.400
Amarula.	\$3.800
Fernet 1882.	\$4.100
Fernet Branca.	\$4.100
Drambuie.	\$4.300
Chambord.	\$4.400
Campari.	\$4.100
* JÄGERMEISTER *	
Shot.	\$3.500
2 Shot.	\$5.000
Jägermeister + bebida.	\$5.100
* BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS *	
Bebidas: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero, Ginger Ale y Ginger Ale Light.	\$2.300
Bebidas Premium: Tonic, Ginger Beer, Slim Tonic, Red Bull Energy Drink y Red Bull Sugar Free.	\$2.500
Aguas: Agua Vital con/sin gas.	\$2.000
JUGOS NATURALES	
- Maracuyá, naranja, piña, manzana, limón.	
- Limón, manzana, jengibre.	
- Arándano, frambuesa, frutilla, manzana.	
- Pepino, espirulina, manzana, piña, jengibre, limón.	
- Frambuesa, manzana, jengibre, albahaca.	
- 100% naranja.	\$3.000
Limonada: Pregunta a tu garzón por la mejor opción.	\$3.300
Electric lemonade: Menta, syrup, zumo de limón, agua de jengibre y Red bull.	\$6.200
* PROMOCIONES *	
2 Cortos de pisco Alto del Carmen 35° + Bebida 220 cc. + Red Bull.	\$8.900
2 Cortos de Johnnie Walker Red Label ó Wine Cask + Bebida.	\$7.400
* ESPUMANTES *	
Amaranta By Carmen Brut.	\$10.000
Amarante By Carmen Demi Sec.	\$10.500
Martini Prosecco D.O.C.	\$16.000
Martini Rosé.	\$16.000
Copa de Espumante.	\$3.500
* VINOS *	
SAUVIGNON BLANC	
Montes Reserva Aconcagua Costa.	\$12.000
Medalla Real Casablanca.	\$13.000
Bisquit La Joya Colchagua.	\$19.000
CABERNET SAUVIGNON	
Montes Reserva Aconcagua Costa.	\$12.000
Medalla Real Maipo.	\$13.000
Bisquit La Joya Colchagua.	\$19.000
CARMENERE	
Montes Limited Selection Colchagua.	\$12.000
Medalla Real Colchagua.	\$13.000
Bisquit La Joya Colchagua.	\$19.000
CHARDONAY	
Montes Reserva Aconcagua Costa.	\$12.000
POR COPA	
Copa Reserva Tinto.	\$3.500
Copa Reserva Blanco.	\$3.500