

## Nuestras Tablas



**Marina Restobar** \$ 32.000

- Ceviche a elección. (Revisar sección ceviches)
- Pulpo Apaltado o Pulpo al Olivo.
- Chicharrón de Reineta, Camarón o Pulpo.
- Porción de Papas a Elección.

**Carnívora** \$ 28.000

- Rols de Carne Rellenos con philadelphia y champiñón. Bañados en crema de aji amarillo.
- Lomo Saltado.
- Chicharrón de Pollo.
- Porción de Papas a Elección.

**Mar y Tierra** \$ 28.000

- Dados de Lomo envueltos en Tocino Ahumado.
- Camarones al Ajillo.
- Chicharrones de Pollo.
- Porción de Papas a Elección.

**Tutelares** \$ 26.000

- Lomo Saltado.
- Empanadas de Queso.
- Chicharrones de Pollo.
- Porción de Papas a Elección.

**Piqueo Parrillero** \$ 22.000

Sobre una Plancha Caliente con papas doradas. Al mas puro estilo parrillero finos cortes de Lomo Liso, Filete de Pollo y longaniza artesanal ahumada. Incluye Salsa Chimichurri.

**Chorrillana Restobar** \$ 20.000

Carne, Longaniza Artesanal, Pollo, Vienesas, Cebolla y Pimientos. Sobre una cama de papas fritas y coronado con Queso gratinado o 2 Huevos Fritos.

**Ariaca** \$ 18.000

Trozos de Carne, Pollo y Champiñones Naturales. Sobre una cama de papas al orégano, coronado con queso gratinado y tomates cherry.

**Chorrillana Marina** \$ 23.000

Camarones, Pulpo, Longaniza Artesanal, Cebolla y Pimientos. Sobre una cama de papas fritas y coronado con Chicharrones de Reineta.

## Los Pinchos

**De Carne y Pollo** \$ 22.000

8 Pinchos de Carne con Pollo, acompañados de porción de papas a elección.

**De Pulpo y Camarón** \$ 26.000

8 Pinchos de Pulpo con Camarón, acompañados de porción de papas a elección.

**Mixtos** \$ 24.000

4 Pinchos de Carne con Pollo mas 4 Pinchos de Pulpo con Camarón, acompañados de porción de papas a elección.



## Quesadillas

Tostadas y Crujientes tortillas Mexicanas rellenas de un delicioso salteado de cebolla, pimientos, junto a la proteína que tu quieras y queso gratinado. Acompañadas de nuestra salsa de picona de la casa.



- Champiñones \$ 13.000
- Pollo \$ 13.000
- Carne \$ 15.000
- Camarón \$ 17.000
- Pulpo \$ 17.000
- Mixta Mezcla dos de las anteriores. \$ 17.000

## Piqueos

**Chicharrones**

Apanados en Panko y luego fritos. Acompañado de papas a elección.

- Chicharrones de Pollo \$ 12.000
- Chicharrones de Reineta \$ 12.000
- Chicharrones de Camarones \$ 13.000
- Chicharrones de Pulpo \$ 14.000

**Causitas Limeñas**

8 Cucharillas de causitas limeñas a elección.

- Causitas de Pollo Crocante \$ 10.000
- Causitas de Camarones \$ 12.000
- Causitas de Pulpo a la Parrilla \$ 13.000
- Causitas de Champiñones \$ 9.000

**Saltados**

Estilo Peruano, salteado con gajos de tomate y Cebolla. Acompañado de una porción de papas a elección.

- Champiñones Saltados \$ 12.000
- Lomo Saltado \$ 15.000
- Pollo Saltado \$ 13.000
- Camarones Saltados \$ 14.000
- Pulpo Saltado \$ 15.000

**Apaltados**

Elige la opción que mas te guste y te la preparamos con trozos de palta, cebolla, cilantro y limón.

- Pulpo Apaltado \$ 14.000
- Camarones Apaltados \$ 13.000
- Salmón Apaltado \$ 14.000
- Champiñones Apaltados \$ 11.000

**Ceviches**

Fresco ceviche de Reineta y Camarones.

- Ceviche de Reineta \$ 12.000
- Ceviche de Salmón \$ 15.000
- Ceviche Mixto \$ 15.000
- Ceviche de Champiñones \$ 11.000

**Pulpo al Olivo** \$ 13.000

Deliciosas láminas de pulpo en salsa al olivo.

**Rolls de Carne Rellenos** \$ 12.000

Rolls de carne molida rellenos de queso philadelphia, champiñones y bañados en crema de aji Amarillo. Acompañado de papas a elección.

**Dados de Lomo Bacon** \$ 15.000

Cuatro dados de lomo fino envueltos en Tocino ahumado, acompañado de papas a elección.

**Empanadas**

- Queso (4) \$ 8.000
- Camarón Queso (4) \$ 10.000



DELICIOSAS Y CRUJIENTES papas fritas corte casero. Acompañadas de la salsa de champiñones que a tí más te guste.

**Salsas**

- Tradicional Solo champiñones \$ 14.000
- Pollo \$ 15.500
- Carne \$ 16.000
- Camarón \$ 17.000
- Pulpo \$ 17.000
- Mixta Mezcla dos Proteínas \$ 17.000

## Papas Champi



**Papas Al Orégano** \$ 4.500

Con Cáscara, en cubos, fritas y con un toque de Orégano.

**Papas Bravas** \$ 5.500

Con Cáscara, en cubos, fritas y pasadas por crema y merkén.

**Papas Provenzal** \$ 5.500

Con Cáscara, en cubos, fritas y salteadas en mantequilla, ajo y cilantro..

## Nuestras Papas

**Papas Fritas Caseras** \$ 4.500

Crocantes papitas corte casero.

**Papas Rústicas** \$ 4.500

Con Cáscara, en cubos y fritas.

Whisky Escocés, triple sec, jugo de limón, clara y simple syrup.

## Mojitos

Los Happy Hours son PERSONALES, puedes combinar 2 cocteles distintos.

<b>Mojito Amaretto</b>	\$7.500	<b>nuevo</b>	<b>Mojito Jager</b>	\$10.000
Amaretto, sumo de limón, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$13.000		Jagermeister, limón, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$18.000
<b>Mojito Cerveza</b>	\$8.500		<b>Mojito Malibú</b>	\$7.500
Cerveza a elección, limón o fruta a elección, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$15.000		Ron Malibú de Coco, limón, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$13.000
<b>Mojito Cubano o Frutal</b>	\$7.500		<b>Mojito Malibú con Crema</b>	\$8.000
Ron Bacardi blanco, limón o fruta a elección, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$13.000		Ron Malibú de Coco, Crema, limón, Coco Rallado, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$14.000
<b>Mojito Espumante</b>	\$7.500		<b>Mojito Polaco</b>	\$7.500
Espumante, limón o fruta a elección, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$13.000		Hojas del Albahaca, Vodka, limón o fruta a elección, hielo picado y simple syrup.	2x \$13.000
<b>Mojito Jack Daniel's</b>	\$10.000		<b>Mojito Whisky Escoces</b>	\$8.000
Jack Daniels Variedades, limón, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$18.000		Whisky Escoces, limón, hierba buena, hielo picado y simple syrup.	2x \$14.000

## Cocteleria de Autor

Los Happy Hours son PERSONALES, puedes combinar 2 cocteles distintos.

<b>Chocolan</b>	\$7.500	<b>Orgasmo Restobar</b>	\$8.000
Jagermeister, Bailey's, crema, salsa de chocolate y Costa Rama.	2x \$13.000	Ron Malibú, crema, pulpa de mango, pulpa de maracuya y syrup de cítricos.	2x \$14.000
<b>Espumante Energy</b>	\$8.000	<b>Palestro Campari</b>	\$8.000
Espumante, Redbull, abundante hielo y toques de frutas.	2x \$14.000	Campari, limón en cubos, syrup de cítricos, abundante hielo y se completa con cerveza.	2x \$14.000
<b>Green Day</b>	\$8.000	<b>Red Hot Chili Peppers</b>	\$7.500
Ron Malibú, Puré de Kiwi, jugo de naranja, syrup de cítricos, hielo y dash de limón.	2x \$14.000	Ron Bacardi Blanco, pulpa de frutilla, dash de limón, syrup de frutilla, hielo y tabasco.	2x \$13.000
<b>Maracujack</b>	\$10.000	<b>Sour de la Pasión</b>	\$7.000
Whisky Jack Daniels, maracuya, Red Bull, hielo y syrup de cítricos.	2x \$18.000	Ron Malibú, pulpa de maracuya, dash de limón y syrup de cítricos.	2x \$12.000
<b>Ojos Verdes</b>	\$7.500		
Vodka, blue curacao, jugo de naranja, jugo de limón, hielo y syrup de cítricos.	2x \$13.000		

## Spritz

Los Happy Hours son PERSONALES, puedes combinar 2 cocteles distintos.

<b>Aperol Spritz</b>	\$7.500
Aperol, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000
<b>Campari Spritz</b>	\$7.500
Campari, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000
<b>Ramazzotti Spritz (Tradicional o Violetto)</b>	\$7.500
Ramazzotti, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000
<b>Spritz Variedades</b>	\$7.500
Elige el que quieras (Menta, Amaretto, Manzanilla, Casis), vino espumante, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000



## Cocteleria Clasica

Los Happy Hours son PERSONALES, puedes combinar 2 cocteles distintos.

<b>Americano</b>	\$7.000	<b>Malibú Paradise</b>	\$7.000	
Campari, Vermouth Rosso, hielo y Soda.	2x \$12.000	Ron Malibú, vodka, jugo de piña, jugo de arandano, hielo y syrup de frutos rojos.	2x \$12.000	
<b>Alexander</b>	\$7.500	<b>nuevo</b>	<b>Moscow Mule</b>	\$8.500
Licor de Chocolate, Crema, Gin, simple syrup y canela.	2x \$13.000		Vodka, jugo de limón, hielo picado y Ginger Beer.	2x \$15.000
<b>Bailey's Frappé</b>	\$8.000	<b>Manhattan</b>	\$7.000	
Crema de whisky Baileys y abundante hielo frappe.	2x \$14.000	Whisky, Vermouth Rosso y gotas de Amargo Angostura.	2x \$12.000	
<b>Blue Hawaiian</b>	\$7.000	<b>Martini Dry</b>	\$7.500	
Ron Malibú, blue curacao, dash de limón, jugo de piña y abundante hielo.	2x \$12.000	Gin, Vermouth Extra Dry y aceituna sevillana.	2x \$13.000	
<b>Caipiriña</b>	\$7.000	<b>Negroni</b>	\$7.500	
Cachaca 51, limón en trozos, triple sec, syrup de cítricos, soda y abundante hielo picado.	2x \$12.000	Campari, Gin, Vermouth Rosso, hielo y Rodaja de Naranja.	2x \$13.000	
<b>Caipiroska</b>	\$7.000	<b>Old Fashioned</b>	\$7.500	
Vodka, limón en trozos, triple sec, syrup de cítricos, soda y abundante hielo picado.	2x \$12.000	Whisky, caramelo, amargo angostura, rodaja de naranja, soda y hielo.	2x \$13.000	
<b>Campari Naranja</b>	\$8.000	<b>Orgasmo</b>	\$8.000	
Campari, jugo natural de naranja, rodajas de naranja y abundante hielo.	2x \$14.000	Hielo, Amaretto y Bailey's.	2x \$14.000	
<b>Campari Tónico</b>	\$7.000	<b>Padrino</b>	\$7.000	
Campari, abundante hielo y agua tónica.	2x \$12.000	Whisky, Amaretto, Hielo y Rodaja de Naranja.	2x \$12.000	
<b>Clavo Oxidado</b>	\$7.500	<b>Piña Colada (mango o frutilla colada)</b>	\$8.000	
En Vaso ahumado con clavo de olor, Whisky Escocés, Drambuie, hielo y marrasquino.	2x \$13.000	Ron Malibú, jugo de piña, coco rallado, crema, hielo y syrup.	2x \$14.000	
<b>Daiquiri Frozen</b>	\$8.000	<b>Primavera</b>	\$7.000	
Ron Bacardi blanco, limón o fruta a elección, triple sec, enfriado punto frozen y syrup tropical.	2x \$14.000	Mix de jugos naturales, syrup de frutos rojos, hielo y plisco.	2x \$12.000	
<b>nuevo</b>	<b>Espresso Martini</b>	<b>Ruso Blanco</b>	\$8.000	
	Vodka, Café Espresso, Kahlua (Licor de Café), Café en Grano y Enfriado en Coctelera.	Vodka, crema, licor de café, simple syrup, hielo y café en grano.	2x \$14.000	
	<b>Gin con Gin</b>	<b>Ruso Negro</b>	\$7.000	
	Gin, abundante hielo, Ginger Ale y rodajas de limón.	Vodka, Licor de café, hielo y café en grano.	2x \$12.000	
	<b>Gin de Verano</b>	<b>Sex On The Beach</b>	\$7.000	
	Gin, abundante hielo, Red Bull de Sandía, syrup de frutilla y toques de frutas.	Vodka, syrup de frutos rojos, jugo de naranja, hielo y jugo de piña.	2x \$12.000	
	<b>Gin Tonic</b>	<b>Tequila Berries</b>	\$7.000	
	Gin, abundante hielo, agua tónica y botánicos o pepino.	Tequila, licor de berries, jugo de limón, triple sec y simple syrup.	2x \$12.000	
	<b>Gin Tropical</b>	<b>Tequila Blue Margarita</b>	\$7.000	
	Gin, abundante hielo, Red Bull de Maracuyá, syrup tropical y toques de frutas.	Copa escarchada con sal, Tequila, blue curacao y jugo de limón.	2x \$12.000	
	<b>John Collin's</b>	<b>Tequila Margarita</b>	\$7.000	
	Whisky Escoces, jugo de limón, soda, syrup de cítricos y hielo.	Copa escarchada con sal, Tequila, jugo de limón y triple sec	2x \$12.000	
	<b>Kentucky</b>	<b>Tequila Sunset</b>	\$7.000	
	En Vaso ahumado con clavo de olor, Whisky Jack Daniels, Drambuie, hielo y marrasquino.	Syrup de Frutos rojos, jugo de naranja, jugo de piña y tequila.	2x \$12.000	
	<b>Laguna Azul</b>	<b>Tequilazo Doña Camila</b>	\$4.000	
	Vodka, curacao blue, jugo de limón y simple syrup.	Shot de Tequila con limón y sal.	2x \$6.000	
	<b>Long Island Blue o Té</b>	<b>Tequilazo Olmeca (Dorado o Blanco)</b>	\$5.000	
	Gin, Vodka, Tequila, Ron, Triple Sec o Blue Curacao, jugo de limón, syrup de cítricos, Bebida y hielo.	Shot de Tequila Olmeca con limón y sal.	2x \$8.000	
	<b>Mai - Tai</b>	<b>Tom Collin's</b>	\$7.500	
	Bacardi carta blanca, Bacardi Carta de Oro, Amaretto, jugo de piña, jugo de naranja y simple syrup.	Gin, jugo de limón, simple syrup, hielo y soda.	2x \$13.000	

<b>Jack Daniel's</b> Whiskey Tennessee. 2x \$14.000	\$8.000	<b>Mal Paso 35°</b> Valle de Limari, Especial. 2x \$9.000	\$5.500
<b>Jack Daniel's Apple</b> Whiskey Manzana Edición. 2x \$15.000	\$8.500	<b>Mal Paso 40°</b> Valle de Limari, Reservado. 2x \$10.000	\$6.000
<b>Jack Daniel's Fire</b> Whiskey Canela Edición. 2x \$14.000	\$8.000	<b>Mistral 35°</b> Especial, Añejado en Roble. 2x \$9.000	\$5.500
<b>Jack Daniel's Honey</b> Whiskey Miel Edición. 2x \$14.000	\$8.000	<b>Mistral 40°</b> Reservado, Añejado en Roble. 2x \$10.000	\$6.000
<b>nuevo Jameson</b>  Irish Whiskey (Irlandes), Triple Destilado. 2x \$10.000	\$6.000	<b>nuevo Mistral Nobel Apple 35°</b>  Añejado en Roble. 2x \$10.000	\$6.000
<b>Johnnie Walker Black</b> Whisky Blended 12 años. 2x \$16.000	\$9.000	<b>Mistral Nobel 40°</b> Reservado, Añejado en Roble. 2x \$11.000	\$6.500
<b>nuevo Johnnie Walker Double Black</b> Whisky Blended. 2x \$18.000	\$10.000	<b>Mistral Nobel 46°</b> Gran Pisco, Añejado en Roble. 2x \$14.000	\$8.000
<b>Johnnie Walker Red</b> Whisky Blended. 2x \$9.000	\$5.500	<b>Mistral Nobel Barrica Tostada 40°</b> Valle Del Elqui, Añejado en Roble. 2x \$11.000	\$6.500
<b>Johnnie Walker Swing</b> Whisky Blended 18 años. 2x \$20.000	\$11.000	<b>Republicano 40°</b> Valle del Elqui, Añejado en Roble. 2x \$11.000	\$6.500
<b>nuevo William Lawson's</b> Whisky Blended Escoces 2x \$9.000	\$5.500		

## Ron



En las Rocas

<b>Abuelo</b> Panamá, Reserva Especial. 2x \$9.000	\$5.500
<b>Havana Club 7 Años</b> Republica De Cuba. 2x \$14.000	\$8.000
<b>Havana Club Reserva</b> Republica De Cuba. 2x \$12.000	\$7.000
<b>nuevo Havana Selección de Maestros</b> Republica De Cuba. 3 Veces Añejado. 2x \$22.000	\$12.000
<b>Malibú</b> Ron de Coco. 2x \$10.000	\$6.000
<b>Matusalem 7 Años</b> Republica Dominicana. 2x \$12.000	\$7.000



## Vodka



En las Rocas

<b>Absolut</b> Tradicional o Sabores 2x \$11.000	\$6.500
<b>Stolichnaya</b> Tradicional o Sabores 2x \$9.000	\$5.500

## Bitters



En las Rocas

<b>Campari</b> Bitter Italiano, con notas herbales, de naranja, madera y florales 2x \$10.000	\$6.000
<b>Araucano</b> Bitter Chileno, elaborado con 23 hierbas y especias. 2x \$9.000	\$5.500
<b>Cynar</b> Bitter Italiano, elaborado con Alcachofas, infusión de 13 hierbas y extracto de damascos. 2x \$9.000	\$5.500
<b>Fernet Branca</b> Bitter Italiano, elaborado con 27 hierba, raíces y especias del mundo. 2x \$9.000	\$5.500
<b>Jagermeister</b> Bitter Aleman, elaborado con las 56 mejores hierbas, flores, raíces y frutas de todo el mundo. 2x \$12.000	\$7.000

## Cervezas

### CERVECERIA kunstmann



<b>Gran Torobayo</b> 7,5° 500cc.	\$7.000
<b>Kunstmann Variedadess</b> 330cc.	\$4.000
● Lager 4,3°	● Miel 4,8°
● Torobayo 5,0°	● Arandano 4,8°
● Bock 5,3°	
<b>Valdivia Pale Lager</b> 5,0° 500cc.	\$5.000

### CERVEZA D'OLBEK



#### nueva D'olbek Artesanal de los Belgas de la Patagonia

<b>Maqui</b> 500cc. 4,8° Filtrada tipo Pale Ale con Maqui fruto originario del Sur de Chile.	\$6.000
<b>Lager Belga</b> 330cc. 4,5° Artesanal Sin filtrar.	\$4.000
<b>Ale</b> 330cc. 5,5° Artesanal Sin filtrar.	\$4.000

### KROSS



#### nueva Kross 330cc. Curacavi Chile

<b>Golden</b> 5,3° Estilo Ingles Pale Ale	
<b>Maibock</b> 6,5° Estilo Aleman, Lager Fuerte	
<b>Pils</b> 5,1° Estilo Rep. Checa, Lager	
<b>Stout</b> 6,1° Color Rubi, intensa, con notas a chocolate y cafe tostado.	

### cerveza AUSTRAL

PATAGONIA



<b>Austral</b> 330cc.	\$4.000
<b>Lager</b> 4,6°	
<b>Calafate</b> 5,0°	
<b>Ruibarbo</b> 5,7°	
<b>Torres del Paine</b> 6,1°	
<b>Patagona 508</b> 5,0°	

### ROYAL GUARD



<b>Royal Guard</b> 330cc.	\$3.500
<b>Lager</b> 5,0°	
<b>nueva Golden Lager</b> 5,0°	
<b>Amber Ale</b> 6,3°	
<b>I.P.A.</b> 5,7°	
<b>nueva Dark Malt</b> 5,3°	
<b>Sin Alcohol</b> 0,0°	

#### Importadas 330cc.

<b>nueva</b>  <b>Budweiser S/Alcohol</b> 0,0° E.E.U.U.	\$3.500
 <b>Peroni</b> 5,1° Italiana	\$3.500
 <b>Sol</b> 4,2° Mexico CDMX	\$3.500
<b>nueva</b>  <b>Modelo Especial</b> 5,0° Mexico CDMX	\$4.000
 <b>Corona</b> 5,0° Mexico CDMX	\$3.500
 <b>Budweiser</b> 4,5° E.E.U.U.	\$3.500
 <b>Heineken</b> 5,0° Amsterdam	\$3.500
 <b>Cusqueña</b> 4,8° Perú	\$3.500

## Chelada

Jugo de limón sutil.  
Vaso escarchado con sal.  
Opcional puedes agregarle merkén.  
\$1.000



## Michelada

Jugo de limón sutil.  
Salsa Clamato casera.  
Vaso escarchado con Tajin Original.  
\$2.000



## Schop

