

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.

Ariaka \$ 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 tomatate y Cebolla, Acompado 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

Salmón/Camarón Reineta/Camarón Reineta/Salmón

* 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.

Aperitivos

Amaretto Sour	\$ 7.000	Macerados Artesanales	\$ 7.500
Amaretto (licor de almendras), triple sec, jugo de limón y simple syrup.		Sour preparado con pisco Barsol Acoholado transparente macerado con hierbas, flores o frutos. Los macerados son preparados y envejecidos por nosotros.	
Cóctel de Frutas	\$ 7.500	 Rocoto	 Hoja de Coca
Pisco Barsol Acoholado, triple sec, fruta a elección y simple syrup.		 Damazco (Tacna Sour)	 Hierba Luisa
 Mango	 Maracuya	 Pasas Rubias	 Cedrón
Copa de Vino	\$ 3.500	Pisco Sour Acoholado	\$ 7.500
Botellin blanco o tinto 187cc.		Pisco Barsol acoholado, jugo de limón, simple syrup, dash de triple sec, clara y amargo angostura.	
Copa Espumante	\$ 3.500	Ramazzotti Sour	\$ 7.500
Irish Sour 	\$ 7.500	Ramazzotti tradicional o violetto, triple sec, jugo de limón, clara y simple syrup.	
Whiskey Irlandés Jameson's, triple sec, jugo de limón, clara y simple syrup.		Whisky Sour	\$ 7.500
		Whisky Escocés, triple sec, jugo de limón, clara y simple syrup.	

Mojitos

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

Mojito Amaretto	\$7.500	Mojito Jager	\$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
Mojito Cerveza	\$8.500	Mojito Malibú	\$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
Mojito Cubano o Frutal	\$7.500	Mojito Malibú con Crema	\$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
Mojito Espumante	\$7.500	Mojito Polaco	\$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
Mojito Jack Daniel's	\$10.000	Mojito Whisky Escoces	\$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.

Chocolan	\$7.500	Orgasmo Restobar	\$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
Espumante Energy	\$8.000	Palestro Campari	\$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
Green Day	\$8.000	Red Hot Chilli Peppers	\$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
Maracujack	\$10.000	Sour de la Pasión	\$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
Ojos Verdes	\$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.

Aperol Spritz	\$7.500
Aperol, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000
Campari Spritz	\$7.500
Campari, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000
Ramazzotti Spritz (Tradicional o Violetto)	\$7.500
Ramazzotti , vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$13.000
Spritz Variedades	\$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.

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

Sin Alcohol

Mocktail

Agua Mineral	\$ 2.000	Mojito Cerveza (Royal 0.0/Budweiser 0.0)	\$8.500
Bebidas Lata 350cc.	\$ 2.000	Cerveza sin Alcohol, limón o fruta a elección, hierba buena, hielo picado y syrup.	2x \$15.000
Coca Cola (T/Z), Pepsi (T/Z), Ginger Ale, Tónica, Kem Piña, Bilz, Pap y 7up.		Moscow Mule	\$7.500
Caipirinha	\$7.000	Ginger Beer, jugo de limón, hielo picado y soda.	2x \$13.000
Agua Tónica, limón en trozos, triple sec, syrup de cítricos y abundante hielo picado.	2x \$12.000	Piña Colada (mango o frutilla colada)	\$7.000
Ginger Beer	\$ 5.000	Jugo de piña, coco rallado, crema, hielo y syrup.	2x \$12.000
Jugo Natural C/Agua.	\$ 4.500	Redbull Lata 250cc.	\$ 3.000
Jugo Natural C/Leche.	\$ 5.500	Tradicional, Sandia, Sin Azucar y Maracuya.	
Mojito Cubano o Frutal	\$7.000		
Soda, limón o fruta a elección, hierba buena, hielo picado y syrup.	2x \$12.000		

Destilados

Los Happy Hours son PERSONALES.



En las Rocas
(90ml. o 3 oz.) x Vaso

+



+\$1.500, Con Bebida



+\$2.500, Con Red Bull

Whisky



En las Rocas

Piscos



En las Rocas

Ballantine's Finest Whisky.	\$5.500 2x \$9.000
nuevo Bourbon Bulleit Stright Bourbon o whisky borbón, E.E.U.U.	\$8.000 2x \$14.000
Chivas Regal Whisky Blended 12 años.	\$9.000 2x \$16.000
Jack Daniel's Whiskey Tennessee.	\$8.000 2x \$14.000
Jack Daniel's Apple Whiskey Manzana Edición.	\$8.500 2x \$15.000
Jack Daniel's Fire Whiskey Canela Edición.	\$8.000 2x \$14.000
Jack Daniel's Honey Whiskey Miel Edición.	\$8.000 2x \$14.000
nuevo Jameson Irish Whiskey (Irlandes), Triple Destilado.	\$6.000 2x \$10.000
Johnnie Walker Black Whisky Blended 12 años.	\$9.000 2x \$16.000
nuevo Johnnie Walker Double Black Whisky Blended.	\$10.000 2x \$18.000
Johnnie Walker Red Whisky Blended.	\$5.500 2x \$9.000
Johnnie Walker Swing Whisky Blended 18 años.	\$11.000 2x \$20.000
nuevo William Lawson's Whisky Blended Escoces	\$5.500 2x \$9.000

Alto Del Carmen 35° Especial.	\$5.500 2x \$9.000
Alto Del Carmen 40° Reservado.	\$6.000 2x \$10.000
Gobernador 40° Valle de Limari, Miguel Torres.	\$6.000 2x \$10.000
Mal Paso 35° Valle de Limari, Especial.	\$5.500 2x \$9.000
Mal Paso 40° Valle de Limari, Reservado.	\$6.000 2x \$10.000
Mistral 35° Especial, Añejado en Roble.	\$5.500 2x \$9.000
Mistral 40° Reservado, Añejado en Roble.	\$6.000 2x \$10.000
nuevo Mistral Nobel Apple 35° Añejado en Roble.	\$6.000 2x \$10.000
Mistral Nobel 40° Reservado, Añejado en Roble.	\$6.500 2x \$11.000
Mistral Nobel 46° Gran Pisco, Añejado en Roble.	\$8.000 2x \$14.000
Mistral Nobel Barrica Tostada 40° Valle Del Elqui, Añejado en Roble.	\$6.500 2x \$11.000
Republicano 40° Valle del Elqui, Añejado en Roble.	\$6.500 2x \$11.000

Ron



En las Rocas

Vodka



En las Rocas

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

Absolut Tradicional o Sabores	\$6.500 2x \$11.000
Stolichnaya Tradicional o Sabores	\$5.500 2x \$9.000

Bitters



En las Rocas

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

Cervezas

CERVECERIA

kunstmANN

BEER



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

CERVEZA

D'OLBEK

Artesanal de los Belgas de la Patagonia



nueva D'olbek Artesanal de los Belgas de la Patagonia			
Maquí	500cc.	4,8° Filtrada tipo Pale Ale con Maquí fruto originario del Sur de Chile.	\$6.000
Lager Belga	330cc.	4,5° Artesanal Sin filtrar.	\$4.000
Ale	330cc.	5,5° Artesanal Sin filtrar.	\$4.000

KROSS



nueva Kross 330cc. Curacavi Chile			\$4.000
Golden	5,3°	Estilo Ingles Pale Ale	
Maibock	6,5°	Estilo Aleman, Lager Fuerte	
Pils	5,1°	Estilo Rep. Checa, Lager	
Stout	6,1°	Color Rubi, intensa, con notas a chocolate y café tostado.	

cerveza

AUSTRAL

PATAGONIA



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

ROYAL GUARD



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

Importadas 330cc.			
nueva Budweiser S/Alcohol	0,0°	E.E.U.U.	\$3.500
Peroni	5,1°	Italiana	\$3.500
Sol	4,2°	Mexico CDMX	\$3.500
Budweiser	5,0°	E.E.U.U.	\$3.500
Corona	5,6°	Mexico CDMX	\$3.500
Heineken	5,0°	Amsterdam	\$3.500
Cusqueña	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

5° Austral Calafate 500cc.	\$6.000
5° KunstmANN Torobayo 500cc.	\$6.000
5° Heineken 500cc.	\$5.000
5° Royal Guard 500cc.	\$5.000



PORQUE ES MÁS FRESCO
#TÓMATE UN SCHOP

VINA

TARAPACA

DESDE 1874



Vino León Tarapacá Merlot	\$ 20.000
Vino León Tarapacá Carmenere	\$ 20.000
Vino León Tarapacá Cabernet Sauvignon	\$ 20.000
Gran Reserva Tarapacá Cabernet Sauvignon	\$ 40.000