

## 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
- 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 Proteinas \$ 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

<b>Amaretto Sour</b>	\$ 7.000	<b>Macerados Artesanales</b>	\$ 7.500
Amaretto (licor de almendras), triple sec, jugo de limón y simple syrup.		Sour preparado con pisco Barsol Acholado transparente macerado con hierbas, flores o frutos. Los macerados son preparados y envejecidos por nosotros.	
<b>Cóctel de Frutas</b>	\$ 7.500	 Roco	 Hoja de Coca
Pisco Barsol Acholado, triple sec, fruta a elección y simple syrup.		 Damazco (Tacna Sour)	 Hierba Luisa
 Mango	 Maracuya	 Pasa Rubias	 Cedrón
<b>Copa de Vino</b>	\$ 3.500	<b>Pisco Sour Acholado</b>	\$ 7.500
Botellín blanco o tinto 187cc.		Pisco Barsol acholado, jugo de limón, simple syrup, dash de triple sec, clara y amargo angostura.	
<b>Copa Espumante</b>	\$ 3.500	<b>Ramazzotti Sour</b>	\$ 7.500
		Ramazzotti tradicional o violetto, triple sec, jugo de limón, clara y simple syrup.	
<b>Irish Sour</b>	\$ 7.500	<b>Whisky Sour</b>	\$ 7.500
Whiskey Irlandés Jameson's, triple sec, jugo de limón, clara y simple syrup.		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>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 Chilli Peppers</b>	\$8.000
Ron Malibú, Puré de Kiwi, jugo de naranja, syrup de cítricos, hielo y dash de limón.	2x \$14.000	Whisky Escoces, pulpa de frutilla, dash de limón, syrup de frutilla, hielo y tabasco. Copa bordeada con tajiin y decorada con Aji.	2x \$14.000
<b>Maracujack</b>	\$10.000	<b>Sour de la Pasión</b>	\$7.000
Whiskey 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>	\$8.000
Aperol, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$14.000
<b>Campari Spritz</b>	\$8.000
Campari, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$14.000
<b>Ramazzotti Spritz (Tradicional o Violetto)</b>	\$8.000
Ramazzotti, vino espumoso, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$14.000
<b>Spritz Variedades</b>	\$8.000
Elige el que quieras (Menta, Amaretto, Manzanilla, Casis), vino espumante, rodajas de naranja, soda y abundante hielo.	2x \$14.000

nueva receta



## 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>Moscow Mule</b>	\$9.000
Licor de Chocolate, Crema, Gin, simple syrup y canela.	2x \$13.000	Vodka, jugo de limón, hielo picado y Ginger Beer.	2x \$16.000
<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 Bombay, 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 pisco.	2x \$12.000
<b>Espresso Martini</b>	\$7.000	<b>Ruso Blanco</b>	\$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
<b>Gin con Gin</b>	\$8.000	<b>Ruso Negro</b>	\$7.000
Gin Bombay, abundante hielo, Ginger Ale, romero y rodajas de limón.	2x \$14.000	Vodka, Licor de café, hielo y café en grano.	2x \$12.000
<b>Gin de Verano</b>	\$9.000	<b>Sex On The Beach</b>	\$7.000
Gin Bombay, abundante hielo, Red Bull de Sandia, syrup de frutilla y toques de frutas.	2x \$16.000	Vodka, syrup de frutos rojos, jugo de naranja, hielo y jugo de piña.	2x \$12.000
<b>Gin Tonic</b>	\$8.000	<b>Tequila Berries</b>	\$7.000
Gin Bombay, abundante hielo, agua tónica y botánicos o pepino.	2x \$14.000	Tequila, licor de berries, jugo de limón, triple sec y simple syrup.	2x \$12.000
<b>Gin Tropical</b>	\$9.000	<b>Tequila Blue Margarita</b>	\$7.000
Gin Bombay, abundante hielo, Red Bull de Maracuya, syrup tropical y toques de frutas.	2x \$16.000	Copa escarchada con sal, Tequila, blue curacao y jugo de limón.	2x \$12.000
<b>John Collin's</b>	\$8.000	<b>Tequila Margarita</b>	\$7.000
Whisky Escoces, 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
<b>Kentucky</b>	\$9.000	<b>Tequila Sunset</b>	\$7.000
En Vaso ahumado con clavo de olor, Whiskey Jack Daniels, Drambuie, hielo y marrasquino.	2x \$16.000	Syrup de Frutos rojos, jugo de naranja, jugo de piña y tequila.	2x \$12.000
<b>Laguna Azul</b>	\$7.000	<b>Tequilazo Doña Camila</b>	\$4.000
Vodka, curacao blue, jugo de limón y simple syrup.	2x \$12.000	Shot de Tequila con limón y sal.	2x \$6.000
<b>Long Island Blue o Té</b>	\$8.000	<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.	2x \$14.000	Shot de Tequila Olmeca con limón y sal.	2x \$8.000
<b>Mai - Tai</b>	\$8.000	<b>Tom Collin's</b>	\$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

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

o



+\$2.500, Con Red Bull

## Whisky



En las Rocas

Ballantine's Finest Whisky.	\$5.500 2x \$9.000
<b>nuevo</b> 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
<b>nuevo</b> Jameson Irish Whiskey (Irlandes), Triple Destilado.	\$6.000 2x \$10.000
Johnnie Walker Black Whisky Blended 12 años.	\$9.000 2x \$16.000
<b>nuevo</b> 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
<b>nuevo</b> William Lawson's Whisky Blended Escoces	\$5.500 2x \$9.000

## Piscos



En las Rocas

Alto Del Carmen 35° Especial.	\$5.500 2x \$9.000
Alto Del Carmen 40° Reservado.	\$6.000 2x \$10.000
Gobernador 40° Valle de Limarí, Miguel Torres.	\$6.000 2x \$10.000
Mal Paso 35° Valle de Limarí, Especial.	\$5.500 2x \$9.000
Mal Paso 40° Valle de Limarí, 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
<b>nuevo</b> 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

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
<b>nuevo</b> 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

## Vodka



En las Rocas

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

CERVEZERIA  
**kunstmann**  
PREMIER



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



<b>nueva</b> D'olbek Artesanal de los Belgas de la Patagonia	
Maqui 500cc. 4,8° Filtrada tipo Pale Ale con Maqui 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**



<b>nueva</b> 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 cafe 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°	
<b>nueva</b> Golden Lager 5,0°	
Amber Ale 6,3°	
I.P.A. 5,7°	
<b>nueva</b> Dark Malt 5,3°	
Sin Alcohol 0,0°	

Importadas 330cc.



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

VIÑA

## 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