

### 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 MECHADA 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, FRIJOLAS 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 gouda (1 lámina / 30 grs.) .....	\$850
Chucrut casero .....	\$1.090	Mermelada .....	\$1.200
Mayonesa casera .....	\$600	Porción de pumpnickel .....	\$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 con ensalada César FINAS LÁMINAS DE RES AROMATIZADAS A LA PIMIENTA, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO Y LIMONETA. SERVIDO CON 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 SPÄTZELS 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 entero  
PERNIL DE CERDO CURADO Y SEMI-AHUMADO. ELABORACIÓN AL ESTILO  
MANQUEHUE ACOMPAÑADO CON 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 frito (1).....	\$900
Ensalada de tomate-palmito-lechuga .....	\$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 .....	<b>\$4.500</b>
Ensalada tomate-palta .....	<b>\$4.700</b>
Ensalada palta-palmito .....	<b>\$4.890</b>
Puré de papas .....	<b>\$3.100</b>
Arroz .....	<b>\$2.100</b>
Papas fritas .....	<b>\$3.590</b>
Vegetales salteados .....	<b>\$3.900</b>
Porción de acompañamiento a lo pobre .....	<b>\$4.500</b>
Kartoffelpuffer (2 unidades) .....	<b>\$3.600</b>

## **Productos Manquehue**

Salsa Currywurst 	
TÍPICA ELABORACIÓN DE SALSAS ATOMATADAS CON CURRY Y ESPECIAS .....	<b>\$1.100</b>

## **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 .....	<b>\$4.750</b>
Fruta fresca de temporada .....	<b>\$4.100</b>
Strudel de manzana con murtas australes TIBIO POSTRE RELLENO DE MANZANAS Y TOQUES DE MURTAS AUSTRALES, SERVIDO CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA .....	<b>\$4.750</b>
Streuselkuchen de frambuesa CLÁSICO POSTRE CON CREMA DE MAICENA Y FRAMBUESAS CON STREUSEL DE ALMENDRAS .....	<b>\$4.100</b>
Torta panqueque manjar - lúcuma - nuez CLÁSICO PASTEL DE PANQUEQUE, CREMA DE LÚCUMA, MANJAR Y NUEZ .....	<b>\$3.900</b>
Crepes caramelizados SERVIDOS SOBRE CREMA DE VAINILLA, CREMOSO DE MANJAR CON TROCITOS DE MERENGUE Y PURE DE MANZANA .....	<b>\$4.500</b>
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) .....	<b>\$4.500</b>
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 .....	<b>\$4.100</b>
Pastel Banoffee BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE CHOCOLATE, TOFFEE, CREMA BANOFFEE Y TROCITOS DE PLÁTANO CAMELIZADOS .....	<b>\$3.990</b>

## **Cafetería**

Té .....	<b>\$1.500</b>	Nespresso cortado .....	<b>\$2.700</b>
Infusiones .....	<b>\$1.500</b>	Nespresso cortado doble .....	<b>\$2.990</b>
Expreso simple .....	<b>\$1.990</b>	Nespresso macchiato .....	<b>\$2.700</b>
Expreso doble .....	<b>\$2.990</b>	Nespresso capuccino .....	<b>\$2.790</b>
Nespresso americano .....	<b>\$2.390</b>	Nespresso capuccino doble .....	<b>\$2.990</b>
Nespresso americano doble .....	<b>\$2.990</b>	Leche descremada .....	<b>\$1.000</b>
Nespresso ristretto .....	<b>\$2.390</b>		

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
<b>Cervezas de barril</b>			
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
Kunstmann Dolbeck Maqui .....	\$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

### 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

<b>Servicio de descorche</b> .....	\$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
Ramazzotti spritz .....	\$5.750
Carpano Rosso .....	\$5.750

### Cócteles

Kir Royal .....	\$3.800
Tom Collins .....	\$5.100
Tequila Margarita .....	\$5.500
Clavo oxidado (whisky y drambuie) .....	\$5.900
Negroni (gin, vermouth rosso y campari) .....	\$4.900
Padrino (whisky y amaretto) .....	\$4.500
Bloody Mary (vodka y de jugo de tomate aliñado) .....	\$4.750
Vaina (oportó, licor de cacao y coñac) .....	\$3.350
Mint Julep (bulleit bourbon, menta, jugo de limón, goma) .....	\$5.500
Highball Johnnie Ginger (black label, jengibre, jugo de limón, ginger) .....	\$5.500
Penicillin (black label, jugo de limón, jarabe de miel, jengibre) .....	\$5.750
Raspberry Collins (tanqueray, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma, agua con gas) .....	\$5.900

### Destilados

Johnnie Walker etiqueta roja (incluye bebida) .....	\$5.900
Johnnie Walker etiqueta negra .....	\$6.900
Jack Daniel's .....	\$6.700
Bulleit bourbon .....	\$6.900
Gin Tanqueray (incluye bebida) .....	\$6.300
Pisco Alto del Carmen (incluye bebida) .....	\$4.100
Vodka Smirnoff (incluye bebida) .....	\$5.100
Ron Pampero (incluye bebida) .....	\$4.990
Fernet (incluye bebida) .....	\$4.900
Drambuie .....	\$4.990
Frangelico .....	\$5.500
Jagermeister .....	\$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