



Beer
garden
pub

CARTA



HAMBURGUESA Y SÁNDWICHS



DOS SALSAS DE LA CASA

Todas incluyen Papas Rústicas

AMERICANA: Tocino Crocante, Cheddar Fundido, Cebolla Morada, Pepinillo y Salsa BBQ. **\$7.990 .-**

ITALIANA: Tomate al Orégano, Lechuga Fresca y Palta. **\$6.990 .-**

BEERGARDEN: Mechada en Reducción de Cerveza, Cebolla Caramelizada y Huevo Frito. **\$7.900 .-**

VEGETARIANA: Hamburguesa de Humus, Tomates asados al orégano, Cebollín. **\$6.490 .-**

BEER CHICKEN: Filetitos de pollo a la plancha, Champiñones salteados, Queso fundido y salsa BBQ. **\$6.990 .-**

VEGANA: Pan pita, hamburguesa de humus, palta, tomate y lechuga. **\$6.990 .-**

AGREGADOS

AROS DE CEBOLLA **\$600 .-**

HUEVO **\$500 .-**

CEBOLLA MORADA **\$500 .-**

TOMATE **\$500 .-**

QUESO CHÉDAR **\$800 .-**

PEPINILLOS **\$600 .-**

PALTA **\$1.500 .-**

TOCINO **\$1.000 .-**

CEBOLLA CAMELIZADA **\$600 .-**

CHAMPIÑONES **\$1.500 .-**

BURGER EXTRA **\$2.500 .-**





QUESADILLAS

Todas con **CAMA DE LECHUGA Y QUESO FUNDIDO**
2 Salsas a Elección

DE LA CASA: Mechada en Reducción de Cerveza, Queso Fundido, Cebolla Morada. **\$7.900 .-**

RÚSTICA: Pollo a la Naranja en Salsa Blanca, Apio Champignon y Choclo. **\$7.900 .-**

VEGETARIANA: Morrones Asados, Cebollín, Tomates al Orégano, Queso Fundido, Cebolla Caramelizada. **\$7.000 .-**

MARINA: Salmón a la mantequilla en salsa blanca, Queso fundido, Cebolla morada y pimentones. **\$8.300 .-**

TABLAS PARA

4 PERSONAS

Cama de Papas Rústicas con toques de Orégano y Sal de Apio.

DE CAMPO: Mechada a la BBQ, Cebolla Caramelizada, Cebollín. **\$12.900 .-**

RÚSTICA: Pollo en Salsa Blanca, Champiñones, Pimentones con Estragón, Choclo y Cebollín. **\$12.900 .-**

DE MAR: Camarones y Machas al ajillo, Bechamel, Morrón. **\$15.900 .-**

VEGETARIANA: Bolognesa de Soya, Morrones y Tomates. **\$11.900 .-**

INCA: Pollo Agridulce y Sésamo, Camarones Apanados, Cebollín, Cebolla morada y Tomate cherry asados. **\$13.900 .-**

DE CARNE: Corte de Res blando al paladar, champiñones, cebolla Morada, cebollín y pimentones. **\$13.900 .-**





CANASTOS

FIESTA: Bases de papas fritas, empanadas de queso, nuggets de pollo, aros de cebolla y salsa de la casa.

\$6.900 .-

PORTAL: Base de papas fritas, pollo en salsa blanca con champiñones y cebollín.

\$6.900 .-

BEERGARDEN: Base de papas fritas acompañadas de carne molida y salsa cheddar de la casa.

\$6.900 .-

VEGGIE NICE: Base de papas fritas acompañadas de champiñón y vegetales salteados.

\$6.900 .-

CHEDDAR: Bases de papas fritas acompañadas de carne mechada en salsa cheddar.

\$6.990 .-

TORTILLAS GARDEN CHIPS: Porción de nachos caseros acompañados de salsa cheddar y guacamole.

\$5.990 .-

CEVICHE

TODOS LOS CEVICHE INCLUYEN TOSTADAS AL OLIVO CON ORÉGANO

SALMÓN

\$7.900 .-

MIXTO SALMÓN - CAMARÓN

\$8.900 .-

REINETA

\$7.200 .-

MIXTO REINETA - CAMARÓN

\$7.800 .-

NAVAJUELAS EN SALSA VERDE

\$7.900 .-

TRILOGIA MARINA (Salmón, navajuelas en salsa verde y reineta)

\$19.900 .-

ENSALADAS

CESAR POLLO: Mix de hojas verdes, pollo a la plancha, tomate, salsa cesar, queso parmesano, crutones.

\$5.900 .-

CAMARÓN: Mix de hojas verdes, camarón apanado, aceitunas, morrón, salsa de la casa.

\$7.900 .-





PIZZAS PARA

4 PERSONAS

POLLO PESTO: Pizza de masa casera, pollo, tomate, cebolla caramelizada, queso mozzarella, y salsa pesto.

\$13.900 .-

POLLO CHAMPIÑÓN: Pizza de masa casera, base salsa de tomate con toques de orégano, rellena con queso mozzarella, pollo salteado, champiñones, pimentones y cebolla morada.

\$14.900 .-

MEDITERRÁNEA: Rúcula, jamón serrano, reducción de aceto balsámico, queso mozzarella, pimientos.

\$13.900 .-

DE MAR: Salmón, camarón, queso mozzarella, pimienta roja y crema.

\$15.900 .-

NAPOLITANA: Jamón, queso mozzarella, tomates frescos, aceituna y orégano.

\$13.900 .-

VEGETARIANA: Champiñones, queso mozzarella, espárragos y aceitunas.

\$12.900 .-



CERVEZA EN BARRIL

ARTESANAL Y PREMIUM



CERVECERÍA KROSS, GOLDEN PALE ALE	\$5.000 .-
CERVECERÍA KROSS, STOUT	\$5.500 .-
CERVECERÍA TOTEN, SCOTTISH ALE	\$4.100 .-
CERVECERÍA TOTEN, HUBER STOUT	\$4.100 .-
CERVECERÍA FUZZ IRISH RED	\$3.900 .-
CERVECERÍA FUZZ WEST COAST, ESTILO IPA	\$4.100 .-
DOCTRINA AMBAR CALAFATE	\$3.900 .-
AUSTRAL CALAFATE	\$4.900 .-
ROYAL SHOP	\$4.100 .-

CERVEZAS

SOL	\$3.200 .-
CORONA	\$3.200 .-
HEINEKEN	\$3.200 .-
STELLA ARTOIS	\$3.000 .-
KUNSTMAN BOCK	\$3.800 .-
KUNSTMAN TOROBAYO	\$3.800 .-
KUNSTMAN MIEL	\$4.200 .-
AUSTRAL LAGER	\$3.800 .-
ROYAL	\$3.200 .-

MICHELADAS

CLÁSICA: Cerveza Royal de barril, base de limón y borde a elección.	\$4.100 .-
FRUTAL: Cerveza Stella, Royal o Sol, Pulpa y borde a elección. (Chirimoya, Piña, Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá).	\$4.300 .-
MICHELADA ARTESANAL TOTEN O FUZZ	\$4.100 .-
BASE MICHELADA/CHELADA	\$1.200 .-



MOJITOS



COCONUT: Tradicional Mojito con Ron Malibu, Crema de coco y curaçao.	\$5.300 .-
CUBANO: Tradicional Mojito de ron, Jugo de Limón, Menta, Gajos de Limón Sutil y Tónica.	\$4.500 .-
ESCOCÉS: Mojito Con Whisky Johnnie Walker Red Label.	\$5.200 .-
POLACO: Mojito Tradicional Con Vodka Absolut Blue.	\$5.200 .-
SABORES: Mojito tradicional y pulpa a elección.	\$4.800 .-
BEER MOJITO: Mojito Tradicional Con Cerveza Clásicas a Elección (Corona, Royal, Stella o Heineken).	\$5.300 .-
MOJITO GARDEN: Mojito a nuestro estilo, con cerveza Artesanal TOTEN.	\$5.500 .-
MOJITO ESPUMANTE: Mojito Tradicional con la Variante de Espumante Brut.	\$4.900 .-
MOJITO ESPUMANTE SABORES: Tradicional, espumante Brut y pulpas de frutas a elección.	\$5.200 .-
MOJITO JAGER: Tradicional mojito con licor de hierbas Jägermeister.	\$5.900 .-
MOJITO APEROL	\$5.200 .-
MOJITO RED BULL	\$5.500 .-
MOJITO RAMAZZOTI	\$5.200 .-
MOJITO CARMENERE	\$5.100 .-
MOJITO CELESTIAL: Ron blanco, base limón y hojas de albahaca fresca.	\$5.000 .-
MOJITO CHOCOLATE: Ron blanco, base limón, licor de cacao y menta.	\$5.000 .-
MOJITO CELESTIAL SABORES	\$5.300 .-
MOJITO JACK: Limón, goma, menta con whisky jack n7 y soda.	\$6.500 .-





SPRITZ

RAMAZZOTTI: Licor De Ramazzotti, Espumante Brut y Soda. **\$5.000 .-**

APEROL SPRITZ: Aperol, Espumante Brut y Soda. **\$5.000 .-**

LIMONCELLO: Licor de Zeste de limón con Espumante Brut y Soda. **\$4.900 .-**

ESPUMANTES

RICCADONNA **\$19.900 .-**

MARTINI VARIEDADES **\$18.900 .-**

GIN

INCLUYEN AGUA TÓNICA O BEBIDA 220

BEEFEATER **\$4.900 .-**

TANQUERAY **\$5.500 .-**

HENDIRCKS **\$8.500 .-**

BOMBAY SAPPHIRE **\$5.500 .-**

TROPICAL GIN: Gin Tanqueray con bebida redbull tropical y pulpa de maracuya. **\$5.800 .-**

GIN VERANO: Gin Tanqueray con bebida redbull sandía y pulpa de maracuya. **\$5.800 .-**

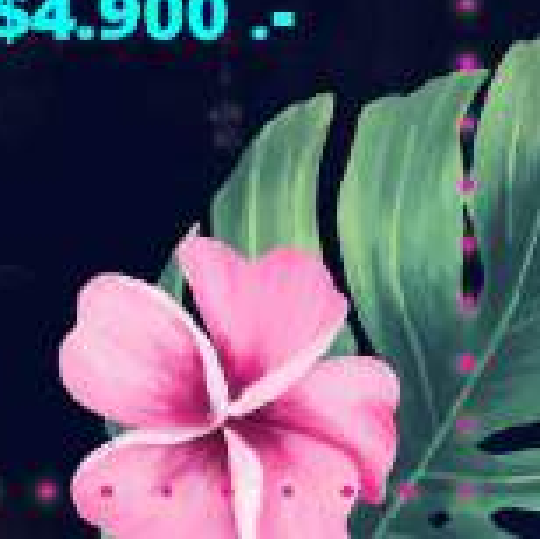
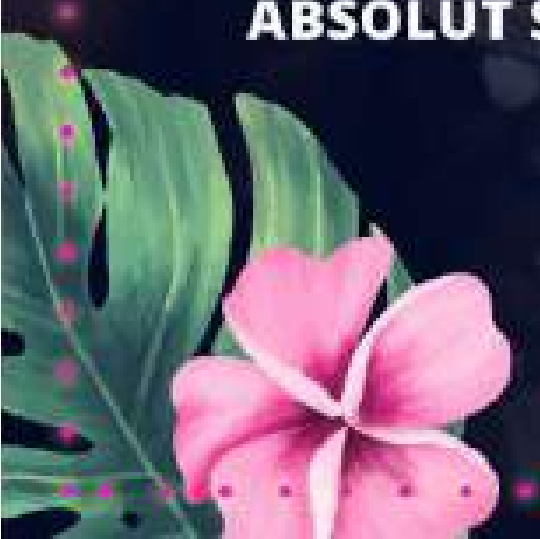
BLUE GIN: Gin Beefeater, zumo de limón, pulpa de piña y licor curacao. **\$5.500 .-**

VODKA

STOLICHNAYA **\$3.900 .-**

ABSOLUT BLUE **\$4.900 .-**

ABSOLUT SABORES **\$4.900 .-**





COCTELERÍA

CLÁSICA

PIÑA COLADA: Clásico Trago Cremoso de Coconut, Ron Malibú, Jugo de Piña.

\$4.500 .-

PIÑA COLADA SABORES

\$4.900 .-

DAIQUIRI: Ron, Jugo de Limón, Goma.

\$4.500 .-

DAIQUIRI SABORES

\$4.990 .-

SANGRIA: Frutas de Estación Maceradas en Vino tinto y Toques de Whiskey.

\$3.900 .-

CAPIRIÑA: Cachaca 51, Cortes de Limón Sutil macerados con Azúcar.

\$4.200 .-

CAPIRIÑA SABORES

\$4.500 .-

CAIPIRONA: Caipiriña con cerveza corona.

\$5.200 .-

CAIPIROSKA: Con vodka absolut o stolichnaya

\$4.500 .-

COSMOPOLITAN: Vodka, syrup frutilla o frambuesa, limón.

\$4.500 .-

TEQUILA MARGARITA: Tequilla El Jimador o Jose Cuervos, Jugo de Limón y Triple sec.

\$4.990 .-

TEQUILA MARGARITA SABORES

\$5.400 .-

TEQUILA SUNRISE: Tequila Jimador o José Cuervo, jugo de naranja y granadina.

\$5.400 .-

SHOTS TEQUILA: José Cuervo/Jimador

x1 \$2.500 .-

x4 \$9.000 .-

SHOTS JAGERMESITER

x1 \$2.900 .-

x4 \$10.000 .-





COCTELERÍA

CLÁSICA

PISCO SOUR: Coctel Tradicional Sour, Mistral 35, Limón, Amargo Aromático.	\$3.000 .-
PISCO SOUR SABORES	\$3.500 .-
WHISKY SOUR: Con Jack Daniel's n7 o Johnnie Walker Red Label.	\$5.500 .-
AMARETTO SOUR: Sour De Amaretto, Limón y Goma.	\$5.200 .-
RUSO BLANCO: Licor Kalhua, Vodka Absolut Blue y Crema.	\$5.000 .-
BLUE RUSSIAN: Vodka Absolut, Curaçao y Crema.	\$5.000 .-
RUSO NEGRO: Vodka Absolut Blue, Licor Kalhua.	\$5.000 .-
LAGUNA AZUL: Vodka, Curaçao y zumo de limón.	\$5.200 .-
NEGRONI: Gin, Vermouth Rosso y Licor Campari.	\$5.500 .-
MARTINI DRY: Gin, Vermouth Dry, Aceitunas Sevillanas.	\$4.500 .-
TOM COLLINS: Gin, sour mix y soda.	\$6.000 .-
BORGOÑA: Frutillas Maceradas en Vino tinto.	\$3.800 .-
CLAVO OXIDADO	\$5.800 .-





WHISKY

© WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$4.900 .-
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$5.900 .-
CHIVAS REAL 12 AÑOS	\$6.500 .-
JACK DANIEL'S N7:	\$5.900 .-
JACK DANIELS HONEY, APPLE, FIRE	\$6.500 .-
JIM BEAM	\$4.500 .-

PISCOS

PISCO ALTO DEL CARMEN DOBLE DESTILADO TRANSPARENTE 40°	\$4.800 .-
PISCO ALTO DEL CARMEN RESERVADO 40°	\$4.500 .-
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$3.700 .-
PISCO MISTRAL 35°	\$3.700 .-
PISCO MISTRAL NOBEL 40°	\$4.400 .-
HORCÓN QUEMADO 1 AÑO: Pisco artesanal, transparente, frutales y anís.	\$4.400 .-

RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	\$4.100 .-
HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	\$4.500 .-
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$4.900 .-





BEBIDAS

Y JUGOS

JUGOS NATURALES	\$3.500 .-
LIMONADA	\$3.200 .-
LIMONADA SABORES	\$3.200 .-
LIMONADA MENTA-JENGIBRE	\$3.500 .-
GASEOSAS 350cc.: (Coca-cola, Fanta y Sprite)	\$1.800 .-
AGUA MINERAL	\$1.500 .-
RED BULL	\$2.500 .-

SIN ALCOHOL

MOJITO	\$3.200 .-
MOJITO SABORES	\$3.500 .-
BEER MOJITO CERO	\$4.800 .-
PIÑA COLADA CERO	\$3.800 .-
SAN FRANCISCO: Jugo de naranja, durazno, piña; granadina, zumo de limón.	\$3.990 .-
HEINEKEN 0°	\$2.700 .-
ERDINGER 0°	\$3.500 .-

