

RESTO BAR
BODEGA
—87—



Sour

Pisco sour	\$5.000
Pisco sour variedades	\$5.900
Pisco sour catedral	\$8.900
Pisco sour catedral variedades	\$9.500
Pisco sour peruano	\$6.500
Pisco sour peruano catedral	\$10.500
Chardonnay sour	\$4.500
Chardonnay sour catedral	\$8.500
Amaretto sour	\$5.000
Amaretto sour catedral	\$9.500
Whisky sour	\$5.500
Whisky sour catedral	\$9.900



VINOS

Jarra sangría	\$18.000
Botella gran reserva	\$16.000
Botella espumante	\$16.000
Botella reserva	\$14.000
Copa vino	\$4.900
Copa espumante	\$4.500



SHOT

Tequila x 4	\$9.500	Tequila x 1	\$3.500
Jägermeister x 4	\$9.500	Jägermeister x 1	\$3.500



Coctelería



DE AUTOR

Desacuerdo	\$9.500
Gin beefeater, Campari, jugo de manzana, syrup simple y gaseosa ginger beer.	
Gindomable	\$8.500
Gin Beefeater, menta, limón, pepino, St-Germain, syrup simple y gaseosa tónica.	
Vodrito	\$7.900
Vodka Absolut Raspberry, albahaca, limón sutil y gaseosa ginger ale.	
Alta pasión	\$7.900
Pisco reservado transparente, syrup simple, pepino, pulpa de maracuyá y espumante.	
Casi mojito	\$7.500
Espumante, pomelo, albahaca y syrup simple.	
Re-fresco	\$7.500
Aperol, Ramazzotti, jugo de pomelo, vodka, gaseosa tónica y syrup simple.	
Avenida Avellana	\$7.500
Frangelico, vodka Absolut vainilla, café espresso, crema y syrup simple.	
Colmena Bourbonónica	\$7.000
Jack Daniel's Honey, jugo de limón, merkén, azúcar rubia y miel.	
Kindberries	
Pisco reservado transparente, Chambord, jugo de limón y syrup de ruibarbo.	

CLÁSICOS

Tropical gin variedades	\$9.500
St-Germain spritz	\$8.900
Chambord spritz	\$8.500
Negroni	\$7.500
Mojito de estación	\$7.200
Ramazzotti spritz	\$7.000
Aperol spritz	\$7.000
Tequila margarita	\$6.500
Piña colada	\$6.500
Moscow Mule	\$6.500
Mojito sabores	\$6.500
Mint julep	\$6.500
Clavo oxidado	\$6.500
Tom Collins	\$6.300
Ruso blanco	\$6.300
John Collins	\$6.300
Espresso martini	\$6.300
Cosmopolitan	\$6.300
Bramble	\$6.300
Ruso negro	\$6.000
Mojito	\$6.000
Daiquiri sabores	\$6.000
Kir royal	\$5.500
Caipirissima	\$5.500
Caipirinha	\$5.500

PISCOS

Mistral Selección Barricas	\$9.500
Kappa 40°	\$9.500
Mistral Gran Nobel	\$8.500
Monto Fraile 40°	\$8.000
Mistral Nobel 46°	\$7.500
Mistral Nobel Fire 40°	\$7.000
Mistral Nobel Cristalino 40°	\$7.000
Mistral Barrica Tostada 40°	\$7.000
Mistral Nobel Apple 40°	\$7.000
Kulan 40°	\$7.000
El Gobernador 40°	\$7.000
Alto del Carmen Rsv. Transparente 40°	\$6.800
Mistral Nobel 40°	\$6.700
Mistral 40°	\$6.500
Alto del Carmen 40°	\$6.500
Mistral 35°	\$6.000
Alto del Carmen 35°	\$6.000

Whiskey

Jack Daniel's Single Barrel	\$13.000
Jack Daniel's Gentleman	\$9.900
Jack Daniel's Honey	\$8.800
Jack Daniel's Fire	\$8.800
Jack Daniel's Apple	\$8.800
Jack Daniel's N°7	\$8.200

WHISKY

Glenfiddich 15 años	\$18.000
Johnnie Walker Doble Black Label	\$14.000
Glenfiddich 12 años	\$12.000
The Glenlivet 12 años	\$11.000
Chivas Regal 12 años	\$9.300
Johnnie Walker Black Label	\$8.500
Johnnie Walker Red Label	\$7.500

RON

Zacapa 23 años	\$11.500
Havana Club Añejo 7 años	\$8.300
Havana Club Añejo Reserva	\$7.200
Havana Club Añejo Especial	\$6.500

Vodka

Grey Goose	\$11.000
Absolut variedades	\$7.800
Stoli	\$6.500

GIN

Hendrick's variedades	\$10.500
Last Hope calafate	\$10.500
Hendrick's	\$9.900
Bulldog	\$9.500
Last Hope	\$9.500
Tanqueray 10	\$9.500
Bombay Sapphire	\$7.500
Tanqueray	\$7.500
Beefeater	\$7.200

LICORES



Campari	\$7.500
Baileys Irish Cream	\$7.000
Disaronno	\$7.000
Drambuie	\$7.000
Fernet Branca	\$6.500
Jägermeister corto	\$6.000
Kahlúa	\$6.000
Araucano	\$6.000



Austral VARIEDADES 330CC	\$4.400
Austral VARIEDADES 500CC	\$5.500
Perro Ovejero VARIEDADES 500CC	\$6.500

Chelada LIMÓN Y SAL	\$1.500
Michelada LIMÓN, SAL, TABASCO, SALSA INGLESA, PIMIENTA Y MERKÉN	\$1.900



TROPICAL	\$7.500
Jugo de limón, pulpa de fruta, jugo de piña y Red bull.	

GINDOMABLE	\$7.500
Pulpa de piña, jugo de limón, syrup simple, menta, pepino y gaseosa tónica.	

VODFITO	\$7.500
Limón de pica, syrup simple, albahaca, gaseosa ginger ale y frutos rojos.	

CASI MOJITO	\$7.500
Albahaca, jugo de pomelo, syrup y gaseosa tónica.	

PIÑA COLADA	\$6.500
Pulpa piña, syrup simple, crema y crema de coco.	

MOJITO SABORES	\$6.000
Jugo de limón, menta, syrup simple, soda y pulpa de fruta.	

Coiron Pilsen	\$5.900
Coiron Lengua Scottish	\$5.900
Coiron Ipa Latitud 53	\$5.900
Coiron Stout Turba	\$5.900
Perro Ovejero variedades	\$5.900
Kunstman Torobayo	\$4.900
Austral Lager	\$4.500
Austral Calafate	\$4.500
Austral Yagán	\$4.500
Austral Patagona 508	\$4.500
Austral Torres del Paine	\$4.500
Cerveza sin alcohol	\$4.200

Bebidas **FRIAS**

Gaseosas	\$3.000	Jugo fruta	\$4.800
Agua c/s gas	\$2.700	Carancho kombucha variedades	\$4.200
Limonada	\$4.800	Red Bull variedades	\$4.200
Limonada sabores	\$5.200	Fentimans	\$4.000
Jugo pulpa	\$4.300		

Platos Frios

INCLUYE TOSTADAS

CRUDO DE RES

\$9.800

Carne magra de res molida, cebolla morada, aji verde, pepinillo dill, cilantro, mostaza de Dijon, jugo de limón y salsa inglesa.

TÁRTARO DE SALMÓN

\$10.500

Salmón, manzana verde, cebollín, palta, cilantro, mostaza de Dijon y jugo de limón.

CEVICHE DE SALMÓN

\$9.800

Salmón, cebolla morada, cilantro, mix de pimientos morrones y jugo de limón.

TÁRTARO DE RES

\$10.500

Carne magra de res cortada en cubitos, pepino, cebolla morada, alcaparras, palta, cilantro, jugo de limón y aceite de oliva.



POLLO

\$15.900

Salsa queso crema, queso mozzarella, pollo salteado y cebollín.

BBQ

\$15.900

Salsa pomodoro, queso mozzarella, mechada de cerdo, cebolla blanca terminada con salsa BBQ.

VEGGIE

\$15.900

Salsa pomodoro, queso vegano o queso mozzarella, vegetales frescos del día y terminada con pesto.

LONGANIZA

\$15.900

Salsa pomodoro, queso mozzarella, mix de pimientos morrones y longaniza.

MARINERA

\$17.900

Salsa queso crema, queso mozzarella, ostión, camarón, cebolla morada y zeste de limón.



BROCHETAS

Incluye papas fritas y lactonesa

CARNE

\$9.500

Cubos de res, cubos de pollo y zapallo italiano grillado.

MAR

\$9.400

Bastones de merluza en batido de cerveza, ostiones y camarones salteados.

VEGGIE

\$8.200

Champiñones, zapallo italiano, pimienta morrón, tomate cherry, apio grillados con palta y pinceladas de pesto.

HAMBURGUESA

Y SÁNDWICHES

Incluye papas fritas



B87 \$9.900

Hamburguesa, cebolla caramelizada, tocino horneado, queso mantecoso o cheddar y salsa de yogur.

SENSI \$8.900

Hamburguesa, tomate, lechuga y lactonesa

MECHADA LUCO PALTA \$9.200

Mechada, palta, queso mantecoso y lactonesa.

POLLO CRISPY \$9.200

Pollo marinado y apanado, salsa de queso cheddar, huevo frito, salsa BBQ, tomate y lechuga.

FISH BURGER \$8.500

Pescado blanco en batido de cerveza, lactonesa picante, tomate, lechuga y ensalada de cebolla morada con limón.

CASI VEGANA \$8.900

Hamburguesa Not Burger, aros de cebolla apanado, lechuga, confitura del día, mayonesa picante y queso gouda vegano.

BERENBURGER \$8.900

Cortes de berenjena marinada y apanada, pesto, palta, cebolla caramelizada, rúcula y pasta de queso azul.

EXTRAS

Salsa extra \$1.500

Lactonesa - BBQ - pomodoro

Ingrediente extra pizza \$2.000

Consultar por opciones

Ingrediente extra sándwich \$2.000

Consultar por opciones

Extra palta sándwich \$2.500

para COMPARTIR

PAPASNATA \$16.900

Cortes de res salteados, crema, queso mozzarella y cebollín, sobre papas fritas rústicas con salsa agri dulce y merkén.

PAPASNATA CAMARÓN \$18.500

Camarones salteados, pimiento morrón, cebollín, crema, queso mozzarella y ralladura de limón sobre papas fritas rústicas con salsa agri dulce y merkén.

PAPASNATA VEGGIE \$16.000

Cortes de vegetales frescos salteados, cebollín, queso mozzarella y crema sobre papas fritas rústicas con salsa agri dulce y merkén.

FISH AND CHIPS \$8.900

Cubos de merluza en batido de cerveza, papas fritas rústicas y lactonesa.

CHAMPIÑONES AL PIL PIL \$7.500

Champiñones, ajo, ají cacho cabra, mantequilla, vino blanco (Incluye tostadas).

CAMARONES AL PIL PIL \$9.500

Camarones, ajo, ají cacho cabra, mantequilla, vino blanco (Incluye tostadas).

ALITAS BBQ \$8.700

Alitas de pollo marinadas y apanadas, acompañada de salsa BBQ (Opción BBQ picante, 6 uds.)



PROXIMAMENTE...