





PARA TOMAR

BEBIDAS EN LATA	\$ 2.100
AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	\$ 1.900
GINGER BEER MR. PERKINS / SAN PELLEGRINO / FENTIMANS	\$ 3.500
JUGOS NATURALES DE FRUTA	\$ 3.700
LIMONADA CLÁSICA	\$ 3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 3.850
LIMONADA BERRIES	\$ 3.950
LADRILLO JUGO DE LIMÓN, GRANADINA Y AGUA CON GAS	\$ 3.950



CERVEZAS EN BOTELLA

HEINEKEN	\$ 3.000
SOL MÉXICO	\$ 3.400
CORONA MÉXICO	\$ 3.600
PERONI ITALIA	\$ 3.800
AUSTRAL LAGER	\$ 3.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.900
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 4.000
KUNSTMANN LAGER / TOROBAYO	\$ 4.000

CERVEZA ARTESANAL KAIROS

LATAS DE 473 CC.

NUEVO HOYO EN UNO. CERVEZA PILS 4,1°	\$ 3.900
GALACTIC MISSION GOLDEN ALE 4,6°	\$ 3.900
SECRET LAB APA 4,8°	\$ 3.900

CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$ 3.000
CRISTAL RADLER	\$ 3.000
KUNSTMANN CERO	\$ 3.700
PERONI 00 ITALIA	\$ 3.800



SCHOP

PERONI 500 CC. ITALIA	\$ 4.100
PERONI 330 CC. ITALIA	\$ 3.100
TOROBAYO 500 CC.	\$ 4.800
CRISTAL 500 CC.	\$ 4.100
TOROBAYO 330 CC.	\$ 3.200
MICHELADA	\$ 1.450
CHELADA	\$ 1.050



SPRITZ

ESPUMANTE + BEBIDA BLANCA O SODA

APEROL	\$ 5.850
RAMAZZOTTI	\$ 5.850
CAMPARI	\$ 6.700
SAINT GERMAIN	\$ 7.400
CHAMBORD	\$ 7.400
NUEVO AMARETTO DI SARONNO SPRITZ	\$ 7.400



TRAGOS DE AUTOR

HOYO 19 VINO BLANCO, FRUTOS ROJOS, GOMA DE LA CASA, TOQUES DE DURAZNO	\$ 4.950
--------------------------------------------------------------------------	----------



FAIRWAY

VODKA, LICOR DE MENTA, LECHE CONDENSADA Y UN SECRETO DEL BARMAN

DEHESA FIZZ AMARETTO DI SARONNO, JUGO DE LIMÓN Y AGUATÓNICA	\$ 6.050
----------------------------------------------------------------	----------

POTRO LICOR DE DURAZNOS, JUGO DE LIMÓN, GOMA, VINO BLANCO Y AGUATÓNICA	\$ 6.050
---------------------------------------------------------------------------	----------

POTRO VODKA LICOR DE DURAZNOS, JUGO DE LIMÓN, GOMA, VODKA Y AGUATÓNICA	\$ 6.050
---------------------------------------------------------------------------	----------

PALOMA TEQUILA DON JULIO, JUGO DE POMELO, JUGO DE LIMÓN, TOQUE DE SAL	\$ 6.600
--------------------------------------------------------------------------	----------



PISTOLERO

MEZCAL, APEROL, JUGO DE PINA, JUGO DE NARANJA Y SYRUP

\$ 6.600



APERITIVOS Y CÓCTELES CLÁSICOS

NUESTROS SOURS

PISCO SOUR NACIONAL 35° ALTO DEL CARMEN, MISTRAL	\$ 4.700
PISCO SOUR NACIONAL 35° CATEDRAL / ALTO DEL CARMEN	\$ 5.800
PISCO SOUR PERUANO 40° TABERNERO	\$ 6.200
PISCO SOUR PERUANO 40° CATEDRAL / TABERNERO	\$ 6.800
RAMAZZOTTI SOUR	\$ 5.900
RAMAZZOTTI SOUR CATEDRAL	\$ 6.700
APEROL SOUR	\$ 5.900
WHISKY SOUR	\$ 5.900
AMARETTO SOUR	\$ 5.500
CHARDONNAY SOUR	\$ 4.900

APERITIVOS

JUGO DE TOMATE ALIÑADO	\$ 4.800
KIR ROYALE	\$ 4.800
MOJITO SABORES	\$ 5.600
MOJITO JÄGER CREACIÓN DEL BARMAN	\$ 5.600
MOJITO SIN ALCOHOL	\$ 4.700
BLOODY MARY	\$ 5.900
CAMPARI	\$ 5.900

PARA COMPARTIR

HOYO 19 JARRO 1.5 LT.	\$ 14.200
SANGRÍA JARRO 1,5 LT.	\$ 14.200
VINO NAVEGADO JARRO 1,5 LT.	\$ 14.200

COCTELERÍA CLÁSICA

CAIPIRIÑA	\$ 5.500
KAIPIROSHKA	\$ 5.600
VODKA NARANJA NO INCLUYE GREY GOOSE	\$ 5.600
NEGRONI	\$ 5.900
ESPRESSO MARTINI	\$ 5.900
CARAJILLO	\$ 5.900
MOSCOW MULE	\$ 6.500
LONDON MULE	\$ 6.500
CLAVO OXIDADO	\$ 6.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.800
TEQUILA SUNRISE	\$ 5.800
TOM COLLINS	\$ 5.900
NUEVO TROPICAL GIN	\$ 5.900

BAJATIVOS

FERNET BRANCA	\$ 5.500
ARAUCANO	\$ 4.400
MANZANILLA	\$ 4.000
MENTA	\$ 4.000
DRAMBUIE	\$ 5.800
JÄGERMEISTER	\$ 5.200
LIMONCELLO	\$ 6.100
AMARETTO DI SARONNO	\$ 6.300
BAILEYS	\$ 6.400





PIQUEOS PARA COMPARTIR

NUEVO PINZAS DE JAIBA 6 UNID. \$ 17.800
DELICIOSAS PINZAS DE JAIBA, APANADAS EN PANCO SERVIDAS CON SU SALSA DE LA CASA

CLUB DE TOBY \$ 14.500
TRIÁNGULOS DE SÁNDWICH BARROS LUCO EN PAN DE MOLDE, ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS Y SALSA DE LA CASA

CRUDO DE FILETE EN TOSTADAS \$ 12.500
CON LIMÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PEPINILLO DILL, ALCAPARRAS Y AJÍ VERDE

OSTIONES A LA PARMESANA \$ 12.000
6 UNIDADES EN SU CONCHA, GRATINADOS CON QUESO, CREMA, MANTEQUILLA, LIMÓN Y VINO BLANCO

NUEVO QUESADILLAS DE FILETE \$ 14.600
CON QUESO FUNDIDO, FILETE Y LÁMINAS DE PALTA ACOMPAÑADAS DE SUS TRES SALSAS

QUESADILLAS DE CAMARONES \$ 13.600
MASA DE TORTILLA CON QUESO FUNDIDO, CAMARONES Y LÁMINAS DE PALTA. SABOR CHILENO CON ESTILO MEXICANO

NUEVO QUESADILLAS DE POLLO \$ 11.700
QUESO FUNDIDO, TROCITOS DE POLLO, LÁMINAS DE PALTA, ACOMPAÑADAS DE SUS TRES SALSAS

PIQUEO SUNSET - ANTIPASTO \$ 11.900
BURRATA CON TOQUES DE REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO SOBRE HOJAS DE RÚCULA, LÁMINAS DE PROSCIUTTO, ACEITUNAS NEGRAS DESCARAZADAS, MIX DE TOMATES CHERRY

NUEVO CROQUETAS DE POLLO \$ 10.900
RELLENAS CON QUESO 6 UNID. APANADAS Y SERVIDAS CON UNA SUAVE SALSA DE MAYONESA Y CILANTRO

NUEVO TORTILLA ESPAÑOLA 2 PERSONAS \$ 9.800
PREPARADA AL ESTILO DE NAVARRA, COMO LA SIRVEN EN LA CERVECERÍA CATALANA

EMPANADAS DE QUESO 6 UNID. \$ 6.900

NUEVO TEQUEÑOS RELLENOS \$ 6.800
CON QUESO 5 UNID. PARA UNTAR CON LA SALSA DE ALIOLI AL CILANTRO



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO \$ 14.900
AL ESTILO PERUANO
PESCADO BLANCO DEL DÍA, CAMOTE, CHOCLO PERUANO, TOQUE DE AJÍ ROCOTO Y SU LECHE DE TIGRE

NUEVO CEVICHE DE ATÚN \$ 11.800
AL ESTILO PASCUENSE
CUBITOS DE ATUN ROJO, MARINADOS EN LIMÓN DE PICA, CEBOLLA MORADA, PALTA Y TOQUE DE JENGIBRE ACOMPAÑADO DE LAMINAS DE CAMOTE CRUJIENTE Y TOSTADAS EN PAN DE CAMPO

NUEVO TIRADITO DE LOCOS \$ 13.800
DELGADAS LÁMINAS DE LOCOS COCIDOS CON SU SALSA VERDE Y COULIS DE PALTA

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO \$ 12.200
DELGADAS LÁMINAS DE PULPO, CUBIERTAS CON ENSALADITA CRIOLLA, LÁMINAS DE PALTA, SALSA DE OLIVO, CHOCLO PERUANO Y ACEITE DE OLIVA

TARTAR DE ATÚN FRESCO \$ 11.500
TROCITOS DE ATÚN FRESCO SAZONADOS CON ACEITE DE SÉSAMO, ALCAPARRAS, CEBOLLA, MOSTAZA DE DIJON, TOQUE DE JUGO DE LIMÓN, SOBRE PALTA FILETEADA Y TOSTADAS DE PAN RÚSTICO

CREMA O SOPA DEL DÍA \$ 5.900
CONSULTAR VARIEDADES



LOS HEAVY DUTY

CHORRILLANA \$ 29.900
TRADICIONAL XL
PARA 4 PERSONAS
TROZOS DE FILETE A LA PLANCHA, HUEVOS FRITOS, PAPAS FRITAS Y CEBOLLA FRITA

1/2 CHORRILLANA \$ 15.300
TRADICIONAL
PARA 2 PERSONAS
TROZOS DE FILETE A LA PLANCHA, HUEVOS FRITOS, PAPAS FRITAS Y CEBOLLA FRITA





PLATOS DE FONDO

INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTO

LOMO SALTADO **\$ 15.900**

TROZOS DE FILETE SALTEADOS CON CEBOLLAS, TOMATE, CEBOLLÍN, CILANTRO, PAPAS FRITAS Y ACOMPAÑADO DE ARROZ CON CHOCLO PERUANO

PESCADO DEL DÍA A LA PLANCHA **\$ 14.500**

PESCADO FRESCO SEGÚN DISPONIBILIDAD

LOMO A LO POBRE **\$ 16.500**

250 GRs. DE LOMO VETADO, PAPAS FRITAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO FRITO

FILETE A LO POBRE MEDALLÓN DE **\$ 16.800**

220 GRs. DE FILETE, PAPAS FRITAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO FRITO

LOMO A LA PLANCHA 250 GRs. DE **\$ 15.500**

LOMO VETADO PREPARADO A LA PLANCHA

FILETE A LA PLANCHA **\$ 15.800**

MEDALLÓN DE 220 GRs. DE FILETE DE RES PREPARADO A LA PLANCHA

POLLO A LA PLANCHA 250 GRs. DE **\$ 10.900**

DE PECHUGA DE POLLO DESHUESADA

MILANESA DE POLLO **\$ 10.900**

TIERNA PECHUGA DE POLLO APANADA

MILANESA DE LOMO LISO **\$ 11.400**

DELGADA LÁMINA DE LOMO LISO APANADA



NUESTROS PLATOS ESPECIALES

ASADO DE TIRA AL CALDERO **\$ 16.400**

ASADO DE TIRA A LA CACEROLA EN COCCIÓN LENTA, SERVIDA CON SU SALSA ACOMPAÑADO DE PASTELERA DE CHOCLOS CREMOSA, GRATINADA CON AZÚCAR RUBIA



MEDALLONES DE FILETE AL TINTO **\$ 16.400**

SOBRE RISOTTO DE CAMPO 220 GRs. DE FILETE EN DOS MEDALLONES CUBIERTOS CON SALSA EN BASE A REDUCCIÓN DE CARMENERE SOBRE UN RISOTTO PREPARADO CON PASTELERA SUAVE DE CHOCLOS

LOMO VETADO "CORTE **\$ 15.800**

DEL CHEF" SOBRE ÑOQUIS ARTESANALES 250 GRs. DE LOMO VETADO, TRINCHADO Y SERVIDO CON ÑOQUIS DE PAPAS, SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA NEGRA

PULPO A LA PARRILLA **\$ 16.800**

TIERNOS TENTÁCULOS DE PULPO GRILLADOS, CON SALSA CHIMICHURRI Y ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS DORADAS

ENTRAÑA AMERICANA AL HIERRO, CON PAPAS **\$ 19.300**

DEL CAMPO 200 GRs. DE ENTRAÑA AMERICANA GRILLADA, SERVIDA EN PLANCHA CALIENTE, ACOMPAÑADA DE PAPAS RÚSTICAS Y UN CHIMICHURRI DE LA CASA



PULPO AL FUEGO **\$ 16.500**

EN CAZUELA DE ÑOQUIS TENTÁCULOS DE PULPO DEL NORTE, GRILLADOS ACOMPAÑADOS DE UNOS NOQUIS SALTEADOS EN ABUNDANTE SALSA POMODORO CUBIERTA CON QUESO GRUYERE RALLADO, UN PLATO RECONFORTANTE Y LLENO DE SABOR

BOEUF BOURGINON SOBRE **\$ 11.900**

TERCIOPELO DE PAPAS EL TRADICIONAL GUIISO DE CARNE DE ORIGEN FRANCÉS, CEBOLLITA PERLA, CHAMPIÑONES, TOCINO Y SU SALSA SERVIDO SOBRE UN PURE CREMOSO DE PAPAS



OSSOBUCO AL VINO TINTO **\$ 14.500**

MEDALLÓN DE OSSOBUCO DE RES, SELLADO Y PREPARADO EN OLLA, CON VERDURAS Y VINO. SERVIDO CON UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO SOBRE PURE DE PAPAS. ¡UNA DELICIA!



POLLO AL COÑAC **\$ 10.900**

¼ DE PIERNA DE POLLO COCINADA POR HORAS EN SU CALDO, CON COÑAC Y VERDURAS, SERVIDA CON PAPAS FRITAS





PASTAS Y ARROCES

ÑOQUIS DE PAPA AL GUSTO \$ 8.500
CON SALSA A ELECCIÓN
POMODORO, BOLOÑESA, CHAMPIÑONES O PESTO

ESPAGUETI AL GUSTO \$ 8.500
CON SALSA A ELECCIÓN
POMODORO, BOLOÑESA, CHAMPIÑONES O PESTO

ARROZ SALTADO CON MARISCOS \$ 13.500
ARROZ SALTEADO CON CAMARONES 36/40,
OSTIONES, ANILLOS DE CALAMAR Y TROZOS DE PULPO,
CEBOLLINES, ARVEJAS, ZANAHORIAS Y PIMENTONES

CANELONES DE LA CASA \$ 10.500
DOS CANELONES RELLENOS CON SALMÓN Y RICOTTA,
GRATINADOS CON CREMA Y QUESO PARMESANO

NUEVO

RISSOTO DE SETAS DEL BOSQUE \$ 14.500
CREMOSA PREPARACIÓN ITALIANA, CON BASE DE
HONGOS DEL BOSQUE, DONDE LA SUAVIDAD DEL
ARROZ Y EL AROMA Y LA TEXTURA DE LA TIERRA SE
FUNDEN EN UNA REDUCCIÓN VEGETAL ARTESANAL

NUEVO

RISSOTO DE CAMARONES \$ 14.500
LA TEXTURA ATERCIOPELADA DEL ARROZ ARBÓRIO
PREPARADO LENTAMENTE, CON CALDO DEL MAR,
UN TOQUE DE VINO BLANCO Y FRESCOS CAMARONES
SALTEADOS OFRECE UN PLATO PARA DISFRUTAR



AGREGADOS CALIENTES

ARROZ \$ 3.100

PURÉ DE PAPAS \$ 3.100

PURÉ PICANTE \$ 3.100

PAPAS FRITAS \$ 3.200

VERDURAS SALTEADAS \$ 3.200

PASTELERA DE CHOCLO \$ 3.200



COMIDA TRADICIONAL JUDÍA

BEIGALEJ DE RICOTTA LA UNIDAD \$ 4.200
MASA ESPECIAL HORNEADA Y RELLENA CON RICOTTA,
SERVIDOS CON CREMA

BOLLOS DE ESPINACA LA UNIDAD \$ 3.700
MASA HORNEADA Y RELLENA CON ESPINACA

VARENIQUES 8 UNID. \$ 7.300
SAQUITOS DE MASA, RELLENOS CON PURÉ DE PAPAS,
COCIDOS EN OLLA Y SERVIDOS CON CEBOLLA FRITA

CREPALEJ 8 UNID. \$ 7.700
SAQUITOS DE MASA, COCIDOS EN OLLA,
RELLENOS CON RICOTTA, SERVIDOS CON CREMA



ENSALADAS CLÁSICAS

CÉSAR CON POLLO GRILLADO \$ 9.700
BASE DE HOJAS DE LECHUGA COSTINA CON
BASTONES DE PECHUGA DE POLLO GRILLADO, TOMATE
CHERRY, CRUTONES, QUESO RALLADO Y SALSA CÉSAR

CÉSAR CON CAMARONES \$ 9.700
BASE DE HOJAS DE LECHUGA COSTINA CON
CAMARONES ECUATORIANOS, TOMATE CHERRY,
CRUTONES, QUESO RALLADO Y SALSA CÉSAR

**CÉSAR
CON SALMÓN AHUMADO** \$ 11.400
BASE DE HOJAS DE LECHUGA COSTINA, LÁMINAS
DE SALMÓN AHUMADO, TOMATE CHERRY, CRUTONES,
QUESO RALLADO Y SALSA CÉSAR

ENSALADAS ESPECIALES

DE QUÍNOA \$ 9.700
QUÍNOA ROJA Y BLANCA, CON PALTA, TOMATES
CHERRY, PALMITOS, ALIÑADA CON LIMONETA DE
ACEITE DE OLIVA

BURRATA CAPRESE \$ 11.900
QUESO BURRATA CON MIX DE TOMATES
CHERRY DE COLORES, HOJAS DE LECHUGA MIZUNA
Y ACEITE DE OLIVA CON ALBAHACA FRESCA

MEDITERRÁNEA \$ 10.900
HOJAS DE RÚCULA, MIX DE TOMATES CHERRY,
BOCONCCINIS DE MOZZARELLA AL ORÉGANO,
CHIPS DE BERENJENAS, ACEITUNAS DESCAROZADAS,
SEMILLAS DE ZAPALLO Y CRANBERRIES

PROSCIUTTO \$ 10.900
MIX DE HOJAS VERDES Y BROTES, LÁMINAS DE
PROSCIUTTO, TROZOS DE PERAS EN ALMÍBAR, QUESO
AZUL, ALMENDRAS TOSTADAS LAMINADAS, TOMATES
CHERRY Y ADEREZO FRÍO EN BASE A REDUCCIÓN
DE CARMENERE

TATAKI \$ 10.900
BASE DE HOJAS VERDES, CORTES DE ATÚN FRESCO
EN COSTRA DE SÉSAMO, REBANADAS DE PALTA, TOMATES
CHERRY, CEBOLLÍN Y DRESSING EN BASE A SALSA DE SOYA,
ACEITE DE SÉSAMO, PASTA DE MANÍ Y MOSTAZA

ARMA TU ENSALADA \$ 3.900
3 INGREDIENTES A ELECCIÓN:
LECHUGA / TOMATE / PEPINO / ZANAHORIA
CHOCLO / POROTOS VERDES

AGREGADOS ESPECIALES:

PALTA \$ 3.000

PALMITOS \$ 2.600

CHOCLITOS CÓCTEL \$ 2.400

AJÍ VERDE \$ 1.000





SANDWICHES TRADICIONALES

PAN FRICA AMASADO, MOLDE BLANCO O INTEGRAL Y
MARRAQUETA. EN FILETE E INCLUYEN PAPAS FRITAS

CHURRASCO FILETE SOLO \$ 8.900

CHURRASCO TOMATE \$ 9.500
CHURRASCO DE FILETE Y TOMATE

CHURRASCO PALTA \$ 9.800
CHURRASCO DE FILETE Y PALTA

CHURRASCO TOMATE / PALTA \$ 9.800
CHURRASCO DE FILETE CON TOMATE Y PALTA

CHURRASCO ITALIANO \$ 10.400
CHURRASCO DE FILETE, PALTA,
TOMATE Y MAYONESA

CHURRASCO A LO POBRE \$ 10.400
EL MISMO DEL J CRUZ, PERO ENTRE PANES
CHURRASCO EN FILETE, CEBOLLA
CAMELIZADA, HUEVO FRITO, ACOMPAÑADO
DE LAS TRADICIONALES PAPAS FRITAS

CHACARERO \$ 10.400
EL CLÁSICO. CHURRASCO DE FILETE
CON TOMATES, POROTO VERDE Y AJÍ VERDE

BARROS LUCO \$ 10.400
CHURRASCO DE FILETE Y QUESO FUNDIDO

BARROS JARPA \$ 7.800
CON JAMÓN DE PAVO Y QUESO FUNDIDO

AVE PALTA \$ 7.900
REBANADAS DE PECHUGA DE POLLO
A LA PLANCHA Y PALTA FILETEADA

NUEVO CLUB SÁNDWICH \$ 9.700
REBANADAS DE PECHUGA DE POLLO,
TIRAS DE BACON, JAMON DE PAVO,
QUESO LAMINADO, TOMATE Y LECHUGA
CON SU SALSA SECRETA, ENTRE TRES
TOSTADAS EN PAN DE MOLDE. ¡UN CLÁSICO!



HAMBURGUESAS 2.0

RECETA CASERA, EN PAN BRIOCHE
INCLUYEN PAPAS FRITAS

HAMBURGUESA BIRDIE \$ 9.900
HAMBURGUESA DE 125 GRS, LECHUGA,
TOMATE, CHAMPIÑONES SALTEADOS,
CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO FUNDIDO

HAMBURGUESA EAGLE \$ 9.900
HAMBURGUESA 125 GRS, LECHUGA,
TOMATE, PEPINILLO DILL, TOCINO
Y QUESO CHEDDAR

NUEVO HAMBURGUESA CLUB HOUSE \$ 10.700
HHAMBURGUESA DOBLE CARNE
(200 GRS) QUESO CHEDDAR, PEPINILLO
DILL Y MERMELADA DE CEBOLLA CON
TOCINO CRISPY. ACOMPAÑADO DE SALSA
DE LA CASA ESTILO BIG MAC

HAMBURGUESA VEGANA \$ 10.200
HAMBURGUESA DE QUÍNOA CON
CHAMPIÑÓN, CEBOLLA CAMELIZADA,
RÚCULA Y TOMATE EN PAN DE PAPA

AGREGADOS SÁNDWICH

PALTA / QUESO \$ 1.750
JAMÓN DE PAVO

TOMATE / LECHUGA \$ 1.250
PEPINILLO / MAYONESA

POROTOS VERDES \$ 1.470

AJÍ VERDE / CEBOLLA / HUEVO \$ 1.050



MENÚ NIÑOS

VIENESAS DE PAVO (2) \$ 5.400
CON PAPAS FRITAS

BASTONCITOS DE PECHUGA DE \$ 6.000
POLLO (4) CON PAPAS FRITAS

ESPAGUETI \$ 5.400
CON SALSA BOLOÑESA O POMODORO

EMPANADAS DE QUESO \$ 5.950
PORCIÓN DE 5 UNIDADES





POSTRES

PANQUEQUE CELESTINO \$ 5.100
RELLENO CON MANJAR, CUBIERTO CON
AZÚCAR FLOR Y HELADO ARTESANAL DE VAINILLA

CHURROS CASEROS \$ 4.800
CHURROS CASEROS CUBIERTOS CON
AZÚCAR FLOR, ACOMPAÑADOS DE UNA
SUAVE SALSA DE MANJAR Y DE CHOCOLATE

ACARAMELADO DE MANZANA \$ 5.900
DELICADO PANQUEQUE CON LÁMINAS
DE MANZANAS ACARAMELADAS, SERVIDO
CON HELADO DE VAINILLA ARTESANAL

TORTA DEL DIA \$ 4.800
TORTA DE LA CASA

STRUDEL DE MANZANA \$ 4.800
DE LA CASA SIN AZÚCAR AÑADIDA

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$ 5.700
SUAVE BIZCOCHO DE CHOCOLATE
CON CENTRO DE CHOCOLATE FUNDIDO,
SERVIDO TIBIO ACOMPAÑADO DE HELADO
DE VAINILLA ARTESANAL

NUEVO

TORTA DE LÁMINAS \$ 5.700
DE CHOCOLATE
DELICIOSA TORTA ARTESANAL,
PREPARADA CON DELICADAS LÁMINAS
DE CHOCOLATE BELGA Y MANJAR

CRÈME BRÛLÉE \$ 4.800
EL CLÁSICO DE LA CASA

ENSALADA DE FRUTAS \$ 4.700
DE LA TEMPORADA

HELADO ARTESANAL

UN SABOR \$ 3.400

DOS SABORES \$ 4.100



CAFETERÍA

ESPRESSO SIMPLE \$ 2.100

ESPRESSO DOBLE \$ 2.850

CORTADO SIMPLE \$ 2.300

CORTADO DOBLE \$ 2.950

CAPPUCCINO \$ 2.950

LATTE \$ 2.950

CAFÉ AMERICANO \$ 2.950

CAFÉ FRÍO \$ 3.700

CAFÉ HELADO \$ 4.950

IRISH COFFEE \$ 5.300

NESSCAFÉ \$ 1.900

CHOCOLATE CALIENTE \$ 3.400

TÉ \$ 2.100

AGUA DE HIERBAS \$ 1.900





DESTILADOS DEL BAR

PISCO / PISCOLAS

PISCO 35° ALTO DEL CARMEN \$ 4.500

PISCO 35° MISTRAL \$ 4.500

PISCO 40° DOBLE DESTILADO ALTO DEL CARMEN \$ 5.600

PISCO 40° DOBLE DESTILADO MISTRAL \$ 5.600

PISCO 40° DOBLE DESTILADO ESPÍRITU DE LOS ANDES \$ 5.900

NUEVO PISCO 40° DOBLE DESTILADO PREMIUM WAQAR \$ 8.200

CORTO DE PISCO 35° 2 OZ. ALTO DEL CARMEN / MISTRAL / GOBERNADOR \$ 3.800

GIN

GIN BEEFETER \$ 5.200

GIN BOMBAY \$ 5.200

GIN TANQUERAY \$ 6.200

GIN TANQUERAY SEVILLA \$ 6.400

GIN HENDRICKS \$ 8.200

GIN BULL DOG \$ 8.200

CORTO DE GIN 2 OZ. TANQUERAY / BOMBAY \$ 4.200

VODKA

VODKA WYBOROWA \$ 5.200

VODKA STOLICHNAYA \$ 5.250

VODKA ABSOLUT BLUE \$ 5.250

VODKA ABSOLUT SABORES \$ 5.250

VODKA GREY GOOSE \$ 7.500

WHISKY BLEND

WHISKY J. WALKER 6 AÑOS ETIQUETA ROJA \$ 4.950

WHISKY J. WALKER 12 AÑOS ETIQUETA NEGRA \$ 6.200

WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$ 6.300

WHISKY CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$ 10.300

WHISKY SINGLE MALT

MACALLAN DOUBLE CASK 12 AÑOS \$ 12.200

GLENFIDDICH 12 AÑOS \$ 10.500

NUEVO GLENMORANGIE ORIGINAL SINGLE MALT 10 AÑOS \$ 10.500

GLENLIVET FOUNDERS RESERVE 12 AÑOS \$ 9.900

WHISKY TULLAMORE DEW TRIPLE DESTILADO \$ 6.900

WHISKEY JACK DANIELS OLD N° 7 BLACK \$ 6.100

WHISKEY JACK DANIELS HONEY \$ 6.100

GENTLEMAN JACK \$ 9.900

RON

RON PREMIUM ZACAPA ÁMBAR 23 AÑOS \$ 9.300

DIPLOMÁTICO MANTUANO \$ 8.300

RON BARCELÓ AÑEJO \$ 5.600

RON HAVANNA \$ 5.200

RON BACARDÍ CARTA ORO \$ 5.200

RON BACARDÍ SABORES \$ 5.300

TEQUILA

DON JULIO \$ 8.300

EL JIMADOR \$ 5.800

JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER/REPOSADO \$ 5.900

OLMECA \$ 5.800





DE LA VENDIMIA

ESPUMANTES

NUEVO CHANDON BRUT 750 CC.	\$ 17.500
FREIXENET CORDÓN NEGRO BRUT 750 CC.	\$ 15.900
VIÑAMAR EX. BRUT	\$ 13.900
UNDURRAGA BRUT	\$ 13.700

SAUVIGNON BLANC

NUEVO VIÑA MONTES, OUTER LIMITS 2024, ZAPALLAR	\$ 18.900
VIÑA GARCES SILVA, AMAYNA INOX 2021, LEYDA	\$ 17.800
NUEVO CASA MARÍN CARTAGENA SAN ANTONIO / 50 MEJORES DEL MUNDO	\$ 15.500

MATETIC CORRALILLO SAN ANTONIO	\$ 15.100
--------------------------------	-----------

CASAS DEL BOSQUE RESERVA, CASABLANCA	\$ 10.900
-----------------------------------------	-----------

NUEVO VIÑA POLKURA AYLIN 2024 RESERVA, LEYDA	\$ 10.900
--------------------------------------------------------	-----------

CHARDONNAY

AMAYNA INOX 2021, LEYDA	\$ 17.800
-------------------------	-----------

CASAS DE BOSQUE GRAN RESERVA, CASABLANCA	\$ 16.900
---------------------------------------------	-----------

CABERNET SAUVIGNON

VIK "A" 2020, MILLAHUE CACHAPOAL	\$ 24.900
----------------------------------	-----------

MONTES ALPHA COLCHAGUA	\$ 17.500
------------------------	-----------

VIÑA UNDURRAGA TH MAIPO	\$ 14.800
-------------------------	-----------

CARMENERE

SAN PEDRO TIERRAS MORADAS MAULE	\$ 45.900
------------------------------------	-----------

CONCHA Y TORO TERRUNYO PIRQUE	\$ 32.500
----------------------------------	-----------

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION 2020, MAIPO ANDES	\$ 21.000
-------------------------------------------------	-----------

CASA SILVA G. TERROIR, COLCHAGUA	\$ 15.800
----------------------------------	-----------

VIÑA UNDURRAGA TH PEUMO	\$ 14.800
-------------------------	-----------

SYRAH

MONTES ALPHA COLCHAGUA	\$ 17.500
------------------------	-----------

MALBEC

EL ENEMIGO, GUALTALLARY MENDOZA	\$ 37.000
------------------------------------	-----------

NUEVO KAIKEN ULTRA VALLE DE UCO, ARGENTINA	\$ 17.900
------------------------------------------------------	-----------

ENSAMBLAJES

SAN PEDRO SIDERAL	\$ 32.500
-------------------	-----------

EMILIANA, COYAM ENSAMBLAJE ORGÁNICO	\$ 26.500
----------------------------------------	-----------

MATETIC CORRALILLO WINEMAKER BLEND	\$ 21.500
---------------------------------------	-----------

ESPUMANTES Y

VINOS POR COPA



ESPUMANTE VIÑAMAR EX. BRUT	\$ 4.200
----------------------------	----------

ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT	\$ 3.900
-----------------------------	----------

CASA SILVA G. TERROIR CARMENERE	\$ 4.200
---------------------------------	----------

NUEVO VIÑA UNDURRAGA TH CABERNET SAUVIGNÓN, MAIPO	\$ 4.200
-------------------------------------------------------------	----------

MATETIC CORRALILLO SAN ANTONIO, SAUVIGNON BLANC	\$ 4.200
----------------------------------------------------	----------

NUEVO POLKURA AYLIN 2024 RESERVA, LEYDA	\$ 3.900
---------------------------------------------------	----------

CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY	\$ 3.900
----------------------------------------	----------



www.golfladehesa.cl

 [@ladehesagolf](https://www.instagram.com/ladehesagolf)