

# DE NUESTRO Mar



## PULPO AL OLIVO \$16.500

Láminas de pulpo con salsa de aceitunas, chimichurri de la casa y un toque ahumado.

## TRILOGÍA DE TIRADITOS

Pulpo, salmón y atún laminados en leche de tigre y salsas de la casa. Imperdible!

**\$23.500**

**PATA  
GONIA**

## Ceviches

### - DE OSTIÓN & PULPO -

Ostión y pulpo regional con salsa de ají amarillo ahumada y un toque de masago.

**\$14.900**

### - DE SALMÓN -

Con el más fresco salmón de la patagonia y nuestra tradicional leche de tigre.

**\$13.900**

### - CARRETILO -

Camarón, ostión y chicharrón de pulpo junto a nuestra tradicional leche de tigre.

**\$15.900**

## CARPACCIO

### DE SALMÓN AHUMADO \$16.500

Finas láminas de salmón ahumado cubiertas con dressing Taberna, alcaparras, queso parmesano, acompañado de tostadas de la casa.



### TARTAR DE ATÚN \$16.500

Cubos de atún marinados en aceite de sésamo y limoneta de ají amarillo acompañado de palta.

## TABLA BRAUN

Ceviche salmón, calamares a la romana, pulpo olivo acompañado de dressing César.

**\$26.900**



## PLANCHA DEL ESTRECHO

Salteado de pulpo, calamar, camarón, ostión y verduras bañados en teriyaki de jengibre.

**\$26.900**

# Ensaladas

**¡PARA COMER SALUDABLE!**

## CÉSAR

Pollo crispy ó a la plancha, crutones, queso parmesano, hojas verdes y dressing César.

**\$12.900**

## TABERNA

Ensalada verde con salmón ahumado, esferas de queso crema, láminas de palta y almendras laminadas tostadas todo bañado en dressing de mostaza y miel.

**\$13.900**



# CLÁSICOS DE LA CASA

## CRUDOS DE LA CASA

**\$10.900**

Carne magra de res servida sobre tostadas acompañadas de salsas de la casa, cebolla y ají verde

## TÁRTARO DE LA CASA

**\$15.900**

Carne magra de res, cebolla, perejil, yema de huevo acompañada de salsa y tostadas de la casa.

### PARA COMPARTIR

## TABLA NOGUEIRA

**\$21.900**

Cubos de carne de vacuno, pollo y cerdo salteados a la plancha, servidos con salsas de la casa.

## FAJITAS TABERNA

**2P \$21.900**

Las clásicas. Carne, pollo, verduras salteadas acompañado de queso, guacamole, sour cream y tortillas.

## PICHANGA CALIENTE

**2P \$23.900**

Carne de vacuno, cerdo, pollo, salchicha y choricillo salteados en sus jugos bajo una cama de papas fritas.



## Empanaditas

**6 UNIDADES**

Camarón y queso fundido

**\$9.500**

Mechada, cebolla confitada y queso azul

**\$9.500**

Queso fundido

**\$8.900**

Carne picada

**\$8.900**

Centolla y queso fundido

**\$10.900**

## PIQUEOS

# ESPECIALES

## KARAAGE DE POLLO

Crujientes trozos de pollo frito glaseados con salsa gochujang.



**\$13.900**

## CROCANTE DE COLIFLOR

Acompañada de una salsa melosa en base a gochujang. Semi picante, puro sabor!



**\$10.900**

## MALAYA A LA PLANCHA

Malaya de cerdo sazonada con sal gruesa y limón junto a una salsa BBQ de rocoto.

**\$15.900**

## TEQUEÑOS AJÍ DE GALLINA

Masitas rellenas del tradicional ají de gallina peruano.

**\$12.900**

## CRISPY RICE

4 Bocados de arroz frito con tartar de salmón en salsa de ají amarillo ahumada y centolla con mayo acevichada.

**\$15.900**

## CAMEMBERT APANADO

Queso camembert apanado en panko acompañado de reducción de berries al carmenére.

**\$13.900**

★

# - SÁNGUCHES - & HAMBURGUESAS

**TODOS INCLUYEN PAPITAS**



MILANESA  
- PATAGÓNICA -

Milanesa de vacuno, queso fundido, tomate, orégano y salsa pomodoro.

Pan ciabatta.  
**\$ 11.900**



HAMBURGUESA  
- TABERNA -

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, cebolla confitada, lechuga y mayonesa. Pan frica.

**\$ 11.900**



MECHADA  
- HUANCAÍNA -

Mechada al jugo, queso fundido, tocino, cebolla caramelizada y salsa huancaína.

Pan ciabatta.  
**\$ 11.900**

## TRADICIONALES

### CHURRASCO SOLO

**\$8.900**

Lomo liso a la plancha y mayonesa. Pan amasado.

### CHURRASCO CHACARERO

**\$10.900**

Lomo liso a la plancha , tomate, lechuga y mayonesa. Pan amasado

### CHURRASCO ITALIANO

**\$11.900**

Lomo liso a la plancha, tomate, palta y mayonesa. Pan amasado.

### BARROS LUCO

**\$11.900**

Lomo liso a la plancha, queso fundido y mayonesa. Pan amasado

## - AGREGADOS -

Palta	<b>\$2.900</b>
Tortillas para fajitas	<b>\$3.500</b>
Ají verde	<b>\$1.500</b>
Verduras salteadas	<b>\$4.900</b>

**¡ELIGE TU FAVORITO!**

Cebolla caramelizada	<b>\$2.000</b>
Mayonesa Taberna	<b>\$1.500</b>
Tomate	<b>\$2.000</b>
Lechuga	<b>\$2.000</b>

## PAPITAS DE LA CASA

### PAPAS DEL OVEJERO

Papas rústicas en salsa de queso cheddar, tocino crunch y un toque verde.

**\$11.500**



Canasto de papas  
**TRADICIONALES**  
**\$7.900**

### PAPAS TRUFADAS

Papas fritas, queso parmesano, perejil y aceite de trufa.

**\$9.900**



**SALCHIPAPAS**  
Para los pequeños de la casa  
**\$9.900**

# Fondos

EXPERIENCIAS INOLVIDABLES



## PULPO A LA PARRILLA

En salsa anticuchera acompañado de papas bravas

**\$21.900**

## Grilla

TABERNA

Filete de res, salmón ó atún acompañado de cremoso de quínoa.

**\$18.900**



## ENTRAÑA AMERICANA A LA PARRILLA

Entraña Angus a la parrilla con mantequilla de ajo sobre cama de papas rústicas y espárragos asados

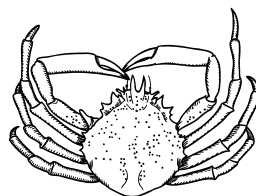
**\$26.900**

## Pad Thai DE CHAMPIÑONES

Fideos de arroz con un salteado de champiñones, cebollín, salsa agri dulce y terminado con maní.

**\$14.900**

## ESPECIAL DE CENTOLLA



### CHUPE DE CENTOLLA

El clásico de la casa.

**\$21.900**

### SPAGHETTI

Con centolla en crema de ají amarillo.

**\$17.900**

### CENTOLLA NATURAL

Patas de centolla sobre mix de verdes, acompañado de bruschettas al oliva orégano y salsa golf.

**\$33.900**

★★★

PREMIUM

★★★



## Garrón DE CORDERO

En cocción lenta acompañado de ñoquis caseros.

**\$25.900**



NUEVO

## FETUCCINI BOLOÑESA

**\$14.900**

¡Pasta fresca!  
Un clásico de la comida italiana.

## POSTRES

Cremebrulée  
Tiramisú Taberna  
Pannacotta de calafate

**\$6.500**

## CAFETERÍA

Té/Infusiones **\$2.500**  
Espresso **\$2.500**  
Americano **\$2.800**


# TABERNA BAR

## COCTELERÍA DE AUTOR

...EN CADA COPA SE ESCONDE UNA HISTORIA...


**FRESH INFUSION**   
Gin, dash de limón, té de hierbas y ginger ale

**NEGRONI DE LA CASA**   
Gin, Campari y reducción de carmenere

**PURPLE WIND**   
Vodka, jugo de limón, syrup de calafate y  
syrup de ruibarbo

**TABERNA MULE**   
Absolut, Fever Tree Ginger Beer y  
limón recién exprimido

**CUCUMBER COLLINS**   
Vodka, limón, goma, pepino y Cucumber  
Bitter Truth

**COCO PUNCH**   
Ron Malibú, curacao azul, pulpa de piña,  
jugo de limón sutil, menta

**BRAMBLE**   
Gin, limón, goma y Chambord

**CREMA TABERNA**   
Whisky, crema de leche, café expresso y  
Chocolate Bitter Truth

**CHICA DE HUMO**   
Pisco Espiritu de los Andes, Chambord,  
Martini Bianco y burbujas de humo

**APPLETINI**   
Jack Daniels Apple, Martini Bianco y licor  
de flor de sauco

¡LA MIXTURA DE SABORES PERFECTA!

**\$ 8.500**

## MOCKTELERÍA

SIN ALCOHOL

**TABERNA SPRITZ** **\$8.500**  
Espumante sin alcohol, jugo de naranja,  
maracuyá y jengibre

**MINT BRAUN** **\$7.500**  
Jugo de naranja, syrup de ruibarbo,  
frambuesa e infusión de peppermint

**CHARDONNAY SOUR** **\$6.500**

**MOJITO** **\$6.500**

**PIÑA COLADA** **\$6.500**

**TABERNA ROYAL** **\$6.500**  
Espumante sin alcohol y syrup de frambuesa

**SANGRÍA TABERNA** **\$7.500**  
Vino tinto sin alcohol, frutos rojos, manzana,  
granadina y soda

**COPA ESPUMANTE** **\$5.500**

**COPA VINO** **\$5.500**  
(Chardonnay/Cabernet Sauvignon)

### - SOUR CHILENO -

Tradicional *Mistral 35°* **\$5.800**

Tradicional *Catedral* **\$9.500**

Premium **\$8.500**  
(*Waqar 40° / Kulan 40°*)

Premium *Catedral* **\$12.900**  
(*Waqar 40° / Kulan 40°*)

Sour Sabores **\$6.500**  
(*Calafate, Jengibre, Ruibarbo*)

*Catedral Sabores* **\$9.900**

### - OTROS SOUR -

Premium Peruano **\$7.300**  
(*Pancho Fierro - Quebranta*)

Premium Peruano *Catedral* **\$10.900**  
(*Pancho Fierro - Quebranta*)

Whisky - Jerez - Amaretto **\$6.500**  
Chardonnay - Carmenere

Macerados **\$6.500**  
(*Consultar sabores*)

## Clásicos

CONSULTA POR LOS  
CÓCTELES DE SIEMPRE

**\$7.500**

### - SPRITZ -

Aperol **\$7.200**

Ramazotti **\$7.200**

Taberna **\$7.900**  
(*Aperol, espumante, pulpa de maracuyá, jengibre*)

St - Germain **\$9.900**

Chambord **\$9.900**

Campari **\$9.300**

### - MOJITOS HAVANA -

Tradicional / Espumante **\$6.700**

Frutal **\$6.900**  
(*Consulta sabores*)

Tierra del Fuego **\$7.500**  
(*Jameson, cerveza negra, jugo de limón,  
hierba buena y syrup*)

# WHISKYS

LA AMISTAD ES COMO EL WHISKY,  
MIENTRAS MÁS AÑOS MEJOR

## SCOTCH WHISKY

### -BLENDED-

Chivas Regal 12 Años	\$9.900
Chivas Extra	\$10.900
Chivas Regal 18 Años	\$15.900
Chivas Regal RS 21 Años	\$25.900
Chivas Regal 25 Años	\$52.900
Ballantines Finest	\$7.900
Ballantines 12 Años	\$11.900
Ballantines 17 Años	\$14.900
Johnnie Walker Red Label	\$7.900
Johnnie Walker Black Label	\$9.900
Johnnie Walker Double Black	\$11.900
Johnnie Walker Green Label	\$17.900
Johnnie Walker 18 Años	\$21.900
Johnnie Walker Blue Label	\$54.900
Johnnie Walker Swing	\$13.900
Johnnie Walker King George V	\$139.000
Monkey Shoulder	\$13.900
Shackleton	\$10.900

### COGNAC Y BRANDY

Hennessy XO	\$43.900
Carlos I	\$14.900

### IRISH WHISKY

Jameson	\$8.900
Tullamore DEW	\$8.900

## SCOTCH WHISKY

### -SINGLE MALT-

The Glenlivet Founders Reserve	\$11.900
The Glenlivet 15 Años	\$15.900
Glenmorangie 10 Años	\$13.900
Glenmorangie 18 Años	\$26.900
Glenfiddich 12 Años	\$12.900
Glenfiddich 15 Años	\$16.900
Glenfiddich 18 Años	\$23.900
Glenfiddich 21 Años	\$55.900
Glenfiddich 23 Años	\$79.900
The Macallan 12 Años	\$21.900
The Macallan 15 Años	\$49.000
The Macallan 18 Años	\$79.000
Jura 10 Años	\$11.900

### BOURBON

Bulleit	\$10.900
Woodford Reserve	\$11.900
Maker's Mark	\$10.900
Jim Beam	\$8.900
Wild Turkey	\$11.900

### WHISKY JAPONÉS

Akashi	\$18.900
Chita (Single Grain)	\$29.900
Hibiki	\$84.900

## TENNESSEE

### WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	\$8.900	Gentleman Jack	\$10.500
Jack Daniel's Fire	\$9.200	Jack Daniel's Blackberry	\$9.900
Jack Daniel's Tennessee Honey	\$9.200	Jack Daniel's Single Barrel	\$14.500
Jack Daniel's Apple	\$9.200	Jack Daniel's Sinatra	\$26.900

# PISCOS

INCLUYE BEBIDA

## ESPECIAL

Mistral 35°	<b>\$6.300</b>	Horcón Quemado 35°	<b>\$7.200</b>
Mistral 40°	<b>\$6.900</b>	Horcón Quemado 40°	<b>\$7.500</b>
Mistral 46°	<b>\$7.200</b>	Gobernador 35° Miguel Torres	<b>\$6.900</b>
Mistral Nobel 40°	<b>\$7.200</b>	Gobernador 40° Miguel Torres	<b>\$7.200</b>
Alto del Carmen 35°	<b>\$6.500</b>	Monte Fraile 37,5° Especial	<b>\$8.200</b>
Alto del Carmen 40°	<b>\$7.200</b>	Aba 40° Transparente	<b>\$8.200</b>
Alto del Carmen 40° Doble Destilado	<b>\$7.200</b>	Fuegos 40° Doble destilado	<b>\$7.200</b>
Alto del Carmen 40° Envejecido	<b>\$7.500</b>	Chañaral de Carén 35°	<b>\$7.200</b>
Alto del Carmen 40° Etiqueta Negra	<b>\$8.900</b>	Sagrados Corazones 35°	<b>\$7.200</b>
Alto del Carmen 40° Cumbres	<b>\$9.900</b>	Sagrados Corazones 40° Transparente	<b>\$7.200</b>
Alto del Carmen 40° Volcán	<b>\$9.900</b>	Sagrados Corazones 40° Reservado	<b>\$7.200</b>

## ★★★ PREMIUM ★★★

**VUELO DE PISCO** 3 copas de 30cc del pisco que tú elijas más bebida **\$12.900**

<b>Kulan</b> <b>\$9.900</b> Añejado en lenga, uva moscatel de alejandría. Valle del Elqui. <i>"Exclusivo de la Patagonia"</i>	<b>Espíritu de los Andes 40°</b> <b>\$8.200</b> Doble destilado, uva moscatel alejandría y rosada. Valle del Limarí
<b>Mistral Gran Nobel 40°</b> <b>\$9.200</b> Añejado en roble americano, uva Pedro Jiménez y moscatel de Austria. Valle del Elqui	<b>Valle Luna 40°</b> <b>\$9.200</b> Doble destilado, cosecha nocturna, uvas moscatel de alejandría. Valle del Elqui
<b>Mistral Selec. de Barrica 40°</b> <b>\$10.200</b> Añejado en roble francés, americano y raulí, uva moscatel y Pedro Jiménez. Valle del Elqui	<b>Fundo Los Nichos 35°</b> <b>\$9.500</b> Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y moscatel rosada. Valle del Elqui
<b>Monte Fraile 37,5°</b> <b>\$9.200</b> Transparente Doble destilado, uva moscatel de Austria. Valle del Elqui	<b>Fundo Los Nichos 40°</b> <b>\$9.500</b> Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y moscatel rosada. Valle del Elqui
<b>Horcón Quemado 46°</b> <b>\$9.200</b> 3 años Añejado en roble americano, uvas moscatel de alejandría. Valle de San Félix	<b>Espíritu del Elqui 40°</b> <b>\$9.500</b> Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y torontel. Valle del Elqui
<b>Horcón Quemado 46°</b> <b>\$10.200</b> 15 años Añejado en roble americano, uva moscatel de alejandría. Valle de San Félix	<b>Espíritu del Elqui 45°</b> <b>\$10.500</b> Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y torontel. Valle del Elqui
<b>Alamo 40° Transparente</b> <b>\$8.200</b> Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	<b>Tololo Black 40°</b> <b>\$10.500</b> Añejado en roble francés, uva Pedro Jiménez, moscatel rosada y de alejandría. Valle Limarí
<b>Alamo 40° Envejecido</b> <b>\$8.200</b> Añejado en roble americano, uva moscatel de alejandría. Valle del Elqui	<b>Tololo Blue 40°</b> <b>\$10.500</b> Añejado en acero inoxidable, uva Pedro Jiménez, moscatel rosada y de alejandría. Valle Limarí
<b>Republicano 40° Reservado</b> <b>\$9.200</b> Añejado en roble americano y francés, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	<b>Mal Paso 40° Pedro Jiménez</b> <b>\$9.500</b> Añejado en acero inoxidable, uva Pedro Jiménez. Valle Limarí
<b>Republicano 40° Transp.</b> <b>\$8.900</b> Triple Destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	<b>Mal Paso 43° Deux</b> <b>\$9.900</b> Añejado en barricas de whisky, uva moscatel de rosada y de alejandría. Valle Limarí
<b>Waqar 40°</b> <b>\$10.500</b> Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Limarí	<b>Bou Barroeta A mis nietas 35°</b> <b>\$8.900</b> Añejado en acero inoxidable, uva moscatel. Valle del Huasco
<b>Black Heron 43°</b> <b>\$9.500</b> Triple destilado, añejado en roble francés, variedades uva moscatel ahumada. Valle del Limarí	<b>Bou Barroeta Cofradía 40°</b> <b>\$10.900</b> Añejado 3 años en barricas de raulí, uva moscatel. Valle del Huasco
<b>Hacienda La Torre 40°</b> <b>\$8.200</b> Viña Miguel Torres, pisco añejado en roble americano, variedades uva moscatel. Valle del Elqui	<b>Bou Barroeta Marías 40°</b> <b>\$9.900</b> Añejado 12 meses en acero inoxidable, uva moscatel. Valle del Huasco

## SUPER PREMIUM

<b>Bou Barroeta Luxstelle 40°</b> <b>\$19.900</b> Añejado 9 años en barricas de roble americano, uva moscatel. Valle del Huasco	<b>Bou Barroeta Dox Atacama 40°</b> <b>\$39.900</b> Añejado 21 años en roble americano y francés, uva moscatel. Valle del Huasco
--	---

# Destilados

INCLUYE BEBIDA

## GINEBRAS

◆ IMPORTADO ◆

**VUELO DE GIN** 3 copas de 30cc del gin que tú elijas más tónica **\$14.500**

BEEFEATER	<b>\$7.900</b>	MALFY ORIGINALE (Italia)	<b>\$10.900</b>
BEEFEATER 24	<b>\$9.900</b>	CITADELLE (Francia)	<b>\$9.900</b>
BEEFEATER PINK	<b>\$8.600</b>	CITADELLE NO MISTAKE	<b>\$9.900</b>
BOMBAY SAPHIRE	<b>\$7.900</b>	OLD TOM (Francia)	
TANQUERAY	<b>\$7.900</b>	ROKU (Japón)	<b>\$29.900</b>
TANQUERAY TEN	<b>\$9.900</b>	THE LONDON N°1 (Reino Unido)	<b>\$11.900</b>
TANQUERAY SABORES (Sevilla, Bossanova, Royale)	<b>\$9.600</b>	CAORUNN (Escocia)	<b>\$10.900</b>
HENDRICK´S (Escocia)	<b>\$10.900</b>	GREEN BABOON (Rusia)	<b>\$10.900</b>
MONKEY 47 (Alemania)	<b>\$11.900</b>	MARTIN MILLER´S (Inglaterra)	<b>\$10.900</b>
MALFY ROSA (Italia)	<b>\$10.900</b>	BULLDOG (Reino Unido)	<b>\$10.900</b>
		MOM (Reino Unido)	<b>\$10.900</b>

## NACIONAL

<b>LAST HOPE DRY</b> (Puerto Natales)	<b>\$9.900</b>	<b>MARTIN WILCKENS</b> (Colina)	<b>\$9.200</b>
<b>LAST HOPE CALAFATE</b> (Puerto Natales)	<b>\$10.900</b>	<b>MARTIN WILCKENS MOLÉCULA</b> (Colina)	<b>\$9.900</b>
<b>PROA</b> (Valle del Maipo)	<b>\$9.200</b>	<b>MARTIN WILCKENS BROTHERHOOD</b> (Colina)	<b>\$12.900</b>
<b>PROVINCIA</b> (Valle de Colchagua)	<b>\$9.200</b>	<b>ANDES BLOOM</b> (Osorno)	<b>\$9.900</b>
<b>PROVINCIA BOTÁNICA</b> (Valle de Colchagua)	<b>\$9.900</b>	<b>ENTREVERO</b> (Coyhaique)	<b>\$9.900</b>

**AGREGA AGUAS PREMIUM POR \$2.900**

## RON

Havana Club Añejo Especial	<b>\$7.200</b>
Havana Club Añejo Reserva	<b>\$7.200</b>
Havana Club 7 Años	<b>\$9.300</b>
Havana Club Selección de Maestros	<b>\$9.900</b>
Zacapa 23	<b>\$12.900</b>
Zacapa XO	<b>\$38.900</b>
Diplomático	<b>\$14.900</b>

## LICORES

Fernet Branca	<b>\$6.800</b>
Fernet Branca Menta	<b>\$7.200</b>
Jägermeister	<b>\$7.600</b>
Araucano	<b>\$6.500</b>
Amaretto (Disaronno)	<b>\$6.500</b>
Jerez (Fino Quinta/Tio Pepe)	<b>\$6.900</b>
Oporto (Osborne, 10 Años)	<b>\$9.900</b>
Bailey´s	<b>\$7.600</b>
Grand Marnier	<b>\$10.900</b>

## VODKA

Absolut	<b>\$8.900</b>
Absolut Sabores Citron, Pear, Raspberry, Ruby Red	<b>\$8.900</b>
Absolut Elyx	<b>\$10.900</b>
Stoli	<b>\$7.900</b>
Elit by Stoli (Rusia)	<b>\$10.900</b>
Grey Goose (Francia)	<b>\$11.900</b>
Ciroc (Francia)	<b>\$11.900</b>
Kawesqar (Patagonia - Chile)	<b>\$11.900</b>
Belvedere (Polonia)	<b>\$11.900</b>
Belvedere Pure Unfiltered (Polonia)	<b>\$12.900</b>
Mont Blanc (Francia)	<b>\$15.900</b>

## TEQUILA

Olmeca (Blanco, Reposado)	<b>\$5.900</b>
Don Julio (Blanco, Reposado)	<b>\$6.900</b>
Don Julio 70	<b>\$12.900</b>
Don Julio 1942	<b>\$39.900</b>



**Tablas**

4 SHOTS

Tequila 45cc **\$11.900**

Jägermeister 45cc **\$10.900**

# CERVEZAS

REGIONALES

CERVEZA  
**AUSTRAL**  
PATAGONIA

CON EL CORAJE DE LOS PIONEROS Y UNA BÚSQUDA  
IMPLACABLE POR LA EXCELENCIA: CERVEZA AUSTRAL,  
SABORES INIGUALABLES DEL FIN DEL MUNDO.

## VUELO AUSTRAL

3 copas de 150cc de cada sabor  
Consultar variedades

**\$7.500**

**LAGER** 330CC \$4.800 500CC \$5.800  
Alc.4,6° | IBU 16

Color amarillo dorado, en nariz se presenta con aromas suaves y dulces. En boca posee un amargor moderado, en balance con el suave dulzor de los granos.

**CALAFATE** 330CC \$5.200 500CC \$5.900  
Alc.5° | IBU 15

Exclusiva cerveza con la tipicidad aromática del calafate. En el paladar se presenta equilibrada y amplia, con la fuerza que le entrega el lúpulo.

**YAGÁN** 330CC \$5.200 500CC \$5.900  
Alc.5° | IBU 21

Cerveza oscura de color caoba, presenta aromas a café y chocolate bitter. En boca es cremosa, con recuerdos a moka y notas de cebada tostada.

**TORRES DEL PAINE** 500CC \$6.200 500CC \$5.900  
Alc.6,1° | IBU 21

Cerveza dorada de espuma generosa y suave. En boca logra un perfecto balance entre amargor y dulzor. En nariz se muestra con intensidad media, con aromas a granos y pan horneado.

**PATAGONA 508** 330CC \$5.200  
Alc.5° | IBU 16

En nariz se presenta con un agradable aroma a naranjas confitadas. En boca posee un amargor moderado, en balance con el suave dulzor de los granos.



**IMPERIAL LAGER \$4.800**



**BOTELLÍN 330CC \$6.500**

**PILSEN COIRÓN** Alc.4,9° | IBU 33

De color dorado, intenso sabor y finamente equilibrada en lúpulos.

**IPA LATITUDE 53** Alc.6° | IBU 45

Mezcla de lúpulos europeos y americanos, cuidadosamente cocinados para lograr un balance perfecto entre cebada, amargor moderado y aromas tropicales y cítricos.

**BARLEY WINE** Alc.9,5° | IBU 35

Se crea a partir de una generosa dosis de maltas que aportan un carácter fuerte, complejo y de elevado grado alcohólico.

**STOUT TURBA** Alc.5,4° | IBU 35

Oscura, de sabores y aromas asociados a la pampa patagónica: maltas ahumadas con turba, musgo y chocolate matizado sutilmente con café.

**LENGA SCOTTISH** Alc.5,8° | IBU 32

Versátil en color aroma y sabor, otorgado por finas maltas cocinadas de manera pausada y rigurosa.



**BOTELLÍN 330CC \$5.900**

**IPA**  
Alc.6,5° | IBU 50

IPA de color dorado profundo, clara y brillante, con aroma intenso de lúpulos americanos.

**RED**  
Alc.5,5° | IBU 35

De tono ámbar rojizo y brillante, con aroma a maltas caramelo y sutiles notas cítricas.

**PILSEN**  
Alc.5° | IBU 35

Clásica lager clara, pálida y brillante, con aroma limpio a malta y suaves notas herbales y florales de lúpulo noble.

Cervecería Artesanal  
**Hernando de Magallanes**

**BOTELLÍN 330CC \$5.800**

**GOLDEN ALE 330CC**  
Alc.4,7° | IBU 15

Cerveza rubia, cuerpo mediano, amargor ligero con suaves notas frutales, buena gasificación y sabor equilibrado.

**INDIA PALE ALE 330CC**  
Alc.5,7° | IBU 40

De tono rojizo, con marcada presencia de lúpulo, aroma floral y notas acarameladas.

**IMPERIAL STOUT 330CC**  
Alc.7° | IBU 30

Cuerpo robusto, textura aterciopelada y amargor equilibrado, con notas tostadas de café y chocolate.



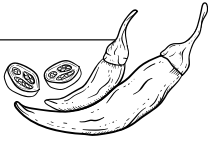
## NACIONALES

Dolbek <i>Lager Belga, Ale, Maqui</i>	<b>\$5.200</b>
Kross Golden 330cc	<b>\$5.200</b>
Kross 5 330cc	<b>\$5.200</b>
Kunstmann Torobayo 330cc	<b>\$5.200</b>
Kunstmann Sin Alcohol 330cc	<b>\$4.500</b>
Royal Guard	<b>\$3.900</b>

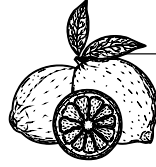


## IMPORTADAS

Heineken (330cc)	<b>\$4.000</b>
Heineken Sin Alcohol (330cc)	<b>\$4.500</b>
Corona Extra (355cc)	<b>\$4.000</b>
Stella Artois (355cc)	<b>\$4.000</b>



## AGREGA A TU CERVEZA



### MICHELADA **\$2.000**

(Limón, sal, tabasco, salsa inglesa, pimienta y merkén)

### CHELADA **\$1.600**

(Limón, sal)

## SANGRÍA

Frutas, vino y buena compañía. La sangría es ese clásico que nunca falla, fresca, aromática y perfecta para acompañar encuentros memorables.



### Jarra

**\$22.900**



### Copa

**\$7.300**

## Jugos & BEBIDAS

### OPCIÓN FROZEN

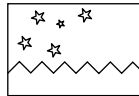
Limonada	<b>\$5.200</b>
Limonada sabores (Menta, jengibre, frambuesa)	<b>\$5.500</b>
Jugos naturales (Frambuesa, piña, chirimoya, mango, maracuyá)	<b>\$5.500</b>

Bebidas	<b>\$3.600</b>
Red Bull (normal/sugar free)	<b>\$4.600</b>

## Aguas PREMIUM



Fever Tree	<b>\$3.900</b>
(Tónica, Tónica Light, Ginger Beer, Ginger Ale)	



### PRODUCTO REGIONAL



Agua Q3 Infiniti  
(500cc con y sin gas)  
**\$4.200**



# VINOS

## SAUVIGNON BLANC

Errázuriz Estate Reserva  
Maule **\$19.900**

Montes Outer Limits  
Zapallar **\$28.900**

Cono Sur 20 Barrels  
Casa Blanca **\$30.900**

## CHARDONNAY

Toro de Piedra  
Maule **\$19.900**

Casa Silva Cool Coast  
Colchagua **\$23.900**

Montes Alpha  
Casa Blanca **\$28.900**

## LATE HARVEST

Concha y Toro Sauvignon Blanc  
375cc Maipo **\$13.900**

Viña Tarapacá Sauvignon Blanc  
500cc Maipo **\$16.900**

## ICONOS

Carmín de Peumo • Concha y Toro	<i>Carmenere</i>	Cachapoal	<b>\$169.000</b>
Microterroir • Casa Silva	<i>Carmenere</i>	Colchagua	<b>\$89.000</b>
Almaviva • Concha y Toro	<i>Ensamblaje</i>	Maipo	<b>\$319.000</b>
Don Melchor • Concha y Toro	<i>Cab. Sauvignon</i>	Maipo	<b>\$349.000</b>
Purple Angel • Montes	<i>Carmenere</i>	Colchagua	<b>\$149.000</b>
Tierras Moradas • San Pedro	<i>Carmenere</i>	Maule	<b>\$79.000</b>
Clos Apalta • Lapostolle	<i>Ensamblaje</i>	Apalta	<b>\$189.000</b>
Cabo de Hornos • San Pedro	<i>Cab. Sauvignon</i>	Cachapoal	<b>\$129.000</b>
Viola • Maquis	<i>Carmenere</i>	Colchagua	<b>\$159.000</b>
Viñedos Chadwick	<i>Ensamblaje</i>	Maipo	<b>\$649.000</b>
Seña	<i>Ensamblaje</i>	Aconcagua	<b>\$329.000</b>
Kai Errázuriz	<i>Carmenere</i>	Aconcagua	<b>\$149.000</b>

## Cabernet SAUVIGNON

Odfjell Vineyards Armador Reserva .....	Maipo	<b>\$19.900</b>
Castillo Molina Reserva .....	Rapel	<b>\$19.900</b>
Toro de Piedra Gran Reserva .....	Colchagua	<b>\$20.900</b>
Gran Reserva Tarapacá .....	Maipo	<b>\$22.900</b>
Odfjell Orzada Gran Reserva .....	Maipo	<b>\$28.900</b>
Montes Alpha .....	Colchagua	<b>\$29.900</b>
Santa Cruz Chamán Gran Reserva .....	Colchagua	<b>\$25.900</b>
Patagonia Gran Reserva .....	Andes	<b>\$20.900</b>
Casa Silva S38 .....	Colchagua	<b>\$39.900</b>
Marqués de Casa Concha Gold .....	Maipo	<b>\$38.900</b>



# VINOS

## CARMENERE

Odfjell Vineyards Armador Reserva.....	Maipo	<b>\$19.900</b>
Castillo Molina Reserva.....	Maipo	<b>\$19.900</b>
Toro de Piedra Gran Reserva.....	Maule	<b>\$20.900</b>
Gran Reserva Tarapacá.....	Maipo	<b>\$22.900</b>
Odfjell Orzada Gran Reserva.....	Maule	<b>\$28.900</b>
Montes Alpha.....	Colchagua	<b>\$29.900</b>
Santa Cruz Chamán Gran Reserva.....	Colchagua	<b>\$25.900</b>
Patagonia Gran Reserva.....	Cachapoal	<b>\$20.900</b>
Pérez Cruz Limited Edition.....	Maipo	<b>\$30.900</b>
Casa Silva S7.....	Colchagua	<b>\$39.900</b>
Marqués de Casa Concha Blue.....	Cachapoal	<b>\$38.900</b>

### MERLOT

Toro de Piedra Gran Reserva  
Curicó **\$20.900**

Gran Reserva Tarapacá  
Maipo **\$22.900**

Montes Alpha  
Colchagua **\$29.900**

### Ensamblajes

.....◆ TINTOS ◆.....

Gran Reserva  
Tarapacá Orgánico  
SY / CF / CS / CAR Maipo **\$23.900**

Odfjell Vineyards  
Capítulo Flying G.R  
CG / CS / MAL Colchagua **\$26.900**

### SYRAH

Gran Reserva Tarapacá  
Maipo **\$22.900**

Montes Alpha  
Cachagua **\$29.900**

### MALBEC

Caliterra Tributo Gran Reserva  
Colchagua **\$23.900**

Kaiken State Reserva  
Mendoza **\$23.900**

### Otras

.....◆ CEPAS ◆.....

Odfjell Vineyards Orzada  
Carignan / Maule **\$27.900**

Cono Sur Ocio  
Pinot Noir / San Antonio **\$23.900**

### POR COPA

Errázuriz Estate Reserva  
CS / CAR / SB / CHAR **\$4.900**

Premium (Consultar etiqueta)  
CS / CAR / SB **\$6.500**

## – Espumantes –

Viña Mar Espumante Demi Sec 750cc.....	<b>\$17.900</b>
Viña Mar Unique Brut 750cc.....	<b>\$19.900</b>
Toro de Piedra Brut 750cc.....	<b>\$19.900</b>
Chandon Brut 750cc.....	<b>\$25.900</b>
Moet & Chandon Imperial 750cc.....	<b>\$169.900</b>