

LA BARRA PICANTERA



COCTELERÍA DE AUTOR

BRUMA INVERNAL

\$10.900

ES UNA CREACIÓN LIGERA Y REFRESCANTE QUE COMBINA LA ELEGANCIA BOTÁNICA DEL GIN CON LA SUAVIDAD DEL TÉ VERDE Y LA VIVACIDAD DE LAS FRAMBUESAS. LA TÓNICA AÑADE UN TOQUE BURBUJEANTE Y AMARGO QUE COMPLEMENTA LA DULZURA SUTIL DE LAS FRAMBUESAS, RESULTANDO EN UNA BEBIDA PERFECTAMENTE EQUILIBRADA Y REVITALIZANTE, IDEAL PARA CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA.

TÉ REPONEDOR

\$10.900

ES UNA MEZCLA REVITALIZANTE Y AROMÁTICA QUE COMBINA LA FRESCURA HERBÁCEA DEL GIN CON EL TOQUE MENTOLADO DEL EUCALIPTO, LAS NOTAS SUAVES DEL TÉ DE POLEO Y LA VIBRANTE ESENCIA DE LAS CÁSCARAS DE NARANJA. ESTA BEBIDA OFRECE UNA EXPERIENCIA SENSORIAL REFRESCANTE Y ÚNICA, IDEAL PARA AQUELLOS QUE BUSCAN UN CÓCTEL ELEGANTE Y LLENO DE Matices AROMÁTICOS.

SUELOS ANDINOS

\$10.900

ES UNA MEZCLA ENVOLVENTE Y AROMÁTICA QUE FUSIONA LA DULZURA SUAVE DEL JUGO DE PERAS CON LAS ESPECIAS CÁLIDAS DEL TÉ CHAI Y EL CARÁCTER COMPLEJO DEL PISCO AÑEJADO. ESTE CÓCTEL, CON SU EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE LO FRUTAL Y LO ESPECIADO, OFRECE UNA EXPERIENCIA SENSORIAL ÚNICA QUE EVOKA LA SERENIDAD Y LA RIQUEZA DE LOS ANDES.

TEMPORADA DE ESPECIAS

\$10.900

ES UNA MEZCLA SOFISTICADA Y RECONFORTANTE QUE COMBINA LA FRESCURA HERBÁCEA DEL GIN CON LAS SUAVES NOTAS FLORALES DE LA MANZANILLA Y LA INTENSIDAD AROMÁTICA DEL TÉ NEGRO. LA MIEL APORTA UNA DULZURA NATURAL QUE EQUILIBRA PERFECTAMENTE LOS SABORES, CREANDO UNA EXPERIENCIA DE SABOR ÚNICA Y EQUILIBRADA.

BRISA DEL VALLE

\$10.900

ES UNA CELEBRACIÓN DE LA RIQUEZA FRUTAL Y LA CALIDEZ DEL PISCO CHILENO, ACOMPAÑADO DE LA DULZURA NATURAL DE LAS FRUTILLAS Y LA ACIDEZ REFRESCANTE DE LOS ARÁNDANOS. LA ADICIÓN DE FRANGELICO, CON SUS NOTAS DE AVELLANA Y VAINILLA, APORTA UNA CAPA DE COMPLEJIDAD QUE ENVUELVE CADA SORBO EN UN ABRAZO CÁLIDO Y SOFISTICADO.

FUEGO TROPICAL

\$10.900

ES UNA MEZCLA AUDAZ Y REFRESCANTE QUE COMBINA LA INTENSIDAD DEL TEQUILA CON EL PICANTE VIBRANTE DEL AJÍ VERDE CHILENO. LOS ARÁNDANOS Y LA PIÑA AÑADEN UN TOQUE FRUTAL Y JUGOSO QUE EQUILIBRA EL CALOR, CREANDO UNA EXPERIENCIA DE SABOR ÚNICA QUE ESTIMULA LOS SENTIDOS CON CADA SORBO.

JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.200
LIMONADA MENTA	\$ 4.500
JUGO SABORES	\$ 4.500
LIMONADA JENGIBRE	\$ 4.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 4.500
CHICHA MORADA	\$ 5.000

AGUA

AGUA MINERAL CON GAS	\$ 2.500
AGUA MINERAL SIN GAS	\$ 2.500
AGUA TONICA PREMIUM LIGHT	\$ 3.800
AGUA TONICA PREMIUM	\$ 3.800
AQUAPANNA SIN GAS	\$ 5.100
SAN PELLEGRINO CON GAS	\$ 5.100

GASEOSAS

COCA COLA	\$ 2.500
COCA COLA ZERO	\$ 2.500
COCA COLA LIGHT	\$ 2.500
FANTA	\$ 2.500
SPRITE	\$ 2.500
SPRITE ZERO	\$ 2.500
SCHWEPES	\$ 2.500
SCHWEPES ZERO	\$ 2.500
INCA KOLA	\$ 2.500

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$ 2.800
AMERICANO	\$ 2.800
MACHIATO	\$ 2.800
RISTRETO	\$ 2.800
LUNGO	\$ 2.800
TÉ DILMAH	\$ 3.000
LATTE	\$ 3.600
CORTADO	\$ 3.800
CAPUCCINO	\$ 3.800
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.800

CERVEZAS

SHOPP 500 C.C.	\$ 5.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.500
KUNSTMANN BOCK	\$ 5.500
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$ 7.000
AUSTRAL LAGER	\$ 5.500
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.500
CUSQUEÑA GOLDEN	\$ 5.500
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$ 5.500

SOUR PICANTERO



SOUR DESTILADO DE UVA ACHOLADO	\$ 10.800
SOUR MACERADO DE JENGIBRE	\$ 12.900
SOUR MACERADO DE CHICHA MORADA	\$ 12.900
SOUR MACERADO DE CANELA	\$ 12.900
SOUR MACERADO DE FRUTOS ROJOS	\$ 12.900
SOUR MACERADO DE AJÍ LIMO	\$ 12.900
SOUR MACERADO DE ZESTE DE NARANJA	\$ 12.900
SOUR MACERADO DE HIERBA LUISA	\$ 12.900
SOUR SABORES	\$ 12.900
SOUR REPUBLICANO	\$ 12.900
AMARETTO SOUR	\$ 12.900
WHISKY SOUR	\$ 12.900
CHARDONNAY SOUR	\$ 12.900

SOUR PEQUEÑO



SOUR DESTILADO DE UVA ACHOLADO	\$ 7.900
SOUR MACERADO DE JENGIBRE	\$ 8.900
SOUR MACERADO DE CHICHA MORADA	\$ 8.900
SOUR MACERADO DE CANELA	\$ 8.900
SOUR MACERADO DE FRUTOS ROJOS	\$ 8.900
SOUR MACERADO DE AJÍ LIMO	\$ 8.900
SOUR MACERADO DE ZESTE DE NARANJA	\$ 8.900
SOUR MACERADO DE HIERBA LUISA	\$ 8.900
SOUR SABORES	\$ 8.900
SOUR REPLUBLICANO	\$ 8.900
AMARETTO SOUR	\$ 8.900
WHISKY SOUR	\$ 8.900
CHARDONNAY SOUR	\$ 8.900
ELIT SOUR	\$ 8.900

CHILCANO

CHILCANO TRADICIONAL	\$ 7.500
CHILCANO MACERADO DE JENGIBRE	\$ 8.500
CHILCANO MACERADO DE CHICHA MORADA	\$ 8.500
CHILCANO MACERADO DE CANELA	\$ 8.500
CHILCANO MACERADO DE FRUTOS ROJOS	\$ 8.500
CHILCANO MACERADO DE AJÍ LIMO	\$ 8.500
CHILCANO MACERADO DE ZESTE DE NARANJA	\$ 8.500
CHILCANO MACERADO DE HIERBA LUISA	\$ 8.500

PISCO CHILENO

MISTRAL NOBEL (CORTO)	\$ 6.900
MINTRAL NOBEL (C/BEBIDA)	\$ 7.900
GOBERNADOR 40° (CORTO)	\$ 7.900
GOBERNADOR 40° (C/BEBIDA)	\$ 8.900
LAPOSTOLLE XO (CORTO)	\$ 8.900
LAPOSTOLLE XO (C/BEBIDA)	\$ 9.900
WAQAR (CORTO)	\$ 9.900
WAQAR(C/BEBIDA)	\$ 10.900

LICORES

LICORES DE LA CASA	\$ 6.900
BAILEY'S ORIGINAL	\$ 6.900
MARTINI AMBRATO	\$ 7.500
MARTINI RUBINO	\$ 7.500
CAMPARI	\$ 7.900
FERNET BRANCA	\$ 7.900
JAGGERMEISTER	\$ 7.900
AMARETO DISSARONO	\$ 7.900
DRAMBUIE	\$ 8.900
FRANGELICO	\$ 8.900
LIMONCELLO	\$ 8.900

TEQUILA

DON JULIO	\$ 10.900
DON JULIO REPOSADO	\$ 10.900

GIN

PROVINCIA BOTÁNICOS	\$ 7.900
HENDRICKS	\$ 9.900
TANQUERAY N°10	\$ 9.900
MARTIN MILLERS	\$ 9.900
LONDON N°1	\$ 10.900

VODKA

ABSOLUT BLUE	\$ 8.900
GREY GOOSE	\$ 9.900
STOLICHNAYA ELITE	\$ 9.900

BOURBON

JACK DANIEL'S 7 AÑOS	\$ 8.900
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 8.900
BULLEIT	\$ 9.900
GENTLEMAN JACK	\$ 12.900

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 8.900
BUCHANAN'S	\$ 9.900
AKASHI, WHISKY JAPONÉS	\$ 13.900
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$ 13.900

RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$ 8.900
ZACAPA 23	\$ 9.900

COGNAC

GRAND MARNIER	\$ 9.900
---------------	----------

CÓCTELES

RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 8.900
APEROL SPRITZ	\$ 8.900
CARAJILLO	\$ 8.900
KIR ROYAL	\$ 7.900
CAPITAN	\$ 8.900
BLOODY MARY	\$ 8.900
CLAVOOXIDADO	\$ 8.900
MOJITO	\$ 8.900
MOJITO SABORES	\$ 9.500
MOJITO PARIS	\$ 8.900
DAIQUIRI	\$ 7.900
DAIQUIRI SABORES	\$ 8.900
TEQUILA MARGARITA	\$ 8.900
TEQUILA MARGARITA SABORES	\$ 9.500
MOSCOW MULE	\$ 8.900
COSMOPOLITAN	\$ 7.900
MANHATTAN	\$ 8.900
CAIPIRINHA	\$ 7.900
CAIPIRINHA SABORES	\$ 8.500
CAIPIROSKA	\$ 7.900
CAIPIROSKA SABORES	\$ 8.900
OLD FASHIONED	\$ 8.900
NEGRONI	\$ 8.900
NEGRONI AMBRATO	\$ 9.500
NEGRONI RUBINO	\$ 9.500
TOM COLLINS	\$ 8.900
PICHUNCHO	\$ 7.900
ESPRESSO MARTINI	\$ 8.500

VINOS Y ESPUMANTES

SAUVIGNON BLANC

Amayna Inox, Leyda	\$ 33.000
Montes outer limits, Zapallar	\$ 28.000
Viu manent secreto, Casablanca	\$ 26.000
Matetic EQ, Casablanca	\$ 26.000
Casa Marin, Cartagena, Lo Abarca	\$ 25.000
Casa Silva, Cool Coast, Colchagua Costa	\$ 25.000
Casas del Bosque, La Cantera	\$ 24.000
Odfjell Armador, San Antonio	\$ 22.000
Max Errázuriz, Aconcagua	\$ 20.000
Amaral, Valle Leyda	\$ 18.000

CHARDONNAY

Amayna, Leyda	\$ 36.000
Montes Alpha, Aconcagua Costa	\$ 29.000
Errázuriz Max Reserva, Aconcagua	\$ 27.000
Casa Silva, Cool Coast, Colchagua Costa	\$ 25.000
Viu Manent, Gran Reserva, Colchagua	\$ 24.000
Amaral, Leyda	\$ 18.000

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast, Colchagua	\$ 27.000
Casas del Bosque, Gran Reserva	\$ 28.000
Casa Marin, Cartagena, Lo Abarca	\$ 26.000
Undurraga TH, Leyda	\$ 24.000

ESPUMANTE

Chandon Brut	\$ 35.000
Undurraga Supreme Extra Brut	\$ 22.000
Undurraga Brut Royal	\$ 16.000
Chandon Brut 187 ML	\$ 12.000

ÍCONOS

Dom Perignon Blanc Vintage	\$ 450.000
Errázuriz Don Maximiano, Aconcagua	\$ 140.000
Purple Angel, Valle de Colchagua	\$ 120.000
Viu Manent Incidente, Colchagua	\$ 90.000

CARMENERE

Montes Alpha, Colchagua	\$ 29.000
1865, Single Vineyard, Maule	\$ 28.000
Casa Silva, Gran Terroir, Colchagua	\$ 26.000
Odfjell, Orzada, Maule	\$ 26.000

CABERNET SUAVIGNON

Undurraga TH, Maipo	\$ 29.000
Tabali Pedregoso Gran Reserva, Maipo	\$ 24.000
Lapostolle Gran Selection, Rapel	\$ 22.000

VINOS POR COPA

Sauvignon Blanc	\$ 5.900
Chardonnay	\$ 5.900
Pinot Noir	\$ 5.900
Carmenere	\$ 5.900
Cabernet Sauvignon	\$ 5.900

DESCORCHE

Vino	\$ 15.000
Destilados	\$ 30.000