



ESTACIÓN

LA SERENA

CARTA

Restaurant



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



PARA COMENZAR

CAMARÓN A LA VISTA \$14.900

CAMARONES AL PIL PIL, CON UN LANGOSTINO, AJO, MERQUÉN.

ARANCINI \$11.900

BOLITAS DE RISOTTO APANADAS CON SALSAS DE LA CASA, RELLENAS CON QUESO.

LOCOS EN SU EMULSIÓN \$25.900

CLÁSICO LOCO MAYO, SALSA VERDE, CROSTINI Y MAYONESA.

CARPACCIO DE RES \$12.900

LAMINAS DE FILETE CON CROSTINI Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA. VINAGRETA AL OLIVA.

SALTADO MEDITERRÁNEO \$17.900

CUBO DE RES Y POLLO SALTEADO CON TOMATE CHERRY AL AJILLO.

DOÑA CHOCHA \$15.900

CHOCHA APANADA A LA INGLESA.

VELERO PARMESANO \$16.900

MACHAS CON QUESO PARMESANO Y MANTEQUILLA.

TARTAR DE RES \$14.900

FILETE DE VACUNO CORTADO A CUCHILLO CON MOSTAZA ANTIGUA, CEBOLLA PERLA, CEBOLLA MORADA, ALCAPARRAS, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS Y YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ.

CARPACCIO DEL PACÍFICO \$15.990

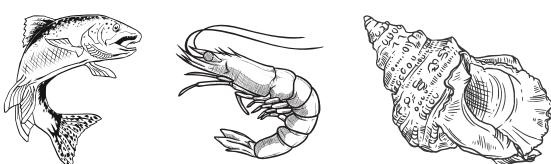
LÁMINAS DE SALMÓN, ALCAPARRA, QUESO PARMESANO, PALTA Y DRESSING.

CARPACCIO DE LOCO \$26.900

LÁMINAS DE LOCO EN SALSA ESTACIÓN CON TIMBAL DE PAPAS MAYO Y BOCADOS DE PULPO.

DESGUSTACIÓN MARISCOS \$32.000

SASHIMI DE SALMON, BROCHETAS DE CAMARONES, CEVICHE, OSTIONES EN CONCHA CON SALSA ACEVICHADO Y ALMEJAS EN SALSA VERDE.



FRÍO Y FRESCOS

TARTAR DE JAIBA \$19.900

CON LOCOS

CLÁSICO TARTAR DE LOCOS CON ENSALADILLA DE JAIBA Y PALTA.

TARTAR DE SALMÓN \$15.900

TARTAR DE SALMÓN CON TIMBAL DE QUINOA MIXTA Y PALTA.

TIRADITOS DE CHOCHA \$16.900

TIRADITO DE CHOCHA EN SALSA ACEVICHADA, LIMONETA Y PAPA HILO.

DUO DEL MAR \$17.900

CEVICHE DE REINETA AL ESTILO PERUANO Y TÁRTARO DE SALMÓN.

ODA AL MAR \$24.900

CEVICHE PARA COMPARTIR DE REINETA, GAMBAS, PULPO, JENGIBRE, TOMATE, CEBOLLÍN Y LECHE DE TIGRE.

BUZO CHIGUALOCO \$15.900

REINETA CON CEBOLLA MORADA, PALTA, CHOCLO, JENGIBRE Y LECHE DE TIGRE.

CEVICHE A LA CHILENA \$15.900

CEVICHE CLÁSICO DE NUESTRA COSTA CON PIMENTÓN Y CEBOLLA MORADA CON TOQUE DE CILANTRO.

ENSALADAS

ATÚN WALDORF \$19.900

ATÚN ALETA AMARILLA, MIX DE LECHUGAS, MANZANA VERDE, QUESO AZUL, TOMATE CHERRY Y PALTA, ACOMPAÑADO DE SALSA NOBU Y NUECES.

VEGETARIANA \$10.900

ENSALADA DE ALCACHOFAS, BERENJENAS, QUINOA, TOMATE FRESCO, ACEITUNAS, LECHUGA Y PALTA.

VARIEDADES CÉSAR \$13.900

BASE DE LECHUGA, TOMATE CHERRY, PARMESANO, CRUTONES Y DRESSING CÉSAR.

ESCOGE TU PROTEINA

POLLO - CAMARONES - SERRANO

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



EMPIEZA POR TU PICOTEO

CABRA Y CHUTNEY \$14.900

QUESO DE CABRA APANADO, ACOMPAÑADO CON CHUTNEY DE PAPAYA

BAR FISH \$17.900

FILETES DE REINETA FRITA ACEVICHADA, MAYONESA DE LOCOS ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

CLUB SÁNDWICH \$12.900

SÁNDWICH PAN MOLDE CON QUESO, JAMÓN, LECHUGA, HUEVO, TOMATE Y TOCINO. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

DE TAPA EN TAPA \$11.900

BRUSQUETA DE CAVIAR DE BERENJENA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO AZUL; CHAMPIÑONES SALTEADOS CON ACEITE DE TRUFA Y QUESO MOZZARELLA; QUESO DE CABRA CON TOMATE.

PAPA FRITA FORMAGGI \$14.900

PAPAS FRITAS CON TOCINO CROCANTE Y SALSA CUATRO QUESOS (CABRA, GOUDA, MOZZARELLA Y CHEDDAR).

QUESADILLA VEGGIE XL \$12.900

TORTILLA RELLENA DE ACEITUNAS, CHAMPIÑONES, PIMENTÓN Y QUESO MOZZARELLA.

MECHADA RED HOT \$13.900

PAPAS RÚSTICAS CON ACEITE DE AJO Y MECHADA PICANTE.

TABLA ESTACIÓN \$38.000

CORTES DE FILETE Y POLLO AL ESTILO PERUANO Y CAMARONES AL AJILLO, ACOMPAÑADO DE TORTILLA DE QUESO, CHAMPIÑONES Y CEBOLLA, CANASTILLO DE PAPAS FRITAS CON DEDOS DE MOZZARELLA FRITO, TERMINANDO CON UN CEVICHE CHILENO

TABLA PICOTEO CHILENO \$25.000

PAPAS FRITAS CON SALSA ESTACIÓN, VACUNO, HUEVO FRITO, CEBOLLA, CHAMPIÓN Y PIMIENTOS ASADOS.

Sugerencias del Chef

SALMÓN TANDO \$18.900

SALMÓN SELLADO AL TANDORI, ACOMPAÑADO DE RISOTTO AL PESTO.

CHUPE DE JAIBA \$14.900

CLÁSICO CHUPE DE JAIBA CON QUESO PARMESANO.

CALDILLO DE CONGRI \$16.900

FILETE DE CONGRI EN FUMET, CON SALTEADO DE CEBOLLA ESTOFADA Y UN TOQUE DE LIASON.

FILETE TRIFOLATTI \$23.900

FILETE DE RES, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE CHAMPIÑONES, CALLAMPAS DESHIDRATADAS, QUESO PARMESANO Y UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFAS.



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



NUESTRO CAMPO

VETADO PERUANO \$17.900

LOMO VETADO ASADO CON TOMATES SALTEADOS, CEBOLLA MORADA, CEBOLLÍN, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y ARROZ.

BORRACHO AL TINTO \$23.800

ASADO DE TIRA AL VINO TINTO CON CREMOSO DE MOTE CON TOQUES DE CHAMPIÑONES Y CEBOLLA DE VERDEO.

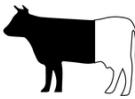
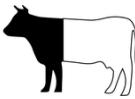
EL AMERICANO

COSTILLAR BABY BACK RIBS CON SALSA BARBACOA Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

PORCIÓN COSTILLAR 250 g \$12.900

PORCIÓN COSTILLAR 500 g \$18.900

PIDE TU CORTE EN EL PUNTO DE COCCIÓN DE TU PREFERENCIA:



5' Inglesia

12' A punto

15' 3/4

20' Cocido

PLATAZOS

VALENCIANO \$16.900

RISOTTO PAELLERO DE CAMARÓN, GAMBAS, CHORITO, PULPO, CHORIZO Y POLLO A LA CÚRCUMA.

PULPO A LA GRILLA \$20.900

PULPO GRILLADO SOBRE VEGETALES SALTEADOS Y PAPAS RÚSTICAS.

SI NO COJEA ES REY \$17.900

PESCADO DEL DÍA FRITO, ACOMPAÑADO DE SALTEADO DE MOTE, PIMENTÓN, CEBOLLA, PALTA, CILANTRO, AJÍ ASADO SOBRE MAYONESA DE LOCOS.

PESTO CARCIOFO \$15.900

TAGLIATELLE AL PESTO CON SALTEADO DE POLLO, ALCACHOFAS, CHAMPIÑÓN, QUESO DE CABRA Y PARMESANO. (CONSULTAR OPCIÓN SIN POLLO).

GNOCHIS DE SETAS \$14.900

GNOCHIS DE PAPAS CON CREMA, CHAMPIÑONES, CALLAMPAS DESHIDRATADAS CON QUESO DE CABRA Y PARMESANO.

NUESTRA COSTA

ROCCA AVOCADO \$25.900

ROLLIZO SELLADO CON CREMA BISQUET DE CAMARONES, ACOMPAÑADO DE SALTEADO DE PALTA, ARROZ Y VEGETALES.

ALETA SCAMPI \$18.900

ATÚN DE ALETA AMARILLA CON SALTEADO DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES FLAMBEADOS, ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA NEGRA DE PALTA Y ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS.

REINETA CHUPIN \$23.900

REINETA SELLADA CON CHUPE DE JAIBA, GRATINADA CON VEGETALES SALTEADOS Y PAPAS RÚSTICAS.

MENÚ DE NIÑOS

SUPREMA DE POLLO \$7.000

APANADA CON PAPAS

FRITAS

SUPREMA DE POLLO \$9.400

APANADA ACOMPAÑADA

TAGLIATELLE AL PESTO

**OPCIÓN: ARROZ, PAPAS FRITAS ,
PURÉ O ENSALADA.**

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT

ÁRMALOA TU GUSTO

PROTEÍNAS

FILETE	\$14.900
SALMÓN	\$14.900
REINETA A LA PLANCHA	\$14.900
REINETA FRITA	\$14.900
LOMO VETADO	\$12.900
POLLO APANADO	\$10.900
ATÚN	\$12.900
PESCADO DEL DÍA	\$16.900
CONSULTAR DISPONIBILIDAD	
ROLLIZO A LA PLANCHA	\$17.900
ROLLIZO FRITO	\$17.900

GUARNICIONES

PURÉ	\$4.100
ARROZ	\$3.900
PAPAS FRITAS	\$4.900
PAPAS RÚSTICAS	\$5.500
ENSALADA DE TEMPORADA	\$4.900
VEGETALES SALTEADOS	\$4.500
ENSALADA CHILENA	\$4.500

SALSAS

SALSA CHAMPIÑÓN	\$4.900
SALSA CAMARÓN	\$5.900

PIZZAS

MARGARITA	\$8.900
POMODORO, MOZZARELLA, ALBAHACA.	
CUATRO FORMAGGI	\$14.200
POMODORO, MOZZARELLA, QUESO AZUL, QUESO DE CABRA Y PARMESANO.	
PEPPERONI	\$10.900
POMODORO, MOZZARELLA Y PEPPERONI.	
PATRICIA	\$14.900
POMODORO, MOZZARELLA, RÚCULA, PROSCIUTTO Y PARMESANO.	
VEGETARIANA	\$11.900
POMODORO, MOZZARELLA, BERENJENAS, CONFITE DE TOMATE CHERRY, CHAMPIÑONES Y CEBOLLÍN.	
PIZZA DI CAPRA	\$13.900
POMODORO, MOZZARELLA, CONFITE DE TOMATE CHERRY, QUESO CABRA Y PESTO.	
BARBACOA	\$10.900
MOZZARELLA, SALSA BARBACOA, TOCINO Y POLLO SALTEADO.	
NAPOLITANA	\$10.900
POMODORO, MOZZARELLA, JAMÓN, ACEITUNAS, TOMATE CHERRY.	
GAMBERETTI	\$14.900
POMODORO, MOZZARELLA, CAMARONES.	
AFFUMICATO	\$13.900
POMODORO, MOZZARELLA, SALMÓN AHUMADO, ALCAPARRAS Y PARMESANO.	
MECHADA PALTA	\$14.900
POMODORO, MOZZARELLA, MECHADA Y PALTA.	
MECHADA TOCINO	\$14.900
POMODORO, MOZZARELLA, MECHADA, TOCINO, CEBOLLA.	



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



BURGERS

ELIGE TU PROTEÍNA: POLLO, HAMBURGUESA TRADICIONAL O VEGETAL.

CLÁSICA \$11.900

HAMBURGUESA 140 g, LECHUGA, TOCINO, CHEEDAR, PEPINILLO Y PAPAS FRITAS.

ESTACIÓN IT \$11.900

HAMBURGUESA 140 g, MAYONESA DE LA CASA, PALTA, TOMATE, QUESO Y PAPAS FRITAS.

MEDITERRÁNEA \$12.900

HAMBURGUESA 140 g, QUESO CABRA, RÚCULA, TOMATE, ACEITUNAS Y PAPAS FRITAS.

LUCO Y CHAMP \$11.900

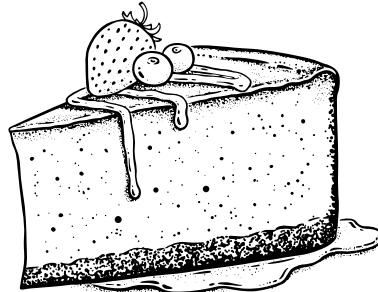
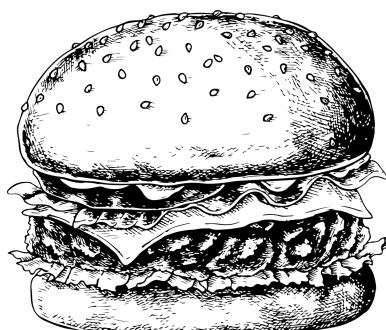
HAMBURGUESA 140 g, QUESO Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

MECHADA AVOCADO \$12.900

MECHADA, PALTA, TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

MECHADA BACON TEXAS \$12.900

MECHADA, CEBOLLA ESTOFADA, TOCINO, SALSA BARBACOA Y QUESO, ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.



POSTRES

PAVLOVA (PAPAYA) \$5.600

PAVLOVA DE PAPAYA Y FRUTOS, CANASTO DE MERENGUE FRANCES CON CURD DE PAPAYA Y REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS.

SUSPIRO LIMEÑO \$5.200

TIRAMISÚ FRUTOS ROJOS \$6.200

CLASICO TIRAMISU CON SALSA DE FRUTOS ROJOS.

CREME BRULÉE \$5.200

BAVAROISE DE PISTACHO \$6.200

BABAROISE DE PISTACHO, SOBRE CROCANTE DE GALLETA DE MANTEQUILLA, CREMA MOKA Y SALSA DE TOFFEE.

PANACOTTA MANJAR \$4.800

PANACOTTA DE MANJAR LUCUMA, SOBRE CRAMBLE DE FRUTOS SECOS Y SALSA DE FRUTOS ROJOS.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$5.600

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CENTRO DE SALSA Y HELADO DE VAINILLA.

PANQUEQUES CELESTINO \$4.800

PANQUEQUES CON MANJAR Y HELADO DE VAINILLA.



ESTACIÓN LA SERENA

CARTA

de Bar



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



BEBIDAS E INFUSIONES

TÉ	\$2.000
INFUSIÓN	\$2.000
CAFÉ SIMPLE	\$2.500
CAFÉ DOBLE	\$2.800
AGUA MINERAL	\$2.000
BEBIDA 350 cc	\$2.000
RED BULL	\$3.000
MONSTER	\$3.000
JUGO DE PULPA	\$3.000
SABORES: CHIRIMOYA, FRUTILLA, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYÁ, PAPAYA).	
JUGO DE FRUTA DEL DÍA	\$3.900



MOCKTAILS SIN ALCOHOL

LOVE	\$4.900
JUGO DE NARANJA, BERRIES Y FRUTILLAS.	
DETOX	\$4.900
JUGO DE NARANJA, ZANAHORIA Y PIÑA.	
VITAMINA VERDE	\$5.900
MENTA FRESCA, MANZANA VERDE, PEPINO Y JUGO LIMÓN.	
TROPICAL LOVE	\$5.600
JUGO DE MARACUYÁ, BERRIES Y FRUTILLAS.	
VIRGIN COLADA/SABORES	\$5.900
JUGO DE PIÑA, CREMA DE COCO Y CREMA.	
PASSION SUNSET	\$6.900
JUGO DE LIMÓN, MANGO, SYRUP DE SANDIA, PALETA FRÍA DE MARACUYÁ Y SALSA DE MARACUYÁ.	
MELY FRESH	\$5.900
JUGO DE PIÑA, MARACUYÁ SYRUP DE MANZANA VERDE.	
VIRGIN BERRIE SUMMER	\$6.900
JUGO DE LIMÓN, JUGO DE BERRIES, SYRUP DE FRAMBUESA, PALETA FRÍA DE BERRIES.	
PINK TONIC PEARS	\$4.900
JUGO DE LIMÓN, JUGO DE FRUTILLAS, ALBAHACA FRESCA, FRUTILLAS FRESCAS, SYRUP DE PERA, SCHWEPPES.	
FRAM SPRITZ	\$5.900
JUGO DE LIMÓN, SYRUP DE MORA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE FRUTILLA, SPRITE ICE.	
VIRGIN BLOODY MARY	\$6.900
JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE NARANJAS, SALSA INGLESA Y GOTAS DE TABASCO.	

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT

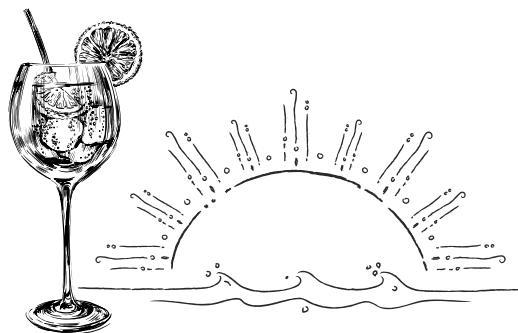


APERITIVOS

PISCO SOUR <i>Capel</i>	\$4.200
PISCO SOUR CATEDRAL	\$7.900
SOUR PERUANO	\$7.200
SOUR PERUANO CATEDRAL	\$13.900
SOUR VARIEDADES	\$4.900
PERA, PAPAYA, COPAO, MARACUYÁ, ARANDANOS, CHIRIMOYA, MANGO, ALBAHACA, MENTA, CANELA, JENGIBRE, MANZANA, MENTA JENGIBRE, ALMENDRA, ZAPALLO, SANDIA, MELON CALAMEÑO.	
AMARETTO SOUR	\$4.900
WHISKY SOUR	\$4.900
VAINA	\$5.200

SPRITZ

RAMAZZOTTI	\$7.800
ROSSATO/VIOLETTO	
APEROL	\$7.800
BOSSA NOVA SPRITZ <i>Tanqueray</i>	\$7.800
ST GERMAIN	\$12.000
CHAMBORD	\$12.000
LIMONCELLO	\$12.000



SCHOPS CERVEZA

CUSQUEÑA LAGER	\$5.000
STELLA ARTOIS	\$5.000
BUDWEISER	\$5.000
CORONA	\$5.000
AUKAN DEL VALLE RUTA 41	\$5.900
NEGRA DEL VALLE RUTA 41	\$5.900
RUBIA DEL VALLE RUTA 41	\$5.900

BOTELLÍN CERVEZA

STELLA ARTOIS	\$4.000
BUDWEISER	\$4.000
CORONA	\$4.000
CORONA SIN ALCOHOL	\$4.000

PARA COMPARTIR

SANGRÍA	\$15.900
VINO TINTO, NARANJAS FRESCAS, FRUTILLA, JUGO DE BERRIE, LAMINAS DE LIMÓN, SYRUP DE CANELA, SYRUP NEUTRO, TRIPLE SEC Y PISCO ALTO ROBLES DEL SUR.	
BORGONÍA	\$13.900
VINO TINTO Y FRUTILLAS FRESCAS.	
MEL V.I.P.	\$15.900
VINO BLANCO, PISCO ALTO ROBLES DEL SUR, MELÓN TUNA, SYRUP DE MELÓN CALAMEÑO, JUGO DE PIÑA.	

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT

RED BULL DRINKS

TROPICAL GIN	\$8.500
GIN DE VERANO	\$8.500
DRAGON GIN	\$8.500

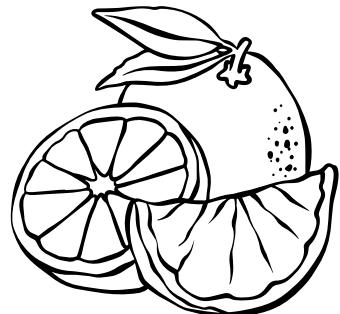
COCTELERÍA CLÁSICA

MOJITO CUBANO	\$6.000
MOJITO URBANO	\$6.900
MOJITO JAGGER	\$7.200
COSMOPOLITAN	\$6.200
NEGRONI	\$7.900
TOM COLLINS	\$7.200
RUSTY NAIL	\$7.800
OLD FASHIONED	\$7.900
RUSO BLANCO	\$6.200
RUSO NEGRO	\$6.200
EXPRESSO MARTINI	\$8.900
CAIPIRINHA	\$5.800
CAIPIROSKA	\$5.800
MARGARITA	\$6.000
MARGARITA JIMADOR	\$6.900
MARGARITA PREMIUM	\$13.000
TEQUILA DON JULIO BLANCO, CONTREAU, LIMÓN, CAVIAR DE CURAÇAO.	
DAIQUIRI	\$6.500
PIÑA COLADA	\$7.500
MANHATTAN	\$7.900
BLOODY MARY	\$7.900

MOSCOW MULE	\$8.900
LONDON MULE	\$8.900
MARTINI DRY	\$7.900

PREGUNTA POR TUS SABORES
EN MOJITO, CAIPIRINHA,
MARGARITA, DAIQUIRI:

PERA, COPAO, CANELA, MANZANA,
ALMENDRAS, ZAPALLO, MANGO,
MARACUYÁ, COCO, FRUTILLA,
FRAMBUESA, SANDIA, MELÓN.



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS

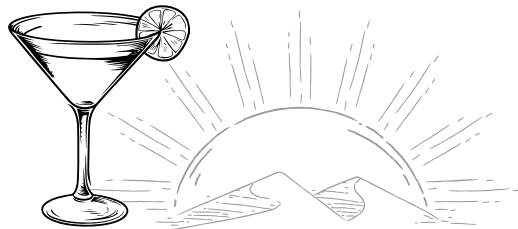
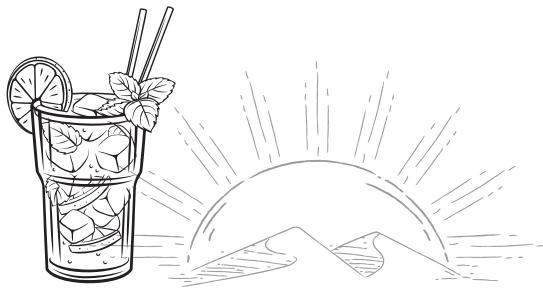


BAR - RESTAURANT



COCTELERÍA

de Autor



CAMINO AL INFIERNO \$8.900

ABSENTA, TEQUILA, RON, VODKA, BLUE CURAZAO, ZUMO DE LIMÓN, SYRUP DE LIMÓN, SPRITE.

DE-MORA SEVILLANA \$7.900

GIN TANQUERAY SEVILLA, SYRUP DE MORA, LIMÓN Y TÓNICA SCHWEPPES PINK.

GARDEN \$7.900

GIN, RAMAZZOTTI VIOLETO, SYRUP DE ROSAS, ZUMO DE LIMÓN Y LIMONADA ROSA.

TROPICAL SUNSET \$7.900

MAL PASO PEDRO JIMENEZ, MENTA FRESCA, SYRUP DE PIÑA, JUGO DE MARACUYÁ Y JUGO DE PIÑA.

BREEZE \$8.900

GIN, JUGO DE LIMÓN, SYRUP NEUTRO, JUGO DE ARANDANOS Y TÓNICA DE POMELO.

ISLA DAMAS \$7.900

GIN, RON MALIBU, JUGO DE LIMÓN, CURACAO, SYRUP NEUTRO, SPRITE.

BLACK PUMPKIN \$7.900

BEEFEATER ORANGE, VODKA BLACK, ZUMO DE LIMÓN, SYRUP DE ZAPALLO/CANELA ROJA Y JUGO DE MARACUYÁ.

BOSSA NUESTRA \$8.900

GIN TANQUERAY BOSSA NOVA, PISCO ALTO DEL CARMEN APPLE, LICOR DE PERA WILLIAMS, JUGO DE LIMÓN, GINGER ALE ZERO(COCTEL SIN AZÚCAR AÑADIDA).

PALOMA DON JULIO \$11.900

TEQUILA DON JULIO BLANCO, JUGO DE LIMÓN, TÓNICA PREMIUM DE POMELO.

FRESA SALVAJE \$8.900

ALTO DEL CARMEN HIGH BERRIES, RAMAZZOTTI VIOLETO, ZUMO DE LIMÓN, PULPA DE FRUTILLA Y ESPUMA DE SOUR.

BLACK OUT \$8.900

ABSOLUT WATERMELON, VODKA BLACK, SYRUP DE ALMENDRAS, JUGO DE LIMÓN, BURBUJA AROMATIZADA.

SHANKY'S COCONUT \$8.900

LICOR DE WHISKY AHUMADO, WHISKY, CREMA DE COCO, JUGO DE PIÑA, SYRUP NEUTRO Y CREMA DE LECHE.

OJOS DE TIGRE \$9.900

GIN TANQUERAY, GIN TANQUERAY ROYALE, SYRUP DE MORA, SYRUP DE PERA, JUGO DE PIÑA, JUGO DE LIMÓN, ESPUMA DE PISCO SOUR.

MARGARITA CHOCOBERRIES \$9.900

TEQUILA OLMECA CHOCOLATE, SYRUP DE MORA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE FRAMBUESAS, CORONADO EN SAL Y MERKEN.

SUNSET VALLEY \$6.900

5to lugar panamericano 2025

ESPUMANTE BRUT, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE POMELO, SYRUP DE ZAPALLO Y CANELA ROJA, PISCO ALTO DEL CARMEN 2D, TÓNICA Y BITTER DE NARANJA.

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



43 FIRE \$ 8.900

JACK FIRE, LICOR 43 CON UNA MACERACIÓN DE LIMONES Y NARANJAS FRESCAS Y SYRUP DE PIÑA.

WILD CHERRY OLD FASHION \$ 7.900

BALLANTINE'S WILD, SYRUP DE ROSAS, JUGO DE LIMÓN, PIÑA, NARANJA, AMARGO DE ANGOSTURA CORONADO EN AZÚCAR RUBIA.

PEAR ROCK \$ 9.900

WHISKY APPLE, ALTO DEL CARMEN APPLE, GIN TANQUERAY BOSSA NOVA, SYRUP DE PERA, JUGO DE PIÑA, JUGO LIMÓN.

CATRINA MULE \$ 13.900

DON JULIO AÑEJO, TEQUILA BLANCO, SYRUP DE ZAPALLO Y CANELA ROJA, JUGO DE NARANJA, JUGO DE ARANDANOS Y GINGER BEER.

LUZ-TELA \$ 7.900

PISCO ALTO VAINILLA COFFE, TEQUILA OLMECA DE CHOCOLATE, KAHLUA, AMARULLA, SYRUP NEUTRO, BITTER DE CACAO.

LEYENDAS \$ 7.900

PISCO ALTO DEL CARMEN ROBLES DEL SUR, LICOR DE MARACUYÁ, JUGO DE LIMÓN, JUGO DE PIÑA, SYRUP DE MANZANA VERDE.

TOFFEE BREAK \$ 7.900

LICOR DE WHISKY AHUMADO, LIMONCELLO, ABSOLUT RASPBERRIES, RONDEL DE CARAMELO CITRICO, BITTER DE CACAO.



SENTENCIA \$ 9.900

ABSOLUT PERA, BUCHANAN'S PIÑA, LICOR DE PERA, SYRUP DE PERA, LIMONCELLO, JUGO DE LIMÓN, LAMINAS DE PEPINO, LAMINAS DE LIMÓN SUTIL.

KIKIWI \$ 9.900

GIN, RON MALIBÚ, SYRUP DE KIWI, KIWI FRESCO, LIMÓN SUTIL, JUGO DE LIMA.

CIERVO DEL VALLE \$ 9.900

ST-GERMAIN, JAGERMEISTER, LIMÓN, SYRUP DE MANZANA VERDE Y JUGO DE MARACUYÁ.

APPLE GINGER FRESH \$ 8.900

WHISKY, BACARDI MANZANA, JUGO LIMÓN Y JENGIBRE, SYRUP MANZANA VERDE Y GINGER ALE.

BERRIE SUMMER \$ 8.900

ALTO DEL CARMEN HIGHT BERRIES, MAL PASO PEDRO JIMENEZ, LIMÓN DE PICA, PULPA FRAMBUESA, SYRUP DE BERRIES, LAMINA DE PEPINO.

PINK ROSE \$ 9.900

RAMAZZOTTI, BEEFEATER PINK, JUGO DE LIMÓN, SYRUP DE ROSAS, HOJAS DE ALBAHACA, FRUTILLAS FRESCAS, LAMINAS DE NARANJA, LIMONADA ROSA Y BURBUJA AROMATIZADA.

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT

UN RESTAURANT
Barrio del Mar



ALTO *del* CARMEN®



PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.000
ALTO DEL CARMEN	\$5.000
ROBLES DEL SUR	
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.500
ALTO DEL CARMEN 2D	\$6.000
ALTO ETIQUETA NEGRA	\$8.000
ALTO ETIQUETA BLANCA	\$8.000
ALTO CUMBRE	\$10.000
ALTO VOLCAN	\$10.000
ALTO DEL CARMEN	\$7.000
BARRICAS DE SELECCIÓN	
ALTO DEL CARMEN	\$5.500
HIGH BERRIE	
ALTO DEL CARMEN APPLE	\$5.500
ALTO DEL CARMEN VAINILLA	\$5.500
MONTE FRAILE	\$9.000
TRASPARENTE/AÑEJO	
HACIENDA LA TORRE 43°	\$9.000
MISTRAL 35°	\$5.000
MISTRAL 40°	\$5.600
MISTRAL NOBEL	\$6.000
MISTRAL NOBEL CRISTALINO	\$6.000
MAL PASO 35°	\$5.000



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



ESPIRITU DE LOS ANDES	\$9.000
HORCON QUEMADO 40°	\$6.500
LOS NICHOS 40°	\$6.000
MAL PASO PEDRO JIMENEZ	\$6.000
SOMERVILLE	\$7.000
MAL PASO ICONO	\$9.000
GOBERNADOR 40°	\$7.500
WAQAR	\$12.000
BOU BARROETA COFRADÍA	\$15.000
GIN	
TANQUERAY	\$7.000
TANQUERAY	\$7.500
SEVILLA/ROYALE/BOSSA NOVA	
BEEFEATER	\$7.000
BEEFEATER PINK/ORANGE	\$7.500
KANTAL (CHILE)	\$6.800
BOMBAY SAPHIRE	\$7.000
TANQUERAY TEN	\$15.000
LONDON N°1	\$12.000
HENDRICK`S	\$10.000

VODKA

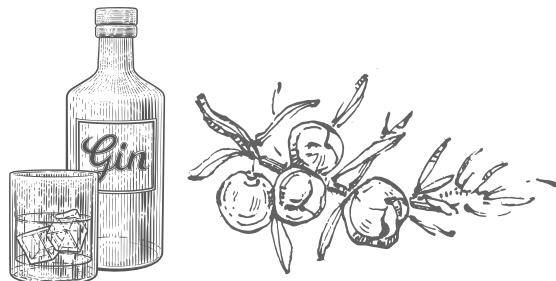
SMIRNOFF 21	\$5.500
ABSOLUT	\$6.500
ABSOLUT SABORES	\$6.800
GREEY GOOSE	\$15.000

SHOT DE TEQUILA

DON JULIO	\$10.000
DON JULIO 70 AÑOS	\$25.000
DON JULIO 1942	\$40.000
JIMADOR	\$5.000
OLMECA CHOCOLATE	\$4.000
SHOT DE LA CASA	\$3.500

WHISKY

JW RED LABEL	\$5.500
JW BLONDE	\$7.000
JW BLACK LABEL	\$10.000
JW DOUBLE BLACK LABEL	\$13.000
JW GOLD LABEL	\$17.000
JW 18 YEARS LABEL	\$18.000



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



JW BLUE LABEL	\$50.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$10.000
CHIVAS 18 AÑOS	\$17.000
BALLANTINE`S FINEST	\$5.000
BALLANTINE WILD	\$5.500
JAMESON	\$8.900
GLENFIDDICH 12	\$15.000
GLENFIDDICH 15	\$20.000
JACK DANIEL`S	\$10.000
Nº7/FIRE/APPLE/HONNEY	
GENTLEMAN JACK	\$18.000
SINGLE BARREL	\$25.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$12.000
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$19.000
BUCHANAN'S PIÑA	\$13.000
RON	
PAMPERO AÑEJO ESPECIAL	\$5.500
PAMPERO ANIVERSARIO	\$9.000
HAVANA CLUB	\$6.000
AÑEJO ESPECIAL	
HAVANA CLUB	\$6.900
AÑEJO RESERVA	
HAVANA CLUB	\$9.500
AÑEJO 7 AÑOS	

HAVANA CLUB \$17.000

SELECCIÓN DE MAESTROS

MATUZALEM 7 \$8.000

ZACAPA 23 \$28.000

ZACAPA XO \$45.000

LICORES

LICOR NACIONAL \$4.000

CAMPARI \$6.500

JAGERMEISTER \$5.900

FERNET BRANCA \$5.900

BAILEYS \$6.500

DISSARONO \$7.000

LIMONCELLO \$7.000

SAMBUCA GALIANO \$12.000

COINTREAU \$9.000

GRAND MARNIER \$12.000

FRANGELICO \$7.000

AMARULLA \$5.500

KAHLUA \$5.500

COGNAC HENNESSY VS \$25.000

DRAMBUIE \$10.000

TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



VINOS

Cabernet Sauvignon

COPA DE VINO CS	\$3.900
COPA DE VINO GR	\$5.500
MEDALLA REAL 375 CC (MAIPO)	\$7.900
MEDALLA REAL 750 CC (MAIPO)	\$14.900
DALBOSCO	\$18.900
GRAN RESERVA (PUNITAQUI)	
ERRÁZURIZ MAX	\$18.900
GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	
CARMEN	\$17.900
GRAN RESERVA (MAIPO)	
TABALI PEDREGOSO	\$17.900
GRAN RESERVA (MAIPO)	
CASTILLO MOLINA	\$17.900
TRIBUTO (MAIPO)	
CASTILLO MOLINA	\$19.900
GRAN RESERVA (RAPEL)	
ERRÁZURIZ GRAN RESERVA CUVEE (ACONCAGUA)	\$19.900
MEDALLA REAL	\$19.900
GRAN RESERVA (MAIPO)	

CASA REAL

\$19.900

RESERVA (MAIPO)

TARAPACA

\$21.900

GRAN RESERVA(MAIPO)

MONTES ALPHA

\$29.900

RESERVA (COLCHAGUA)

Syrah

MEDALLA REAL

\$14.900

RESERVA(LIMARI)

CASA REAL

\$19.900

RESERVA(LIMARI)

TARAPACA

\$21.900

GRAN RESERVA(MAIPO)

ELQUI WINES (ELQUI)

\$24.900

MYSTIQUE (ELQUI)

\$35.000

CASTILLO MOLINA

\$19.900

RESERVA (MAULE)



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



Ensamblajes

ELQUI WINES (ELQUI)	\$15.900
CARMEN	\$17.900
GRAN RESERVA (MAIPO)	
SIDERAL (CACHAPOAL)	\$48.900
TRIPLE C (MAIPO)	\$48.900
LE COQ (LIMARI)	\$28.900
DALBOSCO GRAN RESERVA (PUNITAQUI)	\$18.900
Carmenere	
MEDALLA REAL 750 CC (RAPEL)	\$14.900
ERRÁZURIZ MAX	\$18.900
GRAN RESERVA (ACONCAGUA)	
ARBOLEDA (ACONCAGUA)	\$15.900
TERRUNYO (CACHAPOAL)	\$50.000
DALBOSCO	\$14.900
RESERVA ESPECIAL (PUNITAQUI)	
DALBOSCO	\$18.900
GRAN RESERVA (PUNITAQUI)	
MARQUEZ DE CASA CONCHA (MAIPO)	\$27.000
CARMEN GRAN RESERVA (COLCHAGUA)	\$17.900
TABALI PEDREGOSO (CACHAPOAL)	\$17.900
ELQUI WINE (ELQUI)	\$24.900

CASTILLO MOLINA	\$19.900
GRAN RESERVA (MAULE)	
CASTILLO MOLINA	\$17.900
TRIBUTO (COLCHAGUA)	
MONTES ALPHA	\$29.900
RESERVA (COLCHAGUA)	

Merlot

MEDALLA REAL	\$14.900
RESERVA (COLCHAGUA)	
ERRAZURIZ MAX	\$15.900
RESERVA (MAIPO)	
CASTILLO MOLINA	\$19.900
GRAN RESERVA (RAPEL)	
CASA REAL	\$19.900
RESERVA (PUMANQUE)	
TARAPACA	\$21.900
GRAN RESERVA (MAIPO)	



TABLAS DISPONIBLES
DESDE LAS 19:00 HRS



BAR - RESTAURANT



Malbec

LOS CARDOS (MENDOZA)	\$12.900
DOÑA PAUÑA	\$15.900
RESERVA (MENDOZA)	

Sauvignon Blanc

MEDALLA REAL 375CC (CASABLANCA)	\$7.900
MEDALLA REAL 750CC (CASA BLANCA)	\$14.900
T&H (LIMARI)	\$14.900
LEYDA RESERVA (LEYDA)	\$16.900
CASTILLO MOLINA	\$19.900
GRAN RESERVA (CASABLANCA)	
ERRAZURIZ GRAN RESERVA	\$19.900
CUVEE (ACONCAGUA)	
MEDALLA REAL	\$19.900
GRAN RESERVA (LEYDA)	

Chardonnay

MEDALLA REAL RESERVA(LIMARI)	\$14.900
LEYDA RESERVA (LEYDA)	\$16.900

CARMEN	\$17.900
GRAN RESERVA (LIMARI)	
CASTILLO MOLINA	\$19.900
GRAN RESERVA (CASABLANCA)	
MEDALLA REAL	\$19.900
GRAN RESERVA(LIMARI)	

Pinot Noir

ARBOLEDA (ACONCAGUA)	\$15.900
ELQUI WINE (ELQUI)	\$24.900

Rosé & Moscatel

DALBOSCO ROSE (LIMARI)	\$15.900
SMOOTH BREEZE	\$18.900
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA (LIMARI)	

Espumantes

SENSUS BRUT	\$13.500
UNDURRAGA BRUT	\$14.500
VALDIVIESO BRUT	\$14.500
VIÑA MAR BRUT	\$15.900
RICCADONNA BRUT	\$22.000