

Baco

VINOS POR COPA

Espumante

FERVOR BRUT 14d 4.000
GEMMA ROSÉ 14d 3.000

Champagne

DRAPPIER

BRUT
REIMS (FRANCIA)
7.000 14d

Sauvignon

VILLARD EXPRESION 2016 18d 3.500

Blanc

AMAYNA DE GARCÉS SILVA 2016 18d 4.000

TRAPI 2016 18d 4.500

Sauvignon Gris

COOL COAST DE CASA SILVA 2015 18d 4.000

Chardonnay

CALYPTRA GRAN RESERVA 2013 18d 5.000

CORDILLERA DE MIGUEL TORRES 2013 18d 4.500

CORRALILLO DE MATETIC 2015 18d 3.500

Gewürztraminer

CASONA DE CASA MARÍN 2016 18d 5.500

Rosé

MAQUIS 2016 18d 3.500

Pinot Noir

OUTER LIMITS DE MONTES 2015 18d 7.000

ACONCAGUA COSTA ERRÁZURIZ 2015 18d 5.000

SIGNOS DE ORIGEN EMILIANA 2016 18d 4.500

Cinsault

GRANÍTICO 2016 18d 4.500

País

PISADOR DE LA MISIÓN 2016 18d 4.500

Merlot

TEILLERY 2010 18d 3.500

Syrah

MAREA DE LUIS FELIPE EDWARDS 2012 18d 5.500

CARABANTES DE VON SIEBENTHAL 2013 18d 5.000

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION 2012 18d 4.500

Carignan

GILLMORE VIGNO 2011 18d 4.500

Cabernet Franc

VETAS BLANCAS DE TABALÍ 2014 18d 4.500

Malbec

POLKURA 2014 18d 4.500

Carménère

PRIMUS DE VERAMONTE 2015 18d 5.000

MICAS DE TABALÍ 2014 18d 4.500

GREY DE VENTISQUERO 2014 18d 4.000

Cabernet

DE "JOSÉ" 2015 18d 7.000

Sauvignon

KOYLE ROYAL 2014 18d 5.000

ESPINO DE WILLIAM FÈVRE 2012 18d 4.500

Petit Verdot

G + S DE GARCÍA SCHWADERER 2014 18d 4.000

Ensamblaje

MILLA CALA DE VIK 2012 18d 6.500

COYAM DE EMILIANA 2011 18d 5.000

ALUVIÓN DE LAGAR DE BENZANA 2013 18d 4.000

Una
Copa **Baco** 3.500
"Por Favor"

Bacoteos

SALMÓN AL ENELDO	7.000
TÁRTARO DE SALMÓN AL JENGIBRE	9.000
GOUJONETTES DE PESCADO APANADO Y SU SALSA	7.000
MACHAS “MEUNIÈRE”	12.000
LOCOS AL NATURAL	12.000
PULPO A LA PLANCHA	10.000

OSTRAS	15 UNIDADES	12.000
CALIBRE	30 UNIDADES	22.000
“VICTORIA”	50 UNIDADES	32.000

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	15.000
TERRINE DE FOIE GRAS “MI-CUIT”	7.000
TOSTADAS DE FOIE GRAS “MI-CUIT”	8.000
TOSTADAS DE QUESO CABRA	8.000

Tablas

ROSBIF CON MOSTAZA Y BÉARNAISE	10.000
CANARD MAGRET, FOIE GRAS Y CONFIT	13.000
QUESOS NUESTRA SELECCIÓN DE 4 QUESOS	13.000
MIXTA SAUCISSON, JAMBON Y SELECCIÓN DE 3 QUESOS	14.000

Fantasías

FOIE GRAS “POÊLÉ”	13.000
HUEVO MEURETTE CON SALSA DE VINO Y TOCINO	8.000
MÉDULA DE RES CUATRO UNIDADES	7.000
CHUPE DE LOCOS	12.000
COGOTE DE MERLUZA AL AJILLO	7.000
BACOTILLAS CUATRO “FEUILLETÉS” DE CHAMPIÑÓN	8.000
QUICHE LORRAINE CON TOCINO Y EMMENTAL	7.000
QUICHE ESPINACA CON EMMENTAL	7.000

Cremas y Sopas

SOPA DE CEBOLLA	6.000
CREMA DE LENTEJAS CON FOIE GRAS	6.000
SOPA DE PESCADO CON BISQUE DE LANGOSTINOS	6.000
CREMA DE LOCOS CON CRUTONES	8.000

Ensaladas

“CON SU DRESSING”

QUINOA	CON “KALE”, TOMATE, PALTA, PEPINO	7.000
SALMÓN	CON SALMÓN POCHADO Y MARINADO	8.000
QUESOS	CON NUESTRA SELECCIÓN DE 4 QUESOS Y NUECES	8.000
CHÈVRE “CHAUD”	CON TOMATES DESHIDRATADOS Y SEMILLAS	8.000
CANARD	CON CONFIT DE CANARD, MAGRET Y FOIE GRAS	9.000

Pastas

LAS 33 RAVIOLES	CON QUESO DE CABRA, PEREJIL Y AJO	10.000
ÑOQUIS	SALSA CUATRO QUESOS Y NUECES	9.000
LASAÑA DEL HUERTO	CON ZAPALLO ITALIANO, CHAMPIÑONES, BERENJENA, ESPINACA, TOMATE, PIMIENTOS Y PESTO	9.000

Del Mar

“SEGÚN LA PESCA”

CREOLE DEL MAR	CON ARROZ	12.000
MERLUZA A LA VASCA	CON PIPERRADA Y ARROZ	11.000
REINETA “MEUNIÈRE”	CON PIPERRADA Y PURÉ	12.000
CORVINA	CON SÉMOLA	14.000
SALMÓN SELLADO	CON GRATÍN DE ZAPALLO Y TOMATES PROVENZAL	13.000

Con lechuga
Sin Salsa

10.000

11.000

13.000

12.000

Carnes

STEAK “TARTAR”	FILETE DE RES “CRUDO” CON HUEVO, ENSALADA VERDE Y PAPAS FRITAS	9.000
MAGRET DE CANARD	CON QUINOTO DE CHAMPIÑONES	12.000
CONFIT DE CANARD	CON PAPAS Y CHAMPIÑONES	11.000
CASSOULET	CONFIT DE CANARD, SAUCISSE Y ALUBIAS	11.000
PLATEADA DE CERDO	CON ZANAHORIAS Y PURÉ BACO	9.000
BOEUF BOURGUIGNON	SOBRE PAPAS CONFITADAS	9.000
STROGONOFF	CON CHAMPIÑONES Y ARROZ	10.000
MEDALLÓN DE FILETE	CON SALSA BÉARNAISE Y “PONT NEUF”	14.000
MEDALLÓN DE FILETE	AL NATURAL, SOLO LECHUGA	12.000

ÚNICOS PUNTOS DE COCCIÓN

1/4 SELLADO BLEU / RARE 12 MIN	PUNTO BACO SUGERIDO 16 MIN	1/2 JUGOSO SAIGNANT / MEDIUM 20 MIN
--------------------------------------	----------------------------------	---

MÁS DE ACOMPAÑAMIENTOS	4.000
MIX LECHUGA VERDE	3.000

Baco

VINOS POR BOTELLA

Champagne

CRISTAL	DE LOUIS ROEDERER 2009	REIMS (FRANCIA)	200.000
KRUG	GRANDE CUVÉE	REIMS (FRANCIA)	190.000
DOM PERIGNON	BRUT 2003 - 2004	EPINAY (FRANCIA)	160.000
RUINART	BRUT	REIMS (FRANCIA)	65.000
VEUVE CLICQUOT	BRUT	REIMS (FRANCIA)	59.000
POL ROGER	RÉSERVE	EPERNAY (FRANCIA)	53.000
TAITTINGER	BRUT	REIMS (FRANCIA)	53.000
LAURENT - PERRIER	BRUT TOURS SUR MARNE (FRANCIA)	53.000	
POMMERY	BRUT ROYAL	REIMS (FRANCIA)	49.000
PIPER HEIDSIECK	BRUT	REIMS (FRANCIA)	45.000
DRAPPIER	CARTE D'OR BRUT	REIMS (FRANCIA)	42.000

Champagne Rosé

KRUG	ROSÉ	REIMS (FRANCIA)	280.000
RUINART	ROSÉ BRUT	REIMS (FRANCIA)	76.000
VEUVE CLICQUOT	ROSÉ BRUT	REIMS (FRANCIA)	63.000

Espumante

AZUR	BRUT " MAGNUM " 1500ML	LIMARÍ	44.000
AZUR	BRUT	LIMARÍ	22.000
BARON B	BRUT	LUJÁN DE CUYO (ARG.)	29.000
FERVOR	BRUT	COLCHAGUA	22.000
CONO SUR	BRUT	Bío Bío	13.000

Espumante Rosé

SALENTEIN	BRUT ROSÉ	UCO (ARG.)	18.000
GEMMA	ROSÉ	LIMARÍ	16.000

SE PUEDE ADQUIRIR NUESTRA SELECCIÓN DE
VINOS EN " BOUTIQUE BACO "

Sauvignon Blanc

CIPRESES	DE CASA MARÍN 2017	SAN ANTONIO	22.000
20 BARRELS	DE CONO SUR 2016	CASABLANCA	21.000
OUTER LIMITS	DE MONTES 2016	ACONCAGUA	21.000
ACONCAGUA COSTA	ERRÁZURIZ 2016	ACONCAGUA	20.000
TRAPI	2016	PATAGONIA	18.000
COOL COAST	DE CASA SILVA 2016	COLCHAGUA	17.000
AMAYNA	DE GARCÉS SILVA 2016	LEYDA	16.000
KOYLE	COSTA 2016	COLCHAGUA	15.000
VILLARD	EXPRESIÓ NN 2016	CASABLANCA	15.000
MARINA	DE GARCÍA SCHWADERER 2016	CASABLANCA	15.000
MONTES	SPRING HARVEST 2017	LEYDA	14.000

Sauvignon Gris

ESTERO	DE CASA MARÍN 2016	SAN ANTONIO	22.000
COOL COAST	DE CASA SILVA 2015	COLCHAGUA	17.000

Gewürztraminer

CASONA	DE CASA MARÍN 2016	SAN ANTONIO	22.000
CORRALILLO	DE MATETIC 2016	SAN ANTONIO	17.000
TRISQUEL	DE ARESTI 2016	CURICÓ	15.000

Riesling

MIRAMAR	DE CASA MARÍN 2016	SAN ANTONIO	22.000
BLOCK 23	DE CONO SUR 2016	BÍO BÍO	15.000
T. H.	DE UNDURRAGA 2012	SAN ANTONIO	17.000

Viognier

RIOMISTICO	DE VON SIEBENTHAL 2014	ACONCAGUA	28.000
-------------------	------------------------	-----------	---------------

Chardonnay

LAS PIZARRAS	DE ERRÁZURIZ 2015	ACONCAGUA	39.000
QUEBRADA SECA	DE MARTINO 2014	LIMARÍ	22.000
CUVÉE ALEXANDRE	DE LAPOSTOLLE 2013	CASABLANCA	22.000
CALYPTRA	GRAN RESERVA 2013	CACHAPOAL	21.000
20 BARRELS	DE CONO SUR 2014	CASABLANCA	21.000
ACONCAGUA COSTA	DE ERRÁZURIZ 2015	ACONCAGUA	20.000
TALINAY	DE TABALÍ 2015	LIMARÍ	20.000
AMAYNA	DE GARCÉS SILVA 2014	SAN ANTONIO	19.000
EQ	DE MATETIC 2014	SAN ANTONIO	18.000
CORDILLERA	DE MIGUEL TORRES 2013	LIMARÍ	18.000
ESPINO	GRAN CUVÉE DE WILLIAM FÈVRE 2015	MAIPO	18.000
QUINTAY	GRAN RESERVA 2014	CASABLANCA	15.000
VILLARD	EXPRESIÓN 2016	CASABLANCA	14.000
CORRALILLO	DE MATETIC 2015	SAN ANTONIO	14.000

Rosé

JOFRÉ 2015	CURICÓ	15.000
DON CANDE DE KOYLE 2015	COELEMU	15.000
CHERUB DE MONTES 2016	COLCHAGUA	15.000
GALLARDÍA DE MARTINO 2016	ITATA	14.000
MAQUIS 2016	COLCHAGUA	13.000

Pinot Noir

LAS PIZARRAS DE ERRÁZURIZ 2014	ACONCAGUA	70.000
PUCALÁN DE CLOS DES FOUS 2014	ACONCAGUA	30.000
OUTER LIMITS DE MONTES 2015	ACONCAGUA	28.000
AMAYNA DE GARCÉS SILVA 2013	SAN ANTONIO	23.000
TALINAY DE TABALÍ 2014	LIMARÍ	22.000
LITORAL DE CASA MARÍN 2013	SAN ANTONIO	22.000
SAN JULIAN DE MAYCAS 2012	LIMARÍ	22.000
VILLARD GRAND VIN 2015	CASABLANCA	21.000
CALYPTRA GRAN RESERVA 2013	CACHAPOAL	21.000
20 BARRELS DE CONO SUR 2014	CASABLANCA	21.000
ACONCAGUA COSTA DE ERRÁZURIZ 2015	ACONCAGUA	20.000
RITUAL DE VERAMONTE 2015	CASABLANCA	19.000
SOFÍA DE G + S 2014	CASABLANCA	19.000
SIGNOS DE ORIGEN DE EMILIANA 2016	CASABLANCA	19.000
CORRALILLO DE MATETIC 2015	SAN ANTONIO	18.000
JOVEM DE MIRAS 2015	PATAGONIA ARGENTINA	16.000

Cinsault

IMAGINADOR DE PEDRO PARRA 2015	ITATA	19.000
GRANÍTICO A LOS VIÑATEROS BRAVOS 2016	ITATA	18.000
LOS SOSPECHOSOS 2016	ITATA	16.000

Merlot

FLORESTA DE SANTA RITA 2012	COLCHAGUA	31.000
CUVÉE ALEXANDRE DE LAPOSTOLLE 2013	COLCHAGUA	22.000
CASA REAL DE SANTA RITA 2014	MAIPO	18.000
TRISQUEL DE ARESTI 2015	CURICÓ	17.000
CHAMÁN DE SANTA CRUZ 2015	COLCHAGUA	15.000
CONO SUR SINGLE VINEYARD 2014	COLCHAGUA	15.000
TORO DE PIEDRA DE REQUINGUA 2015	CURICÓ	15.000
ALTUM DE TERRAMATER 2014	MAIPO	16.000
TEILLERY RESERVA 2010	MAIPO	14.000

SERVICIO DESCORCHE POR BOTELLA \$5.000
SERVICIO DEGUSTACIÓN POR COMENSAL

Syrah

GRAVAS	DE CONCHA Y TORO 2010	MAIPO	54.000
PAYEN	DE TABALÍ 2011	LIMARÍ	49.000
LA CUMBRE	DE ERRÁZURIZ 2013 - 2014	ACONCAGUA	48.000
TANAGRA	DE VILLARD 2014	CASABLANCA	39.000
EQ	DE MATETIC 2012	SAN ANTONIO	29.000
AMAYNA	DE GARCÉS SILVA 2013	SAN ANTONIO	22.000
ACONCAGUA COSTA	DE ERRÁZURIZ 2012	ACONCAGUA	22.000
MAREA	DE LUIS FELIPE EDWARDS 2012	LEYDA	22.000
CUVÉE ALEXANDRE	DE LAPOSTOLLE 2012	COLCHAGUA	22.000
CARABANTES	DE VON SIEBENTHAL 2013	ACONCAGUA	20.000
COOL COAST	DE CASA SILVA 2012	COLCHAGUA	20.000
PÉREZ CRUZ	LIMITED EDITION 2012	MAIPO	19.000
KALFU SUMPAL	DE VENTISQUERO 2014	LEYDA	18.000
SIGNOS DE ORIGEN	EMILIANA 2013 - 2014	CASABLANCA	18.000
VILLARD	EXPRESIÓN 2015	CASABLANCA	14.000

Carignan

DUEÑO DE LA LUNA	DE MELI 2015	MAULE	23.000
ORZADA	DE ODFJELL 2015	MAULE	19.000
GILLMORE	VIGNO 2011	MAULE	18.000
CORDILLERA	DE MIGUEL TORRES 2013	MAULE	17.000
OVEJA NEGRA	SINGLE VINEYARD 2013	MAULE	16.000

Cabernet Franc

NUMINA	DE SALENTEIN 2013	UCO (ARG.)	29.000
PÉREZ CRUZ	LIMITED EDITION 2014	MAIPO	19.000
VETAS BLANCAS	DE TABALÍ 2014	LIMARÍ	19.000
GILLMORE	DE HACEDOR DE MUNDOS 2012	MAULE	18.000

Malbec

EOLO	DE TRIVENTO 2009	LUJÁN DE CUYO (ARG.)	58.000
PRIVADA	DE NORTON 2012	LUJÁN DE CUYO (ARG.)	23.000
CUVELIER	LOS ANDES 2013	TUNUYÁN (ARG.)	22.000
KOYLE	ROYALE 2011	COLCHAGUA	19.000
POLKURA	2014	COLCHAGUA	19.000
J. BOUCHON	BLOCK SERIES 2013	MAULE	15.000
NORTON	D. O. C. 2013	LUJÁN DE CUYO (ARG.)	13.000

Carménère

CARMÍN DE PEUMO	DE CONCHA Y TORO	2010	PEUMO	89.000
HERENCIA	DE SANTA CAROLINA	2010	PEUMO	69.000
PRESUMIDO	DE CASA BAUZÁ	2015	MAIPO	22.000
ALTO DE PIEDRAS	DE MARTINO	2014	MAIPO	21.000
PRIMUS	DE VERAMONTE	2015	COLCHAGUA	20.000
MICAS	DE TABALÍ	2014	CACHAPOAL	19.000
CARMEN	WINEMAKER'S BLACK	2013	COLCHAGUA	19.000
ESPINO	GRAN CUVÉE DE WILLIAM FÈVRE	2012	MAIPO	18.000
SIGNO DE ORIGEN	DE EMILIANA	2013	COLCHAGUA	18.000
CORDILLERA	DE MIGUEL TORRES	2013	CACHAPOAL	18.000
CORRALILLO	DE MATETIC	2015	COLCHAGUA	18.000
CASA SILVA	GRAND TERROIR	2015	COLCHAGUA	17.000
T.H.	DE UNDURRAGA	2015	CACHAPOAL	17.000
VON SIEBENTHAL	GRAN RESERVA	2014	ACONCAGUA	16.000
GREY	DE VENTISQUERO	2014	MAIPO	16.000
TEILLERY	ORGÁNICO	2015	MAIPO	13.000

Cabernet Sauvignon

GANDOLINI	LAS 3 MARIAS	2011	MAIPO	80.000
DON MELCHOR	DE CONCHA Y TORO	2014	MAIPO	77.000
SILENCIO	DE CONO SUR	2011	MAIPO	69.000
ZAHIR	DE CALYPTRA	2009	CACHAPOAL	55.000
CABO DE HORNO	DE SAN PEDRO	2014	LONTUÉ	44.000
DE “JOSÉ ”		2015	MAIPO	28.000
CUVÉE ALEXANDRE	DE LAPOSTOLLE	2013	COLCHAGUA	22.000
CALYPTRA	GRAN RESERVA	2013	CACHAPOAL	22.000
TEILLERY	GRAN RESERVA	2015	MAIPO	20.000
PRIMUS	DE VERAMONTE	2014	MAIPO	20.000
KOYLE	ROYALE	2014	COLCHAGUA	19.000
SIGNOS DE ORIGEN	DE EMILIANA	2015	MAIPO	18.000
LUIGI BOSCA		2014	MENDOZA	18.000
CORRALILLO	DE MATETIC	2014	MAIPO	18.000
CORDILLERA	DE MIGUEL TORRES	2012	MAIPO	18.000
ESPINO	GRAN CUVÉE DE WILLIAM FÈVRE	2012	MAIPO	18.000
COTA 500	DE ANDES PLATEAU	2015	MAIPO	17.000
SUMMIT	DE BODEGA VOLCANES	2013	RAPEL	16.000
3 MONOS		2013	MAIPO	15.000
PÉREZ CRUZ	RESERVA	2014	MAIPO	14.000

Ensamblaje

ALMAVIVA	2008	MAIPO	150.000
ALMAVIVA	2013	MAIPO	110.000
EL PRINCIPAL	2014	MAIPO	86.000
ALTAÏR	2007 - 2010	CACHAPOAL	80.000
GÊ DE EMILIANA	2013	COLCHAGUA	45.000
MONTELIG DE VON SIEBENTHAL	2010	ACONCAGUA	41.000
QUELEN DE PÉREZ CRUZ	2011	MAIPO	39.000
EPU DE ALMAVIVA	2014	MAIPO	36.000
AZUL DE PEÑALOLÉN	2011	MAIPO	34.000
GREZ DE TIPAUME	2015	CACHAPOAL	29.000
CERRO BASALTO DE KOYLE	2014	COLCHAGUA	29.000
MILLA CALA DE VIK	2012	CACHAPOAL	26.000
SIDERAL DE ALTAÏR	2014	CACHAPOAL	25.000
5TA GENERACIÓN DE CASA SILVA	2008	COLCHAGUA	23.000
GRUS DE ALCOHUAZ	2015	ELQUI	22.000
700 DE ANDES PLATEAU	2014	MAIPO	22.000
COYAM DE EMILIANA	2011	COLCHAGUA	20.000
ACRÓBATA N°3		RAPEL	19.000
ENCIERRA	2013	COLCHAGUA	19.000
PRIVATE DE VALLE SECRETO	2011	CACHAPOAL	18.000
ALUVIÓN DE LAGAR DE BEZANA	2013	CACHAPOAL	17.000

Otros Emsamblajes

SABÁTICO	CARIÑERA Y GARNACHA	2014	MAULE	18.000
ERASMO	ALICANTE Y MOURVEDRE	2013	MAULE	17.000

Garnacha

AINA	2015	MAULE	15.000
-------------	------	-------	---------------

Bonarda

COLONIA LAS LIEBRES	2012	UGARTECHE (ARG.)	22.000
----------------------------	------	------------------	---------------

Tempranillo

KOYLE ROYALE	2012	COLCHAGUA	19.000
---------------------	------	-----------	---------------

País

PISADOR DE LA MISIÓN	2016	MAULE	19.000
-----------------------------	------	-------	---------------

Zinfandel

MILLAMÁN DE TERRAMATER	2014	MAIPO	13.000
-------------------------------	------	-------	---------------

Mourvèdre

G + S DE GARCÍA SCHWADERER	2014	ITATA	18.000
-----------------------------------	------	-------	---------------

Petit Verdot

G + S DE GARCÍA SCHWADERER	2014	ITATA	17.000
-----------------------------------	------	-------	---------------

Late Harvest

ERASMO	2012	MAULE	22.000
MORANDÉ	2013	CASABLANCA	19.000
EL NOBLE	DE VILLARD 2011	CASABLANCA	19.000

Oporto

RAMOS PINTO	TAWNY 10	VILLA NOVA (PORTUGAL)	37.000
FERREIRA	TAWNY 10	VILLA NOVA (PORTUGAL)	32.000
DOW'S	L.B.V. 2009	VILLA NOVA (PORTUGAL)	28.000
TAYLOR'S	L.B.V. 2012	VILLA NOVA (PORTUGAL)	23.000
CROFT	FINE RUBY	VILLA NOVA (PORTUGAL)	16.000

Cognac

Armagnac

Calvados

COURVOISIER X.O.	FRANCIA	4cl	8.500
LAPOSTOLLE X.O.	FRANCIA	4cl	6.500
LAUBADE V.S.O.P.	FRANCIA	4cl	5.000
MASSENEZ	FRANCIA	4cl	5.000

WHISKY

SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

THE MACALLAN	SIENNA	SPEYSIDE	7cl	15.000
THE GLENLIVET	18 AÑOS	SPEYSIDE	7cl	14.000
GLENFARCLAS	105	SPEYSIDE	7cl	11.000
THE MACALLAN	AMBER	SPEYSIDE	7cl	10.000
GLENMORANGIE	10 AÑOS	HIGHLAND	7cl	9.000
THE GLENROTHES		SPEYSIDE	7cl	8.000
THE MACALLAN	12 AÑOS	SPEYSIDE	7cl	8.000

SCOTCH ISLAY SINGLE MALT

LAPHROAIG	QUATER CASK	ISLAY	7cl	10.000
ARBEG	TEN	ISLAY	7cl	10.000

SCOTCH BLEND

THE PEAT MONSTER		ISLAY /MULL	7cl	9.500
CHIVAS REGAL	12 AÑOS	SPEYSIDE	7cl	8.000
J. WALKER	BLACK LABEL 12 AÑOS	HIGHLAND	7cl	7.500
OLD PARR	12 AÑOS	LOW LAND	7cl	7.000
J & B	RARE	LOW LAND	7cl	6.000

IRISH

JAMESON		CORK	7cl	6.500
---------	--	------	-----	-------

BOURBON (U.S.A)

MAKER'S MARK		KENTUCKY	7cl	8.000
WILD TURKEY		KENTUCKY	7cl	6.500

COCTELERIA

VALOR INCLUYE
COCKTAIL O COMBINADOS

<i>Pisco</i>		9 CL
WAQUAR	Limarí	8.000
KAPPA	Elqui	8.000
ARMIDITA	Ica (Perú)	7.500
MULET	San Félix	6.500
HORCÓN QUEMADO	San Félix	6.500
CUATRO GALLOS	Ica (Perú)	6.000

<i>Vodka</i>		Shot
	9 CL	4 CL
ELYX	Suecia	7.500 3.500
CÎROC	Francia	7.500 3.500
BELVEDERE	Polonia	7.500 3.500
ZUBROWKA	Polonia	7.500 3.500
GREY GOOSE	Francia	7.000 3.000
CAMPARI SPRITZ		6.000
KIR O KIR ROYAL		5.000
LE GRAND FIZ		St. Germain / Vodka 5.000

<i>Licores</i>		7 CL
GLAYVA		5.500
LUXARDO		4.500
GRAND MARNIER		5.500
COINTREAU		5.500
SAINT GERMAIN		5.000
ARAUCANO		4.000
BENEDICTINE		5.000

<i>Gin</i>		9 CL
THE BOTANIST	Inglaterra	9.500
FIFTY POUNDS	Inglaterra	8.500
P. APOSTOLES	Argentina	7.500
MARE	Cataluña	8.000
BOMBAY	Inglaterra	6.000

<i>Tequila</i>		4 CL
DON JULIO	Blanco	6.000
ROCADO	Reposado	5.000
SIERRA	Blanco	5.000

<i>Ron</i>		9 CL
ANIVERSARIO		7.500
BACARDI 8 AÑOS		7.000
BACARDI Carta Blanca		6.000
MOUNT GAY EXTRA OLD		6.000

MARTINI	9 CL	4.000
CAMPARI	9 CL	5.000
PASTIS	3 CL	4.000

<i>Cremas</i>		7 CL
BAILEYS		4.500
KAHLÚA		4.500
AMARULA		4.000

CERVEZAS

<i>Rubia Lager</i>	HEINEKEN	CHILE	33 CL	4.000
	STELLA ARTOIS	CHILE	33 CL	4.000
<i>Ambar Lager</i>	A. K. DAMM	ESPAÑA	33 CL	4.000
	SHÖFFERHOFER	ALEMANIA	33 CL	4.500
<i>No Filtrada Ale</i>	SCHLAPPE · SEPPEL	ALEMANIA	50 CL	5.500
	LEFFE BLONDE	BÉLGICA	33 CL	4.500
<i>Rubia Ale</i>	INEDIT ESTRELLA DAMM	ESPAÑA	33 CL	4.000
	AUSTRAL CALAFATE	CHILE	33 CL	4.500
<i>Ambar Ale</i>	GUAYACÁN PALE ALE	CHILE	33 CL	4.500
	PEUMO AMBER ALE	CHILE	50 CL	4.500
<i>Negra Ale</i>	AUSTRAL YAGÁN	CHILE	33 CL	4.500
	CLAUSTHALER	ALEMANIA	33 CL	4.500
<i>Sin Alcohol</i>	CLAUSTHALER	ALEMANIA	33 CL	4.500

Quesos

BRILLAT - SAVARIN	VACA	(FRANCIA)	45 GR	5.000
COMTÉ	VACA	(FRANCIA)	45 GR	4.000
ROQUEFORT	OVEJA	(FRANCIA)	45 GR	4.000
PYRÉNÉES BREBIS	OVEJA	(FRANCIA)	45 GR	4.000
CREMOSO DE CALLAQUI	CABRA	(CHILE)	45 GR	3.500

NUESTRA SELECCIÓN DE 4 CORTES 13.000

Con Una Copa de ...

Late Harvest	ERASMO	2012	MAULE	6d	3.500
Oporto	TAYLOR'S L B V	2012	PORTUGAL	6d	3.500

Postres

Crème Glacée	CRÈME BRÛLÉE	4.000
100% NATURALES	ISLA FLOTANTE	4.000
LIMÓN DE PICA	LECHE ASADA	3.500
FRUTOS ROJOS	FONDANT AU CHOCOLAT	4.500
CHOCOLATE	MOUSSE AU CHOCOLAT	3.500
CAFÉ	TARTE TATIN	4.500
CREMA GLASEADA	MILHOJAS FRANCÉS	4.000
HARINA TOSTADA	CAFÉ LIÉGEOIS	4.000
\$ 4.000	SABAYON	4.000
	FRUTILLA MELBA	4.000

Cafetería

RISTRETTO	20 ML	CORTADO	50 ML	TÉ	INFUSIÓN
ESPRESSO	35 ML	DOBLE	70 ML	Verde	Salvia, Menta, Limón
LUNGO	50 ML	CAPUCCINO	150 ML	Jazmín	Manzanilla, Jengibre
AMERICANO	150 ML			Negro	Hierba Buena
2.000		2.500		3.000	3.000

Aguas y Jugos

AGUAS	PORVENIR, PERRIER, GLENLIVET	33 CL	2.500
LIMONADA	MENTA, JENGIBRE, PEPINO	33 CL	3.000
FEVER TREE	TÓNICA, GINGER ALE O BEER	20 CL	2.500
JUGOS NATURALES	NARANJA, FRUTA DEL DÍA	33 CL	3.500
AMA	MANZANA, MANZANA CON CIRUELA	33 CL	2.500
JUGO ORGANICO			