



SOURS Y SPRITZ

CERVEZAS

COCTELERÍA DE AUTOR

GIN DE AUTOR

COCTELES SIN ALCOHOL

CAFETERÍA

DESTILADOS

LICORES

VINOS

EL BAR DE LA YEGUA LOCA

SOURS Y SPRITZ

Todos nuestros sour son elaborados con pisco de 35 y 40°, limón sutil natural y macerados artesanales de elaboración propia.

TRILOGÍA DE SOUR



TRILOGÍA DE SOUR

\$11.900

Disfruta y elige a tu gusto, tus 3 sours imperdibles de La Yegua Loca.

(sour, calafate sour, flor de saúco, huesillo sour y carmenere sour, potro sour)

PISCO SOUR TRADICIONAL

\$5.900

Clásico nacional, con limón sutil y syrup de la casa.

PISCO SOUR CATEDRAL

\$9.900

Clásico nacional, con limón sutil y syrup de la casa.

PISCO SOUR PREMIUM

\$7.900

Para quienes les encanta degustar de los piscos, contamos con algunas opciones premium, como:

Horcón Quemado - Bauza Aniversario - Mistral Nobel.

CALAFATE SOUR

\$6.700

Base de pisco, limón sutil, con salsa de calafate natural, elaborada con receta de la nona.

CALAFATE SOUR CATEDRAL

\$10.900

Base de pisco, limón sutil, con salsa de calafate natural, elaborada con receta de la nona.

HIGO SOUR

\$6.200

Pisco macerado con higos, mezclado con la frescura de limón sutil y syrup artesanal.

FLOR DE SAÚCO SOUR

\$6.200

Base de pisco, limón sutil y licor de flor saúco.

SPARKLING SOUR DE RUIBARBO

\$6.200

Base de sour, con ruibarbo y espumoso.

HUESILLO SOUR

\$5.900

Mezcla perfecta de sabores chilenos.

POTRO SOUR

\$6.200

Un imperdible de la Yegua, pisco macerado en mate, con toques de frutos rojos.



HUESILLO SOUR

EL MÁS GALLO

\$5.500

Para los más audaces; un pisco macerado en ají de colores.

CARMENERE SOUR

\$5.500

Para los que gustan del vino, una base de reducción de carmenere, limón sutil y un toque de nuestro syrup de la casa.

LA YEGUA PICANTE

\$5.900

Pisco macerado en merquén, limón sutil y syrup.

VAINA LOCA

\$5.500

Un clásico, con toques de manjar y malta.

APEROL, RAMAZZOTTI, FLOR DE SAÚCO O LICOR DE CALAFATE

\$7.900

Elige tu favorito, acompañado de espumante brut y terminado con soda.





CERVEZA LA YEGUA LOCA

CERVEZA — **\$6.900**
ARTESANAL
LA YEGUA LOCA 500 CC

Hoppy Lager, elaborada artesanalmente, con toques de la Patagonia de la mano de nuestro maestro cervecero.

COIRON — **\$5.700**
VARIEDADES

Pilsen Coiron, Stout turba, Ipa Latitud 53, Lenga Scottish.

AUSTRAL — **\$5.500**

Lager, Patagona, Ruibarbo, Calafate, Torres del Paine.

CERVEZA SIN ALCOHOL HEINEKEN — **\$4.900**



BREBAJES DEL PULPERO

EL PUESTERO

\$9.200

Whisky Jack Daniel's, syrup de canela, jugo de limón, hojas de albahaca fresca.

Un cóctel robusto y especiado. la calidez del whisky Jack Daniel's y el syrup de canela se equilibra con la frescura de la albahaca y el jugo de limón.

ATARDECER EN LA PATAGONIA

\$8.500

Ramazzotti, cordial de naranja, jugo de limón, zarzaparrilla roja, espumante.

Una propuesta refrescante y vibrante. la zarzaparrilla roja, la naranja y el ramazzotti se unen, realzados por un toque de espumante.

AÑORANZA

\$8.500

Spiced whiskey de elaboración propia, miel, naranja, ají y un toque suave de merquén.



CAMPERO

CAMPERO

\$8.500

Gin de la casa, notas a paramela, rosa mosqueta y toques de cerveza de elaboración propia.

OLD FASHIONED CAMELO (AHUMADO)

\$8.500

Whisky de la casa, mix caramelo y bitter, soda, ahumado con canelo.

ALAMBRADOR

\$8.500

Pisco macerado en merquen, limón sutil, cordial de naranja cerveza IPA.



ALAMBRADOR

PICARÓN

\$8.500

Ron Havana Añejo, chancaca, jugo de limón, jugo de pomelo y cerveza.

MOJITO AUSTRAL

\$7.900

Con hierbas frescas de nuestra huerta, espumoso y un toque de licor de calafate artesanal.



BAYAS SILVESTRES

BAYAS SILVESTRE

\$8.500

Spiced whisky de Autor, chambord, cordial de limón y ruibarbo, salsa de zarzaparrilla negra syrup simple.

SUSURRO DE OTOÑO

\$9.200

Gin artesanal, shrubs de manzana, jugo de limón, soda.

Un cóctel que integra sabores locales. nuestro gin artesanal de la Patagonia se fusiona con el shrubs de manzana y el jugo de limón, finalizado con soda.

ESTANCIERO

\$9.700

Fatwash de cordero en whiskey de la casa (5 años añejado), salsa de carmenere, salsa de ruibarbo, pisco macerado en romero, mix Campari, Aperol y menta.

Un cóctel audaz y complejo. nuestro whiskey añejado con cordero se entrelaza con las notas frutales del carmenere y el ruibarbo, la intensidad del pisco macerado en romero y un final vibrante de Campari, Aperol y menta.

LOS CLÁSICOS INTERNACIONALES DE SIEMPRE

\$8.900

Pichuncho, Martini Dry... y muchos otros, solo pide el de tu gusto.



DULCE SANGRÍA

DULCE SANGRÍA DE LA YEGUA

\$8.500

Brebaje de nuestro pulpero, mezclado con vino chileno, y frutas de estación.

PAMPA GUANACO

\$9.200

Gin de la casa infusionado con zanahoria y cacho de cabra, syrup simple, cordial de naranja, triple sec.

Un perfil de sabor único. nuestro gin de la casa infusionado con zanahoria y cacho de cabra se equilibra con el cordial de naranja y el triple sec.

ATARDECER MAGALLÁNICA AUSTRAL

\$9.200

Gin artesanal (elaboración propia), licor de grosellas, vino rosado, Campari.

La esencia de un atardecer patagónico en tu copa, nuestro gin artesanal se mezcla con la dulzura del licor de grosellas y la ligereza del vino rosado, con un intrigante toque final de Campari.

VEGA LA FONTE

\$8.900

Pisco Kulan, café, Borghetti, syrup simple, helado de naranja.

Recordando los café en la tradicional cafetería de la ciudad de Punta Arenas. Pisco Kulan, café y Borghetti se fusionan con la vibrante frescura del helado de naranja.

CRianza DEL TONEL

\$9.500

Licor de higo, syrup de cerveza, vermouth artesanal, spiced whisky (elaboración propia) 5 años.

Una sofisticada mezcla de sabores madurados. nuestro spiced whisky añejado se combina con el licor de higo, el syrup de cerveza y el vermouth artesanal.

OVEJERO

\$9.200

Spiced whisky, jugo de pomelo, licor de zarzaparrilla, syrup de yerba mate.

Un homenaje a la Patagonia. nuestro spiced whisky se une al jugo de pomelo, el licor de zarzaparrilla y el syrup de yerba mate, ofreciendo una sensación de tradición.



SELECCIÓN DE

COLLINS DEL PULPERO

GIN DE AUTOR

Elaborado en el Corazón de Nuestra Pulpería en alambiques de cobre por nuestro maestro destilador de manera artesanal, este gin es una celebración de la naturaleza indómita y la pureza inigualable de la región subantártica.

Cada trago es una exploración sensorial, muy fresca que te transporta a los paisajes majestuosos de la Patagonia subantártica.



GIN CANELERO

GIN CANELERO

\$8.900

Gin de autor, jugo de limón sutil, syrup de canela Ginger Ale.

SINFONÍA AUSTRAL

\$8.900

Gin de autor, cordial de lúpulo y pomelo, syrup simple terminado con tónica rosas.



PATAGONIA COLLINS

\$8.900

Gin de elaboración propia, macerado en ruibarbo, jugo de limón, syrup de saúco y soda.

MockTAIL

CÓCTELES
SIN ALCOHOL

MENÚ
PRINCIPAL

BREBAJES DE LA ESTANCIA \$5.900

Té de frambuesas y ruibarbo, jugo de limón, azúcar, albahaca, soda. Sangría sin alcohol, ligera y frutal. las notas de frambuesa y ruibarbo se complementan con la frescura de la albahaca y un toque cítrico de limón, todo con la chispa de la soda.

CARRERO \$5.900

Pulpa de piña, aloe vera, menta de la huerta y jengibre fresco.

LA QUINTA \$5.900

Pulpa de limón, syrup, menta de nuestra huerta y pulpa de frambuesa.

EL HERRERO \$5.900

Pulpa de naranja, jugo de limón, syrup, jengibre fresco y canela en polvo.



ICE TEA BERGAMOTA

ICE TEA BERGAMOTA \$5.900

Té de bergamota, syrup simple, miel y limón.

MOJITO AUSTRAL \$5.900

Con hierbas frescas de nuestra huerta, salsa de calafate, limón sutil y soda.

BEBIDAS 330 CC \$3.200

Coca-Cola, Light o Zero, Sprite o Zero, Fanta.

AGUAS MINERALES 330 CC \$2.900

Con gas o sin gas.

JUGOS DE PULPA \$4.900

Frambuesa, piña o naranja.

TÓNICA PREMIUM \$4.600



EXPRESSO	\$2.600
EXPRESSO DOBLE	\$3.800
LATTE	\$4.600
CAPUCCINO	\$4.600
AMERICANO	\$2.600
CAFÉ MOCA	\$4.900
RISTRETTO	\$2.600
MAGCHIATO	\$2.900
TÉ VARIEDADES	\$2.900
INFUSIONES DE LA HUERTA	\$2.600



DESTILADOS

SPICED WHISKY

AÑEJADO EN EL CORAZÓN DE LA YEGUA LOCA

SPICED WHISKY



\$7.900

Elaborado en el corazón de nnuestra Pulpería, barrica de roble francés, cada año se incorporaron maderas nativas patagónicas al proceso del envejecimiento del whisky, es una práctica que añade una dimensión única y evolutiva al perfil de sabor de la bebida.

RON HAVANNA AÑEJO ————— \$5.900

RON HAVANNA 7AÑOS ————— \$7.900

GIN HENDRICK'S ————— \$9.500

GIN DE LA CASA ————— \$8.500

PISCO MISTRAL 35° ————— \$5.900

PISCO MISTRAL 40° ————— \$6.500

PISCO MISTRAL NOBEL ————— \$8.900

ABSOLUT ————— \$6.500

GREY GOOSE ————— \$9.900

JOHNNIE WALKER RED \$6.900

JACK DANIELS'S CLÁSICO \$8.500

JOHNNIE WALKER BLACK \$8.500

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$9.500

CHIVAS 18 AÑOS \$12.500

THE GLENLIVET 12 AÑOS \$8.900

THE GLENLIVET 18 AÑOS \$13.900



ARAUCANO \$4.700

AMARETTO GOLEANO \$4.700

FERNET BRANCA \$4.900

AMARETTO DISARONNO \$6.700

JAGERMEISTER \$6.600

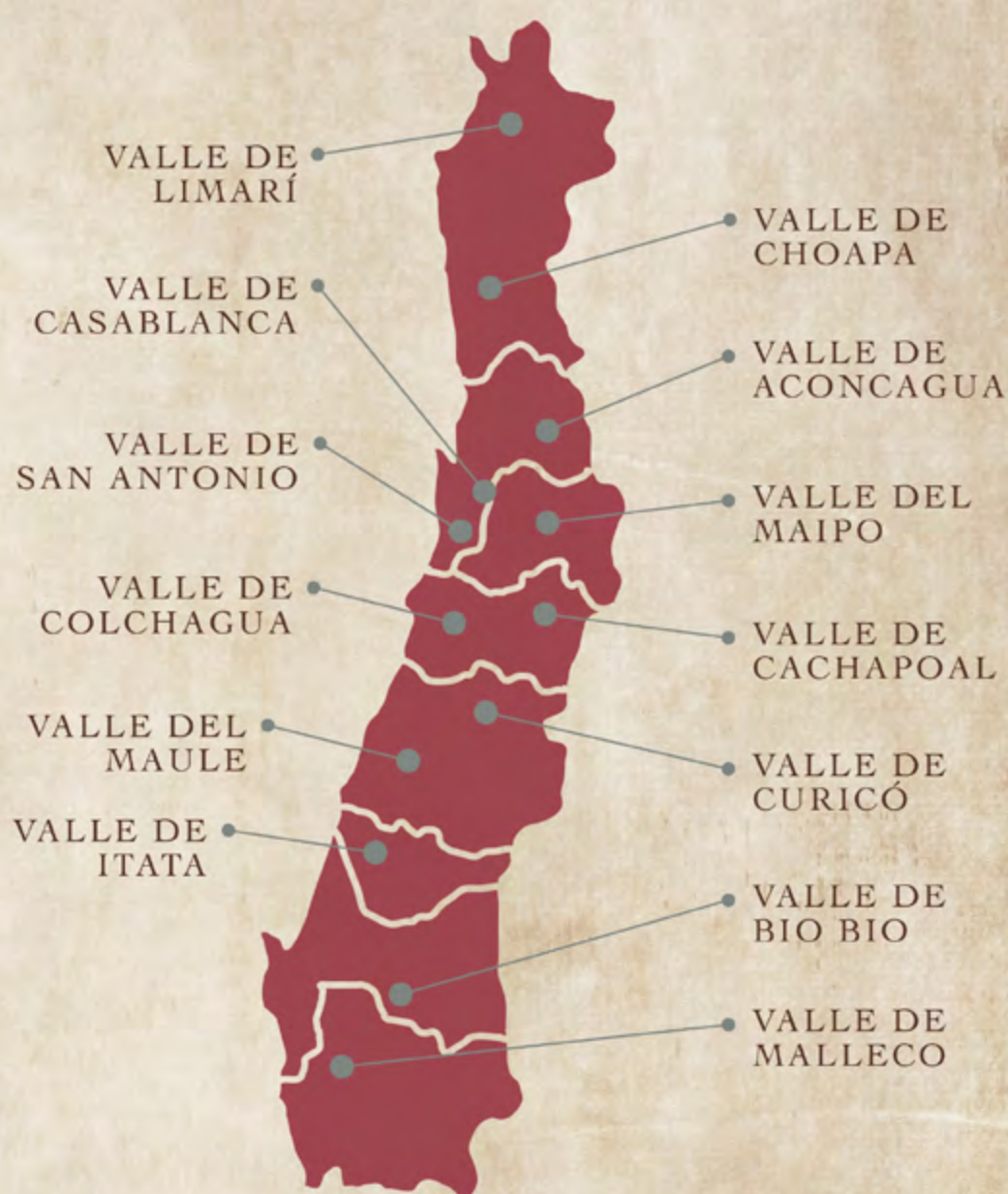
DRAMBUIE \$6.600

BAILEYS' \$5.500

MENÚ
PRINCIPAL

VINOS

DE LA YEGUA LOCA



CEPAS BLANCAS

CEPAS TINTAS

MENÚ
PRINCIPAL

CEPAS BLANCAS

SAUVIGNON BLANC

Produce vinos frescos y de grata acidez. Notas florales y cítricas. Principales exponentes son el Valle de CasaBlanca, Leyda y Curicó.

ERRAZURIZ MAX ————— **\$29.900**
Viña Errazuriz / Valle Aconcagua

VERAMONTE ————— **\$20.900**
Viña Veramonte / Valle Casablanca

AMARAL ————— **\$20.000**
Viña Montgras / Valle de Leyda

CHARDONNAY

Produce vino con cuerpo, aroma a fruta madura como el plátano, papaya, mango y piña. Destaca las notas a vainilla y mantequilla. Untuosidad producida por la fermentación maloláctica.

Principales exponentes son el valle de CasaBlanca y Leyda.

ERRAZURIZ MAX ————— **\$29.900**
Viña Errazuriz / Valle Aconcagua

VERAMONTE ————— **\$20.900**
Viña Veramonte / Valle Casablanca

AMARAL ————— **\$20.000**
Viña Montgras / Valle de Leyda

ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT ————— **\$17.500**
Viña Viña Mar / Valle Casablanca

MENÚ
PRINCIPAL

CEPAS TINTAS

ICONOS

ERRAZURIZ KAI CARMENERE 2021 ————— **\$120.000***Viña Errázuriz / Valle Aconcagua*

Rojo cereza. Aromas frutales, mora, guinda ácida, ciruela, higo, mentolado, pimienta blanca, chocolate. En boca es de acidez alta, estructurado, de taninos elegantes.

UNDURRAGA ALTAZOR ————— **\$100.000***Viña Undurraga / Valle Maipo***INCIDENTE** ————— **\$85.000***Viña Veramonte / Valle Colchagua*

CABERNET SAUVIGNON

Produce vinos de color intenso, elegante, con tanino y robustos con marcada acidez. Tiene gran potencia de guarda.

Principales exponentes son del Valle del Maipo, Rapel, Curicó y Maule.

PÉREZ CRUZ PIRCAS ————— **\$55.000***Viña Pérez Cruz Pircas / Valle Maipo***PRIMUS** ————— **\$39.500***Viña Veramonte / Valle Alto Maipo***S38** ————— **\$39.000***Viña Casa Silva / Valle de los Lingues***CASA SILVA GRAN TERROIR** ————— **\$35.000***Viña Casa Silva / Valle Colchagua***1865** ————— **\$29.900***Viña San Pedro / Valle Colchagua***PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA** ————— **\$29.900***Viña Pérez Cruz / Valle Maipo***TORO DE PIEDRA** ————— **\$25.000***Viña Requingua / Valle Colchagua*

CEPAS TINTAS

CARMENERE

Produce vinos perfumados y de fruta madura, destaca la cereza. Taninos suaves y baja acidez.

Principales exponentes son del valle de Colchagua, Maipo, Maule y Itata, entre otros.

PRIMUS

Viña Veramonte / Valle Colchagua

\$39.500

CASA SILVA GRAN TERROIR

Viña Casa Silva / Valle Colchagua

\$35.000

S7 SINGLE BLOCK

Viña Casa Silva / Valle Los Lingues

\$39.000

VON SIEBENTHAL

Viña Von Siebenthal / Valle Aconcagua

\$29.900

1865

Viña San Pedro / Valle Colchagua

\$29.900

GRAN RESERVA TARAPACÁ ETIQUETA NEGRA

Viña Tarapacá / Valle Maipo

\$29.900

PEREZ CRUZ LIMITED EDITION

Viña Perez Cruz / Valle Maipo

\$29.900

TORO DE PIEDRA

Viña Requingua / Valle Maule

\$25.000

VIU MANENT SECRETO

Viña Viu manent secreto / Valle de Colchagua

\$19.000

MENÚ
PRINCIPAL

CEPAS TINTAS

SYRAH

Produce vinos intensos y envolventes, con marcada acidez y buen retro gusto.

Principales exponentes se encuentran hacia la cordillera donde tiene mayor intensidad que hacia la costa. El valle de San Pedro, Elqui y Maipo.

PEREZ CRUZ LIMETED EDITION

\$29.900

Viña Perez Cruz / Valle Maipo

PETIT VERDOT

PEREZ CRUZ CHASKI PETIT VERDOT

\$35.000

Viña Perez Cruz / Valle Maipo

**MENÚ
PRINCIPAL**

CEPAS TINTAS

MALBEC

Produce vinos equilibrados e intenso colores, con una nariz flexible entre berries, ciruela y cereza negras. En guarda se adquieren aromas a madera, vainilla y chocolate negro.

Principales exponentes se encuentran en el valle de Colchagua y valle del Maipo.

SAN CARLOS VIU MANENT SINGLE VINEYARD

Viña San Carlos / Valle Colchagua

\$32.900

PEREZ CRUZ LIMETED EDITION

Viña Perez Cruz / Valle Maipo

\$29.900

PINOT NOIR

Produce vinos ligeros y jóvenes, que pueden venir de violetas a frutos rojos. Tener en cuenta que es la cepa emblema para los espumantes de Champagne, Francia.

Principales exponentes se encuentran el valle de CasaBlanca, San Antonio, Leyda y Osorno actualmente innovando.

ERRAZURIZ MAX

Viña Errazuriz / Valle Aconcagua

\$29.900

KALFU MOLU

Viña Ventisquero / Valle Casablanca

\$21.000

ENSAMBLAJE

MONTES LIMITED SELECTION

Viña Montes / Valle de Colchagua

\$22.900

MENÚ
PRINCIPAL

CEPAS TINTAS

VINO POR COPA

SAN CARLOS VIU MANENT SINGLE VINEYARD

Viña San Carlos / Valle Colchagua

(MALBEC)

\$8.700

VON SIEBENTHAL

Viña Von Siebenthal / Valle Aconcagua

(CARMENERE)

\$7.900

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA

Viña Viu manent secreto / Valle Colchagua

(CARMENERE, CABERNET SAUVIGNON , SYRAH, SAUVIGNON BLANC)

\$5.900

COPA DE ESPUMOSO BRUT

\$4.900



La Yegua Loca

HOTEL · RESTAURANTE · PUNTA ARENAS

MENÚ
PRINCIPAL