

# BIENVENIDOS A

Lo  
que más  
quiero...



gastronomía

Vivir  
Honestamente  
con Amor y Respeto  
Feliz y en Armonía Confianza  
Muchos Buenos Amigos  
Generosos Auténticos y leales  
Mil Bendiciones para la Familia  
Verdad Salud y Bienestar para todos Paz  
Energía Positiva Optimismo  
Logros Sabiduría Comprensión Humildad Valor Amor  
Trabajo Equilibrio Pasión Arte  
Alegria Buena Compañía Recuerdos Confianza Fé  
Paciencia Sueños Anhelos Metas Proyectos  
Lealtad cariño Unión Viajes Desafíos  
Prosperidad Regalos Dios Fortaleza Salud Besos  
Claridad

Lo que más quiero... es sentirme libre, disfrutando de esta vida maravillosa

# Ensaladas

“ VERDE QUE TE QUIERO VERDE”

<b>BIEN AMA QUIEN NUNCA OLVIDA</b> Lechuga, zanahorias, pepino, tomatillo, palta, bolitas crocantes de quinoa y mix de semillas.	<b>\$ 16.000</b>
<b>DE CHINCOL A JOTE</b> Lechuga, manzana caramelizada, roquefort, tocino, espinaca, cebolla morada encurtida y pepino	<b>\$ 12.500</b>
<b>LA CABRA SIEMPRE TIRA PAL MONTE</b> Lechuga, manzana, queso de cabra, pimientos y praliné de nueces.	<b>\$ 12.500</b>
<b>CALABAZA CALABAZA</b> Lechuga, palta, camarones apanados, cebolla crispera, tomatillo y pocillo de mermelada de pimiento.	<b>\$ 17.500</b>
<b>QUE BICHO TE PICÓ?</b> Lechuga, palta, salmón ahumado, queso crema, ciboulette y cebolla morada encurtida.	<b>\$ 19.500</b>
<b>QUIEN SE CASA QUIERE CASA</b> Lechuga, jamón serrano, queso cabra, mix de semillas, tomate glaseado y pesto.	<b>\$ 18.300</b>
<b>ESTE HUEVITO QUIERE SAL</b> Mozzarella fior di latte, rúcula, albahaca, tomate deshidratado tomatillo y crocante de jamón serrano.	<b>\$ 19.000</b>
<b>AL CAMINO LARGO, PASO CORTO</b> Lechuga, medallón de atún trozado, palta, yogurt, ciboulette y mango.	<b>\$ 18.600</b>
<b>DIOS ESTA EN LOS DETALLES</b> Lechuga, tocino, pollo, queso parmesano y aceitunas negras.	<b>\$ 15.500</b>
<b>DARSE VUELTA LA CHAQUETA</b> Lechuga, espinaca baby, rúcula, zanahoria, morrón y tomate deshidratado.	<b>\$ 12.500</b>



## METER LA CUCHARA

Sopa de Zapallo	<b>\$ 8.000</b>
Sopa de Lentejas	<b>\$ 8.000</b>



# Sandwich

“ENTRE TONGOY Y LOS VILOS”

<b>GUATITA LLENA CORAZÓN CONTENTO</b> Hamburguesa lomo vetado, chanco, tomate, tocino, pepinillo, cebolla caramelizada, papas hilo.	<b>\$ 20.000</b>
<b>GUATITA LLENA 2.0</b> Hamburguesa asado de tira, queso de cabra, pepinillo, chimichurri.	<b>\$ 19.400</b>
<b>LA ÚNION HACE LA FUERZA</b> Slice de salmón ahumado, queso crema, espárragos, rúcula, ciboulette, eneldo, menta, palta.	<b>\$ 19.500</b>
<b>DONDE LAS PAPAS QUEMAN</b> Filete, salsa roquefort, papas hilo	<b>\$ 19.000</b>
<b>LAS AGARRA AL VUELO</b> Pollo, queso, champiñones, tomate deshidratado y pesto.	<b>\$ 17.200</b>
<b>JUAN SEGURA VIVIÓ MUCHOS AÑOS</b> Filete, huevo frito, cebolla, papas hilo.	<b>\$ 18.300</b>
<b>MÁS VALE TARDE QUE NUNCA</b> Jamón serrano, tomate, queso de cabra y pesto.	<b>\$ 16.500</b>
<b>COMO PEZ EN EL AGUA</b> Medallón de atún, palta, lechuga, mayonesa con pepinillo y ciboulette.	<b>\$ 18.300</b>
<b>ME PILLARON CHANCHITO</b> Lomito de cerdo, tomate, palta, chucrut morado y mayonesa.	<b>\$ 17.300</b>
<b>TAI FRITO</b> Sándwich de Merluza apanada en panko, mayonesa de palta, pebre y aji optativo.	<b>\$ 17.500</b>
<b>DÉJAME QUE TE LLAME... LA CONSENTIDA</b> Pechuga de pollo apanada, rúcula, cebolla morada encurtida, salsa de pepinillos, queso cheddar, repollo morado y cebolla crispy.	<b>\$ 17.200</b>



# Pizzas

“HABLANDO DEL REY DE ROMA”

**SON TIEMPOS DE VACAS GORDAS**  
Mozzarella, tomatillo, albahaca, rúcula.

**\$16.500**

**EL MIEDO NO ANDA EN BURRO**  
Pomodoro, pesto, jamón serrano, tomate deshidratado, albahaca y mozzarella fior di latte.

**\$ 22.000**

**CONTIGO PAN Y CEBOLLA**  
Cebolla, crema, espárragos, champiñones, orégano.

**\$20.100**

**A LO HECHO PECHO**  
Pollo/filete, cebolla caramelizada, papas hilo, huevo frito.

**\$22.500**

**HIJO DE TIGRE**  
Salmón ahumado o camarón, palta, ciboulette.

**\$21.000**

**POR AMOR CANTAN LAS AVES**  
Pollo, champiñones, morrón y tocino.

**\$20.000**

**SI LA MONTAÑA NO VIENE A MAHOMA**  
Mozzarella y pepperoni.

**\$19.500**



## PORCIONES EXTRAS PARA ENSALADAS, PIZZAS Y SANDWICH

**TALLA S**  
Aceitunas, lechuga, cebolla, rúcula, nueces, arándanos.

**\$ 2.300**

**TALLA M**  
Palta, champiñones, queso de cabra, parmesano, chanco.

**\$ 2.800**

**TALLA L**  
Pollo, jamón serrano, queso roquefort, filete, salmón, camarón 8/u.

**\$ 3.300**

## AVIVAR LA CUECA

# Para picar

“PICAO LA ARAÑA”



<b>BUENAS NOCHES LOS PASTORES</b> Ceviche de salmón, palta, cilantro, ciboulette y pimiento.	<b>\$ 19.000</b>
<b>BUENAS NOCHES LOS PASTORES 1.0</b> Ceviche de camarón, palta, pimiento, cilantro, ciboulette.	<b>\$ 19.000</b>
<b>BUENAS NOCHES LOS PASTORES 2.0</b> Ceviche de champiñón, palta, pimiento, cilantro y ciboulette	<b>\$ 16.000</b>
<b>BUENAS NOCHES LOS PASTORES 3.0</b> Ceviche de atún, palta, ciboulette, cilantro y sésamo.	<b>\$ 18.900</b>
<b>CAMARÓN QUE SE DUERME</b> Camarones apanados con panko y mermelada de pimiento.	<b>\$ 19.500</b>
<b>ESTE GALLO ES DE PELEA</b> Crudo de filete, alcaparras, mostaza de grano, pepinillos, ciboulette y cilantro.	<b>\$ 22.300</b>
<b>VACA BUENA NO VA A LA FERIA</b> Mozzarella fior di latte, jamón serrano, rúcula con tomate deshidratado y tostadas con mantequilla.	<b>\$ 21.100</b>
<b>QUIEN NO SE ARRIESGA NO CRUZA EL RÍO</b> Carpaccio de salmón ahumado, alcaparras, queso parmesano.	<b>\$ 19.600</b>
<b>TOMAR EL TORO POR LAS ASTAS</b> Brusquetas de filete con salsa roquefort.	<b>\$ 23.500</b>
<b>SE CUENTA EL MILAGRO PERO NO EL SANTO</b> Bloque de asado de tira molido relleno con queso de cabra envuelto en masa.	<b>\$ 27.800</b>
<b>TAI VETAO O TAI LISO</b> 500 grs. Lomo vetado o bife chorizo con papitas salteadas al romero.	<b>\$ 34.000</b>
<b>TRES CUCHARADAS Y A LA PAPA</b> Tortilla de papas, cebolla y pimiento.	<b>\$ 17.800</b>



# Para picar

“PICAO LA ARAÑA”



<b>NADIE SABE PARA QUIEN TRABAJA</b> Canastillo de masa con pollo, filete y salsa roquefort o salsa de champiñones con aceitunas negras.	<b>\$ 25.400</b>
<b>DE AQUÍ A LA QUEBRADA DEL AJÍ</b> Ají relleno con filete y queso.	<b>\$ 18.400</b>
<b>LAS APARIENCIAS ENGAÑAN</b> Entrañas, salsa BBQ.	<b>\$ 24.400</b>
<b>SOBRE GUSTOS NO HAY NADA ESCRITO</b> Camembert envuelto en masa delgada con mermelada de pimienta.	<b>\$ 18.500</b>
<b>CADA LOCO CON SU TEMA</b> Ensalada de locos, cilantro, ciboulette, aceitunas verdes, pimienta roja.	<b>\$ 34.000</b>
<b>OTRA COSA MARIPOSA</b> Choritos al vapor natural o al ajillo acompañado con camarones, alcaparrones, tomatillo.	<b>\$ 21.300</b>
<b>OVEJA NEGRA</b> Champiñones rellenos con nueces, queso crema, ciboulette.	<b>\$ 15.400</b>
<b>AL TUN TUN</b> Medallón de atún con reducción de tomate natural y mermelada de pimienta.	<b>\$ 19.100</b>
<b>AMOR DE LEJOS FELICES LOS CUATRO</b> Tabla de mariscos: Ceviche de salmón, machas sureñas, camarón, pinzas de jaiba y ostiones. Natural o al Ajillo.	<b>\$ 39.900</b>
<b>MANOS LARGAS</b> Carpacho de pulpo, aceitunada, queso parmesano y crocante de cochayuyo.	<b>\$ 29.000</b>
<b>AL OJO DEL AMO ENGORDA EL GANADO</b> Medallones de filete, tocino, papas chauchas y salsa tártara.	<b>\$ 27.900</b>
<b>EL QUE SIEMBRA COSECHA</b> Ñoquis caseros con diferentes alternativas de salsas.	
• Salsa de locos	<b>\$ 24.500</b>
• Albondiga	<b>\$ 22.500</b>
• Camarón o Roquefort	<b>\$ 20.200</b>
• Pesto o Champignon	<b>\$ 19.400</b>

# Para picar

“PICAO LA ARAÑA”



<b>LA AMISTAD NO TIENE EDAD</b> Confit de pato con papas al perejil y tomate asado.	<b>\$ 31.800</b>
<b>TOMA CACHITO DE GOMA</b> Asado de tira cocinada en su salsa, acompañada por pappardelle.	<b>\$ 31.100</b>
<b>TENER UNA AS BAJO LA MANGA</b> Medallón 500 grs filete con salsa de pimienta y papas al eneldo.	<b>\$ 32.500</b>
<b>HOY VAQUERO, AYER CABALLERO</b> Escalopa de carne con salsa de tomate, pesto y queso, acompañado por papas campestres.	<b>\$ 25.000</b>
<b>AL FREIR SEPA REIR</b> Dados de merluza apanada con salsa de mayonesa de palta, pebre con o sin aji, salsa de yogurt ciboulette y acompañado de papas gajo.	<b>\$ 18.300</b>
<b>DEL PLATO A LA BOCA SE CAE LA SOPA</b> Tiradito de atún con salsa de maracuya, tomatillos y arándanos.	<b>\$ 17.500</b>
<b>ME FUI DE LENGUA</b> Lengua con salsa nogada y papas salteadas	<b>\$ 21.500</b>
<b>QUÉ LE HACE EL AGUA AL PESCADO</b> Tártaro de atún con palta, alcaparras y pepinillos, todo en un dressing de pimienta morrón	<b>\$ 20.900</b>
<b>A MENOS BOCAS MÁS TOCA</b> Salteado de filete, pollo, papas, camarón y champiñon al pil pil.	<b>\$ 34.000</b>
<b>MÁS TIRADO QUE CHANCHO EN MISA</b> Costilla de cerdo ahumado con salsa BBQ, acompañada de papa sour cream.	<b>\$ 24.500</b>
<b>NI TAN VACA, NI TAN TORO</b> Lomo liso acompañado de butifarra, queso chanco y ensaladilla.	<b>\$ 37.700</b>



# Bebidas y Postres

## Té y café



**A QUIEN MADRUGA  
DIOS LE AYUDA**

**Illy  
Tradicional o descafeinado**

**Ristretto (Concentrado) 15 cc. \$ 2.400**

**Espresso 30 cc \$ 2.600**

**Espresso Largo 50 cc \$ 2.700**

**Espresso Doble \$ 3.700**

**Americano \$ 2.900**

**Macchiato (con espuma de leche) \$ 2.900**

**Café Latte \$ 4.400**

**Latte Avellana \$ 4.400**

**Latte Vainilla \$ 4.400**

**Capuccino (café con espuma de  
leche) \$ 3.400**

**Mocachino (café, leche, espuma  
de leche y salsa de chocolate) \$ 4.400**

**Lucacao  
Chocolate caliente cremoso \$ 4.400**

**Té  
Variedad de infusiones \$ 2.400**

## Jugos y limonadas

**NI CHICHA NI LIMONADA**

**Jugos Naturales \$ 4.700**

**Limonada con Limon Sutil \$ 4.300**  
Menta, albahaca, maqui,  
jengibre o miel

**TAMAYA BLUEBERRY \$ 3.700**  
Jugo natural sin azúcar

**CALAFATE \$ 3.700**



## Bebidas

**Bebidas 350cc \$ 2.700**

**Agua Mineral Pellegrino \$ 3.700**

**Acqua Panna sin gas \$ 3.700**

**Agua Mineral Puyehue \$ 3.200**

**BEBIDA COCTELERÍA – NATURAL  
PREMIUM**

**Fever Tree (Inglesa) \$ 3.700**

**Ginger Beer (Con jengibre) \$ 3.700**

**Tonic Water \$ 3.700**

## Postres

**PASTELERO  
A TUS PASTELES**

**Tarta de Manzana \$ 5.700**

**Leche Asada \$ 5.700**

**Tiramisú \$ 5.700**

**Postre de manzana \$ 5.700**

**Brownie \$ 5.700**

**Churros \$ 5.700**

**Crème Brûlée \$ 5.700**

**Pavlova \$ 5.700**

**Copa de helado \$ 5.700**

**Mini torta LQMQ \$ 10.000**

# Tragos

NUNCA DIGAS DE ESTA AGUA NO BEBERÉ

## Sour

Pisco Sour	\$ 5.700
Pisco Sour Sutil	\$ 6.000
Pisco Sour Horcón Quemado	\$ 6.400
Pisco Sour Sabor	\$ 6.400
Sauvignon Sour	\$ 5.700
Amaretto Sour	\$ 5.700
Whisky Sour Johnnie W.R.	\$ 7.000
Amaretto Disaronno Sour	\$ 7.700
Jerez Sour	\$ 5.700
Jerez Sour Tío Pepe	\$ 6.900
Absolut Sour	\$ 5.700
Maracuyá Sour	\$ 5.700
Mango Sour	\$ 5.700
Ribarbou Sour	\$ 6.400
Calafate Sour	\$ 6.400
Piñón Sour	\$ 7.000
Riesling Sour	\$ 7.000

## Sangria

Copa	\$ 5.000
Jarra 500cc.	\$ 8.500

## Vodka

Ciroc	\$ 7.700
Absolut Blue	\$ 6.500
Absolut Sabor	\$ 7.000
Finlandia	\$ 6.900
Stolichnaya Elite	\$ 12.300
Grey Goose	\$ 9.000

## Cóctelería Tradicional

Kir Royale	\$ 6.500
Martini dry Con Vodka o Gin	\$ 6.900
Moscow Mule	\$ 8.000
London Mule	\$ 8.000
Caipirinha	\$ 6.900
Caipiroska	\$ 7.100
Caipirinha o Caipiroska sabor	\$ 7.300
Mojito	\$ 6.900
Mojito Vodka	\$ 7.300
Mojito Espumante sabor	\$ 7.300
Tom Collins	\$ 7.700
Tequila Margarita	\$ 6.700
Tequila Margarita Don Julio	\$ 11.400
Tequila Margarita Herradura o Teq. 1800	\$ 9.000
Cosmopolitan	\$ 7.300
Clavo Oxiado	\$ 7.300
Ramazzotti	\$ 7.300
St- Germain	\$ 8.000
Spritz	\$ 7.300
Chambord	\$ 8.300
Limoncello Spritz	\$ 7.300
Hugo Spritz	\$ 7.300
Negroni	\$ 7.900

## Gin

Tanqueray	\$ 6.900
Tanqueray Royale	\$ 6.900
Tanqueray Flor de Sevilla	\$ 6.900
Tanqueray N°10	\$ 10.100
Beefeater	\$ 6.900
Hendricks	\$ 9.300
The London 1	\$ 10.600
Bulldog	\$ 9.400
Gin Provincia Patagonia	\$ 9.300
Gin Provincia Botánica	\$ 6.900
Gin Provincia Andes	\$ 6.900
Gin Provinvia Mandarina	\$ 6.900

## Ron

Havana Añejo	\$ 7.100
Havana 7 años	\$ 8.300
Havana 15 años	\$ 23.200
Pampero Aniversario	\$ 8.300
Matusalen 7 años	\$ 7.000
Matusalen 15 años	\$ 9.000
Zacapa G.Reserva 23 años	\$ 13.400
Flor de Caña 18 años	\$ 11.000
Flor de Caña 25 años	\$ 45.500

## Pisco

Pisco XO	\$ 11.000
Mistral 35°	\$ 6.300
Mistral 40°	\$ 7.100
Mistral Nobel	\$ 7.300
Mistral Gran Nobel	\$ 8.900
Horcón Quemado 35	\$ 6.900
Horcón Quemado 40	\$ 7.300
El Gobernador	\$ 5.800

# Tragos

NUNCA DIGAS DE ESTA AGUA NO BEBERÉ

## Espumante

Berta, Valle del Itata, Extra Brut	\$ 13.500
Berta Nature	\$ 17.000
Undurraga Brut Royal 375cc	\$ 9.000
Undurraga Brut Royal 750cc	\$ 12.100
Chandon Brut	\$ 18.500
Chandon Nature	\$ 31.400
Copa	\$ 5.000
Ai	\$ 23.500
Levita	\$ 42.100
Livianita	\$ 21.200
Estelado Rose, Miguel Torres	\$ 18.000

## Cervezas

Chelada (limón y sal)	\$ 1.500
Michelada (limón, sal y merken)	\$ 2.000
Austral Calafate	\$ 4.700
Austral Lager	\$ 4.700
Imperial	\$ 4.700
Delirium Tremens	\$ 7.000
Mahoo sin alcohol	\$ 4.700
Erdinger sin alcohol	\$ 4.700

## Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$ 7.500
Johnnie Walker Black Label	\$ 9.500
Johnnie Walker doble destilado	\$ 15.500
Johnnie Walker Gold	\$ 20.500
Johnnie Walker Blue Label	\$ 45.500
Buchanan's	\$ 9.300
J.B	\$ 8.000
Glenfiddich Malt 12 años	\$ 10.800
Glenfiddich Malt 15 años	\$ 15.400
Chivas Regal 12 años	\$ 10.100
Chivas Regal 18 años	\$ 19.300

## La gota que rebalsó el vaso

Amaretto Disarono	\$ 6.900
Baileys	\$ 6.700
Drambuie	\$ 7.700
Jagermeister	\$ 6.800
Frangelico	\$ 6.800
Jerez Tío Pepe	\$ 6.900
Cognac Remy Martin	\$ 18.400
Lepanto	\$ 10.500
Grand Marnier	\$ 9.400

## Whiskey

Jack Daniels	\$ 8.500
Jack Daniels Sabor	\$ 8.500
Jack Daniels Gentleman	\$ 12.000
Jack Daniels Single Barrel	\$ 14.500

## Roubrbon

Jim Bean Black	\$ 8.000
----------------	----------



REVISA NUESTRA CARTA  
EN TU CELULAR

# Vinos



¿ A QUÉ VINO ?

## *Emsamblajes*

Berta, Valle del Itata Chardonnay / Moscatel	\$ 14.500
P.S García, Facundo, Valle Maule, Itata y Colchagua Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Carignan / Petit Verdot	\$ 24.900
Almado, Miguel Torres, Valle del Maule Cabernet Sauvignon / Merlot / Tempranillo / Touriga Nacional	\$ 29.300
Coyam Wine, Vino Organico, Valle de Colchagua Syrah / Carmenere / Cabernet Sauvignon / Carignan Garnacha / Mourvedre / Petit Verdot / Malbec / Tempranillo	\$ 31.000
Sideral Blend, Cachapoal Andes Cabernet Sauvignon / Syrah / Carmenère / Petit verdot / Cebernet Franc	\$ 41.000
La Piu Belle, Viña Vik, Millahue Cachapoal Cabernet Sauvignon / Carmenere / Merlot / Syrah	\$ 81.000
Vik, Viña Vik, Millahue, Cachapoal Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc	\$ 151.000
Lapostolle, Apalta Petit Clóset Clos Apalta Prelude, Clos de Apalta	\$ 82.400 \$ 190.000 \$ 43.000
Valle Secreto, Cachapoal Profundo - Icono	\$ 83.300

## *Sauvignon Blanc*

Loma Larga, Valle de Casa Blanca	\$ 13.500
PS Garcia, Valle Maule, Itata y Colchagua	\$ 15.500
Andica, Miguel Torres, Valle del Maule	\$ 15.500
Los Vascos Chagual, Colchagua	\$ 23.200

## *Syrah*

Valle Secreto, Cachapoal	\$ 16.500
Valle Secreto Origen, Cachapoal	\$ 44.100

## *Pinot Noir*

Loma Larga, Casa Blanca	\$ 19.700
Los Vascos Primo, Leyda	\$ 31.000

# Vinos



¿A QUÉ VINO?

## Malbec

Loma Larga, Valle de Casa Blanca	\$ 23.000
Vultur Globo, Colchagua	\$ 23.000

## Merlot

Berta, Valle del Itata	\$ 21.000
Montes Classic Series, Valle de Colchagua	\$ 12.600
Montes Alpha, Valle de Colchagua	\$ 26.000
Curvee Alexander, Lapostolle, Apalta	\$ 33.100

## Petit Verdot

Vultur Globo, Colchagua	\$ 26.900
-------------------------	-----------

## Carmenère

Andica, Miguel Torres, Valle del Maule	\$ 16.500
Valle Secreto, Cachapoal, Curicó	\$ 16.500
Vultur Globo, Colchagua	\$ 26.900
Perez Cruz Limited Edition, Valle del Maipo Andes	\$ 30.300
Vik A	\$ 32.000
Maturana Wine, Colchagua	\$ 33.500
El infaltable, Mujer Andina, Valle del Maipo Costa	\$ 27.600

## Cabernet Sauvignon

Valle Secreto, Cachapoal, Curicó	\$ 16.500
Aristos Duque, Valle Chapoal	\$ 76.000
Andica, Miguel Torres, Valle del Maule	\$ 15.500
Vik A, Viña Vik	\$ 33.000
1865, San Pedro	\$ 35.000
Valle Secreto Private, Cachapoal	\$ 26.100

## Cabernet Franc

Valle Secreto Private, Cachapoal	\$ 26.100
Valle Secreto Origen, Cachapoal	\$ 44.100

## Carignan

Vigno, Valle del Maule	\$ 23.500
Schwaderer, Valle del Maule	\$ 22.200
Vultur Toromira, Valle del Colchagua	\$ 18.500

## Otras cepas

Vik Rose	\$ 31.200
Vino LQMQ Reislng	\$ 26.000

## Chardonnay

Miguel Torres, Maule	\$ 17.000
Cordillera Gran Reserva, Limari	\$ 26.200

Copa de Vino	\$ 4.500
Copa de Vino LQMQ	\$ 6.500
Copa Chardonnay	\$ 4.500



# Lo Nuevo



## Mocktails

Italian Spritz Not Spritz

Not Negroni

Gin Tonic y Not gin Tonic

Amaretto Sour Not Amaretto

Old Cuban - Ron, champaña sin alcohol

Spritz de tarde - Flor de sauco

Free St Germain

Moscow Mule Zero

Not Whisky

Not un alquito

\$ 7.700

## Cócteles

St Germain Sour

\$ 6.000

Ramazzotti Sour (Gin Tanqueray, Ramazzotti y jugo de limón)

\$ 7.000

Express Martini

\$ 7.100

Tropical gin maracuya o sandia

\$ 9.000

Un alquito (Gin Tanqueray, champaña,

\$ 9.000

pulpa de maracuya con pepas y Schweppes ginger)

Expresso Bayleys

\$ 8.500

Maracuya Spritz (Licor de maracuya, champaña y agua mineral)

\$ 7.300

El padrino

\$ 7.300

Manhattan

\$ 6.500

Gin Andes Dry Fest (Gin, jugo de piña, jugo de naranja y tónica)

\$ 9.000

Gin Botánica La vieja confiable (Gin, hojas de albahaca y berries)

\$ 9.000

Gin Patagonia El Picante (Gin, aji verde y tónica)

\$ 9.000



# Lo que más quiero...

gastronomía

Lincoyán 60, Concepción, Chile

Fono: (41) 213 4938

+56 9 3949 1859

Síguenos en instagram

📷 loquemasq

Cocinar es una forma de amar  
Sólo se vé bien con el corazón  
QUE TE HACE FELIZ?  
Eleva lo sagrado que hay en ti  
DAR SIN RECORDARLO,  
RECIBIR SIN OLVIDARLO  
Yo te bendigo vida  
Los temporales eternos no existen  
NO HAY CAMINO PARA LA PAZ LA PAZ ES EL CAMINO  
ALLEGRÍA DE VIVIR  
Todo es poesía  
NO TE OLVIDES DE JUGAR  
todo parece imposible, hasta que se hace  
EL SOL SALE PARA TODOS  
Lo positivo atrae lo positivo  
Una palabra amable caliente para 3 inviernos  
La paz comienza con una sonrisa  
LOS DETALLES HACEN LA DIFERENCIA