

NUESTRA COCINA

TABLAS & PICOTEOS

TABLÓN CRIOLLO / Medio Tablón Filete de res 200g, cerdo 200g y chorizo regional 200g, con papas rústicas y salsas	\$ 24.900 \$ 13.500	CEVICHE DE CHAMPIÑONES Champiñones en leche de tigre con cebolla, cilantro y palta, y chips de papas	\$ 11.500
TACOS DE RES Filete de res a la plancha en tres tortillas con pico de gallo y crema ácida	\$ 17.900	CEVICHE MIXTO Salmón y camarones en leche de tigre, cebolla, tomate, cilantro, sobre palta y chips de papa	\$ 11.500
SURF 'N TURF Lomo vetado de res a la plancha, con camarones salteados en mantequilla y tostadas	\$ 16.900	TACOS DE CERDO Cerdo a la plancha en tres tortillas, con guacamole, crema ácida y ají	\$ 9.900
TÁRTARO DE RES Filete crudo (180g) con aderezo, pepinillos dill, cebollas, alcaparras, tostadas y salsas	\$ 15.900	ALITAS BBQ Trutros de pollo marinados en cerveza, con salsa bbq casera, sutilmente picantes	\$ 8.900
NACHOS DE MECHADA Tortillas de trigo con mechada marinada en stout, guacamole, ají oro y crema ácida	\$ 13.500	BURRITO DE BERENJENA Tortilla, berenjenas apanadas, tomates, cebollas, vegetales salteados y mix de verdes	\$ 7.900
WENA CHICKEN / Medio Chicken Bastones de pollo crispy marinados en cerveza con mix de papas chips y salsas	\$ 12.500 \$ 6.900	TABLÓN VEGGIE Mix de verduras salteadas, berenjenas crispy, portobello con queso, papas rústicas y salsas	\$ 7.900
		EMPANADITAS Mix (6) de pino, camaron y queso	\$ 7.900

HAMBURGUESAS & SANDWICH

LA GRINGA Burger vacuno, tocino, pepinillos, mermelada de cebolla, tomates, cheddar y salsa de ajo	\$ 12.900
LA CLÁSICA Burger de vacuno, cheddar, tomate, lechuga, cebolla morada y mayo casera	\$ 11.900
LA ITALIANA Burger de vacuno, palta, tomate, cebolla morada y salsa de ajo	\$ 11.500
LA PATAGONA Burger de cordero, tomates, cebolla caramelizada, cheddar y salsa bbq	\$ 10.900
CHEESEBURGER Burger de vacuno, cheddar, salsa bbq y lacto de ajo	\$ 9.500
RED HOT CHICKEN PEPPERS Pechuga de pollo crispy, pimientos asados, palta, mayo casera	\$ 8.500
LOMO NAPOLITANO Milanesa de lomo de cerdo, queso mantecoso y pomodoro	\$ 9.500

TODOS LOS SANDWICH VIENEN EN PAN BRIOCHE CON SEMILLAS DE SÉSAMO
TODAS LAS BURGER PUEDES CAMBIARLAS POR UNA NotBurger 🌱

PIZZAS	20 cm	32 cm
MARRANA Jamón serrano, salame, rúcula	\$ 9.900	\$ 17.900
JARDINERA Cherry, pimienta, cebolla caramelizada, champiñón, espárragos	\$ 9.900	\$ 17.900
CHORIZA Chorizo artesanal, pimientos, cebolla morada	\$ 9.900	\$ 17.900
POMODORO Jamón artesanal, aceitunas verdes	\$ 9.500	\$ 16.900
POLLO Pollo desmechado, crema, cebolla caramelizada	\$ 9.500	\$ 16.500
TROPICAL CHICKEN Piña caramelizada, pollo desmechado, tocino, crema	\$ 9.500	\$ 16.500

TODAS LAS PIZZAS TIENEN MASA ARTESANAL DE ELABORACIÓN PROPIA
BASE DE SALSA POMODORO CASERA Y QUESO MOZZARELLA

NUESTRA BARRA

CÓCTELES DE LA CASA

GUERRERO DRAGÓN	\$ 7.900
<i>Gin, syrup de ruibarbo, pomelo y pepino</i>	
JACK COLLINS	\$ 7.900
<i>Jack Honey, jugo limón, goma, tónica</i>	
VIEJO MAÑOSO	\$ 7.900
<i>Bourbon, Licor de Sauco, pomelo y goma</i>	
ESPRESSO AUSTRAL	\$ 6.900
<i>Café, vodka, kahlua, amaretto y calafate</i>	
MANDARINO	\$ 6.900
<i>Elige entre Gin, Vodka o Tequila</i>	
<i>Jugo de Mandarina, Limón y goma</i>	
SAN PATRICIO	\$ 6.900
<i>Whisky Irlandés, Pomelo y cerveza stout</i>	
STACY MALIBÚ	\$ 5.900
<i>Ron de coco y jugo de Piña</i>	

LOS CLÁSICOS

MOSKOW MULE	\$ 7.900
<i>Vodka Stolichnaya, Ginger Beer y Limón</i>	
OLD FASHIONED	\$ 6.900
<i>Bourbon, amargo angostura y goma</i>	
MARGARITA CUERVO	\$ 6.500
<i>Tequila Cuervo, Triple Sec y Limón</i>	
CLAVO OXIDADO	\$ 5.900
<i>Whisky escocés y Drambuie</i>	
EL PADRINO	\$ 5.900
<i>Whisky escocés y amaretto</i>	
ESPRESSO MARTINI	\$ 5.900
<i>Café, vodka, kahlua y amaretto</i>	
TOM COLLINS	\$ 5.900
<i>Gin, limón, soda y goma</i>	
NEGRONI	\$ 5.500
<i>Gin, vermouth rosso y Campari</i>	
RUSO NEGRO	\$ 5.500
<i>Vodka Stolichnaya y Kahlua</i>	

SOURS

CALAFATE SOUR	\$ 6.900
<i>Pisco Alto 40°, calafate y limón sutil</i>	Cat \$ 13.500
BIRRA SOUR	\$ 6.500
<i>Pisco Alto 40°, ruibarbo, pomelo y cerveza</i>	Cat \$ 12.900
IRLANDÉS SOUR	\$ 5.900
<i>Whiskey Jameson, limón sutil y goma</i>	Cat \$ 12.500
VENDIMIA SOUR	\$ 5.500
<i>Pisco Alto 40°, reducción de carmenere y frutos rojos, limón sutil</i>	Cat \$ 11.900
PISCO SOUR TRADICIONAL	\$ 4.900
<i>Pisco Alto 40°, limón sutil y goma</i>	Cat \$ 9.500

MOJITOS & SPRITZ

MOJITO BIRRA	\$ 6.500
<i>Ron, limón sutil, goma, menta y cerveza</i>	
MOJITO PATAGÓN	\$ 6.500
<i>Ron, limón sutil, calafate, menta y soda</i>	
MOJITO TRADICIONAL	\$ 6.500
<i>Ron, limón sutil, goma, menta y soda</i>	
MOJITO TROPICAL	\$ 6.500
<i>Ron, limón sutil, mango, maracuya, menta</i>	
APEROL SPRITZ	\$ 6.900
<i>Aperol, espumante demisec y soda</i>	
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.900
<i>Ramazotti, espumante y soda</i>	
CALAFATE SPRITZ	\$ 7.500
<i>Gin, calafate, espumante y soda</i>	
CHAMBORD SPRITZ	\$ 8.500
<i>Licor de moras, espumante y soda</i>	

ESPIRITUOSOS

PISCO EL GOBERNADOR 40°	\$ 7.500
PISCO MISTRAL CRISTAL 40°	\$ 7.500
PISCO MISTRAL NOBEL 40°	\$ 7.500
PISCO REPUBLICANO 40° MOSCATEL	\$ 6.500
PISCO REPUBLICANO 40° ROBLE	\$ 6.500
PISCO ALTO TRANSPARENTE 40°	\$ 5.500
PISCO MISTRAL 40°	\$ 5.500
PISCO MISTRAL 35°	\$ 4.900
GIN LAST HOPE CALAFATE 40°	\$ 14.900
GIN LAST HOPE DRY 40°	\$ 12.900
GIN HENDRICKS 41.4°	\$ 12.500
GIN BULLDOG 40°	\$ 11.500
GIN BOMBAY SAPPHIRE 47°	\$ 8.900
GIN BEEFEATER PINK 37.5°	\$ 8.500
GIN BEEFEATER LONDON DRY 40°	\$ 7.500
GIN TANQUERAY 47,3°	\$ 7.500
WHISKY BALLANTINES 40°	\$ 9.500
WHISKEY WILD TURKEY 40°	\$ 8.900
WHISKEY JAMESON 40°	\$ 8.900
WHISKY JOHNNIE WALKER RED 40°	\$ 5.900
VODKA ABSOLUT 40° VARIEDADES	\$ 6.900
VODKA STOLICHNAYA 40°	\$ 5.900
FERNET BRANCA 39°	\$ 6.500
RON HAVANA ESPECIAL 40°	\$ 5.900
RON BACARDI BLANCO 40°	\$ 5.900
LICOR CAMPARI 28,5°	\$ 7.900

**CORTO 75CC, INCLUYE BEBIDA O AGUA 350CC
SI QUIERES SOLO EL CORTO RESTALE LUCA**

WHISKY MONKEY SHOULDER 40°	\$9.500
WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS 40°	\$8.900
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK 40°	\$7.900
WHISKEY JACK DANIELS NRO7 40°	\$8.500
WHISKEY JACK DANIELS APPLE 35°	\$8.500
WHISKEY JACK DANIELS BLACKBERRY 35°	\$8.500
WHISKEY JACK DANIELS HONEY 35°	\$8.500
WHISKEY BULLEIT BOURBON 45°	\$6.900
COZ BAGUALES BIERSCHNAPS 43°	\$11.500
BITTER ARAUCANO 28°	\$4.900
BAILEYS IRISH CREAM 17°	\$4.900
CAROLANS IRISH CREAM 17°	\$4.900
LICOR JAGERMEISTER 34,5° SHOT 50CC	\$3.000
TEQUILA JOSE CUERVO 38° SHOT 50CC	\$3.500

CORTO 75CC SIN BEBIDA, EXCEPTO SI INDICA OTRA MEDIDA

MICHELADAS

CERVEZA PREMIUM
LAGER INDUSTRIAL 500CC

\$ 4.900

OPCIONALES
Limón • Sal • Merkén Ahumado
Tabasco • Salsa Inglesa

CONDUCTOR DESIGNADO



JENGI LIBRE \$ 4.900

Lager sin alcohol, jengibre y limón sutil

LA VIE EN ROSE \$ 4.900

Jugo de frambuesa, limón, jengibre

LIMONADA FRESCA \$ 4.900

Tradicional, Calafate o Ruibarbo

MICHELADA SIN ALCOHOL \$ 5.900

AGUA CON Y SIN GAS 500CC	\$ 2.900
BEBIDAS GASEOSAS 350CC	\$ 2.900
CAFÉ DE GRANO FILTRADO V60	\$ 3.900
CAFÉ ESPRESSO 40CC	\$ 3.900
CAFÉ DOPPIO 80CC	\$ 4.900
CERVEZA SIN ALCOHOL 350CC	\$ 4.900
ENERGÉTICA RED BULL 250CC	\$ 3.900
TÓNICAS PREMIUM 200CC	\$ 4.900
JUGOS DE PULPA 500CC	\$ 5.900
TÉ & INFUSIONES	\$ 2.500

PAPAS RÚSTICAS

Elige entre

BRAVAS
CHAMPIÑÓN
CHEDDAR
CHORIQUESAS
MECHADAS
TOCINO

300 GRS.

\$ 7.500



VINOS

GRAN RESERVA
750CC

\$ 22.900

ESTATE 375CC

\$ 9.900

* Consulta por
cepas disponibles

POSTRES

\$ 5.900

BROWNIE DE
CHOCOLATE CON
HELADO DE
VAINILLA

★

COPA DE HELADO
ARTESANAL

