

Sweet & Sour

UNUSUAL LADY Gin Hendricks, lámina ultra fina de pepino, finas hierbas, triple sec artesanal, perfume especial

SOUR APPLE MARTINI Vodka Stolichnaya, jugo fresco de manzana verde

MARGARITA DE OAXACA Tequila El Jimador blanco, mezcal, tomate cherry, tallos de cilantro, sal de Cáhuil, lima y jalapeño

WHISKY SOUR Jack Daniels Old N°7, Bitter aromático de la casa

SOUR PERUANO Pisco peruano Viñas de Oro puro y touch de mosto verde batido al estilo peruano

6.900

UN VUELO POR LA CORDILLERA Prueba los destilados más representativos de Chile, Perú y Bolivia con una degustación de tres destilados y tres Sours

9.900

POOLSIDE

SPRITZ BIANCO

Vodka, licor de flores de sauco jugo fresco de manzana verde, albahaca y espumante brut

SPRITZ COMO EN ITALIA

La hora del vermouth en su máxima expresión; Aperol, espumante Riccadonna Prosecco, mini "picadita" al estilo de nuestra cocina

CYNAR JULEP

Aperitivo de alcachofas Cynar, jugo de pomelo rosado recién exprimido, hojas de menta machacadas tipo Mojito y jarabe de caramelo.

6.900

GASTRO

RED SNAPPER

Gin Hendricks, jugo de tomate y pepino fresco estilo gazpacho, frambuesas naturales, condimentos de Bloody Mary y gotas de Tabasco

ROSEMARY Tan simple como delicioso, Stolichnaya, jugo fresco de pomelo rosado, romero

GARIBALDI

Campari, jugo de naranja exprimido en el momento que lo pida y brocheta capresse para decorar

6.900

TIKI

CAFÉ DEL MAR TIKI

Mix de rones, jugos de mango, maracuyá y naranja, jarabe Tiki de especias Falernum, bitters, Flor de Caña 12 años

BAHAMA MAMA

Mix de rones, jugos de piña y naranja extraídos en el momento, crema de coco, ron infusionado con bananas maduras

MAI TAI

Horchata artesanal de arroz y almendras, jugo fresco de limón, Flor de Caña 12 años, mix de rones y súper decoración Tiki

6.900

TWIST

APPLE FASHIONED

Whisky Grants Ale Cask, manzana verde, jerez fino y mix de frutos secos; todo infusionado en Sous Vide por 3 horas a 45°C

XOCOLAT & VANILLA NEGRONI

Receta clásica de 1919 con Campari, vermouth, gin London dry, macerada en nibs de cacao y ramita natural de vainilla

NESPRESSO MARTINI

Skyy Vodka, jarabe dulce y variedad de café Nespresso a elección.

6.900

GIN

HENDRICKS	7.900
HENDRICKS SUMMER SOLSTICE	7.900
BULLDOG	6.900
BOMBAY SAPPHIRE	5.900
CARPINTERO NEGRO	5.900
GIN DEL DÍA	6.500

En nuestro "bar lab" creamos todos los días un gin distinto en nuestro termocirculador. Consulta, pruébalo y cuéntanos que perfil te gustaría que fuera nuestra próxima creación

TÓNICAS PREMIUM

FENTIMANS TÓNICA	2.600
FENTIMANS SABORES (Tónica Light, Ginger Ale, Rose Lemonade, Valencian Orange, Ginger Beer)	2.600
OTRAS TÓNICAS PREMIUM	2.600

PISCO

TRANSPARENTES

KAPPA 42.5°	7.900
REPUBLICANO TRANSPARENTE. 40°	4.900

CON MADERA

REPUBLICANO RESERVADO 40°	4.900
CHAÑARAL DE CARÉN 46°	6.900
MALPASO 40°	4.900
LAPOSTOLLE XO 40°	6.900

OTROS

VIÑAS DE ORO MOSTOS VERDES	7.900
VIÑAS DE ORO PUROS	6.900
GRAN CRUZ	5.900
SINGANI 63	5.900

VODKA

SKYY	5.900
STOLICHNAYA GLUTENFREE	5.900
GREY GOOSE	7.900

RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	6.900
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	7.900
BAYOU SPICED	5.900
BACARDÍ 10 AÑOS	6.900

MÉXICO

JIMADOR BLANCO O REPOSADO	4.900
HERRADURA ULTRA	6.900
SOTOL HACIENDA DE CHIHUAHUA	7.900

TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD N°7	6.500
JACK DANIEL'S APPLE, HONEY, FIRE	6.500
GENTLEMAN JACK	7.900
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	8.900

BOURBON

WOODFORD RESERVE	8.900
WILD TURKEY 101	6.900
MAKERS MARK	8.900

SCOTCH

GRANT'S ALE CASK.	5.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6.900
CHIVAS REGAL	6.900
DEWARS 12 AÑOS	5.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 Y.O.	7.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT 15 Y.O.	8.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT 18 Y.O.	11.900

TULLAMORE DEW (IRLANDA)	6.900
-------------------------	-------

VERMOUTHS Y BITTERS

APEROL	5.900
CAMPARI	5.900
CINZANO 1757	5.900
MARTINI RUBINO	5.900
VERMOUTH LA FUERZA	5.900
FERNET BRANCA	5.900
CYNAR	5.900
VERMOUTH DE LA CASA CON CIRUELAS PASAS Y FRUTOS ROJOS	

VINOS Y BURBUJAS

CABERNET SAUVIGNON

UNDURRAGA T.H ALTO MAIPO GRAN RESERVA	21.900
ERRAZURIZ MAX GRAN RESERVA	18.900
ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE GRAN RESERVA (COPA)	4.900

CARMENERE

TORO DE PIEDRA RESERVA	20.900
ERRAZURIZ MAX RESERVA GRAN RESERVA	18.900
UNDURRAGA T.H PEUMO GRAN RESERVA (COPA)	4.900

ENSAMBLAJES

ERRAZURIZ ACONCAGUA CUVEE BLEND GRAN RESERVA	18.900
UNDURRAGA SIBARIS SYRAH/CARIGNAN/GRENACHE	16.900

OTRAS CEPAS TINTAS

CARIGNAN UNDURRAGA T.H MAULE G. RESERVA	21.900
MALBEC LUIGI BOSCA RESERVA	20.900
MERLOT CALITERRA RESERVA	18.900
SYRAH ERRAZURIZ ACONCAGUA COSTA GRAN RESERVA	22.900
PINOT NOIR CASA MARIN CARTAGENA GRAN RESERVA	21.900

CHARDONNAY

GARCÉS SILVA AMAYNA RESERVA	19.900
ARBOLEDA GRAN RESERVA (COPA)	4.900

SAUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE RESERVA RESERVA	18.900
CASA MARIN CARTAGENA GRAN RESERVA (COPA)	4.900

OTRAS CEPAS BLANCAS

RIESLING CASA MARIN CARTAGENA	21.900
LATE HARVEST MORANDE RESERVA	15.900

BURBUJAS

RICCADONNA PROSECCO	18.900
RICCADONNA MOSCATO ROSE	18.900
UNDURRAGA BRUT ROYAL	15.900
CODORNIU BRUT	20.900

COCKTAILS SIN ALCOHOL

BANANA COLADA Plátano maduro y piña recién cortada combinados con crema de coco en un frozen perfecto

RED SNAPPER Jugo de tomate natural y pepino fresco estilo gazpacho, frambuesas frescas, condimentos de *Bloody Mary*, sal de la casa

CYNAR JULEP Aperitivo de alcachofas Cynar sin alcohol elaborado en nuestro "bar lab", jugo de pomelo rosado recién exprimido, hojas de menta machacadas tipo Mojito y azúcar rubia.

4.900

CERVEZAS

GOOSE ISLA 312 URBAN WET ALE	4.900
GOOSE ISLAND IPA	4.900
GOOSE ISLAND SOFIE	4.900
ESTRELLA DAMM DAURA SIN GLUTEN	4.900
INEDIT	4.900
CORONA	4.200

AGUA

ANDES MOUNTAIN 250 cc	3.200
-----------------------	-------

CAFÉ & TÉ

TÉ	2.400
ESPRESSO	2.600
AMERICANO	2.600
CAPUCCHINO	2.800
MACCHIATO	2.600

MENU DE ALIMENTOS

ENTRADAS

JIBIA Y ULTE 8900

Tartar de Jibia en caldo láctico de mar, vegetales frescos con notas cítricas.

LOCOS SOUR 10900

Láminas de Loco sobre crême brulee de palta, espuma de Sour y carbón vegetal

TARTARO DE CIERVO 10900

Ciervo aderezado con encurtidos, yema curada y emulsión de higos con Vermouth

VEGGIE 8900

Ceviche de palta sazonado en leche de tigre de betarraga, papa olluco, pepino, quínoa negra y papel de cúrcuma.

PULPO 9900

Pulpo grillado sobre puré de ají amarillo, dulce de membrillo, gel de lavanda y texturas de olluco

MENU DE ALIMENTOS

FONDOS

RAVIOLÓN DE JAIBA 11900
Pasta fresca rellena con Jaiba, queso pecorino y notas de chirimoya alegre

FILETE DE ANGUS 12900
Angus grillado, texturas de setas y mancaquis confitados

JUREL 11900
Filete de Jurel, puré de brócoli, paté de berenjena y hojas de rábano silvestre encurtidas

PASTEL 9900
Setas, tomates y rábano encurtido acompañado de salsa de cochayuyo y emulsión de hojas silvestres

PEZ MANTEQUILLA 12900
Bacalao a la parrilla acompañado de textura de zanahoria y zucchini confitados con tomillo

6900

MENU DE ALIMENTOS

COMPARTIR

TARTA

Tartaleta agridulce de jabalí, ciruelas y texturas de betarraga

POSTRES

TOCINO

Ganache de chocolate al 70% con chips de tocino, cristal de avellana chilena, láminas de frutilla y emulsión de lavanda

5500

FLORAL

Mousse de polen, bizcocho de miel multiflora y Bourbon, mermelada de zanahoria y merengue tostado

5500