

## TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7 / 6.000  
Jack Daniel's Honey / 5.800  
Jack Daniel's Fire (On the Rocks) / 3.700  
Jack Daniel's Fire (Shot) / 5.900  
Jack Daniel's Gentleman Jack / 6.700  
Jack Daniel's Single Barrel / 8.000  
Lynchburg honey Lemonade (Jack Daniel's - Limón - Azúcar - Sprite) / 5.600  
Tennessee Mule (Jack Daniel's - Limón - Azúcar) / 5.600  
Red Honey (Jack Daniel's Honey - Limón - Manzana Roja - Azúcar) / 5.600  
Gentleman's Sour / 6.400

## SCOTCH WHISKY

Grant's Triple Wood / 4.500  
Grant's Ale Cask / 4.700  
Glenfiddich 12 Años Single Malt / 7.500  
Glenfiddich 15 Años Single Malt / 7.900  
Monkey Shoulder Blended Malt / 6.200

## IRISH WHISKEY

Tullamore Dew / 6.900

## BOURBON

Woodford Reserve / 6.500  
Kentucky Mule (Woodford Reserve, Ginger Beer, Limón, hielo) / 6.200  
Wild Turkey / 5.900

## VODKA

Finlandia Clásico / 4.500  
Finlandia Sabores (Mango, Grapefruit, Cranberry) / 4.600  
Finlandia Midnight Sun (Finlandia Vodka - Bols Triple Sec - Jugo de Cranberry) / 5.400  
Finlandia French Apple Martini (Finlandia Vodka Cranberry - Bols Cassis - Jugo de Manzana) / 5.100  
Finlandia Cranberry Eas Breeze (Finlandia Vodka Cranberry - Jugo de Cranberry) / 5.100  
Stoli Premium / 4.400  
Stoli Pepino / 4.200  
Stoli Premium Sabores (Limón, Vainilla, Arándano, Naranja, Frutilla, Frambuesa, Chocolate Frambuesa, Chocolate Coco) / 4.400  
Stoli Gold / 5.000  
elit Luxury Vodka / 6.700  
Grey Goose / 5.800  
\* Con Fentimans Tonic Water / 2.300

## JÄGERMEISTER

Shot de Jägermeister / 3.300  
Deer & Beer (Shot de Jägermeister + Stella Artois 500cc.) / 6.600

## RON

Flor de Caña 5 Años Añejo Clásico / 4.100  
Flor de Caña 7 Años Gran Reserva / 4.900  
Flor de Caña 12 Años / 5.800  
Flor de Caña 18 Años / 7.500  
Flor de Caña Ultra Coco / 4.300  
Appleton Special / 4.800  
Appleton V/X / 3.660  
Bayou Spiced / 5.400

## PISCO

Sagrado Corazón 35° / 3.900  
Sagrado Corazón 40° Transparente / 4.800  
Sagrado Corazón 40° Reposado / 4.800  
Alto del Carmen 35° / 3.900  
Alto del Carmen Transparente 40° / 4.900  
Alto del Carmen 40° Azul / 4.800  
Alto del Carmen 40° Negro / 6.300  
El Gobernador 40° / 4.700  
Lapostolle 40° / 6.200  
\*Con Red Bull Energy Drink / 2.000

## PISCO SOUR

Pisco Sour Nacional / 3.200  
Pisco Sour Nacional Vaticano / 5.500  
Pisco Sour Premium Peruano (Viñas de Oro Quebranta) / 4.400  
Pisco Sour Premium Catedral Peruano (Viñas de Oro Quebranta) / 7.500

## LICORES

Disaronno / 4.700  
Borghetti (Licor de Café Expresso) / 2.900  
Drambuie / 4.700  
Frangelico / 4.200  
Jerez Fino Quinta / 3.900  
Osborne Tawny Oporto / 4.300  
Brandy Felipe II / 3.900  
Vermouth de Muller Iris Rojo / 3.900  
Vermouth de Muller Reserva / 5.700

## VINOS

### CABERNET SAUVIGNON

Morandé, Reserva One to One, Valle del Maipo / 10.700  
Errázuriz, Estate Reserva, Valle del Maipo/Aconcagua / 8.800  
Arboleda, Arboleda, Valle de Aconcagua / 21.900  
Oveja Negra, Single Vineyard, Valle de Colchagua/ 9.100  
Undurraga, Sibaris Gran Reserva, Valle de Maipo / 13.800  
Siegel Special Reserva, Valle de Colchagua / 9.800

### SYRAH

Errázuriz, Estate Reserva, Valle de Aconcagua / 8.800  
Santa Cruz, Chamán Gran Reserva, Valle de Colchagua / 18.300

### CARMÉNÈRE

Errázuriz, Max Reserva, Valle de Aconcagua / 15.700  
Undurraga, Sibaris Gran Reserva, Valle de Colchagua / 13.800  
Caliterra, Tributo, Valle de Colchagua / 17.000  
Errázuriz, Estate Reserva, Valle de Aconcagua / 8.700  
Chilcas, Reserva, Valle de Colchagua / 12.500  
Oveja Negra, Single Vineyard, Valle de Maule / 9.100  
Puente Austral Wines, Reserva Privada, Valle de Rapel / 10.600  
Siegel Single Vineyard, Valle de Colchagua / 9.900

### MERLOT

Errázuriz, Max Reserva, Valle de Aconcagua / 15.700  
Morandé, Pionero Reserva, Valle de Casablanca / 9.900  
Lapostolle Casa Merlot, Valle de Rapel 2014 / 15.100

### ENSAMBLAJES TINTOS

Oveja Negra, Reserva, (Cabernet Franc/Carménère) Valle del Maule / 9.100  
Maturana Wines, Valle del Cachapoal / 27.600

### CHARDONNAY

Errázuriz, Estate Reserva, Valle de Casablanca / 8.700  
Undurraga, TH, Valle de Limarí / 18.700  
Chilcas, Reserva, Valle de Colchagua / 12.500

### SAUVIGNON BLANC

Casa Marín, Cartagena, Valle de San Antonio / 18.800  
Errázuriz, Max Reserva, Valle de Aconcagua / 15.700  
Undurraga, Sibaris Gran Reserva, Valle de Leyda / 13.400  
Santa Cruz, Chamán Reserva, Valle de Colchagua-Paredones / 14.800  
Puente Austral, Reserva, Valle de Colchagua / 10.600  
Siegel Special, Reserve, Valle de Leyda / 9.200

### MALBEC

Santa Cruz, Chamán Gran Reserva, Valle de Colchagua / 18.300  
Caliterra, Tributo, Valle de Colchagua / 16.900

### PINOT NOIR

Morandé, Reserva One to One, Valle de Casablanca / 14.100  
Undurraga, Aliwen Reserva, Valle del Maipo / 10.400  
Corralillo, Valle de Colchagua / 16.500

## ESPUMANTES Y SIDRAS

### ESPUMANTES IMPORTADOS

Riccadonna Ruby, Italia / 19.100  
Riccadonna Moscato Rosé, Italia / 19.100  
Riccadonna Prosecco, Italia / 18.300  
Riccadonna Chardonnay Brut, Italia / 19.100  
Anna de Codorníu, España / 21.200  
María Codorníu Sur, Brut, Argentina / 17.800  
Mumm, Extra Brut, Argentina / 14.400

### ESPUMANTES NACIONALES

Undurraga, Supreme Extra Brut (750cc) / 15.800  
Undurraga, Brut Royal (750cc) / 15.100  
Undurraga, Brut (750cc) / 11.300  
Undurraga, Brut (375cc) / 7.300

### SIDRA

Outcider (360cc) / 3.900

## VINO Y ESPUMANTE POR COPA

Riccadonna Chardonnay Brut, Italia / 4.100  
Errázuriz, Reserva Series / 3.100  
Errázuriz, Max Reserva / 41.00

## JARRAS

Jarra de Sangría / 9.300  
Vaso de Sangría / 3.700  
Jarra de Cachaça 51 / 9.300

Cachaza 51 - Jugo de limón - Jugo de manzana y menta  
Copa de Cachaça 51 / 3.900



EL MAÑÍO - CACHAGUA - MAITENCILLO - AV. ITALIA

## CERVEZAS

Goose Island Sofie 6,5° (355 cc) / 4.000  
Goose Island IPA 5,9° (355 cc) / 3.900  
Goose Island 312 Wheat Ale 4,2° (355 cc) / 3.900  
Lefte Blonde 6,6° (330cc) / 3.300  
Hoegaarden WitBier 4,9° (330cc) / 3.300  
Corona Extra 4,5° (355cc) / 2.900  
Corona Light 3,9° (355cc) / 2.900  
Coronita 4,5° (207cc) / 1.800  
Negra Modelo 5,3° (355cc) / 3.200  
Modelo Especial 4,5° (355cc) / 3.200  
Beck's 5,0° (275cc) / 2.500  
Beck's Blue (Sin Alcohol) 0° (330cc) / 3.000  
Stella Artois 5,0° (330cc) / 2.800  
Budweiser 5,0° (355cc) / 2.800  
Cusqueña Golden Lager 5,0° (330cc) / 2.900  
Cusqueña Dark Lager 5,6° (330cc) / 2.900  
Cusqueña Red Lager 5,0° (330cc) / 2.900  
Cusqueña Trigo 5,0° (330cc) / 2.900  
Erdinger Weissbier (Rubia de Trigo) 5,3° (500cc) / 5.300  
Erdinger Alkoholfrei (Sin Alcohol de Trigo) (500cc) / 5.300  
Cerveza del Puerto (Pale Ale/ Amber Ale / Porter) (330 cc) / 3.700  
Mahou Sin Gluten 5,5° (330cc) / 3.700  
Volcanes (Premium Lager, Strong Lager, Doppelbock) / 3.700  
Cerveza del Puerto (Pale Ale/ Amber Ale / Porter) (330 cc) / 3.700  
Micheladas / 700  
Michelada Tio Tomate / 1.100

## SCHOP

Stella Artois (250 cc) 2.600 / (500 cc) 3.700  
Goose Island IPA (250 cc) 3.100 / (500 cc) 4.400  
Hoegaarden WitBier (330 cc) 2.900 / (500 cc) 3.900  
KM24,7 Amber Lager 500cc / 4.200  
KM24,7 Session IPA 500cc / 4.400

## CORONA DRINKS

Coroquila (Coronita - Tequila - Triple Sec - Jugo de Limón - Menta) / 5.100  
Corojito (Coronita - Ron - Jugo de Limón, Menta) / 5.100  
Sunset (Coronita - Gin - Jugo de Limón - Pulpa de Frutilla - Menta) / 5.100

## TEQUILA

El Jimador Blanco (shot) / 3.300  
El Jimador Reposado (shot) / 3.300  
Herradura Reposado (shot) / 4.100  
Herradura Añejo (shot) / 4.700

## GIN

Hendrick's / 6.700  
Bulldog / 6.100  
\* Con Fentimans Tonic Water / 2.300

## FERNET BRANCA

Fernet Branca / 4.100  
Fernet Branca Menta / 4.100

## COCKTAILS

Caipirissima (Flor de Caña) / 4.600  
Mojito Cubano (Flor de Caña) / 4.600  
Daiquiri (Flor de Caña) / 4.600  
Tequila Margarita ( El Jimador) / 4.900  
Disaronno Sour / 5.000  
Negroni / 4.800  
Lima Mule / 5.600  
Aperol Spritz (Aperol - Riccadonna Prosecco - soda) / 4.900  
Chambord Spritz (Chambord - Riccadonna Prosecco - soda) / 5.600  
Piña Colada (Flor de Caña) / 4.600  
Caipiroska (Finlandia) / 4.600  
Ruso Blanco (Finlandia) / 4.600  
Ramazzoti Spritz (Riccadonna Prosecco) / 4.900  
Campari Naranja / 4.600  
Sangría Espumante (Riccadonna) / 4.700  
Chilcano Maracuyá / 5.800  
Viña de Oro Quebranta, Jugo de Maracuyá, Ginger Ale y Amargo de Angostura  
Chilcano Clásico / 5.600  
Sangría Espumante (Riccadonna Prosecco) / 4.700  
Hendrick's Mojito / 7.400

Hendrick's, Pepino, Limón de Pica y Menta  
Manhattan / 6.400

Woodford Reserve, Vermouth Dulce, Amargo de Angostura y Guinda de Marrasquino  
Moscow Mule (Stoli Premium) / 6.100

Vodka Stolichnaya, Ginger Beer, Jugo de Limón, y Hielo  
Bloody Mary / 5.100

Campari Tonic / 3.900  
Martini Dry / 5.800  
Tropical Gin (Gin Hendricks - Pulpa de maracuyá - Red Bull) / 8.500

JACK DANIEL'S  
The Family

RICCADONNA  
STILE ITALIANO DAL 1921

Corona

## ENTRANTES

OSTRAS / 10.800

Ostras frescas de Chiloé (12 unidades)

PULPO AL OLIVO / 8.700

Pulpo con aji rocoto ,cebolla morada y cebollín en dressing de aceituna verde.

CEVICHE DE SALMÓN / 8.700

Salmón fresco, cebolla morada, ají verde, nueces y jengibre marinado en dressing oriental con toques agridulces.

ARANCINIS / 7.200

Croquetas de arroz con queso parmesano, rellenas con ragu de carne mechada y acompañadas de salsa de tomate casera.

ALITAS DE POLLO BBQ / 4.900

Alitas de pollo asadas en salsa barbeque con crema ácida y ciboulette.

CARPACCIO DE FILETE / 7.800

Tradicional carpaccio de filete con pesto de perejil, almendras tostadas y queso parmesano.

BOCCONCINIS APANADOS / 7.900

Mini mozarellas frescas apanadas con peperonata y salsa atomatada.

TOSTADAS DE ATÚN / 8.800

Tostada de tortilla de maíz con atún fresco, palta, salsa chile chipotle y puerros deshidratados.

MACHAS A LA PARMESANA / 12.800

Deliciosas machas gratinadas en su concha.

TÁRTARO DE FILETE / 7.200

Tradicional receta de tartaro de filete acompañado de tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN / 8.200

Atún preparado en salsa acevichada, cebolla morada, cilantro, tomate y bañado con chips de platano picado.

ERIZOS (Según Disponibilidad) / 8.600

Erizos frescos con salsa verde y tostadas.

## ENSALADAS

HUEVO DE CAMPO POCHADO & JAMÓN SERRANO / 7.700

Huevo de campo pochado y jamón serrano acompañado de lechugas, espinacas, rúcula, tomates cherry, crutones y láminas de queso parmesano con dressing cremoso de limón.

CROQUETAS DE PASTELERA / 6.800

Croquetas de pastelera con mini pebre de tomates frescos, albahaca y cebolla morada acompañada con mix de hojas verdes, ricotta y dressing de palta.

MANGO- CAMARÓN SALAD / 8.900

Fresca ensalada de camarones, mango fresco, palta, cebolla morada, tomate cherry, cebollín, cilantro con dressing asiatico, levemente picante sobre mix de hojas verdes.

ROLLOS DE MASA PHILLO RELLENOS CON SALMÓN / 8.900

Rollitos de masa phillo rellenos con salmón, cebollas caramelizadas, ricotta y ciboulette acompañado de hojas verdes, palta, tomate cherry con dressing de limón y miel de palma.

VERDURAS GRILLADAS Y QUESO FETA / 8.500

Berenjenas ,zucchini y pimientos asados, acompañados con queso feta y quinoa crocante con dressing de tahina y limon sobre mix de hojas verdes.

QUINOA ROJA & BLANCA Y CAMARÓN / 7.200

Quinoa roja y blanca con camarón acompañada de palta, tomate, pimientos, almendras tostadas, queso de cabra y ciboulette sobre mix de hojas verdes con dressing de pepino y yoghurt.

GOHAN SALMÓN / 8.500

Timbal de salmón sobre arroz de sushi con palta, cebollín y sésamo negro, acompañado de mix verde bañado en salsa acevichada y dressing de soya.

PULPO GRILLADO / 8.900

Pulpo grillado acompañado de chips caseros de papa, palta, tomate cherry sobre mix de hojas verdes con mermelada de tomate y dressing de aceituna verde.

ENSALADA THAI / 8.200

Tallarines de arroz con pollo grillado o camarón acompañado de hojas verdes, pimientos, zanahoria, zapallito italiano y crocante de maní con dressing de jengibre thai.

ENTRAÑA Y RÚCULA / 150grs 9.300 / 230grs 12.400

Entraña grillada a punto acompañada de rúcula fresca, queso parmesano, chips caseros de papa y salsa chimichurri.

PANQUEQUE DE ESPINACA / 8.400

Relleno con ají de gallina acompañado de mix de hojas verdes, palta, tomates asados y dressing de cilantro.

## PIZZAS

**Nuestras pizzas son preparadas con queso mozzarella y salsa de tomate de la casa. 32cms.**

\* Opción queso vegano

\* Masa sin gluten (No apta para celíacos) + \$700

**DEL MONTE** / 9.200

Queso de Cabra - Albahaca - Tomate - Pesto

**PEPPERONI** / 8.600

Pepperoni - Champiñón

**PALTA** / 9.400

Carne Mechada - Queso Azul - Palta

**4 QUESOS** / 9.300

Mozarella - Cabra - Azul - Parmesano

** A LO POBRE** / 9.300

Entraña a la plancha - Huevo - Cebolla asada -

Papas hilo

**SICILIANA** / 8.600

Tomate Seco - Rúcula - Queso de Cabra

**PIAMONTESA** / 8.300

Salame - Pimentón - Champiñón

**BOLOÑESA** / 9.300

Carne Mechada - Cebolla Acaramelada -

Aceite de Cilantro

**DEL PERAL** / 7.700

Peras asadas - Queso azul - Rúcula

**RIOPLATENSE** / 9.200

Filete - Cebolla Asadas - Chimichurri

**MEXICANA** / 8.500

Ají Jalapeño - Jamón Acaramelado

**CALABRESA** / 8.500

Salame - Aceitunas

**PAISANA** / 8.500

Jamón Acaramelado - Champiñón - Aceituna

**TREMENDA** / 8.500

Tocino - Cebolla - Salsa BBQ

**MARINA** / 9.100

Camarón - Cebollín

**VEGETARIANA** / 8.300

Champiñón - Choclo - Tomate - Rúcula

**DEL HUERTO** / 8.500

Palmitos - Albahaca - Tomate

 Nuevo

Extra

Verdura / Salsas / 1.200

Quesos / Carnes / 1.600

Premium: Mariscos / Jamón Serrano / 2.100

** ENTRAÑABLE** / 9.400

Base Espinaca a la Crema - Entraña - Pimentón

**MANDÍBULA** / 8.400

Cebolla Acaramelada - Pimentón Rojo

**FLORENTINA** / 8.200

Espinaca - Salsa Blanca - Tocino -

Cebolla Acaramelada

**FILETE SALTADO** / 9.400

Filete Salteado - Tomate - Cebolla

**JAPONESA** / 8.500

Pollo Teriyaky - Ciboulette

**TIO TOMATE** / 8.800

Jamón Serrano - Rúcula - Tomate

**NAPOLITANA** / 8.300

Jamón Acaramelado - Tomate

**TROPICAL** / 8.500

Jamón Acaralamedo - Piña

**PIL - PIL** / 9.400

Camarón - Ostión - Pulpo al Pil Pil

**4 CARNES** / 9.400

Pepperoni - Jamón Acaramelado - Tocino - Chorizo

**RICOTTA** / 9.100

Jamón Serrano - Ricotta - Albahaca

**DEL BOSQUE** / 9.400

Mezcla de Champiñones - Queso Parmesano -

Ricotta - Aceite de Trufa

**MARGARITA** / 7.100

Albahaca

**PROVENZAL** / 8.800

Zapallo italiano - Berenjena - Alcachofas Baby

Alcaparras - Queso de Cabra

**ESCABECHE** / 8.500

Queso de Cabra - Albahaca - Ají en Escabeche

**BASE** / 6.300

## NIÑOS

MAC & CHEESE & HAM / 3.300

Macarrones con salsa de queso de la casa y cuadraditos de jamón.

POLLO APANADO CON PAPAS FRITAS O QUINOA / 3.900

COPA DE HELADO ARTESANAL / 2.900

## POSTRES

CHOCOLATÍSIMO /4.700

Biscochuelo tibio de chocolate con centro líquido y servido con helado y salsa de dulce de leche.

MANJARÍSIMO / 4.700

Biscochuelo tibio de dulce de leche con centro líquido y servido con helado.

FLAN DE TOFFEE /4.600

Flan de toffee con salsa de caramelo.

POSTRE HELADO DE GALLETAS OREO / 4.600

Helado de cookies & cream con base de galleta de oreo y salsa de toffee.

CHURROS / 4.700

Clásicos churros caseros con salsa de manjar o chocolate.

CHEESECAKE DE YOGHURT / 4.600

Deliciosa receta casera con salsa de frambuesa o dulce de leche.

ROLLITOS FRITOS DE MANZANA Y CANELA / 4.600

Rollitos de wantan fritos rellenos de manzana caramelizada y canela acompañados de helado y salsa toffee.

COPA DE HELADOS ARTESANALES / 3.800

Preguntar por nuestros sabores.

## FENTIMANS PREMIUM SOFT DRINKS

FENTIMANS Tonic Water 200cc./ \$ 2.800

FENTIMANS Valencia Orange Tonic 200cc. / \$ 2.800

FENTIMANS Light Tonic Water 200cc. / \$ 2.800

FENTIMANS Rose Lemonade 200cc. / \$ 2.800

## PARA TOMAR

ANDES WATER (500cc) / 3.500

Agua de Vertiente Premium

JUGO NATURAL DEL DÍA / 2.800

Preguntar por nuestros sabores

LIMONADAS / 2.900

Clásica - Menta - Jengibre

BEBIDAS / 1.800

Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Zero - Coca Light 350cc

JUGOS TAMAYA / 2.800

Arándano - Cereza - Moscatel - Sauvignon - Malbec - Syrah

AGUA MINERAL PUYEHUE / 2.000

Con y Sin Gas

CLUB MATE (330cc) / 2.800

Natural - Cola

GINGER BEER PREMIUM (200cc) / \$ 2.900

RED BULL ENERGY DRINK / 2.900

## CAFETERÍA

Expresso, Machiatto y Americano / 1.600

Cortado, Capuccino y Latte / 1.900

Tetera con Hojas de Té Verde - Rojo - Negro / 1.800

Chocolate Caliente 70% Cacao / 2.200