



COCTELES / COCKTAILS

CLP

VALLE DE LA MUERTE / DEATH VALLEY \$5.500
 Pisco infusionado con ají, Kahlúa, Vermouth Rosso, toques de cilantro / *Pisco with chili, Kahlúa, Vermouth Rosso, touch of coriander*

FLAMENCO \$5.500
 Vino Rosé, Tequila, jugo de pomelo, jugo de limón / *Rosé wine, Tequila, grapefruit juice, lemon juice*

CHAXA FIZZ \$5.500
 Gin, Licor de naranja, jugo de limón, albúmina, soda / *Gin, orange liquor, lemon juice, albumin, soda*

VALLE DE LA LUNA / MOON VALLEY \$5.500
 Pisco con maracuyá, jugo de piña, jugo de limón, jengibre, Aperol, goma / *Pisco, pineapple juice, lemon juice, ginger, Aperol, sugar syrup*

Coctelería Clásica disponible / *Classic cocktails are available*

CAFÉ Y TÉ / COFFEE & TEA

Espresso \$1.500
 Espresso doble / *Double espresso* \$2.000
 Café Americano \$1.500
 Lungo \$1.500
 Capuccino \$2.800
 Café cortado / *Macchiato* \$2.000
 Café cortado doble / *Double Macchiato* \$2.500
 Café Irlandés / *Irish Coffee* \$4.800
 Té / *Tea* \$2.000
 Té de Hierbas / *Infusions* \$2.000
 Leche con chocolate / *Hot chocolate* \$2.500

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Bebidas / *Sodas* \$2.000
 Jugos Naturales / *Juices* \$2.500
 Limonadas / *Lemonades* \$2.500
 Té helado / *Iced Tea* \$2.500

LICORES / LIQUEURS

Amaretto Di Saronno \$5.000
 Amarula \$4.800
 Anis Sambuca \$4.500
 Bailey's \$5.000
 Campari \$3.500
 Drambuie \$5.500
 Frangelico \$5.000
 Fernet \$3.500
 Kahlúa \$4.500
 Jägermeister \$6.500
 Cointreau \$7.000
 Grand Marnier \$7.500
 Saint Germain \$8.500
 Tra kal \$8.000

CERVEZAS / BEERS

CLP

Kross Ipa, Pilsen, Golden, Maibock \$3.500
 Daura sin gluten / *Gluten free (España)* \$5.000
 Sin alcohol \$3.000

DESTILADOS / SPIRITS

PISCO
 El Gobernador \$4.800
 Chañaral de Carén \$4.800
 Waqar PREMIUM \$12.000
 Mulet PREMIUM \$8.000
 Jean Baptiste PREMIUM \$10.000
 Kappa PREMIUM \$12.500

WHISKY
 Glenfarclas Single Malt \$8.000
 Chivas Regal 12 \$7.000
 Chivas Regal 18 PREMIUM \$15.000
 J.Walker Black Label PREMIUM \$9.000
 J.Walker Blue Label PREMIUM \$22.000
 Macallan PREMIUM \$20.000

WHISKEY
 Jack Daniel's \$5.500
 Jack Daniel's Honey \$5.500
 Jack Daniel's Gentleman's Jack \$7.000
 Jack Daniel's Single Barrel PREMIUM \$11.000
 Jameson's (Irlanda) \$6.000

BOURBON
 Wild Turkey \$5.500
 Maker's Mark PREMIUM \$12.000

VODKA
 Grey Goose \$6.500
 Belvedere PREMIUM \$12.000

TEQUILA
 Cuervo Especial \$4.500
 Cuervo Clásico \$4.500

RON
 Pampero \$4.000
 Havana Club Añejo Reserva \$4.500
 Havana Club 7 años PREMIUM \$8.000
 Havana S. de Maestros PREMIUM \$12.000
 Zacapa Solera 23 PREMIUM \$15.000

GIN
 Tanqueray \$4.900
 Bombay Sapphire \$5.200
 Tepaluma PREMIUM \$10.000
 Hendrick's PREMIUM \$12.000

COGNAC & BRANDY
 Miguel Torres 10 Brandy \$5.500
 Hennessy VS PREMIUM \$12.000
 Remy Martin VSOP PREMIUM \$15.000
 Remy Martin XO PREMIUM \$30.000



SANDWICHES

CLP

JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM

\$12.000

Jamón Serrano, queso de cabra, pasta de aceitunas, pesto de tomate, mostaza y hojas verdes / *Serrano ham, goat cheese, olive tapenade, tomato pesto, mustard and mixed leaves*

POLLO / CHICKEN

\$10.900

Pechuga de pollo grillada, aderezo César, mostaza Dijon, huevo cocido, alcaparras y mix de hojas verdes / *Grilled chicken breast, Caesar dressing, Dijon mustard, boiled egg, capers and mixed green leaves*

SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON

\$12.000

Salmón ahumado, tocino crujiente, huevo cocido, queso crema y hojas verdes / *Smoked salmon, crispy bacon, hardboiled egg, cream cheese, mixed greens*

VEGETARIANO / VEGETARIAN

\$9.500

Berenjena asada, zapallo italiano, cebolla, tomate asado, queso mozzarella y pesto en baguette / *Roasted eggplant, zucchini, onion rings, baked tomatoes, mozzarella cheese and pesto*

TABLAS / PLATTERS

CLP

QUESOS Y FIAMBRES

\$12.000

Jamón Serrano, salmón ahumado, queso Camembert, queso de cabra, queso Edam, queso ahumado, manzana, pasas, almendras y nueces. Servido con tostadas / *Serrano ham, smoked salmon, Camembert, Edam, smoked local cheese, goat cheese, apple, raisins, almonds and walnuts*

ENSALADAS / SALADS

CÉSAR ATACAMEÑA DE POLLO O DE SALMÓN / CHICKEN OR SALMON LOCAL CAESAR SALAD

Mix de hojas verdes, pollo grilado o salmón ahumado, tocino crujiente, queso parmesano, aderezo César y crutones / *Mixed green leaves, grilled chicken or smoked salmon, crispy bacon, parmesan cheese, Caesar dressing, croutons*

Pollo / Chicken \$7.500

Salmón / Salmon \$9.500

