



Aperitivos

PISCO SOUR	\$ 3.900
Pisco Bauzá especial 35ª, jugo fresco de limón y syrup.	
Catedral	\$ 5.900
PISCO SOUR PERUANO	\$ 5.200
Pisco Viñas de Oro Quebranta, Jugo de limón de pica y syrup.	
Catedral	\$ 7.500
JARRITA DE SANGRIA	\$ 4.900
Jarrita individual 400 CC. La magia del mesón, manzana verde y naranja.	
JARRA DE SANGRÍA	\$ 12.900
La magia del mesón en una jarra de 1 lt para compartir.	
COPA DE ESPUMANTE	\$ 3.000
Undurraga Brut.	
NEGRONI	\$ 6.200
Gin, vetmouth rosso, campari y rodajas de naranja.	
STOLISH PREMIUM STRAWBERRY	\$ 4.900
Stoli Straw, jugo de limón, goma, frutillas maceradas y agua con gas.	
MOJITO	\$ 4.900
Hojas de menta, jugo de limón, ron Flor de Caña Blanco 4 años y extra dry syrup.	
Sabores	\$ 5.100
APEROL SPRITZ	\$ 4.900
Aperol, espumante Undurraga Brut y rodaja de naranja.	
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.500
Tequila El Jimador Blanco, jugo de limón y Triple Sec.	
PINK INK	\$ 6.800
Espumante, hojas de menta, frutillas, arandanos y thomas henry cherry.	
KIR ROYAL	\$ 4.500
Espumante y Cassis.	
MOSCO MULE	\$ 6.800
Hojas de menta, Stoli premium, ginger beer, jugo de lima y jengibre.	



Aguas y Bebidas

BEBIDAS Y AGUAS	\$ 2.200
Agua mineral tradicional.	
JUGOS, LIMONADAS	\$ 3.300
Maracuyá, frambuesa, piña, mango, chirimoya.	
ICE TEA CAMPESINO	\$ 3.800
Hojas de albahaca machacadas con frutilla en syrup aromático y té verde helado.	
LIMONADA DE COCO	\$ 3.800
Jugo de limón, goma y crema de coco.	
AGUA PREMIUN	\$ 4.500
Andes Mountain Water (con gas / sin gas) 500 cc.	

"A buen entendedor, pocas palabras"





CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO	\$ 7.900
Finas croquetas con trozos de jamón serrano seleccionado con una salsa de hongos (6 unidades).	
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO	\$ 8.900
Finas croquetas con trozos de jamón serrano y queso manchego seleccionado con una salsa de hongos (6 unidades).	
CAMARONES AL PIL PIL	\$ 9.900
Plato típico de Andalucía, camarones seleccionados con ajo y copos de chile picante. (6 unidades de camarones ecuatoriano).	
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 12.900
Machas seleccionadas en su concha gratinadas con queso parmesano, mantequilla, pimienta y un toque de chardonnay (10 unidades).	
TÁRTARO DE ATÚN	\$ 10.900
Finos cortes de Atún, aderezados con cebollin, limón, alcaparras y aceite de sésamo.	
TORTILLA DE PATATAS	\$ 8.900
Clásica tortilla de papas rasgadas con cebolla y toques secretos, pídalas al punto que más te guste.	
Con Chorizo	\$ 9.900
PULPO A LA GALLEGA	\$ 10.900
Tentáculos de pulpo confitados con aceite de oliva y paprika, sobre patatas crocantes con pimentón asado (180 gramos).	
CEBICHE DEL CHEF	\$ 10.900
Cortes de pescado de día, pulpo, salmón, camarón, aliñado con limón, cilantro, cebolla y jengibre , con tostadas crocantes.	
PIMIENTOS PIQUILLOS RELLENOS	\$ 9.800
Pimentones rojos rellenos de brandade de atún con salsa de pimientos ahumados (5 unidades).	
CRUDO DEL MESÓN	\$ 9.900
Carne de res aderezada con pepinillos, cebolla morada y la magia del chef.	
PATATAS BRAVAS	\$ 4.800
Clásicas papas rasgadas con una salsa brava y nuestro clásico alioli.	
CAMARONES APANADOS	\$ 9.900
Camarones apanados con salsa agri dulce (10 unidades).	
FONDOS DE ALCACHOFAS APANADOS	\$ 6.200
Fondos de alcachofas aderezadas con especias con nuestra salsa alioli.	
FILETE AL AJILLO	\$ 12.900
Daditos de filete salteados con aceite de oliva, ajo y un toque de cacho de cabra.	
HABITAS DEL MESÓN	\$ 7.900
Habas salteadas con concase de tomate, jamón serrano y ajo.	
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 6.900
Anillos de calamares apanados acompañados de su tradicional salsa a la romana.	
HUEVOS ESTRELLADOS	\$ 5.900
Papas fritas con jamón serrano y huevos fritos, clásico español.	
PAR DE LOCOS	\$ 10.900
Par de locos con salsa verde y nuestra exquisita alioli.	
ZAPATILLAS	\$ 9.900
Pan ciabatta con tomaquet y 50 gr de jamón serrano.	

“A falta de pan, buenas son las tortas”





· Raciones ·

ACEITUNAS SEVILLANAS	\$ 3.000
100 gramos de aceitunas españolas marinadas con aceite de oliva y finas hierbas.	
QUESO MANCHEGO	\$ 8.200
Finas láminas de queso de oveja de La Mancha. (100 gr.) la ración.	
JAMÓN SERRANO	\$ 9.900
Finas láminas de jamón serrano (100 gr.) acompañado de pan tomaquet.	
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA	\$ 22.900
Finas láminas del verdadero ibérico de Bellota (50gr.)	
CHORIZO IBÉRICO	\$ 10.900
Rodajas de chorizo ibérico de bellota (50 gr.)	



· Tablas ·

IBÉRICA DEL MESÓN	\$ 24.900
Jamón ibérico DO 50 gr, chorizo de bellota 50gr, queso manchego, aceitunas y pan tomaquet.	
DEL CHEF	\$ 23.900
Tortilla española, croquetas jamón serrano, camarones al pilpil, pan tomaquet.	
SERRANO Y MANCHEGO	\$ 19.900
Finas Láminas de jamón Serrano 100 gr, queso manchego, aceitunas sevillanas y pan tomaquet.	
MEDITERRÁNEA DEL MAR	\$ 24.900
Calamares a la romana, par de locos, ceviche del chef y camarones apanados.	



· Ensaladas ·

ENSALADA DEL MESÓN	\$ 7.900
Mix de hojas verdes, salmón ahumado palmitos, choclos minis, tomates asados y fondos de alcachofa. Con semillas y frutos secos.	
ENSALADA ANDALUZA 🌿	\$ 7.900
Mix de hojas verdes, timbal de quínoa con verduras asadas, champiñones, tomates asados semillas de girasol, almendras tostadas.	
ENSALADA IBÉRICA	\$ 7.900
Mix de lechugas con láminas de jamón serrano, tomates asados y queso manchego.	
ENSALADA CESAR	\$ 7.900
Lechugas, pechuga de pollo asada, queso, crutones y nuestra salsa cesar.	

“Al ojo del amo, engorda el ganado”





Carnes

POLLO DEL RÍO	\$10.900
Pechuga de pollo rellena con espinaca acompañado de verduras asadas y salsa a las finas hierbas.	
JARRETE DE CORDERO	\$14.900
Jarrete o Garrón de cordero con guiso de trigo mote y cebolla caramelizada.	
CHULETILLAS VASCAS	\$14.900
Costillitas de cordero (6 unidades).	
FILETE DEL MESÓN	\$13.900
Filete del Mesón con verdes del huerto y aderezo de oliva y finas hierbas.	
ASADO DE TIRA	\$13.900
Asado lentamente con chimichurri y acompañado de puré Rustico.	
RABO DE BUEY	\$12.900
Rabo cocinado lentamente en su jugo acompañado de puré.	
PLATEADA DEL MESÓN	\$12.900
Plateada con puré rustico y verduras asadas.	
CHULETÓN DE RES	\$24.900
Maravilloso tomahawk de 800 gr. Para los amantes de la buena carne.	

Paellas (Mínimo 2 personas) (Mínimo 25 minutos)

PAELLA DEL MESÓN	\$11.900 p/p
Paella del Mesón con pollo chorizo, cerdo y mariscos.	
PAELLA DE MARISCOS	\$12.900 p/p
Típica Paella con los mejores mariscos del pacífico	

Pescados

MERLUZA AUSTRAL A LA VASCA	\$12.900
Tierno filete de merluza austral, con ajo chilote apagado con chardonnay y cilantro, acompañada de una increíble piperrada vasca (pimentones, tomates y cebolla finamente seleccionados).	
SALMÓN GRILLADO DEL RIO	\$11.900
Suave filete de salmón grillado con aceite de oliva acompañado con un suave guiso de trigo mote y cebollas tiernas caramelizadas.	
ATÚN EN COSTRA DE ALGAS CON RISOTTO DE QUÍNOA Y HONGOS SALTEADOS	\$12.900
Filete de atún grillado con una suave costra de harina de algas con un cremoso risotto de quínoa y hongos salteados.	
MEDALLÓN DE CONGRIO AL AJILLO	\$13.900
Medallón de congrio dorado con un sofrito de ajo, cebolla y tomate.	

Pastas

RAVIOLI DE CARNE CON SALSAS DE RABO DE BUEY	\$11.900
Pasta Casera rellena con carne y con una Deliciosa salsa de rabo de buey.	
SORRENTINOS DE CALABAZA 🍂	\$10.900
Pasta Casera rellena de calabaza en una suave salsa de mantequilla a la salvia.	
RAVIOLIS A LA CALDERETA DEL MAR	\$12.900
Pasta Casera, rellena de una suave ricota con centolla, en una cremosa salsa de mariscos.	

“A caballo regalado, no le mires los dientes”





· *Sándwich* ·

PLATEADA ESTILO MESON	\$ 8.900
Rico sándwich de plateada con queso derretido y cebolla caramelizada, con un pan italiano.	
EL SERRANO	\$ 7.200
Delicioso y crujiente pan italiano con alioli, mix de hojas verdes, láminas de jamón serrano, aceite de oliva y salsa de berries.	
<i>Churrasco italiano típico de Bar Santiago</i>	\$ 6.900
Churrascos a la plancha con tomate, palta y mayonesa.	
<i>Chacarero el mejor de Bar Santiago</i>	\$ 6.900
Churrascos a la plancha con tomate, porotos verdes y ají verde.	



· *Sopas* ·

GAZPACHO	\$ 5.900
Clásica sopa fría de tomates, pepino y con un toque de aceite de oliva.	
CALLITOS A LA MADRILEÑA	\$ 10.900
Clásica receta española con los mejores ingredientes cocinado lentamente con los huesos de la pierna de jamón serrano y tomates.	
FABADA ASTURIANA	\$ 10.800
Guisantes cocinados lentamente con trozos de tocino, chorizos españoles y morcilla. Un clásico del mesón.	



· *Menú de niño* ·

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$ 6.900
PASTA TRICOLOR CON SALSA BOLOÑESA	\$ 6.900



· *Acompañamientos* ·

PURÉ RUSTICO	\$ 3.900
VERDES DEL HUERTO	\$ 4.800
PAPAS FRITAS RUSTICAS O TRADICIONALES	\$ 3.900
PALTA PALMITO	\$ 4.800

“Quien a buen arbol se arrima, buena sombra le cobija”





· *Postres* ·

CREMOSO DE CHOCOLATE CON MARACUYÁ	\$ 4.900
Base de maracuyá con una tierra de brownie, ensamblado en un quenell de cremoso de chocolate amargo y filigrana de chocolate.	
TORTA DE MIL HOJAS	\$ 4.900
La mejor torta mil hojas con un suave manjar.	
CHURROS CON MANJAR	\$ 3.900
Deliciosa masa crocante de churros acompañado de salsa de manjar, espolvoreados con azúcar flor.	
COPA DE HELADO (OPCIÓN BARQUILLO)	\$ 3.000
Copa de helados artesanales chocolate, vainilla, pistacho, dulce de leche frutos del bosque.	
CREMA CATALANA	\$ 5.200
Clásica crema catalana gratinada.	
TORTA TRES LECHE	\$ 4.900
Tradicional recata de tres tipos de leches, la mejor que probarás.	
TORTA SANTIAGO	\$ 3.900
Tradicional de la cocina gallega exquisita torta de almendras.	



· *Café y te* ·

LUCAFFE EXPRESSO	\$ 2.200
LUCAFFE DOBLE	\$ 3.900
LUCAFFE CORTADO	\$ 3.500
LUCAFFE CAPUCHINO	\$ 3.500
TE AHMAD SABORES	\$ 2.000
INFUSION NATURAL MENTA Y LIMÓN	\$ 2.000



· *Espumantes* ·

UNDURRAGA BRUT	\$ 13.900
UNDURRAGA EXTRA BRUT	\$ 13.900
MARÍA CODORNIU	\$ 17.900
RICCADONNA BRUT (ITALIA)	\$ 20.500
RICCADONNA PROSECCO (ITALIA)	\$ 20.500
RICCADONNA ASTI (ITALIA)	\$ 20.500
ANNA CODORNIU (ESPAÑA)	\$ 22.900
FINCA FLICHMAN	\$ 18.900
AMARANTA BRUT	\$ 13.900

“El que este libre de pecado que tire la primera piedra”





Sauvignon Blanc

Se caracterizan por ser vinos frescos, secos y de una buena acidez. Ideales para comenzar como aperitivo o combinar con productos del mar.

VIÑA ALIWEN	\$10.800
Valle de Leyda.	
VIÑA VIU MANENT, RESERVA	\$13.900
Valle de Colchagua.	
VIÑA CUNCUMEN	\$15.900
Valle Leyda.	
SANTA RITA MEDALLA REAL	\$11.900
Valle de Casablanca.	
VIÑA BISQUERT LA JOYA	\$15.900
Valle de Colchagua.	
VIÑA UNDURRAGA T.H	\$16.900
Valle De Leyda.	
VIÑA QUINTAY CLAVA, RESERVA	\$12.900
Valle de Casablanca.	
VIÑA CASA MARIN, CARTAGENA, RESERVA	\$17.600
Valle de San Antonio	
VIÑA ARBOLEDA, ARBOLEDA	\$29.900
Valle De Aconcagua Costa	

Chardonnay

Elabora vinos con más cuerpo, con notas a manzana, peras y miel. Ideal para mariscos con salsas, pastas y risottos.

VIÑA ERRAZURIZ, RESERVA SERIES	\$11.800
Valle De Aconcagua Costa.	
VIÑA QUINTAY CLAVA, RESERVA	\$12.900
Valle de Casablanca.	
VIÑA UNDURRAGA T.H, LEYDA	\$18.900
Valle De Leyda.	
VIÑA ARBOLEDA, ARBOLEDA	\$29.900
Valle de Aconcagua Costa.	
VIÑA SANTA RITA, MEDALLA REAL, RESERVA	\$11.900
Valle Casablanca.	

Pinot Noir

Produce los tintos más finos y delicados del mundo. Intenso aroma, con olor a flores secas y fresas. Por sus taninos suaves, puede servirse a temperaturas más bajas que otros tinto.

VIÑA UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA	\$10.900
Valle De Leyda	
VIÑA CUNCUMEN, RESERVA	\$15.900
Valle de Leyda	
VIÑA UNDURRAGA T.H. LEYDA	\$21.500
Valle de Leyda	
VIÑA QUINTAY CLAVA, RESERVA	\$14.900
Valle de Casablanca.	

“Perro que ladra, no muerde”





Rose

De cuerpo ligero, frescos y versátiles como para acompañar recetas de todo el mundo, ideal para paellas.

VIÑA UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA \$10.800
Valle de Colchagua

Merlot

Fino y seductor, de taninos suaves y delicados, con aroma a moras, violetas y café.

VIÑA CALITERRA, RESERVA \$12.800
Valle de Colchagua.

VIÑA MORANDE, GRAN RESERVA \$16.900
Valle de Maipo.

VIÑA ERRAZURIZ, MAX RESERVA \$17.900
Valle de Aconcagua.

Syrah

Esta cepa tiene complejos aromas a violetas, cerezas negras, hierbas silvestres, humo y cuero, y por su exuberancia, elegancia y exquisitos taninos, sorprende cada día más.

VIÑA CALITERRA, TRIBUTO \$14.800
Valle Colchagua.

VIÑA SANTA RITA CASA REAL \$16.900
Valle Elqui.

Cabernet Sauvignon

Es la cepa tinta más importante y difundida. Potente y plena en boca, con aromas y sabores a cassis, guinda roja, frutilla, pimienta negra, de gran concentración y buena cargatánica.

VIÑA UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA \$10.800
Valle de Maipo.

VIÑA CALITERRA, RESERVA \$11.800
Valle de Colchagua.

VIÑA CHATEAU LOS BOLDOS, RESERVA \$13.900
Valle Cachapoal.

VIÑA VIU MANENT, RESERVA \$13.900
Valle de Colchagua.

VIÑA ODJFELL, VINEYARD ARMADOR, RESERVA \$17.900
Valle de Maipo.

VIÑA SANTA BISQUERT LA JOYA, RESERVA \$16.900
Valle de colchagua.

VIÑA SANTA CRUZ, CHAMAN GRAN RESERVA \$18.100
Valle de Colcagua.

VIÑA OVEJA NEGRA, SINGLE VINEYARD \$17.800
Valle de Maule.

VIÑA DE MARTINO 347, RESERVA \$14.900
Valle de Maipo.

VIÑA ERRAZURIZ, MAX RESERVA \$16.900
Valle de Aconcagua.

VIÑA PEREZ CRUZ, RESERVA \$20.300
Valle de Maipo.

“Mas sabe el diablo por viejo que por diablo”





Cabernet Sauvignon

VIÑA ARBOLEDA, ARBOLEDA	\$28.900
Valle de Aconcagua.	
VIÑA UNDURRAGA FOUDEY'S COLLECTION	\$28.900
Valle de Maipo.	
VIÑA SANTA RITA, MEDALLA REAL	\$11.900
Valle Central.	

Carmenère

Cepa emblemática de los vinos chilenos. Con sabor a fruta madura y confitura.

VIÑA ERRAZURIZ, SERIES, RESERVA	\$10.800
Valle de Aconcagua.	
VIÑA CHATEAU LOS BOLDOS, RESERVA	\$11.800
Valle de Cachapoal.	
VIÑA MORANDE, RESERVA ONE TO ONE	\$12.900
Valle de Maipo.	
SANTA RITA CASA REAL	\$16.900
Valle de Colchagua.	
VIÑA CALITERRA TRIBUTO	\$14.800
Valle de Colchagua.	
VIÑA UNDURRAGA T.H. RESERVA	\$21.500
Valle de Peumo.	
VIÑA ODJFELL, CAPITULO GRAN RESERVA	\$12.900
Valle de Colchagua.	
VIÑA DE MARTINO 347, RESERVA	\$14.900
Valle de Maipo.	
VIÑA VIU MANENT, RESERVA	\$13.900
Valle de Colchagua.	
VIÑA ERRAZURIZ, MAX RESERVA	\$22.900
Valle de Aconcagua.	
VIÑA ARBOLEDA, ARBOLEDA	\$28.900
Valle de Aconcagua.	
VIÑA UNDURRAGA FOUNDER'S COLLECTION	\$28.900
Valle de Maipo.	

Malbec

Vino alegre y, muy sabroso. Mora, café y frutillas maduras lo definen en aroma y sabor.

VIÑA SANTA CRUZ, CHAMÁN GRAN RESERVA	\$16.500
Mendoza.	
VIÑA VIU MANENT, RESERVA	\$12.900
Valle Colchagua.	

Vinos Premium

VIÑA UNDURRAGA ALTAZOR	\$92.000
Valle de Maipo.	
VIÑA MORANDE HOUSE OF MORANDE	\$69.000
Valle de Maipo.	

"Hablando del rey de roma, por la puerta asoma"





Ensamblaje

Es la unión de dos o más cepas, con el objetivo de obtener un vino de calidad superior a cada una de ellas por separado, potenciando lo mejor de cada cepa.

VIÑA ALIWEN, RESERVA (CS/SY)	\$10.800
Valle de Maipo.	
VIÑA SANTA CRUZ, CHAMAN, RESERVA (CA/CS)	\$16.500
Valle de Colchagua.	
VIÑA LOS BOLDOS, RESERVA (CS/SY)	\$11.800
Valle de Cachapoal.	
VIÑA ODJFELL CAPITULO, GRAN RESERVA	\$20.300
Valle Maipo.	

Vinos por Copa

CABERNET SAUVIGNON	
Undurraga Sibaris, Reserva	\$4.000
Errázuriz Max Reserva	\$4.500
CARMENÈRE	
Errázuriz, series Reserva	\$4.000
Caliterra Tributo	\$4.500
MERLOT	
Errázuriz, Max Reserva	\$4.500
PINOT NOIR	
Undurraga Aliwen	\$4.000
SAUVIGNON BLANC	
Undurraga T.H. Leyda	\$4.500
CHARDONNAY	
Errázuriz, Series Reserva	\$4.000
Undurraga T.H. Limari	\$4.500



Vodka

FINLANDIA TRADICIONAL	\$4.800
FINLANDIA SABORES (GRAPEFRUIT)	\$4.900
STOLICHNAYA TRADICIONAL	\$4.200
STOLICHNAYA (ARÁNDANO)	\$4.500
ELIT BY STOLICHNAYA	\$11.900
SKYY AZUL USA	\$4.000
GREY GOOSE	\$8.900

Ron

FLOR DE CAÑA 5 AÑOS AÑEJO CLÁSICA	\$4.500
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS GRAN RESERVA	\$5.900
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS CENTENARIO	\$8.200
APPLETON RESERVE	\$4.500

“El que ríe último, ríe mejor”





Whisky

GRANT'S FAMILY RESERVE	\$3.900
GRANT'S ALE CASK	\$4.200
GRANT'S SHERRY CASK	\$4.200
GLENFIDDICH 12 AÑOS SINGLE MALT	\$9.900
GLENFIDDICH 15 AÑOS SINGLE MALT	\$18.900
JHONNY WALKER ETIQUETA ROJA	\$5.200
JHONNY WALKER ETIQUETA NEGRA	\$6.900

Tennessee Whiskey

JACK DANIEL'S OLD No. 7	\$7.300
JACK DANIEL'S HONEY	\$7.300
JACK DANIEL'S FIRE ON THE BLOCKS	\$7.300
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	\$10.900
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$19.900

Bourbon

WOODFORD RESERVE	\$8.500
WILD TURKEY	\$6.900

Pisco

BAUZÁ ESPECIAL 35°	\$4.200
BAUZÁ RESERVADO 40°	\$4.500
BAUZÁ ANIVERSARIO 40°	\$5.900
ALTO DEL CARMEN 35°	\$3.900
ALTO DEL CARMEN 40°	\$4.900
1733 35°	\$4.200

Pisco Peruano Premium

VIÑAS DE ORO QUEBRANTA	\$5.200
VIÑAS DE ORO ITALIA	\$5.200
VIÑAS DE ORO BLENDED	\$5.200

Tequila

EL JIMADOR BLANCO	\$4.500
EL JIMADOR REPOSADO	\$4.200
HERRADURA AÑEJO	\$10.900
HERRADURA REPOSADO	\$8.900

Gin

HENDRICK'S	\$9.900
TANQUERAY	\$5.900
BOMBAY	\$5.900
BULLDOG	\$5.900

"Haciendo y deshaciendo se va aprendiendo"





Cervezas Importadas

CORONA EXTRA 355 CC	\$2.900
CORONA LIGH 355 CC	\$3.500
STELLA ARTOIS 350 CC	\$3.500
BUDWEISER 355 CC	\$3.500
CUSQUEÑA GOLDEN LAGER 330 CC	\$3.100
CUSQUEÑA DARK 330 CC	\$3.100
BECKS 275 CC	\$3.200
BECKS BLUE (SIN ALCOHOL) 330 CC	\$3.200
NEGRA MODELO 355 CC	\$3.800
MODELO ESPECIAL 355 CC	\$3.800
LEFFE BLONDE 330 CC	\$3.500
HOEGAARDEN WHITE BEAR 330 CC	\$3.500
GOOSE ISLAND IPA 355 CC	\$3.800
GOOSE ISLAND 312 WHEAT ALE 355 CC	\$3.800
GOOSE ISLAND HONKERS ALE 355 CC	\$3.800

Shop

STELLA ARTOIS 250 CC	\$2.500
STELLA ARTOIS 500 CC	\$3.800



FERNET BRANCA	\$4.900
FRANGÉLICO	\$5.200
CAROLANS (IRIS CREAM)	\$5.200
OSBORNE TAWNY OPORTO	\$5.200
DRAMBUIE	\$5.200
AMARETTO DISARONNO	\$5.200
CAMPARI	\$5.200
SAMBUCA	\$6.500
GRAND MARNIER	\$7.900
BRANDY TORRES 10 FELIPE II	\$5.900
ARAUCANO	\$3.900
CHINCHÓN	\$4.900

Jägermeister

JAGERMEISTER SHOT	\$4.900
-------------------------	---------

Energéticas

RED BULL ORIGINAL Y RED BULL SUGARFREE	\$3.000
THOMAS HENRY TONICA PREMIUM Y GINGER BEER	\$3.000

“El que parte y reparte le toca la mejor parte”

