



NUEVA CARTA



Gastronomía Peruana



WWW.DONDEGUIDO.CL





ENTRADAS FRÍAS



CAUSA ESCABECHADA

\$ 13.900

Papa prensada con un toque de limón de pica y ají amarillo, relleno de jaiba, coronado con filete de pescado apanado y cubierto con salsa escabechada.

CAUSA DE PULPO AL OLIVO

\$ 11.900

Papa prensada con un toque de limón de pica y ají amarillo, rellena de jaiba, palta y mayonesa casera, coronada con un delicioso pulpo al olivo.

CAUSA LIMEÑA

Papa prensada y sazonada con ají amarillo y mas especias peruanas rellena con una opción de pollo o camarones.

POLLO: \$ 8.900

CAMARÓN: \$ 10.600

LECHE DE TIGRE

\$ 11.900

Una mezcla vibrante de jugo de limón, ají, cilantro y pescado, afrodisíaco cítrico ideal para empezar tu experiencia gastronómica con un toque audaz.

LECHE CARRETONA

\$ 12.900

Una deliciosa mezcla de nuestra leche de tigre con, pasta de rocoto, láminas de pulpo, cebolla en corte pluma y un dash de pisco peruano, coronado con aros de calamar al panko.

PULPO AL OLIVO

\$ 13.900

Láminas de pulpo marinado en especias peruanas y acompañado en una deliciosa salsa al olivo.

TIRADITO DE LOCOS

\$14.600

Suave láminas de locos bañados en pasta de ají amarillo con limón, palta y choclo, esta experiencia gourmet celebra la frescura y tradición costera.

TIRADITO CLÁSICO DE PESCADO

\$ 12.900

Láminas de pescado, finamente seleccionado, cubierto con una suave pasta de ají amarillo y especias peruanas, acompañado con choclo y camote.

TIRADITO NIKKEI

\$12.900

Láminas de pescado al estilo sashimi, maceradas en una salsa nikkei con toques de limón, ají y soya, acompañadas de cebolla, choclo, palta y tomate.



ENTRADAS CALIENTES



ANTICUCHOS PERUANOS

\$ 11.900

Brochetas de corazón de res al estilo tradicional peruano, marinadas en una mezcla de ajíes y cocidas a fuego intenso, acompañadas de papas doradas y choclo.

BOLIYUCAS (6 UND.)

\$ 8.900

Una deliciosa fusión de bolas de yuca fritas, crujientes por fuera y suaves por dentro, rellenas de queso. Acompañadas de salsa huancaína, bocadillo perfecto.

BROCHETAS MIXTAS

\$ 13.900

Las Brochetas Mixtas es la opción ideal para quienes buscan variedad y sabor en un solo plato. Combinando lo mejor del filete y pollo, acompañado de papas doradas y champiñones.

CHICHARRÓN DE CAMARONES

\$ 13.900

Crujientes camarones rebozados y fritos a la perfección, servidos con yucas fritas y acompañado con salsa tártara. Un plato para compartir de puro sabor costero.

CHICHARRÓN DE POLLO

\$ 11.900

jugosos filetes de pollo empanizados y fritos hasta lograr un exterior dorado y crujiente. Acompañado de papas fritas y salsa tártara. Un clásico lleno de sabor y textura que no puedes dejar de probar.

CHICHARRÓN DE PESCADO

\$ 13.600

Trozos de pescado frito acompañados con papa dorada, zarza criolla y una suave salsa tártara.

OSTIONES A LA PARMESANA (6 UND.)

\$ 12.900

Seis vieiras cubiertas con queso parmesano gratinado, ideal para iniciar un gustito culinario.

PULPO A LA PARRILLA

\$ 19.900

Tiernos tentáculos de pulpo macerados en salsa anticuchera y macerados con especias peruanas y chimichurri, acompañado de espárragos y champiñones.

SALCHIPAPA

\$ 6.900

Porción de papas fritas con vienesas y salsa al gusto del cliente.

TEQUEÑOS DE QUESO (6 UND.)

\$ 6.900

Crocantes masas wantán rellenas de queso fresco, fritas a la perfección y acompañadas de una deliciosa salsa de guacamole.



CEVICHE



CEVICHE DONDE GUIDO

\$ 17.900

Combinación fresca de salmón, camarones, locos y champiñones, marinados en una leche de tigre, acompañado de cebolla morada, choclo y camote.

CEVICHE MAR Y TIERRA

\$ 16.900

Salmón, camarón, pulpo, champiñones, bañada con una exquisita leche de tigre, acompañado de choclo y camote.

CEVICHE MIXTO

\$ 14.900

Exquisita mezcla de mariscos frescos y pescado, marinados en una vibrante leche de tigre, acompañado de tierno choclo y camote.

CEVICHE DE PESCADO

\$ 13.900

El icónico y reconocido plato peruano, compuesto de pescado marinado en una deliciosa leche de tigre, acompañado con cebolla morada, choclo y camote.

CEVICHE A LOS DOS AJÍES

Pescado marinado en una exquisita leche de tigre con crema de ají amarillo y la otra mitad con crema de rocoto, acompañado de choclo y camote.

PESCADO: \$ 15.300

SALMÓN: \$ 16.900

MAR DE SABORES

\$ 15.900

Una clásica combinación de ceviche de pescado acompañado de un delicioso arroz con mariscos, para quienes quieren disfrutar de dos platos en uno.

MOSTRITO MARINO

\$ 15.900

Si piensas en una variación, es la mejor elección, un refrescante ceviche mixto acompañado de una causa de jaiba.



ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR

Lechuga hidropónica fresca, tocino crujiente, crutones dorados, queso parmesano y la irresistible salsa césar.

POLLO: \$ 10.900

CAMARÓN: \$ 13.900

ENSALADA DE CHEF

Lechuga hidropónica fresca, acompañado con trozos de pollo, tomate, palta, palmito, queso fresco, huevo duro y choclo, acompañado con una deliciosa salsa ranch.

POLLO: \$ 12.900

CAMARÓN: \$ 14.600

ENSALADA DONDE GUIDO

\$ 13.900

Lechuga hidropónica acompañado de cortes de salmón premium, con tomate cherry, cebolla morada, palta cremosa, nueces y queso de cabra, con una deliciosa salsa agridulce y menta.



CARNES



BIFE CHORIZO (400 gr.)

\$ 24.900

Un selecto corte de lomo vetado acompañado con lechuga hidropónica, palta, palmito y tomate, una elección precisa de calidad culinaria con papa frita.

LOMO SALTADO

\$ 14.900

Jugosos cortes de filete de res, salteados y dorados a la perfección, bañados en una salsa especial de la casa con cebollas, tomates y hierbas aromáticas, acompañados de arroz y crujientes papas fritas.

EL MACHETAZO

\$ 15.900

Filete de vacuno a la plancha, bañado en una delicada reducción de vino tinto y vinagre balsámico, acompañado de champiñones y puré de camote o risotto a la huancaína.

FILETE A LO POBRE

\$ 15.900

Filete de vacuno a la plancha, acompañado de arroz, papas fritas, huevo frito y plátano dorado.

FILETE A LO MACHO

\$ 16.900

Filete de vacuno a la plancha, cubierto con una deliciosa salsa con mariscos mixtos, acompañado de arroz.

FILETE MIGÑON

\$ 16.900

Medallón de vacuno envuelto con tocino a la plancha, cubierto con una exquisita salsa demi-glace, acompañado de un suave y delicioso puré al queso.

PLATEADA EN SU SALSA

\$ 14.600

Medallones de plateada cocida con cebollas, ajos, ajíes y una mezcla de especias peruanas, acompañados de un exquisito puré aromatizado con merkén.

SECO DE RES A LA NORTEÑA

\$ 14.600

Tradicional guiso norteño de carne de res, con su característica salsa de cilantro, cocido en un caldo de carne con chicha de jora, frijoles canarios y arroz.



POLLOS



AJÍ DE GALLINA

\$ 12.900

Preparación clásica limeña con pechuga de gallina deshilachada, acompañada de una suave crema de ajíes, servida con papa al vapor y arroz blanco.

CORDON BLEU DE POLLO

\$ 13.900

Pechuga de pollo rellena de queso y jamón, empanizado frito, cubierta con una suave salsa de champiñones, y arroz con choclo.

PARA LOS NIÑOS

\$ 11.900

Nuggets de pollo acompañadas de crujientes papas fritas y un refrescante néctar de durazno o terremoto sin alcohol para niños.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$ 12.300

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de papas fritas y una fresca ensalada mixta.

POLLO SALTADO

\$ 12.900

Trozos de pechuga de pollo salteados con cebolla morada, tomate y salsa de soja, acompañados de arroz y papas fritas.

SUPREMA DE POLLO

\$ 12.600

Pechuga de pollo al panko, acompañado de ensalada mixta y crujientes papas fritas.



PESCADOS



CONGRIO AL ATAQUE

\$ 14.900

Filete de congrio a la plancha en salsa de champiñones, coronado con camarones gratinados en dos quesos, acompañado de papa rústica con espinaca y especias peruanas.

PESCADO A LA CHORRILLANA

\$ 14.600

Pescado del día a la plancha, bañado en una exquisita salsa de cebolla, ajíes y especias peruanas, acompañado de arroz y camote.

PESCADO A LA PLANCHA

Filete de pescado, acompañado de una ensalada fresca de tomate, palta, cebolla y palmito.

REINETA: \$ 13.600

SALMÓN: \$ 14.900

CONGRIO: \$ 13.900

PESCADO AL AJILLO

\$ 14.600

Filete de pescado a la plancha cubierto con una deliciosa pasta de ají amarillo y perejil, decorado con ajo tostado y servido con crujientes papas doradas.

PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$ 14.600

Filete de pescado a la plancha, cubierto con una deliciosa salsa de champiñones, acompañado de arroz con choclo.

SALMÓN A LA FLORENTINA

\$ 15.900

Delicioso corte de salmón a la plancha, bañado en salsa bechamel con espinaca y cubierto con queso parmesano gratinado, acompañado de puré de albahaca.

SALMÓN A LA PLANCHA CON PURÉ

\$ 15.600

Delicioso corte de salmón a la plancha, servido con un suave puré de papas infundado con merkén y espárragos al vapor.

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ

\$ 15.900

Filete de salmón a la plancha bañado en una delicada salsa de maracuyá, acompañado de un cremoso risotto de apio.

SALMÓN DONDE GUIDO

\$ 15.600

Selecto corte de salmón relleno con camarones al ajo, salteados y flameados al pisco con espinaca, cubierto con queso, acompañado de un delicioso risotto de trigo al ají amarillo.

SUDADO DE PESCADO

\$ 14.900

Filete de pescado en un concentrado ancestral de cebolla morada y tomate, acompañado de una delicada porción de arroz.



ARROCES



ARROZ CHAUFA DONDE GUIDO

\$ 14.900

Exquisita mezcla de trozos de pollo, lomo, pulpo y camarones salteados al wok con salsa de soja, aceite de ajonjolí, y especias peruanas.

ARROZ CHAUFA

Arroz salteado al wok con salsa de soja, aceite de ajonjolí y especias peruanas, capturando la esencia de la influencia oriental.

POLLO: \$ 12.900

FILETE DE RES: \$ 13.900

MARISCOS: \$ 14.300

ARROZ CON MARISCOS

\$ 14.900

Delicioso arroz, con mixtura de mariscos, concha de abanico, alverja y queso parmesano, es un plato tradicional de la cocina latinoamericana.



RISOTTOS



RISOTTO DE CAMARONES

\$ 15.900

Arroz arborio al azafrán, acompañado de camarones, un toque de vino blanco y queso parmesano.

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$ 15.900

¡La combinación perfecta! Un delicioso risotto en salsa huancaína con un tradicional lomo saltado.

RISOTTO CON POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$ 13.900

Delicioso risotto con choclo servido con pollo a la plancha y una base de salsa de champiñones.



TACU TACUS



TACU TACU CON LOMO SALTADO

\$ 15.900

Deliciosa mezcla de arroz y frijoles con una textura dorada con tiernos trozos de lomo fino, cebolla, ajo y ajíes salteados al wok, que le dan un sabor único y auténtico.

TACU TACU A LO MACHO

Arroz con frijoles y especias peruanas, sellado al sartén, acompañado de un jugoso filete de res o congrio, cubierto con una mezcla de mariscos y su salsa especial de casa.

FILETE DE RES: \$ 16.300

CONGRIO: \$ 15.900

TACU TACU DE MARISCOS

\$ 16.600

Deliciosa mezcla de arroz y frijoles con una textura dorada, cubierto con una exquisita salsa (secreto de casa) y mariscos mixtos.



PASTAS



FETTUCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$ 15.900

Pasta casera, envuelta en una suave crema huancaína, acompañada de nuestro exquisito lomo saltado.

FETTUCINI AL PESTO CON FILETE APANADO

\$ 14.900

Fettuccini con nuestra deliciosa salsa pesto casera, acompañados con filete apanado.

FETTUCINI EN SALSA DE CAMARONES

\$ 14.900

Fettuccini bañados en una cremosa salsa de camarones. Un plato elegante y lleno de sabor que combina la suavidad de la pasta con la intensidad del mar.

FETTUCINI SALTADO CRIOLLO

Trozos de selectos, macerados y salteados con tomate, cebolla morada, salsa de soya y especias peruanas.

POLLO: \$ 12.900

FILETE DE RES: \$ 14.900

MARISCOS: \$ 14.900

ÑOQUIS A LOS 4 QUESOS

\$ 13.900

Pasta casera con el secreto Donde Guido, acompañada en salsa a los cuatro quesos, ¡Una combinación perfecta!



SOPAS



CALDO DE GALLINA

\$ 11.900

Un plato muy colonial a base de un concentrado de caldo de gallina con cebolla, ajo y hierbas, acompañado de fideos y huevo cocido.

CALDILLO DE CONGRIO

\$ 12.900

Sopa tradicional de congrio, cocinada con cebolla, ajo, tomate, pimienta y especias, que resalta un sabor fresco del mar.

DIETA DE POLLO

\$ 10.500

Sopa preparada con tierna pechuga de pollo, verduras y un consomé casero bajo en grasas, sazonado con hierbas aromáticas, ideal para sanar sin perder el sabor.

CHUPE DONDE GUIDO

\$ 13.900

Camarones cocidos en su caldo con verduras, ajíes, choclo peruano, queso fresco y quinua, servidos con huevo escalfado y hierbas andinas.

CHUPE DE CAMARONES

\$ 13.300

Camarones cocidos en su caldo con verduras, ajíes, choclo peruano, queso fresco y arroz, servido con huevo escalfado y hierbas andinas.

MENESTRÓN

\$ 12.900

Nativa sopa contundente con carne de res, variedad de verduras, en una base de cocción de albahaca con el secreto de Donde Guido, ¡El preferido de todos!

PARIHUELA

\$ 13.900

Deliciosa sopa de pescado con mariscos, sustanciosa y ligeramente picante, de origen modesto en las comunidades pesqueras de Perú, y muy popular en toda la costa peruana.



PARA COMPARTIR 2P.



DUO DONDE GUIDO (2 personas)

\$ 19.900

Exquisito ceviche mixto acompañado de crujientes chicharrones de pescado, una deliciosa combinación para compartir.

TRÍO MARINO (2 personas)

\$ 21.900

Tus tres antojos en un solo plato; arroz con mariscos, chicharrón de pescado y ceviche de pescado, una infaltable combinación en tu paladar.

GUIDO CON HAMBRE (2 personas)

\$ 19.900

Deliciosa combinación de un plato de mar y de tierra, es ideal para saciar tu hambre. Un lomo saltado combinado con causa de jaiba y arroz chaufa con mariscos.

JALEA MIXTA (2 personas)

\$ 19.900

Trozos de pescado, con mixtura de mariscos macerados, apanados y sofritos, servido con yuca, cancha, choclo y zarza criolla. este es el plato que no puedes dejar de comer.

PIQUEITO TRIPLE (2 personas)

\$ 22.900

Una variación entre tus antojos acompañado de arroz con mariscos, una exquisita leche de tigre y crujientes chicharrones de pollo.

UN GUSTITO (2 personas)

\$ 22.900

Si pedías una combinación de pollo y pescado esta es tu opción; Arroz chaufa de pollo, acompañado de una exquisita leche de tigre y delicioso lomo saltado.



PARA COMPARTIR 4P.



PIQUEO RONDA DEL MAR (4 personas)

\$ 42.900

Exquisito arroz con mariscos, acompañado de chicharrón de pescado, causa de pulpo, ceviche mixto y leche de tigre, perfectos frutos del mar para tu compartir.

PIQUEO CRIOLLO (4 personas)

\$ 43.900

Un delicioso piqueo al estilo peruano, acompañado de lomo saltado, ají de gallina, chaufa de pollo, anticucho de corazón y causa limeña, infaltable para compartir.

JALEA MIXTA (Familiar)

\$ 29.900

Selectos trozos de pescado acompañados de una mezcla de mariscos macerados, apanados y sofritos, servidos con yuca, cancha, choclo y zarza criolla.



HAMBURGUESAS



Cheeseburger

\$ 8.600

Hamburguesa con doble capa de queso, lechuga, tomate, papas al hilo y salsas al gusto, todo servido en pan frica.

Cheesburger Doble

\$ 10.600

Dos deliciosas hamburguesas con doble capa de queso, lechuga, tomate, papas fritas y salsas al gusto, todo servido en pan frica.

Bacon Burger

\$ 9.600

Hamburguesa con tocino y queso, lechuga, encurtido de nabo y pepino, papas fritas y salsas al gusto, todo servido en pan frica.

Hamburguesa Cajamarquina

\$ 9.900

Hamburguesa con pollo deshilachado, dos tiras de tocino, doble capa de queso, lechuga, tomate y salsas al gusto, todo servido en pan francés.

Hamburguesa Clásica

\$ 8.300

Hamburguesa casera con lechuga, tomate, papas al hilo y salsas al gusto, todo servido en pan frica.

Hamburguesa Royal

\$ 8.900

Hamburguesa con huevo frito, lechuga, tomate, papas al hilo y salsas al gusto, todo servido en pan frica.

Hamburguesa Hawaiana

\$ 8.900

Hamburguesa con jamón, lechuga, rodajas de tomate y piña en salsa golf, acompañada de papas fritas, todo servido en pan frica.

Hamburguesa Campesina

\$ 10.300

Hamburguesa envuelta en dos tiras de tocino, con champiñones a la plancha, cubierta de queso, encurtido de nabo y pepino, y papas al hilo, todo servido en pan frica.

Hamburguesa a lo Pobre

\$ 10.600

Hamburguesa envuelta en tocino, con huevo frito montado, lechuga, rodajas de tomate y papas fritas, todo servido en pan frica.





NUESTROS SÁNGUCHES



Sánguche el Guido 1	\$ 14.900
Delicioso lomo de res, untado con salsa chimichurri, acompañado tiras de tocino, queso, champiñones salteados y dos huevos fritos. Servido con lechuga, papas rústicas o fritas y salsas al gusto del cliente, todo en pan ciabatta.	
Sánguche el Guido 2	\$13.900
Delicioso filete de res, untado con salsa chimichurri, acompañado de cuatro tiras de tocino, cebolla acaramelada, lechuga y una porción de papas rústicas o fritas. Salsas al gusto del cliente, servidas en pan ciabatta.	
Sánguche Lomo Fino Especial	\$ 10.900
Medallón de lomo a la plancha, acompañado de tocino, queso, lechuga, tomate y papas fritas. Salsas al gusto, servidas en pan francés.	
Sánguche Lomo Saltado	\$ 10.600
Nuestro clásico lomo saltado, servido sobre una cama de lechuga y acompañado de papas fritas, todo en pan ciabatta.	
Sánguche de Chicharrón	\$ 9.300
Trozos de chicharrón al estilo peruano, acompañados de camotes fritos, zarza criolla y deliciosas salsas, todo servido en pan francés.	
Sánguche de Lechón	\$ 8.900
Láminas de lechón horneado, montadas sobre lechuga fresca y rodajas de tomate, acompañadas de zarza criolla y salsas al gusto, todo en pan francés.	
Sánguche de Lechón Especial	\$ 10.900
Láminas de lechón horneado acompañadas de tres crujientes tiras de tocino, montadas sobre lechuga fresca y rodajas de tomate, con zarza criolla y salsas al gusto, todo servido en pan francés.	
Sánguche de Camarones	\$ 9.900
Camarones salteados con champiñones, tocino, queso y salsa golf (o la salsa de tu elección), presentados en pan ciabatta.	
Sánguche de Pulpo	\$ 10.900
Láminas de pulpo macerado con especias peruanas, acompañadas de lechuga, champiñones salteados y salsa de aceituna, todo presentado en pan ciabatta.	
Sánguche de Salmón	\$ 10.900
Filete de salmón a la plancha, cubierto con queso, rodajas de tomate, albahaca fresca, aceite de oliva, alcaparras y salsa golf, todo servido en pan ciabatta.	
Sánguche de Pescado Escabechado	\$ 9.900
Clásico sándwich limeño de pescado escabechado, con huevo y aceituna, ¡delicioso! Salsas al gusto del cliente, servidas en pan ciabatta.	
Inka Sánguche	\$ 10.300
Trozos de lechón macerados al huacatay, acompañados de lechuga, yuca frita, chifles, choclo peruano y zarza criolla, todo servido en pan francés.	
Sánguche de Pollo Donde Guido	\$ 8.300
Deliciosa pechuga a la plancha con doble capa de queso y jamón, lechuga, tomate y salsa al gusto, todo servido en pan francés.	
Sánguche de Pollo Deshilachado	\$ 7.900
Pollo deshilachado, acompañado de lechuga, tomate, papas al hilo y salsas al gusto, todo servido en pan frica.	
Sánguche Vegetariano Integral	\$ 7.600
Champiñones a la plancha, berenjena, zapallito italiano, alcachofas y palmitos, todo servido en pan de molde integral.	

AGREGADOS

POSTRES

Papas Fritas	\$ 4.600
Champiñones Salteados	\$ 3.300
Porción de Arroz	\$ 2.900
Tocino (4 tiras)	\$ 3.900
Queso (2 láminas)	\$ 1.100
Palta	\$ 2.600
Queso Fresco	\$ 2.200
Cebolla	\$ 900
Huevo (1 unidad)	\$ 900

Suspiro Limeño	\$ 4.600
Torta Tres Leches	\$ 4.600
Torta de Chocolate	\$ 5.300
Crema Volteada	\$ 4.600
Crème Brûlée	\$ 5.300

Nuestras Salsas

Mayonesa, ajo, aceituna, golf, ají amarillo, rocoto, salsa de queso, guacamole, ketchup y mostaza.

Nuestros Encurtidos

Nabo, repollo, zanahoria, pepinos y pepinillos.



CAFÉ & TÉ



CAFÉ AMERICANO (150 ml.)	\$ 2.300
CAPUCCINO (200 ml.)	\$ 3.300
CAFÉ CORTADO (70 ml.)	\$ 2.600
ESPRESSO DOBLE (70 ml.)	\$ 3.300
ESPRESSO (35 ml.)	\$ 2.300
ICED COFFEE	\$ 4.600
IRISH COFFEE (45 ml.)	\$ 4.600
LATTE MACCHIATO (200 ml.)	\$ 3.300
MACCHIATO (35 ml.)	\$ 2.300
MOCACCINO (200 ml.)	\$ 3.600
RISTRETTO (20 ml.)	\$ 2.300
TÉ Y AGUA DE HIERBAS	\$ 2.900



JUGOS & BEBIDAS



AGUA CON GAS/SIN GAS.....	\$ 2.500
BEBIDAS.....	\$ 2.600
<i>(Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Ginger Ale, Agua Tónica)</i>	
INCA KOLA 500 ML. PERÚ.....	\$ 3.300
INCA KOLA CERO 500 ML. PERÚ.....	\$ 3.600
INCA KOLA CERO 1,5 ML. PERÚ.....	\$ 5.900
JUGOS.....	\$ 4.600
<i>(Maracuyá, Chirimoya, Mango, Frambuesa, Frutilla y Piña)</i>	
JUGO CON LECHE.....	\$ 4.900
CHICHA MORADA.....	\$ 3.900
LIMONADA CLARITA.....	\$ 3.900
LIMONADA TRADICIONAL.....	\$ 3.600
LIMONADA FROZEN.....	\$ 3.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE.....	\$ 3.900
JARRA DE CHICHA MORADA.....	\$ 9.900
JARRA DE LIMONADA MENTA JENGIBRE...	\$ 9.900
JARRA DE LIMONADA.....	\$ 8.900
NÉCTAR DURAZNO.....	\$ 3.100



CERVEZAS



AUSTRAL LAGER	Chile 330 ml.	\$ 3.900
AUSTRAL CALAFATE	Chile 330 ml.	\$ 4.300
HEINEKEN	Alemania 330 ml.	\$ 3.900
CORONA	México 330 ml.	\$ 3.900
CORONA	México 710 ml.	\$ 5.900
KUNSTMANN TOROBAYO	Chile 330 ml.	\$ 3.900
CUSQUEÑA RED	Perú 330 ml.	\$ 3.900
CUSQUEÑA RUBIA	Perú 330 ml.	\$ 3.900
CUSQUEÑA NEGRA	Perú 330 ml.	\$ 4.900
CUSQUEÑA RUBIA	Perú 620 ml.	\$ 5.600
KUNSTMANN TOROBAYO	Sin Alcohol	\$ 3.900
HEINEKEN	Sin Alcohol	\$ 3.600
CHOP 500 ML.	Stella Artois	\$ 4.300
CHOP CHELADA		\$ 4.900
CHOP MICHELADA		\$ 4.900



PISCOS SOUR

PISCO QUEBRANTA 42°



SOUR CLÁSICO	\$ 6.900
SOUR CLÁSICO SABORES	\$ 7.300
SOUR CATEDRAL	\$ 8.600
SOUR CATEDRAL SABORES	\$ 9.600
SOUR VATICANO	\$ 12.900
SOUR VATICANO SABORES	\$ 13.900

(Maracuyá, Hoja de Coca, Frutilla, Jengibre, Maíz Morado, Café, Mango y Hierba Luisa)



PISCO



ALGARROBINA.....	\$ 6.900
<i>Pisco Quebranta, Algarrobina, Leche, Crema de cacao, y Canela molida</i>	
CHILCANO.....	\$ 6.900
<i>Pisco Quebranta, jugo de limón, amargo de angostura y Ginger Ale</i>	
CHILCANO SABORES.....	\$ 7.900
<i>Pisco Quebranta, jugo de limón, amargo de angostura, Ginger Ale y Fruta en stock.</i>	
EL CAPITÁN.....	\$ 6.300
<i>Pisco Quebranta, Vermouth Rosso y amargo de angostura</i>	
MACHU PICCHU.....	\$ 6.900
<i>Pisco Quebranta, Granadina, Jugo de naranja, y Crema de menta</i>	
MOJITO DEL INCA.....	\$ 7.900
<i>Pisco Quebranta, Albahaca, Inka Cola</i>	
PISCOLA.....	\$ 6.300
<i>Pisco Quebranta y Coca Cola</i>	
GUIDO EXOTIC.....	\$ 7.900
<i>Pisco Quebranta, Maracuyá, Crema de coco, Licor de coco y Menta.</i>	
INKA TONIC.....	\$ 7.900
<i>Pisco Quebranta, Agua tónica y Aguaymanto</i>	



RON



BLUE HAWAI.....	\$ 6.900
<i>Ron, Crema de coco, Piña y Curacao azul</i>	
CAIPIRINHA.....	\$ 7.900
<i>Cachaza, Limón, Azúcar glass</i>	
DAIQUIRI.....	\$ 6.900
<i>Ron, Limón y Azúcar</i>	
MOJITO.....	\$ 6.900
<i>Ron, Menta, Limón, Azúcar, Agua con gas</i>	
MOJITO SABORES.....	\$ 8.300
<i>Ron, Menta, Limón, Azúcar morena, Agua con gas y fruta a elección (Según stock)</i>	
MOJITO CORONA.....	\$ 8.600
PIÑA COLADA.....	\$ 6.900
<i>Ron, Crema y Licor de Coco, leche y piña</i>	



TEKILA



TEQUILA BLUE.....	\$ 7.900
<i>Tequila, Limón, Jarabe de goma y Curacao Azul</i>	
TEQUILA SUNRISE.....	\$ 7.900
<i>Tequila, Naranja y Granadina</i>	
MARGARITA.....	\$ 7.900
<i>Tequila, Triple Sec, Mix de limón, Azúcar</i>	
SUBMARINO.....	\$ 7.300
<i>Tequila y Cerveza</i>	
SHOT DE TEQUILA.....	\$ 3.900



GIN



GIN TONIC.....	\$ 8.900
<i>Gin, Pepino y Agua tónica</i>	
GIN CON GIN.....	\$ 8.900
<i>Gin con Ginger Ale y Cáscara de limón.</i>	
MARTINI DRY.....	\$ 7.900
<i>Gin, Vermouth Dry, Aceituna</i>	
TOM COLLINS.....	\$ 6.900
<i>Gin, Agua con gas, Mix de limón, Azúcar</i>	
TROPICAL GIN.....	\$ 7.900
<i>Gin, Maracuyá y Energizante</i>	



VINOS

SPRITZ

ST-GERMAIN SPRITZ.....	\$8.900
CAMPARI ORANGE SPRITZ.....	\$7.900
APEROL SPRITZ.....	\$7.900
RAMAZZOTTI SPRITZ.....	\$7.300

VODKA

STOLICHNAYA.....	\$ 7.900
Vaso de Vodka Stolichnaya con limón y Ginger	
BLOODY MARY.....	\$ 7.900
Vodka, Jugo de tomate, Sal, Pimienta, Tabasco, Salsa inglesa, Apio	
CAIPIROSKA.....	\$ 7.900
Vodka, Limón, Azúcar glass	
COSMOPOLITAN.....	\$ 7.900
Vodka, Kahlua, Triple Sec, Reducción de arándanos, Limón	
ESPRESSO MARTINI.....	\$ 7.900
Vodka, Kahlua, Espresso, Granos de café	
LAGUNA AZUL.....	\$ 7.300
Vodka, Limón y Curacao Azul	
MOSCOW MULE.....	\$ 7.900
Vodka, Limón, Ginger Beer, Menta	
RUSO BLANCO.....	\$ 7.900
Vodka, Kahlua, Crema de leche	
RUSO NEGRO.....	\$ 7.900
Vodka y Kahlua	
VODKA MARTINI.....	\$ 6.900
Vodka, Vermouth Dry, Piel de limón	

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED (Vaso).....	\$7.300
JOHNNIE WALKER BLACK (Vaso).....	\$8.300
JOHNNIE WALKER GOLD (Vaso).....	\$8.300
JACK DANIELS N° 7 (Vaso).....	\$8.300
CHIVAS REGAL 12 AÑOS (Vaso).....	\$8.900
CLAVO OXIDADO (Cóctel).....	\$ 8.900
Whisky, Drambuie, Clavo de olor	
PADRINO (Cóctel).....	\$ 8.900
Whisky, Amaretto	

BAJATIVOS

ARAUCANO	\$4.900
FERNET BRANCA	\$6.600
AMARETTO DISARONNO	\$6.600
FRANGELICO	\$6.600
JAGERMEISTER	\$6.300
KAHLUA	\$5.600

VINOS EN COPA

VINO.....	\$ 4.200
Carmenere - Cabernet Sauvignon - Merlot	
VINO POR FAVOR.....	\$ 3.800
Carmenere - Cabernet Sauvignon - Merlot	
BORGOÑA.....	\$ 4.200
Vino tinto, Frutilla y Azúcar	
SANGRÍA.....	\$6.900
Copa de vino tinto, Frutas y Pisco	
BLANCO DE VERANO.....	\$7.900
Vino blanco, Vermouth y Limón	

ESPUMANTES

DOMINGA BRUT 750 CC.	\$14.900
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	
ESTELADO BRUT ROSÉ 750 CC.	\$19.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	

CARMENÉRE

SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.	\$14.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.300
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
MIGUEL TORRES GRAN RESERVA 750 CC.	\$18.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
S7 750 CC.	\$27.900
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	
MARQUES DE CASA CONCHA 750 CC.	\$21.900
Viña Concha y Toro, Valle del Maipo	
RESERVA FAMILIA CASA SILVA 750 CC.	\$12.600
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	
LAS MULAS 750 CC.	\$12.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	

CABERNET SAUVIGNON

SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.	\$16.600
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.300
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
LAS MULAS 750 CC.	\$12.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANGRE DE TORO RESERVA 750 CC.	\$19.900
Torres España, Catalunya	
S38 750 CC.	\$31.900
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	
RESERVA TERROIR DE FAMILIA 750 CC.	\$14.600
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	

MERLOT

SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.	\$12.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.300
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
LAS MULAS 750 CC.	\$12.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	

SAUVIGNON BLANC

SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.	\$15.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.300
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
COOL COAST GRAN RESERVA 750 CC.	\$17.600
Viña Casa Silva, Valle Colchagua Costa-Paredones	

ROSÉ

LAS MULAS ROSÉ 750 CC.	\$11.990
Viña Miguel Torres, Valle de Curicó	

CHARDONNAY

SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.	\$15.600
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
MIGUEL TORRES GRAN RESERVA 750 CC.	\$18.990
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
STA. DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.300
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
COOL COAST GRAN RESERVA 750 CC.	\$16.600
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	
MARQUES DE CASA CONCHA 750 CC.	\$21.300
Viña Concha y Toro, Valle del Maipo	