



NUEVA CARTA



Gastronomía Peruana



WWW.DONDEGUIDO.CL





ENTRADAS FRÍAS



CAUSA ESCABECHADA

\$ 13.900

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

CAUSA DE PULPO AL OLIVO

\$ 12.300

Papa amasada 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: \$ 11.900

LECHE DE TIGRE

\$ 12.300

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

Clásica leche de tigre con láminas de pulpo, envueltos en pasta de rocoto y pisco peruano, decorado con aros de calamar al panco.

PULPO AL OLIVO

\$ 13.900

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

TIRADITO DE LOCOS

\$ 14.900

Delicadas 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, acompañado de cebolla, choclo, palta y tomate.



ENTRADAS CALIENTES



ANTICUCHOS PERUANOS

\$ 12.600

Brochetas de corazón de res al estilo tradicional peruano, marinadas en una mezcla de ajíes 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 en queso. Acompañadas de salsa huancaína, bocadillo perfecto.

BROCHETAS MIXTAS

\$ 14.300

Las Brochetas Mixtas son la opción ideal para quienes buscan variedad y sabor en un solo plato combinándolo mejor del res y pollo, acompañado de papas doradas y champiñones.

CHICHARRÓN DE CAMARONES

\$ 13.900

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

CHICHARRÓN DE POLLO

\$ 12.300

Trozos jugosos 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

\$ 13.900

Trozos de pescado frito acompañado 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

\$ 20.900

Tiernos tentáculos de pulpo arebosados en salsa anticuchera y macerados con especias

SALCHIPAPA

\$ 6.900

Porción de papas fritas acompañada de vienas 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 lechede tigre en crema de rocoto, acompañados 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 \$ 15.300

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

CEVICHE DE PESCADO \$14.300

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: \$ 15.600

SALMÓN: \$ 17.300

MAR DE SABORES \$ 16.300

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 \$ 16.900

Si pensabas 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

Lechuga hidropónica acompañada de cortes de salmón premium, con agregados de tomate cherry, cebolla morada en corte pluma y una palta cremosa con salsa agridulce.

\$ 14.300

CARNES

BIFE CHORIZO (400 gr.)

\$ 24.900

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

LOMO SALTADO

\$ 15.900

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

\$ 16.300

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

\$ 16.300

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

FILETE A LO MACHO

\$ 16.990

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

FILETE MIGÑON

\$ 16.990

Medallón de vacuno en vuelto 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

\$ 14.900

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

\$ 12.990

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

\$ 13.990

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 duraznoo terremoto sin alcohol para niños.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$ 12.600

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

POLLO SALTADO

\$ 13.300

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

SUPREMA DE POLLO

\$ 12.990

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



PESCADOS



CONGRIO AL ATAQUE

\$ 15.600

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 MANTEQUILLA NEGRA

\$ 14.300

Pescado del día a la plancha, cocido en una suave mantequilla negra, relizada con un toque de ajo y hierbas. servido con papa dorada y salteada o ensalada surtida.

PESCADO A LA PLANCHA

Pescado a la plancha, acompañado de una ensalada fresca de tomate, palta, cebolla y palmito..

REINETA: \$ 13.900

SALMÓN: \$ 14.900

PESCADO ORIENTAL

\$ 14.900

Trozos de pescado sofritos y salteados con verdura sal estilo oriental y acompañado de arroz blanco.

PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$ 14.900

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

SALMÓN A LA FLORENTINA

\$ 15.990

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

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ

\$ 15.990

Selecto salmón a la plancha bañado en una delicada salsa de maracuyá, acompañado de un cremoso risotto con choclo.

SALMÓN DONDE GUIDO

\$ 15.990

Salmón relleno con camarones al ajo, salteados y flameados al pisco con espinaca, cubierto con queso, acompañado de un delicioso risotto de trigo.

SUDADO DE PESCADO

\$ 14.990

pezcado fresco cocido en su propio jugo, acompañado de cebollas, tomates, ajies. un plato jugoso aromático y lleno de sabor criollo, servido con arroz blanco.



ARROCES



ARROZ CHAUFA DONDE GUIDO

\$ 14.990

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

ARROZ CHAUFA

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

POLLO: \$ 12.990

FILETE DE RES: \$ 13.990

ARROZ CON MARISCOS

\$ 15.300

arroz suave y perfumado, cocido con una exquisita mezcla de mariscos, en un caldo especiado con ají, cilantro un toque de vino, creando un equilibrio perfecto entre el sabor del mar y la tradición.



RISOTTOS



RISOTTO DECAMARONES

\$ 15.990

un risotto cremoso hecho con arroz arbor jo, cocido lentamente en un caldo de mariscos, acompañado de camarones, un toque de ajo y vino, terminando con queso parmesano.

RISOTTO ALAHUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$ 16.300

¡La combinación perfecta! Un delicioso risotto de arroz arborio y la salsa huancaína con un tradicional lomo saltado.

RISOTTO DE TRIGO CON CAMARONES

\$ 16.900

trigo cocido cremosamente en caldo de mariscos, acompañado de camarones salteados con un toque de ají, un clásico y moderno con sabor peruano en cada bocado



TACU TACUS



TACU TACU CON LOMO SALTADO

\$ 16.900

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 CON FILETE DE RES AL MACHO

\$ 17.900

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

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 ALAHUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$ 16.300

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

FETTUCINI AL PESTO CON FILETE APANADO

\$ 14.990

Fettuccini con nuestra deliciosa salsa pesto casera, acompañados con filete de res.

FETTUCINI EN SALSA DE CAMARONES

\$ 14.990

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: \$ 12.990

FILETE DE RES: \$ 14.990

MARISCOS: \$ 14.900

ÑOQUIS A LOS 4 QUESOS

\$ 13.900

Pasta casera con el secreto de Donde Guido, acompañada en salsa a los cuatro quesos, una perfecta combinación de pastas casera.



SOPAS



CALDO DE GALLINA

\$ 11.990

Un plato muy colonial en base de caldo que se prepara con gallina, fideos, huevo cocido acompañado de cebolla, ajo y hierbas.

CALDILLO DE CONGRIO

\$ 12.990

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

DIETA DE POLLO

\$ 10.600

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

\$ 13.990

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

CHUPE DECAMARONES

\$ 13.600

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

MENESTRÓN

\$ 12.990

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

\$ 13.990

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 DONDEGUIDO(2personas)

\$ 20.300

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

TRÍO MARINO (2 personas)

\$ 22.300

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

GUIDO CONHAMBRE(2personas)

\$ 20.300

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

JALEA MIXTA (2 personas)

\$ 20.300

Trozos de pescado con mixtura de mariscos macerados, apanados y soffritos, servido con yuca cancha, chocloy zarzaciolla. este es el plato que no puedes dejar de comer.

PIQUEITO TRIPLE (2 personas)

\$ 23.300

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

UN GUSTITO(2 personas)

\$ 23.300

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 RONDADEL MAR(4personas)

\$ 43.600

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)

\$ 44.600

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.

DUO DONDE GUIDO(4 personas)

\$ 46.900

Exquisito ceviche mixto acompañado de crujiente chicharrón mixto, una deliciosa combinación para compartir.



HAMBURGUESAS



Cheeseburger

\$ 8.900

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

Cheesburger Doble

\$ 10.900

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

Bacon Burger

\$ 9.900

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

Hamburguesa Cajamarquina

\$ 10.300

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.

\$ 10.900

Hamburguesa a lo Pobre

Hamburguesa envuelta en tocino, con huevo frito montado, lechuga,

rodajas de tomate y papas fritas, todo servido en pan frica.





NUESTROS SÁNGUCHES



Sánguche elGuido1

\$ 14.990

Delicioso lomo de res, untado con salsa chimichurri, acompañado con 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

\$ 13.990

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

\$ 10.990

Medallón de lomo a la plancha, acompañado de tocino, queso, lechuga, tomate y pas fritas. Salsas al gusto, servidas en pan francés.

Sánguche Lomo Saltado

\$ 10.990

Nuestro clásico lomo saltado, servido sobre una cama de lechuga y acompañado de papas fritas, todo en pan ciabatta.

Sánguche de Chicharrón

\$ 9.600

Trozos de chicharrón al estilo peruano, acompañados de camotes fritos, zarza criolla y deliciosas salsas, todo servido en pan francés.

Sánguche de Lechón

\$ 9.300

Láminas de lechón horneado, montadas sobre lechuga fresca y rodajas de tomate acompañadas de zarza criolla y salsa 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 y rodajas de tomate, con zarza criolla y salsas al gusto, todo servido en pan francés.

Sánguche de Camarones

\$ 9.990

Camarones salteados con champiñones, tocino, queso y salsa golf (o la salsa de tu elección), presentados en pan ciabatta.

Sánguche de Pulpo

\$ 10.990

Láminas de pulpo macerado con especias peruanas, acompañadas de lechuga, champiñones salteados y salsa de aceituna, todo presentado en pan ciabatta.

Sánguche de Salmón

\$ 11.300

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

\$ 9.600

Clásico sándwich limeño de pescado escabechado con huevo y aceituna, ¡delicioso! Salsas al gusto del cliente, servidas en pan ciabatta.

Inka Sánguche

\$ 10.600

Trozos de lechón macerado sal huacatay, acompañados de lechuga, yuca frita, chifles, choclo peruano y zarza criolla, todo servido en pan francés.

Sánguche de Pollo Donde Guido

\$ 8.600

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

\$ 8.300

Pollo deshilachado, acompañado de lechuga, tomate, papas al hilo y salsas al gusto, todo servido en pan frica.

Sánguche Vegetariano Integral

\$ 8.300

Champiñones a la plancha, berenjena, zapallito italiano, alcachofas y palmitos, todo servido en pan de molde integral.

AGREGADOS

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

POSTRES

Suspiro Limeño	\$ 4.600
Torta Tres Leches	\$ 4.600
Panqueque con Manjar	\$ 3.200
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, pepino y pepinillos.



CAFÉ & TÉ



CAFÉ AMERICANO	\$ 2.900
CAPUCCINO	\$ 3.600
CAFÉ CORTADO	\$ 2.990
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.300
ESPRESSO	\$ 2.600
ICED COFFEE	\$ 4.900
IRISH COFFEE	\$ 4.900
LATTE MACCHIATO	\$ 3.600
MOCACCINO	\$ 3.900
TÉ Y AGUA DE HIERBAS	\$ 2.900

JUGOS & BEBIDAS



AGUA BEBIDAS CON GAS / SIN GAS	\$ 2.700
BEBIDAS	\$ 2.800
<i>(Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Ginger Ale, Agua Tónica)</i>	
INCA KOLA 500 ML. PERÚ	\$ 3.600
INCA KOLA CERO 500 ML. PERÚ	\$ 3.600
INCA KOLA CERO 1,5 ML. PERÚ	\$ 5.900
JUGOS	\$ 4.900
<i>(Maracuyá, Chirimoya, Mango, Frambuesa, Frutilla y Piña)</i>	
JUGO CON LECHE	\$ 4.990
CHICHA MORADA	\$ 4.200
LIMONADA HIERBA LUISA	\$ 3.990
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.600
LIMONADA FROZEN	\$ 3.990
LIMONADA MENTA GENGIBRE	\$ 3.990
JARRA DE CHICHA MORADA	\$ 10.300
JARRA DE LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 9.990
JARRA DE LIMONADA	\$ 8.990
NÉCTAR DURAZNO	\$ 3.100



CERVEZAS



AUSTRAL LAGER	Chile 330 ml.	\$ 4.300
AUSTRAL CALAFATE	Chile 330 ml.	\$ 4.300
HEINEKEN	Alemania 330 ml.	\$ 4.300
CORONA	México 330 ml.	\$ 5.900
CORONA	México 710 ml.	\$ 4.300
KUNSTMANN TOROBAYO	Chile 330 ml.	\$ 4.300
CUSQUEÑA RED	Perú 330 ml.	\$ 4.300
CUSQUEÑA RUBIA	Perú 330 ml.	\$ 4.900
CUSQUEÑA NEGRA	Perú 330 ml.	\$ 5.600
CUSQUEÑA RUBIA	Perú 620 ml.	\$ 4.300
KUNSTMANN TOROBAYO	Sin Alcohol	\$ 4.800
HEINEKEN	Sin Alcohol	\$ 4.990
CHOP 500 ML.	Stella Artois	\$ 4.990
CHOP CHELADA		
CHOP MICHELADA		



PISCOS SOUR



SOUR MOSTO VERDE	\$ 10.900
SOUR CLÁSICO	\$ 6.900
SOUR CLÁSICO SABORES	\$ 7.600
SOUR CATEDRAL	\$ 8.600
SOUR CATEDRAL SABORES	\$ 9.600
SOUR VATICANO	\$ 12.900
SOUR VSTICANO SABORES	\$ 13.900

(Maracuyá, Hojade 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, Cremadecoco, Licor de coco y Menta.</i>	
ESENCIA DEL SOL ANDINO	\$ 8.300
<i>es un pisco peruano premium que captura el alma de los Andes, con aromas delicados y un sabor cálido y sofisticado.</i>	
INKA TONIC	\$ 7.900
<i>Pisco Quebranta, Agua tónica y Aguaymanto</i>	



RON



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 morena, 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 de coco, Licor de Coco, leche y piña.</i>	



TEKILA



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, Pepinoy Agua tónica</i>	
GIN CON GIN	\$ 8.900
<i>Gin con Ginger Ale y Cáscarade 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>	



SPRITZ

ST-GERMAIN SPRIT.....	\$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	
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.....	\$ 7.900
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 (Shot).....	\$5.300
FERNET BRANCA (Shot).....	\$7.600
AMARETTO DISARONNO (Shot).....	\$7.600
FRANGELICO (Shot).....	\$7.300
JAGERMEISTER (Shot).....	\$7.300
KAHLUA (Shot).....	\$6.900

VINOS EN COPA

VINO.....	\$ 4.300
Carmenere - CabernetSauvignon - Merlot	
VINO POR FAVOR.....	\$ 3.800
Carmenere - CabernetSauvignon - Merlot	
BORGOÑA.....	\$ 4.600
Vino tinto, Frutilla y Azúcar	
SANGRÍA.....	\$6.900
Copa devinotinto,FrutasyPisco	
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	

VINOS

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
ViñaCasaSilva, 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
ViñaMiguelTorres,Valle Curicó	

CABERNET SAUVIGNON

SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.	\$16.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.600
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
LAS MULAS 750 CC.	\$12.900
ViñaMiguelTorres,Valle Curicó	
SANGRE DE TORO RESERVA 750 CC.	\$19.900
Torres España, Catalunya	

S38 750 CC.	\$31.900
ViñaCasaSilva,Valle de Colchagua	
RESERVA TERROIR DE FAMILIA 750 CC.	\$14.900
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.	\$8.600
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
LAS MULAS 750 CC.	\$12.900
ViñaMiguelTorres,Valle Curicó	

SAUVIGNON BLANC

SANTAD IGNAGRANRESERVA750 CC.	\$15.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTAD IGNAGRANRESERVA375 CC.	\$8.600
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
COOL COAST GRAN RESERVA 750 CC.	\$17.900
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.	\$15.990
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
MIGUEL TORRES GRAN RESERVA 750 CC.	\$18.990
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
STA. DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.	\$8.600
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
COOL COAST GRAN RESERVA 750 CC.	\$16.990
Viña Casa Silva, Valle de Colchagua	
MARQUES DE CASA CONCHA 750 CC.	\$21.900
Viña Concha y Toro, Valle del Maipo	