



NUEVA CARTA



Gastronomía Peruana



WWW.DONDEGUIDO.CL



LA MEJOR GASTRONOMÍA



PERUANA PARA TU MESA



PARA EMPEZAR



CAUSA DE PULPO AL OLIVO

\$12.900

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.

LECHE DE TIGRE

\$12.300

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

PULPO AL OLIVO

\$13.900

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

TIRADITO DE LOCOS

\$15.900

Delicadas laminas de locos bañadas en pasta de aji amarillo con limón, palta y choclo, esta experiencia gourmet celebra la frescura y tradicion costera.

TIRADITO NIKEY

\$12.900

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

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.



TENTACIONES CALIENTES



ANTICUCHOS PERUANOS

\$12.900

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.

BROCHETAS MIXTAS

\$15.600

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.

PULPO A LA PARRILLA

\$20.900

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

CHICHARRÓN DE CAMARONES

\$14.300

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 PESCADO

\$13.900

Trozos de pescado frito acompañado con papa dorada, zarza criolla y una suave salsa de tartara.

PIERNITAS DE POLLO A LA BBQ

\$10.900

Jugosa piernitas de pollo bañadas en salsa bbq, acompañadas de papa frita

SALCHIPAPA

\$6.900

Porción de papas fritas acompañada de vienas y salsa al gusto del cliente.

PAN AL AJO (6 UND.)

\$3.900

pan crocante aromatizado con ajo y mantequilla

TEQUEÑOS DE QUESO (6 UND.)

\$6.900

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



CEVICHE



CEVICHE DONDE GUIDO

\$18.300

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

CEVICHE MAR Y TIERRA

\$16.900

Combinación fresca de salmón, camarones, pulpo, champiñones, marinados en una leche de tigre acompañado de choclo camote.

CEVICHE MIXTO

\$15.600

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

CEVICHE DE PESCADO

\$14.600

El icónico y reconocido plato peruano, compuesto de pescado marinado en una deliciosa leche de tigre, acompañamiento de 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.

SALMÓN \$ 17.600

PESCADO \$ 15.900

MAR DE SABORES

\$16.900

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

\$17.300

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.

CAMARÓN: \$ 13.900

POLLO: \$ 11.300

ENSALADA CHEF DE POLLO

\$13.300

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

ENSALADA DONDE GUIDO

\$14.900

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

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, bañados en una salsa especial de la casa con cebollas, tomates y hierbas aromáticas, acompañado de arroz y papa frita.

FILETE MIGÑON

\$16.990

Medallón de filete de res enbuelto con tocino a la plancha, cuerto con una exquisita salsa, de miglase y champiñones, con un suave pure al queso.

FILETE AL ESTROGONOFF

\$15.900

Tiernos dados de filete salteados en una cremosa salsa stroganoff con champiñones, acompañado de fettuccine al dente salteados al ajo suave.

EL MACHETAZO

\$16.900

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

\$17.300

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

PLATEADA EN SU SALSA

\$13.990

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.

AGORDON 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 durazno

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$12.990

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

POLLO SALTADO

\$13.600

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 al panko crujiente y dorada, preparada al estilo casero, acompañados acompañado de papas fritas y una ensalada mixta.

PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$13.600

Pechuga de pollo a la plancha,cubierta con una salsa de champiñones, acompañado de arroz..



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 PLANCHA

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

REINETA: \$ 14.300

SALMÓN: \$ 15.300

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 DONDE GUIDO

\$15.990

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

CORVINA O REYNETA AL AJO

\$14.900

Pescado en salsa de ajo con papa saltedada al perejil es un plato marino clásico, ligero y de sabor intenso.,

SUDADO DE PESCADO

\$14.300

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



ARROCES



ARROZ CHAUF A DONDE GUIDO

\$14.990

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

ARROZ CHAUF A

Arroz salteado al wok con salsa de soja, 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 latradición.



RISOTTOS



RISOTTO DECAMARONES

\$15.990

un risotto cremoso hecho con arroz arbor io, 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.



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 ALO 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.



PASTAS



FETTUCINI ALAHUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$16.600

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

FETTUCINI AL PESTO CON FILETE APANADO

\$15.300

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 AL ALFREDO

\$8.900

Pasta al dente bañada en una cremosa salsa Alfredo preparada con mantequilla, crema, jamón y queso parmesano.



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, pimienta 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, quinua, acompañados de huevo escalfado y hierbas andinas.

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.

MENESTRÓN

\$12.990

deliciosa sopa casera preparada con carne, fideos y una variedad de verduras frescas, acompañado con el auténtico sabor peruano y un toque de albahaca y queso.



PARA COMPARTIR 2P.



DUO DONDEGUIDO(2personas)

\$20.900

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

TRÍO MARINO (2 personas)

\$22.600

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

JALEA MIXTA (2 personas)

\$20.900

Trozos de pescado con mixtura de mariscos macerados, apanados y sofritos, servido conyuacacanha, chocloyzarzacríolla. este es el plato que no puedes dejar de comer.

GUIDO CON HAMBRE (2personas)

\$21.300

Deliciosa combinación de un plato de mar y tierra esta es ideal para saciar tu hambre. Lomo Saltado con vino de causa de jaiba y arroz chaufa de mariscos

PIQUEO TRIPLE (2personas)

\$23.900

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

UN GUSTITO (2personas)

\$23.900

Arroz chaufa de pollo y leche de tigre, lomo saltado.



PARA COMPARTIR 4P.



PIQUEO RONDA DEL MAR(4personas)

\$43.600

Arroz con mariscos, chicharrón de pescado, causa de pulpo, ceviche mixto y leche de tigre.

DUO DONDE GUIDO(4 personas)

\$46.900

ceviche mixto acompañado de crujiente chicharrón mixto, una delicia para compartir.

PIQUEO CRIOLLO(4 personas)

\$44.900

Lomo saltado, aji de gallina, chaufa de pollo, anticucho de corazón y una causa limeña de pollo.



HAMBURGUESAS



Hamburguesa Donde Guido

\$15.900

Hamburguesa con tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar y coronado con filete de res al chimichurri en brioche y papas fritas.

Cheeseburger

\$9.900

Hamburguesa con doble capa de queso, lechuga, navo encurtido, cebolla caramelizada, papas fritas y salsas al gusto, todo servido en pan brioche.

Cheesburger Doble

\$11.900

Dos deliciosas hamburguesas con doble capa de queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, papas fritas y salsas al gusto, pan brioche.

Hamburguesa Clásica

\$8.900

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

Bacon burger

\$10.600

Hamburguesa casera con tocino, cebolla caramelizada y queso todo servido con papa frita, (pan brioche)

Hamburguesa Campesina

\$10.600

Hamburguesa casera con champiñones, tocino, queso, lechuga, tomate, papa hilo salsas al gusto, (pan brioche)

Hamburguesa a lo pobre

\$11.300

jugosa hamburguesa casera acompañada de tocino, huevo frito, plátano maduro y papas fritas salsas al gusto en pan brioche.

Hamburguesa de quinua

\$10.600

El super alimento de nuestros ancestros, lo tenemos en nuestra mesa, y al mejor estilo y presentación en una hamburguesa, acompañado con lechuga, tomate, queso fresco, menta y papa rústica.





NUESTROS SÁNGUCHES



Sánguche el Guido1	\$14.990
Delicioso filete 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 algusto delcliente,todo en pan ciabatta.	
Sánguche el Guido 2	\$13.990
Delicioso filete de res, untado con salsa chimichurri, acompañado con tiras de tocino, cebolla caramelizada. lechuga, tomate, acompañado de papas rústicas o fritas y salsas a gusto ciabatta	
Sánguche Lomo Saltado	\$11.300
Nuestro clásico lomo saltado hecho sanguche, servido sobre una cama de lechuga y acompañado de papas fritas, todo en pan ciabatta.	
Sánguche de Chicharrón	\$9.990
"Tradicional sánguche peruano con chicharrón de cerdo crocante, camote frito y fresca zarza criolla en pan frances"	
Sánguche de Lechón	\$9.990
Láminas de lechón horneado, montadas sobre lechuga fresca. acompañado de . zarza criolla y salsa sal gusto, todo en pan francés.	
Sánguche de Camarones	\$10.300
Camarones salteados con champiñones, queso papa hilo y salsa golf o salsa de tu elección, presentados en pan ciabatta.	
Sánguche de Pulpo	\$11.300
Láminas de pulpo macerado con especias peruanas, acompañadas de lechuga, champiñones salteados, papa rustica y salsa de aceituna,todo presentado en pan ciabatta.	
Sánguche de Salmón	\$11.900
Filete de salmón a la plancha,cubierto con queso, rodajas de tomate, albahaca fresca,aceite de oliva,alcaparras y salsa golf, todo servidoen pan ciabatta.	
Sánguche de Pollo Deshilachado	\$8.600
Pollo deshilachado, acompañado de lechuga, tomate, papas al hilo y salsas algusto, todo servido en pan frica.	
Sánguche de Pollo donde guido	\$9.900
Pechuga a la plancha con doble jamón y queso, lechuga, tomate y papas fritas, salsas a gusto pan frances ,	
Sánguche de Lomo Especial	\$10.990
Medalllón de lomo a la plancha acompañado de tocino, queso, lechuga, tomate, y papas fritas salsa al gusto, servidas en pan francés.	
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
porción de arroz	\$ 2.900

Nuestras Salsas

Mayonesa, ajo, aceituna,golf,ajíamarillo,rocoto guacamole, ketchup y mostaza.

Nuestros Encurtidos

Nabo,pepinos.

POSTRES

Suspiro Limeño	\$ 4.900
Torta TresLeches	\$ 4.900
Panqueque con Manjar	\$ 3.600
Crema Volteada	\$ 4.900
Crème Brûlée	\$ 5.300
Pie de manzana	\$ 3.900
Pie de limón	\$ 3.900



PISCOS SOUR



CAFÉ & TÉ

CAFÉ AMERICANO	\$ 2.900
CAFE CORTADO	\$ 3.600
CAFE EXPRESO.	\$ 2.990
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.300
TÉ Y AGUA HIERBAS	\$ 2.900

JUGOS & BEBIDAS

AGUA BEBIDAS CON GAS / SIN GAS	\$ 2.700
BEBIDA.....	\$ 2.800

(Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Ginger Ale, Agua Tónica)

INCA KOLA 500 ML. PERÚ.....	\$ 3.600
-----------------------------	----------



INCA KOLA CERO 500 ML. PERÚ.....	\$ 3.600
----------------------------------	----------

INCA KOLA ORIGINAL 1,5 ML. PERÚ.....	\$ 5.900
--------------------------------------	----------

JUGOS.....	\$ 4.900
------------	----------

(Ma racuyá, Chirimoya, Mango, Frambuesa, Frutilla y Piña)

JUGO MULTIVITAMÍNICO BETARRAGA.....	\$ 4.900
-------------------------------------	----------

JUGO MULTIVITAMÍNICO ZANAHORIA.....	\$ 4.900
-------------------------------------	----------

JUGO betarragazana zanahoria y naranja.....	\$ 5.600
---	----------

JUGO NARANJA	\$ 4.900
--------------------	----------

CHICHA MORADA.....	\$ 4.900
--------------------	----------

LIMONADA TRADICIONAL.....	\$ 3.600
---------------------------	----------

LIMONADA MENTA GENGIBRE	\$ 3.990
-------------------------------	----------

JARRA DE CHICHA MORADA.....	\$ 12.900
-----------------------------	-----------

JARRA DE LIMONADA MENTA JENGIBRE.....	\$ 9.990
---------------------------------------	----------

JARRA DE LIMONADA.....	\$ 8.990
------------------------	----------

NÉCTAR DURAZNO.....	\$ 3.100
---------------------	----------



CERVEZAS



AUSTRAL LAGER.....	\$ 4.300
--------------------	----------

Chile 330 ml.

AUSTRAL CALAFATE.....	\$ 4.300
-----------------------	----------

Chile 330 ml.

KUNSTMANN TOROBAYO.....	\$ 4.300
-------------------------	----------

Chile 330 ml.

KUNSTMANN TOROBAYO SIN ALCOHO.....	\$ 4.300
------------------------------------	----------

Chile 330 ml.

CORONA.....	\$ 5.900
-------------	----------

México 710 ml.

CORONA.....	\$ 4.300
-------------	----------

México 330 ml.

CUSQUEÑA RED.....	\$ 4.300
-------------------	----------

Perú 330 ml.

CUSQUEÑA RUBIA.....	\$ 4.300
---------------------	----------

Perú 330 ml.

CUSQUEÑA NEGRA.....	\$ 5.600
---------------------	----------

Perú 330 ml.

CUSQUEÑA RUBIA.....	\$ 4.300
---------------------	----------

Perú 620 ml.

HEINEKEN.....	\$ 4.300
---------------	----------

Alemania 330 ml.

HEINEKEN SIN ALCOHOL.....	\$ 3.900
---------------------------	----------

Alemania 330 ml.

CHOP 500 ML.....	\$ 4.800
------------------	----------

Stella Artois

CHOP CHELADA.....	\$ 5.900
-------------------	----------

CHOP MICHELADA.....	\$ 6.300
---------------------	----------

SOUR MOSTO VERDE	\$ 9.900
------------------	----------

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
------------------	----------

Pisco Quebranta, Algarrobina, Leche, Crema de cacao, y Canela molida

CHILCANO.....	\$ 6.900
---------------	----------

Pisco Quebranta, Jugo de limón, amargo de angostura y Ginger Ale

CHILCANO SABORES.....	\$ 7.900
-----------------------	----------

Pisco Quebranta, jugo de limón, amargo de angostura, Ginger Ale y Fruta en stock.

EL CAPITÁN.....	\$ 6.300
-----------------	----------

Pisco Quebranta, Vermouth Rosso y amargo de angostura

MACHU PICCHU.....	\$ 6.900
-------------------	----------

Pisco Quebranta, Granadina, Jugo de naranja, y Crema de menta

MOJITO DEL INCA.....	\$ 7.900
----------------------	----------

Pisco Quebranta, Albahaca, Inka Cola

PISCOLA.....	\$ 6.300
--------------	----------

Pisco Quebranta y Coca Cola

GUIDO EXOTIC.....	\$ 7.900
-------------------	----------

Pisco Quebranta, Maracuyá, Crema de coco, Licor de coco y Menta.

ESENCIA DEL SOL ANDINO.....	\$ 8.300
-----------------------------	----------

es un pisco peruano premium que captura el alma de los Andes, con aromas delicados y u sabor cálido y sofisticado.

INKA TONIC.....	\$ 7.900
-----------------	----------

Pisco Quebranta, Agua tónica y Aguaymanto



RON



CAIPIRINHA.....	\$ 7.900
-----------------	----------

Cachaza, Limón, Azúcar glass

DAIQUIRI.....	\$ 6.900
---------------	----------

Ron, Limón y Azúcar

MOJITO.....	\$ 6.900
-------------	----------

Ron, Menta, Limón, Azúcar morena, Agua con gas

MOJITO SABORES.....	\$ 8.300
---------------------	----------

Ron, Menta, Limón, A zúcar morena, Agua con gas y fruta a elección (Según stock)

MOJITO CORONA.....	\$ 8.600
--------------------	----------

PIÑA COLADA.....	\$ 6.900
------------------	----------

Ron, Crema de coco, Licor de Cocco, leche y piña.



TEKILA



TEQUILA SUNRISE.....	\$ 7.900
----------------------	----------

Tequila, Naranja y Granadina

MARGARITA.....	\$ 7.900
----------------	----------

Tequila, Triple Sec, Mix de limón, Azúcar

SUBMARINO.....	\$ 7.300
----------------	----------

Tequila y Cerveza

SHOT DE TEQUILA.....	\$ 3.900
----------------------	----------



GIN



GIN TONIC.....	\$ 8.900
----------------	----------

Gin, Pepinoy Aguatónica

GIN CON GIN.....	\$ 8.900
------------------	----------

Gin con Ginger Ale y Cáscaras de limón.

MARTINI DRY.....	\$ 7.900
------------------	----------

Gin, Vermouth Dry, Aceituna

TOM COLLINS.....	\$ 6.900
------------------	----------

Gin, Agua con gas, Mix de limón, Azúcar

TROPICAL GIN.....	\$ 7.900
-------------------	----------

Gin, Maracuyá y Energizante



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 Nº 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..	\$16.300
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC..	\$9.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
MIGUEL TORRES GRAN RESERVA 750 CC..	\$18.900
Viña Miguel Torres, Valle Curicó	
S7 750 CC.....	\$28.900
ViñaCasaSilva, Valle de Colchagua	
MARQUES DE CASA CONCHA 750 CC.....	\$23.900
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	