



# NUEVA CARTA



Gastronomía Peruana



[WWW.DONDEGUIDO.CL](http://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. Afrodisíaco 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 de una deliciosa salsa al olivo.

### TIRADITO DE LOCOS \$15.900

Delicadas laminas de locos bañadas en pasta de ají amarillo con limón, palta y choclo. Esta experiencia gourmet celebra la frescura y tradición costera.

### TIRADITO NIKKEI \$12.900

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

### TIRADITO CLÁSICO DE PESCADO \$12.900

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



## TENTACIONES CALIENTES



### ANTICUCHOS PERUANOS \$12.900

Brochetas de corazón de res al estilo tradicional peruano, marinadas en una mezcla de ajíes cocidos 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, combinando lo mejor de la res y pollo, acompañado de papas doradas y champiñones.

### PULPO A LA PARRILLA \$20.900

Tiernos tentáculos de pulpo rebosados en salsa anticuchera, macerados con especias peruanas y chimichurri, 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 lleno sabor costero.

### CHICHARRÓN DE PESCADO \$13.900

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

### PIERNITAS DE POLLO A LA BBQ. \$10.900

Jugosasa piernitas de pollo bañadas en salsa barbecue, acompañadas de papa frita.

### SALCHIPAPA \$6.900

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

### PAN AL AJO (6 UNI.) \$3.900

Pan crocante aromatizado con ajo y mantequilla.

### TEQUEÑOS DE QUESO (6 UNI.) \$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** **\$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 y champiñones marinados en una leche de tigre, acompañado de choclo y camote.

**CEVICHE MIXTO** **\$15.600**

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

**CEVICHE DE PESCADO** **\$14.600**

El icónico y reconocido plato peruano, compuesto de pescado marinado en una deliciosa leche de tigre, acompañando 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, 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 acompañado de cortes de salmón premium, con agregados de tomate cherry, cebolla morada, menta y palta con salsa agridulce.

## CARNES

**BIFE CHORIZO (400 gr.)** **\$24.900**

Un selecto corte de lomo vetado acompañado de lechuga hidropónica, palta, palmito y tomate cherry. Una elección precisa de calidad culinaria con papas fritas.

**LOMO SALTADO** **\$15.990**

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

**FILETE MIGNON** **\$16.990**

Medallón de filete de res envuelto en tocino a la plancha, cubierto de una exquisita salsa demi-glacé y champiñones, con un suave puré al queso.

**FILETE AL STROGANOFF** **\$15.900**

Tiernos dados de filete salteados en una cremosa salsa stroganoff con champiñones, acompañado de fettuccini al aglio.

**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. Acompañado de frijoles canarios y arroz.



## POLLOS



### AJÍ DE GALLINA

\$12.900

Preparación clásica limeña con pechuga de gallina deshilachada envuelta 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 empanizada y frita, cubierta de una suave salsa de champiñones, servida con arroz con choclo.

### PARA LOS NIÑOS

\$11.900

Nuggets de pollo acompañado 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 soya, acompañado de arroz y papas fritas.

### SUPREMA DE POLLO

\$12.990

Pechuga de pollo empanizada, preparada al estilo casero, acompañado de papas fritas y una ensalada mixta.

### POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

\$13.600

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



## PESCADOS



### CONGRIO AL ATAQUE

\$15.900

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

### 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 de una deliciosa salsa de champiñones, acompañado de arroz con choclo.

### SALMÓN DONDE GUIDO

\$16.300

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

### SALMÓN A LA PLANCHA CON PURÉ

\$15.990

Delicioso corte de salmón a la plancha, servido con suave puré de papa, infuncionado con merkén y espárragos al vapor.

### SALMÓN A LA FLORENTINA

\$16.300

Filete de salmon a la plancha bañado en una cremosa salsa florentina con espinaca y queso parmesano, pure a la albahaca.

### PESCADO AL AJO

\$14.900

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

### SUDADO DE PESCADO

\$14.300

Pescado fresco cocido en su propio jugo, acompañado de cebollas, tomates, ajíes. Un plato jugoso aromático y lleno de sabor criollo, servido con arroz blanco.



## ARROCES



### ARROZ CHAUF A DONDE GUIDO

\$14.990

Mezcla de trozos de pollo, filete de res, pulpo y camarones salteados al wok en salsa de soya, aceite ajonjolí y especias peruanas.

### ARROZ CHAUF A

Arroz salteado al wok con salsa de soya, aceite 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 con una exquisita mezcla de mariscos cocidos en un caldo especiado con ajíes, cilantro, vino, creando un equilibrio perfecto entre el sabor del mar y la tradición.



## RISOTTOS



### RISOTTO DE CAMARONES

\$15.990

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

### RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$16.300

La combinación perfecta. Un delicioso risotto de arroz arborio en 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 y coronado de un exquisito lomo saltado.

### TACU TACU CON FILETE DE RES A LO MACHO

\$17.900

Arroz con frijoles y especias peruanas, sellado al sartén, acompañado de un filete coronado de una exquisita salsa con mariscos.



## PASTAS



### FETTUCCHINI A LA HUANCAÍNACONLOMO SALTADO

\$16.600

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

### FETTUCCHINI AL PESTO CON FILETE APANADO

\$15.300

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

### FETTUCCHINI ENSALSA DE CAMARONES

\$14.990

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

### FETTUCCHINI AL ALFREDO

\$8.900

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

### ÑOQUIS 4 QUESOS

\$13.900

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



## 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 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, quinoa, 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, acompañada con el auténtico sabor peruano y un toque de albahaca y queso.



## PARA COMPARTIR 2P.



|                                                                                                                             |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>DUO DONDEGUIDO(2personas)</b>                                                                                            | <b>\$21.900</b> |
| Exquisito ceviche mixto acompañado de crujientes chicharrones de mariscos.                                                  |                 |
| <b>TRÍO MARINO (2 personas)</b>                                                                                             | <b>\$23.900</b> |
| Arroz con mariscos, chicharrón de pescado y ceviche mixto.                                                                  |                 |
| <b>JALEA MIXTA (2 personas)</b>                                                                                             | <b>\$20.900</b> |
| Trozos de pescado con mixtura de mariscos macerados, apanados y sofritos, servido con yuca, cancha, choclo y zarza criolla. |                 |
| <b>GUIDO CON HAMBRE (2personas)</b>                                                                                         | <b>\$23.900</b> |
| Deliciosa combinación de, lomo Saltado, causa de jaiba y arroz chaufa de mariscos.                                          |                 |
| <b>PIQUEO TRIPLE (2personas)</b>                                                                                            | <b>\$23.900</b> |
| Arroz con mariscos, una exquisita leche tigre, crujientes chicharrones de pollo.                                            |                 |
| <b>UN GUSTITO (2personas)</b>                                                                                               | <b>\$23.900</b> |
| Arroz chaufa de pollo, leche de tigre y lomo saltado.                                                                       |                 |



## PARA COMPARTIR 4P.



|                                                                                                |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>PIQUEO RONDADEL MAR(4personas)</b>                                                          | <b>\$44.600</b> |
| Arroz con mariscos, chicharrón de pescado, causa de pulpo, ceviche mixto y leche de tigre.     |                 |
| <b>DUO DONDE GUIDO(4 personas)</b>                                                             | <b>\$46.900</b> |
| ceviche mixto acompañado de crujiente chicharrón mixto, una delicia para compartir.            |                 |
| <b>PIQUEO CRIOLLO(4 personas)</b>                                                              | <b>\$46.900</b> |
| Lomo saltado, aji de gallina, chaufa de pollo, anticucho de corazón una causa limeña de pollo. |                 |



## HAMBURGUESAS



|                                                                                                                                                                                      |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Hamburguesa Donde Guido</b>                                                                                                                                                       | <b>\$15.900</b> |
| Smash burger con queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino, con filete de res al chimichurri, pan brioche y papas fritas especiales.                                               |                 |
| <b>Cheeseburger</b>                                                                                                                                                                  | <b>\$9.900</b>  |
| Hamburguesa con queso, lechuga, tomate, papas hilo y salsas al gusto, pan brioche.                                                                                                   |                 |
| <b>Cheesburger Doble</b>                                                                                                                                                             | <b>\$11.900</b> |
| Dos deliciosas hamburguesas, queso, lechuga, tomate, papas fritas y salsas al gusto, pan brioche.                                                                                    |                 |
| <b>Hamburguesa Clásica</b>                                                                                                                                                           | <b>\$8.900</b>  |
| Hamburguesa casera con lechuga, tomate, cebolla caramelizada papas hilo en pan brioche.                                                                                              |                 |
| <b>Bacon burger</b>                                                                                                                                                                  | <b>\$10.600</b> |
| Hamburguesa casera, tocino, cebolla caramelizada, queso, papa frita pan brioche.                                                                                                     |                 |
| <b>Hamburguesa Campesina</b>                                                                                                                                                         | <b>\$10.600</b> |
| Hamburguesa casera con champiñones, tocino, queso, lechuga, tomate, papa hilo salsas a gusto, pan brioche.                                                                           |                 |
| <b>Hamburguesa a lo pobre</b>                                                                                                                                                        | <b>\$11.300</b> |
| Hamburguesa casera acompañada de tocino, huevo frito, platano maduro y papas fritas salsas a gusto pan brioche.                                                                      |                 |
| <b>Hamburguesa de quinua</b>                                                                                                                                                         | <b>\$10.600</b> |
| El super alimento de nuestros ancestros, lo tenemos en nuestra mesa, y al mejor estilo y presentación en una hamburguesa, acompañado con queso fresco, rucula, palta y papa rústica. |                 |





# NUESTROS SÁNGUCHES



Sánguche el Guido1

\$14.990

Filete de res, untado con salsa chimichurri, tocino, queso, champiñones salteados, rucula, dos huevo fritos, papas rústicas o fritas y salsas a elección, ciabatta.

Sánguche el Guido 2

\$13.990

Filete de res, untado con salsa chimichurri, tocino, cebolla caramelizada, rucula, Papas rústica o fritas y salsas a gusto ciabatta

Sánguche Lomo Saltado

\$10.900

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

Sánguche de Chicharrón

\$9.990

"Tradicional sánguche peruano con chicharrón de cerdo crocante, camote frito y zarza criolla, pan frances"

Sánguche de Lechón

\$9.990

Láminas de lechón horneado, montadas sobre lechuga fresca. acompañado de . zarza criolla y salsas a gusto, pan francés.

Sánguche de Camarones

\$10.300

Camarones salteados con champiñones, queso, camote frito, salsa golf o salsa de tu, elección pan brioche .

Sánguche de Pulpo

\$11.300

Láminas de pulpo salteados con champiñones, lechuga, acompañado de papa rústica, salsa de aceituna, pan ciabatta.

Sánguche de Salmón

\$11.900

salmón a la plancha, queso fresco, tomate, albahaca, aceite de olivo, alcaparras y salsa golf, pan ciabatta.

Sánguche de Pollo Deshilachado

\$ 8.600

Pollo deshilachado, acompañado de lechuga, tomate, papas al hilo y salsas algusto, pan brioche..

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

\$11.300

lomo a la plancha acompañado de tocino, queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y papas fritas, salsas a gusto pan francés.

Sánguche Vegetariano Integral

\$ 8.900

Champiñones a la plancha,berenjena,zapallito italiano, tomate 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 Tres Leches

\$ 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



## CAFÉ & TÉ



|                       |          |
|-----------------------|----------|
| CAFÉ AMERICANO.....   | \$ 2.900 |
| CAPUCCINO.....        | \$ 3.600 |
| CAFE CORTADO.....     | \$ 3.990 |
| CAFE EXPRESO.....     | \$ 2.600 |
| ESPRESSO DOBLE.....   | \$ 3.300 |
| ICE COFFE.....        | \$ 4.900 |
| LATTE MACCHIATO.....  | \$ 3.600 |
| MOCCINO.....          | \$ 3.900 |
| TÉ.....               | \$ 2.900 |
| AGUA HIERBAS.....     | \$ 3.600 |
| menta y Hierba Luisa. |          |



## JUGOS & BEBIDAS



|                                                                                |          |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------|
| AGUA CON GAS / SIN GAS .....                                                   | \$ 2.800 |
| BEBIDAS .....                                                                  | \$ 2.900 |
| (cocacola, cocacola zero, sprite, sprite zero, fanta, ginger ale, agua tónica) |          |
| INCA KOLA 600 ML peru.....                                                     | \$ 3.800 |
| INCA KOLA 1,5 ML peru .....                                                    | \$ 5.900 |
| JUGOS .....                                                                    | \$ 4.900 |
| Maracuya, chirimoya, mango, franbuesa, frutilla, piña, y melon.                |          |
| JUGO CON LECHE.....                                                            | \$ 5.300 |
| CHICHA MORADA .....                                                            | \$ 4.900 |
| LIMONADA DE HIERVA LUISA .....                                                 | \$ 3.990 |
| LIMONADA TRADICIONAL .....                                                     | \$ 3.600 |
| LIMONADA FROZEN.....                                                           | \$ 3.990 |
| LIMONADA MENTA GENJIBRE .....                                                  | \$ 4.300 |
| JARRA DE CHICHA MORADA.....                                                    | \$10.900 |
| JARRA DE LIMONADA MENTA GENJIBRE .....                                         | \$10.300 |
| JARRA DE LIMONADA .....                                                        | \$ 8.990 |
| NECTAR DE DURASNO .....                                                        | \$ 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.....                | \$ 4.900 |
| Perú 330 ml.                       |          |
| CUSQUEÑA RUBIA.....                | \$ 5.600 |
| Perú 620 ml.                       |          |
| HEINEKEN.....                      | \$ 4.300 |
| Alemania 330 ml.                   |          |
| HEINEKEN SIN ALCOHOL.....          | \$ 3.900 |
| Alemania 330 ml.                   |          |
| CHOP 500 ML.....                   | \$ 4.900 |
| Stella Artois                      |          |
| CHOP CHELADA.....                  | \$ 5.900 |
| CHOP MICHELADA.....                | \$ 6.300 |
| RED BULL YELLOW.....               | \$ 3.600 |
| RED BULL.....                      | \$ 3.600 |



## PISCOS SOUR



|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 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 delimón, amargo de angostura y Ginger Ale                                                     |          |
| CHILCANO SABORES.....                                                                                               | \$ 7.900 |
| Pisco Quebranta, jugo delimón, 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, Cremadecoco, 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 un 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, Azúcar morena, Agua con gas y fruta a elección (Según stock) |          |
| MOJITO CORONA.....                                                              | \$ 8.600 |
| PIÑA COLADA.....                                                                | \$ 6.900 |
| Ron, Crema de coco, Licor de Coco, 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 Águatónica                |          |
| GIN CON GIN.....                       | \$ 8.900 |
| Gin con Ginger Ale y Cáscaradelimón.   |          |
| MARTINI DRY.....                       | \$ 7.900 |
| Gin, Vermouth Dry, Aceituna            |          |
| TOM COLLINS.....                       | \$ 6.900 |
| Gin, Agua con gas, Mix delimón, 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).....   | \$7.600  |
| JOHNNIE WALKER BLACK (Vaso)..... | \$8.600  |
| JOHNNIE WALKER GOLD (Vaso).....  | \$9.600  |
| JACK DANIELS N° 7 (Vaso).....    | \$8.600  |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS (Vaso)..... | \$9.300  |
| CLAVO OXIDADO (Cóctel).....      | \$ 9.300 |
| Whisky, Drambuie, Clavo de olor  |          |
| PADRINO (Cóctel).....            | \$ 9.300 |
| 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.....                           | \$ 4.900 |
| 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.....            | \$15.900 |
| Viña Casa Silva, Valle de Colchagua |          |
| ESTELADO BRUT ROSÉ 750 CC.....      | \$20.900 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |

## VINOS

### CARMENÉRE

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC..   | \$15.900 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC..   | \$9.900  |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| MIGUEL TORRES GRAN RESERVA 750 CC.. | \$19.900 |
| 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.                   | \$13.600 |
| ViñaMiguelTorres,Valle Curicó       |          |

### CABERNET SAUVIGNON

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.    | \$17.900 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.    | \$9.600  |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| LAS MULAS 750 CC.                   | \$13.900 |
| ViñaMiguelTorres,Valle Curicó       |          |
| SANGRE DE TORO RESERVA 750 CC.      | \$20.900 |
| Torres España, Catalunya            |          |
| S38 750 CC.                         | \$33.900 |
| ViñaCasaSilva,Valle de Colchagua    |          |
| RESERVA TERROIR DE FAMILIA 750 CC.  | \$15.900 |
| Viña Casa Silva, Valle de Colchagua |          |

### MERLOT

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC. | \$13.900 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó |          |
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 375 CC. | \$9.600  |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó |          |
| LAS MULAS 750 CC.                | \$13.900 |
| ViñaMiguelTorres,Valle Curicó    |          |

### SAUVIGNON BLANC

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| SANTA DIGNAGRANRESERVA750 CC.                    | \$16.900 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó                 |          |
| SANTAD IGNAGRANRESERVA375 CC.                    | \$9.600  |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó                 |          |
| COOL COAST GRAN RESERVA 750 CC.                  | \$18.900 |
| Viña Casa Silva, Valle Colchagua Costa-Paredones |          |

### ROSÉ

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| LAS MULAS ROSÉ 750 CC.              | \$12.990 |
| Viña Miguel Torres, Valle de Curicó |          |

### CHARDONNAY

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| SANTA DIGNA GRAN RESERVA 750 CC.    | \$16.990 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| MIGUEL TORRES GRAN RESERVA 750 CC.  | \$19.990 |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| STA. DIGNA GRAN RESERVA 375 CC.     | \$9.600  |
| Viña Miguel Torres, Valle Curicó    |          |
| COOL COAST GRAN RESERVA 750 CC.     | \$17.990 |
| Viña Casa Silva, Valle de Colchagua |          |
| MARQUES DE CASA CONCHA 750 CC.      | \$22.900 |
| Viña Concha y Toro, Valle del Maipo |          |