

VIERNES

• **ALL YOU CAN DRINK** •

**TODOS EL ALMA SOUR / AGUA DE VALENCIA/ DAIQUIRI
FRUTILLA MENTA O PISCOLA QUE QUIERAS
POR TAN SOLO \$ 9.990**

PROMOCIÓN VALIDA DE 20:00HRS A 00:00HRS

ENTRADAS



CEVICHE ALMA

Cortes de salmón, reineta, camarones, con un toque de ají amarillo, terminado con cebolla, cilantro y limón.

\$ 9.000

TÁRTARO SALMÓN

Cortes de salmón acompañado de mango, palta, aceite de ajonjolí y sutiles toques de limón.

\$ 8.200

TIRADITO DE PULPO AL OLIVO

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo.

\$ 8.500

PALTA CARDENAL

Exquisita palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa de la casa, acompañado de mix de hojas.

\$ 6.500

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.

\$ 9.000

ENTRADAS



SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.)

Mix de verduras con pollo especiado al estilo vietnamita envuelto en masa de arroz frita.

\$ 6.000

SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.)

Empanadas de la India rellenas de vegetales, papas, Guisantes, especias de la India acompañadas de salsa de yogurt (Raita).

\$ 6.000

EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.)

Empanadas rellenas de carne, aceituna, huevos y papa terminadas con cebollín acompañadas de salsa chimichurri.

\$ 6.000

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.)

Finas láminas de masa de la casa rellenas con Ají de Gallina, acompañadas de salsa al olivo.

\$ 6.000

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo al grill aderezado con chimichurri, acompañado de papas a la grilla con emulsión de aceituna morada.

\$ 9.900

TOFU FRITO

Cortes de tofu apanados en panko acompañados de salsa de maracuyá con cardamomo.

\$ 6.600

CAMARONES EN WANTÁN (5 uds)

Camarones ecuatorianos envueltos en masa de wantán al curry acompañado con salsa teriyaki.

\$ 7.500

COCINA DE AUTOR



SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI

\$ 14.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Salmón sellado con camarones, ostiones al curry amarillo, leche de coco, verduras acompañado de arroz al sésamo y mango.

ATÚN GRILLADO

\$14.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

ATÚN Y MARACUYA

\$ 14.500

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Atún sellado con salsa de maracuyá acompañado de mix de quínoa al wok, terminado con verduras, dientes de dragón y cilantro.

ENSALADA SALMÓN GRILL

\$ 10.990

Mézclum de hojas, brotes de temporada, quinoa blanca, cortes de palta, mango y salmón grillado, terminado en menta.

ENSALADA ATÚN GRILL

\$ 10.990

Mézclum de hojas, brotes de temporada, quinoa blanca, cortes de palta, tomate y atún grillado terminado en ciboulette.

ENSALADA CAMARONES A LA PARRILLA

\$ 10.990

Mézclum de hojas, brotes de temporada, palta, pepino, camarones a la parrilla con chimichurri, terminada en emulsión de aceitunas moradas.

REINETA CHETTINAD (origen India)

\$ 9.500

Reineta frita adobada en especias de la India, terminada con cebolla morada, menta, gajos de limón acompañada de arroz.

COCINA DE AUTOR



SPAGHETTI CON MECHADA

Carne mechada con pasta fresca acompañado con salsa pomodoro terminado con parmesano fresco y pesto del día.

\$ 10.500

SALMÓN CROCANTE

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Salmón a la plancha y costra de papa con verduras asadas al aceto balsámico.

\$ 14.500

SALMÓN CHIKKEI

(Punto de cocción: sellado - $\frac{3}{4}$ - cocido)

Tataki de Salmón macerado en salsa hoisin con salteado de quínoa y fideos de trigo al estilo ramen.

\$ 14.500

PASTA BANGKOK

Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

\$ 10.500

DHAL DE LENTEJAS SECANO COSTERO

Guiso de lentejas con especias de la india, a la leche de coco terminado con salsa de yogurt menta acompañado de arroz a la amapola. (vegetariano)

\$ 8.500

POLLO (ANTICUCHERO/MOSTAZA LIMÓN/A LA SAL)

Suprema de pollo grilladas.

\$ 7.000

CEVICHON ALMA

Cortes de salmón, reineta, camarones, con un toque de ají amarillo, terminado con cebolla, cilantro y limón.

\$ 17.000

FONDOS



POLLO TIKKA MASALA (origen India)

Suprema de pollo adobada en especias de la India y asada al horno con salsa tikka masala acompañada de arroz a la amapola.

\$ 9.000

BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India)

Puré de berenjenas asadas a la miel y especias de la India terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz. (Vegetariano)

\$ 8.500

CURRY DE POLLO Y CAMARONES (origen India)

Cortes de pollo, camarones ecuatorianos, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín al wok, con pasta de curry rojo, verde o amarillo, terminado en leche de coco, cortes de mango y menta acompañado de arroz.

\$ 12.000

POLLO SATAY (origen Indonesia)

Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.

\$ 9.000

GÀ XÀO

Trozos de pollo caramelizado al jengibre terminado con cebollín y cilantro acompañado de arroz.

\$ 9.000

BÒ BÚN CHA GIÒ

(Vacuno, Camarón ó Tofu)

Duo (Vacuno - Camarón)-(Vacuno - tofu)-(Camarón - tofu)

Triple (vacuno - Camarón -tofu)

Vermicelli de arroz, trozos de nem de pollo, vacuno al wok con cebolla, lechuga, pepino y dientes de dragón, cilantro, menta y maní y salsa vietnamita de la casa.

\$ 8.800

\$ 10.800

\$ 11.800

FONDOS



SALTADO CHIFA (origen Chifa)

Cortes de pollo y vacuno al wok acompañado con cortes de cebolla, zanahoria, cebollín y dientes de dragón, bastones de papas fritas y arroz.

\$ 10.500

PAD THAI (origen Tailandia)

(Pollo, Camarón ó Tofu)

\$ 11.500

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu)

\$ 12.000

Triple (Pollo - Camarón - Tofu)

\$ 12.500

Fideos de arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo y tamarindo terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

KHAO PAD (origen Tailandia)

(Pollo, Camarón ó Tofu)

\$ 11.500

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofú)

\$ 12.000

Triple (Pollo - Camarón - Tofu)

\$ 12.500

Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

SALTADO VIETNAMITA

Cortes de pollo, vacuno y verduras al wok con salsa vietnamita de la casa, terminado con jengibre fresco, menta y sésamo acompañado de arroz.

\$ 10.500

TÀ HU KHO ME

Tofu con salsa agri dulce (tamarindo), verduras, champiñones salteados, Vermicelli de arroz y salsa de pescado.

\$ 8.600

(Vegetariano)

MENÚ NIÑOS



POLLO CROCANTE

Pollo a la plancha con papas fritas.

\$ 8.500

FIDEOS CON POLLO A LA CREMA

Fideos del día con cortes de pollo a la crema terminado en queso parmesano.

\$ 8.500

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS

\$ 5.000

ARROZ DEL DÍA

\$ 2.000

QUINOA

\$ 3.500

VERDURAS ASADAS

\$ 2.000

ENSALADA MIX DE HOJAS

\$ 2.000

« "Nuestras papitas fritas son naturales, si quieres disfrutar de ellas debes esperar su proceso natural de cocción. O bien come papas con harina del fast food". »

ENSALADAS Y CREMAS



POLLO GRILL

Mézclum de hojas, brotes de temporada, cortes de tomates, palta, parmesano y suprema de pollo.

\$ 7.200

MEDITERRANEA

Mézclum de hojas, brotes de temporada, queso, aceitunas negras, maní y verduras asadas.

\$ 7.200

ALMA

Mézclum de hojas, brotes de temporada con láminas de salmón crudo, palta, quínoa y ciboulette.

\$ 7.200

ENSALADA DEL HUERTO

Mézclum de hojas y brotes de temporada con tofu, palmitos, aceitunas moradas y ciboulette picado

\$ 7.200

SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA

Según calendario semanal

\$ 3.800

POSTRE

POSTRE DEL DÍA

Segun calendario semanal

\$ 3.500

DIGESTIVO



TÉ O INFUSIÓN	\$ 1.200
CAFÉ EXPRESO	\$ 1.500
CAFÉ EXPRESO DOBLE	\$ 3.000
CAFÉ AMERICANO	\$ 1.700
CAFÉ CORTADO	\$ 1.800
FERNET	\$ 1.500
ARAUCANO	\$ 1.500
VODKA	\$ 1.500
MENTA	\$ 1.500
MANZANILLA	\$ 1.500

BEBIDAS

GASEOSA VARIEDADES	\$ 2.000
RED BULL 250 CC (con azucar, sin azucar)	\$ 3.000
JUGO NATURAL DE TEMPORADA	\$ 2.500
LIMONADA MENTA/JENGIBRE	\$ 2.500
LIMONADA DE PIÑA	\$ 2.500
AGUA CON Y SIN GAS	\$ 1.600
CHICHA MORADA	\$ 2.500
FRESH UP	\$ 3.000

TAPAS



CEVICHE

Cortes de salmón, reineta, camarones, dientes de dragón terminado con cebolla morada y cilantro acompañado de tostadas.

\$ 9.000

SALMÓN PANKOCO

Cortes de salmón apanados en panko y coco rallado acompañados con salsa teriyaki.

\$ 9.500

CHORRILLANA SALTADA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.

\$ 10.500

CHORRILLANA MONGOLIANA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.

\$ 10.500

ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL

Alitas apanadas y horneadas con salsa barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.

\$ 9.500

TAPAS



CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.

\$ 9.000

EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.)

Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.

\$ 9.500

EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

\$ 9.500

MONTADITO DE SOPAIPILLAS

Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.

\$ 9.500

PIL PIL DE CAMARONES THAI

Camarones salteados con picante thai terminados en leche de coco y ciboulette acompañado de tostadas.

\$ 9.500

PULPO Y CHILLÁN

Pulpo sellado con longanizas de chillán, migas de pan frito y tomates cherrys, terminado en salsa olioli.

\$ 9.500

EMPANADAS NORTEÑAS (5 uds.)

Empanadas rellenas de quínoa, tomate, queso, acompañadas de pesto de la temporada.

\$ 9.500

DRINK PARA COMPARTIR



PISCO MISTRAL 1 L + 4 BEBIDAS 350CC	\$ 24.900
JARRA SANGRIA ALMA 1 L	\$ 12.500
SANGRIA BLANCA 1 L	\$ 12.500
JARRA DE ALMA SOUR 1 L	\$ 14.000
WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 BEBIDAS 350CC	\$ 30.000
AGUA DE VALENCIA	\$ 13.900

CIGARRILLOS

- KENT NEO	\$ 5.600
- LUCKY CLICK FROST	\$ 6.300
- LUCKY BLUE/RED	\$ 6.000
- PALL MALL CLICK	\$ 5.400

CERVEZAS



ROYAL 355 CC	\$ 3.000
ROYAL AMBAR 355 CC	\$ 3.000
SHOP HEINEKEN	\$ 4.500
SHOP ROYAL	\$ 4.500
SHOP PATAGONIA AUSTRAL red lager	\$ 4.500
SHOP PATAGONIA AUSTRAL black lager	\$ 4.500
SHOP KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER	\$ 4.500
MESTRA CERO 330 CC	\$ 3.800
KUNSTMANN TOROB./MIEL/LAGER 33 0CC	\$ 3.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.900
MESTRA lager pils 330 CC	\$ 4.500
A.K. Damm IMPORTADA	\$ 4.000
INEDIT DAMM IMPORTADA	\$ 4.000
KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER	\$ 3.900
SOL 330 CC	\$ 3.300

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



COCTELERÍA

BURBUJAS

ESPUMANTE FRESH (PEPINO, LIMÓN, ESPUMANTE)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
APEROL SPRITZ (APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
MARACUYA SPRITZ (MACARUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.800	2X \$ 8.500
RAMAZZOTTI (RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
AGUA DE VALENCIA (ESPUMANTE, JUGO NARANJA, VODKA, GIN, GOMA)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
KIR ROYAL (CASSIS, ESPUMANTE)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
MOJITO ROYAL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
MOJITO ROYAL XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 7.600	2X \$ 11.100
MOJITO ROYAL SABORES (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.900	2X \$ 7.200
MOJITO ROYAL SABORES XL (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 8.200	2X \$ 12.000
BELLINI (PULPA DURAZNO, ESPUMANTE)	\$ 4.500	2X \$ 6.600
COPA DE ESPUMANTE (ESPUMANTE BRUT)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
SANGRIA BLANCA POR COPA (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.100	2X \$ 6.000

GIN

GIN ANCESTRAL (GIN, JUGO NARANJA, JUGO PIÑA, GOMA, AGUA TÓNICA, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
LA VIE EST. ROSE (PULPA FRUTILLA, GIN, GOMA, LIMÓN, AGUA TÓNICA, AGUA MINERAL)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
GIN CON GIN (GIN, GINGER ALE)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
GIN CUCUMBER (LIMÓN, PEPINO, MENTA, GIN, AGUA TÓNICA)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
TOM COLLINS (GIN, LIMÓN GOMA, AGUA MINERAL)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
EARL GREY GIN (GIN, TÉ EARL GREY, LIMÓN GOMA, MENTA)	\$ 7.500	2X \$ 11.000

2X MIÉRCOLES A SÁBADO 17:00 A 23:00HRS



COCTELERÍA

PISCO

ALMA SOUR (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 4.300	2X \$ 6.300
ALMA SOUR (PREMIUM) (PISCO REPUBLICANO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
ALMA SOUR MIEL (PISCO, MIEL, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
ALMA SOUR MIEL (PREMIUM) (PISCO REPUBLICANO, MIEL, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE)	\$ 6.400	2X \$ 9.400
ALMA SOUR ZERO (PISCO, ENDULZANTE, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 4.500	2X \$ 6.400
TÉ VERDE SOUR (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, TÉ VERDE)	\$ 4.300	2X \$ 6.300
SAN PETER SOUR (RICA RICA) (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, RICA- RICA)	\$ 4.300	2X \$ 6.300
MAQUI SOUR (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, MAQUI)	\$ 4.300	2X \$ 6.300
DESHUESADO (PISCO, JUGO HUESILLO, LIMÓN, PULPA MARACUYÁ)	\$ 4.900	2X \$ 7.200
SANGRÍA ALMA POR COPA (FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)	\$ 4.100	2X \$ 6.000
CHILCANO (PISCO, LIMÓN, GINGER ALE)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
CHILCANO MARACUYA (PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, PISCO, GINGER ALE)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
PISTÓN (PISCO, LIMÓN, AGUA TÓNICA)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
PISCO (PISCO)	\$ 5.600	2x \$ 8.200
PISCOLON (PISCO DOBLE)	\$ 9.600	2x \$ 14.100
PISCO REPUBLICANO (PISCO REPUBLICANO)	\$ 7.200	2x \$ 10.500
PISCOLON REPUBLICANO (PISCO REPUBLICANO DOBLE)	\$ 12.200	2x \$ 17.900
GABRIELA (PISCO, LIMÓN, JUGO DE NARANJA, GOMA, ESCENCIA VAINILLA, GAJOS MANZANA)	\$ 5.800	2x \$ 8.500
SOUR TEMPORADA (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, ARANDANO)	\$ 4.300	2x \$ 6.300

2X MIERCOLES A SABADO 17:00 A 23:00HRS



COCTELERÍA

WHISKY

WHISKY SOUR

(WHISKY, LIMÓN, AZÚCAR)

\$ 5.400

2X \$ 7.900

VAINA

(WHISKY, FERNET, AZÚCAR, CACAO, HUEVO)

\$ 4.200

2X \$ 6.100

WHISKY Ballantine's

(WHISKY)

\$ 5.900

2X \$ 8.600

WHISKY Johnnie Walker Red Label

(WHISKY)

\$ 7.900

2X \$ 10.100

WHISKY Jack Daniel's Old N°7

(WHISKY)

\$ 7.900

2X \$ 11.600

WHISKY Chivas Regal 12 años

(WHISKY)

\$ 8.500

2X \$ 13.000

WHISKY Gentleman Jack

(WHISKY)

\$ 9.600

2X \$ 14.100

WHISKY Jack Daniel's Honey

(WHISKY)

\$ 7.900

2X \$ 11.600

WHISKY Jack Daniel's Apple

(WHISKY)

\$ 7.900

2X \$ 11.600

RON

DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA

PULPA FRAMBUESA, LIMÓN, RÓN, AZÚCAR, MENTA.

\$ 4.600

2X \$ 6.700

RON

(RON BLANCO / RON DORADO)

\$ 5.700

2X \$ 8.300

MOJITO ALMA

(LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, AGUA MINERAL)

\$ 4.600

2X \$ 6.700

MOJITO ALMA XL

(LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)

\$ 7.600

2X \$ 11.100

MOJITO ALMA ZERO

(LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, ENDULZANTE, AGUA MINERAL)

\$ 4.700

2X \$ 6.900

MOJITO ALMA ZERO XL

(LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, ENDULZANTE, AGUA MINERAL)

\$ 7.700

2X \$ 11.300

MOJITO SABOR TEMPORADA

(LIMÓN, MENTA, PULPA FRUTA, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)

\$ 4.900

2X \$ 7.200

MOJITO SABOR TEMPORADA XL

(LIMÓN, MENTA, PULPA FRUTA, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)

\$ 8.200

2X \$ 12.000

PIÑA COLADA

(PIÑA, AZÚCAR, RÓN, CREMA DE COCO)

\$ 4.600

2X \$ 6.700

BLUE FRESH

(PIÑA, RÓN, CURACAO, LECHE DE COCO)

\$ 4.600

2X \$ 6.700

2X MIERCOLES A SABADO 17:00 A 23:00HRS



COCTELERÍA

VODKA

MOJITO VODKA

(LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)

\$ 4.800

2X \$ 7.000

MOJITO VODKA XL

(LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)

\$ 7.900

2X \$ 11.600

MOJITO VODKA SABORES

(LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)

\$ 5.100

2X \$ 7.400

MOJITO VODKA SABORES XL

(LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)

\$ 8.400

2X \$ 12.300

CAIPIROSKA

(LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, JUGO PIÑA)

\$ 4.900

2X \$ 7.200

CAIPIROSKA SABORES

(LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, PULPA DE FRUTA, JUGO DE PIÑA)

\$ 5.200

2X \$ 7.600

VODKA

(VODKA)

\$ 5.500

2X \$ 8.000

RUSO TINTO

(VODKA, FRUTILLA, VINO TINTO)

\$ 7.600

2X \$ 11.100

VODKA TÓNICA

(VODKA, AGUA TÓNICA)

\$ 4.600

2X \$ 6.700

MOSCOW MULE

(VODKA, LIMÓN GINGER BEER)

\$ 8.000

2X \$ 11.700

TEQUILA

CHARRO NEGRO

(LIMÓN, TEQUILA, GASEOSA NEGRA)

\$ 5.000

2X \$ 7.300

TEQUILA SUNRISE

(TEQUILA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA)

\$ 5.000

2X \$ 7.300

TEQUILA GOLPEADO

(TEQUILA, SAL, LIMÓN)

\$ 3.500

2X \$ 5.100

TEQUILA MARGARITA

(TEQUILA, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)

\$ 5.000

2X \$ 7.300

MARGARITA MARACUYÁ

(TEQUILA, PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)

\$ 5.200

2X \$ 7.600

TEQUILA BLUE

(TEQUILA, LIMÓN, GOMA, BLUE CUCACAO, JUGO NARANJA)

\$ 5.000

2X \$ 7.300

MARGARITA ARANDANO

(TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN GOMA)

\$ 5.200

2X \$ 7.600

2X MIERCOLES A SABADO 17:00 A 23:00HRS



COCTELERÍA

VARIEDADES Y MÁS

CAIPIRINHA

(LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, CACHACA, JUGO PIÑA)

VERMÚ ROSSO

(VERMÚ ROSSO, AGUA MINERAL)

VERMÚ BIANCO

(VERMÚ BIANCO, AGUA MINERAL)

SURFER JAGGER

(JAGERMEISTER, JUGO DE PIÑA, RON BLANCO)

COLT 45

(GIN, JAGERMEISTER, REDBULL)

MOJITO RAMAZZOTTI

(LIMÓN, MENTA, RAMAZZOTTI, AGUA MINERAL)

AMARETTO SOUR

(AMARETTO, JIM BEAM, LIMÓN, GOMA)

\$ 4.900

2X \$ 7.200

\$ 4.400

2X \$ 6.400

\$ 4.400

2X \$ 6.400

\$ 4.600

2X \$ 6.700

\$ 5.000

2X \$ 7.300

\$ 5.000

2X \$ 7.300

\$ 4.800

2X \$ 7.000

TINTOS Y BLANCOS

PONCHE RUSO

(LIMÓN, VODKA, GOMA, VINO TINTO, AGUA MINERAL)

\$ 5.000

2X \$ 7.300

SANGRIA ALMA (COPA)

(FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)

\$ 4.100

2X \$ 6.000

ROSSO FRESH

(VINO TINTO, GASEOSA SPRITE)

\$ 4.600

2X \$ 6.700

NAVEGADO

(VINO TINTO, NARANJA, AZÚCAR)

\$ 3.500

2X \$ 5.100

SANGRIA BLANCA (COPA)

(FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)

\$ 4.100

2X \$ 6.000

CHARDONNAY SOUR

(VINO CHARDONNAY, AZÚCAR, LIMÓN)

\$ 4.300

2X \$ 6.300

HIPPIE PUNCH

(VINO BLANCO, PIÑA)

\$ 4.000

2X \$ 5.900

MELVIN PUNCH

(VINO BLANCO, MELÓN)

\$ 4.000

2X \$ 5.900

VINOS



VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ cabernet sauvignon (vegan)	\$ 36.000
SAUVIGNON BLANC ALIWEN reserva Aliwen arbol sagrado	\$ 13.500
GEWURZTRAMINER Morandé reserva Valle Casablanca.	\$ 13.000
MERLOT Morande reserva Valle Casablanca.	\$ 13.500
CARMENERE Oveja negra Gran reserva Valle del maule.	\$ 13.500
TINTO O BLANCO POR COPA reserva	\$ 2.500
ESPUMANTE Viña Mar BRUT, Viña Mar BRUT UNIQUE	\$ 13.800



MIÉRCOLES AL COSTO

CHORRILLANA SALTADA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.

\$ 8.000

CHORRILLANA MONGOLIANA

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.

\$ 8.000

ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL

Alitas apanadas y horneadas con salsa barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.

\$ 7.000

EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.)

Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.

\$ 7.000

EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

\$ 7.000

MONTADITO DE SOPAIPILLAS

Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.

\$ 7.000

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA

Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.

\$ 7.000

KHAO PAD (origen Tailandia) (Pollo, Camarón ó Tofu)

Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofú)

Triple (Pollo - Camarón - Tofu)

Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

\$ 9.500

\$ 10.000

\$ 10.500

BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India) (Vegetariano)

Puré de berenjenas asadas a la miel y especias de la India terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz.

\$ 8.500

POLLO SATAY (origen Indonesia)

Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.

\$ 7.000

PASTA BANGKOK

Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

\$ 8.500

PROMOCIÓN VALIDA DE 19:00HRS A 23:00HRS



MIERCOLES A! COSTO

ALMA SOUR (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 2.500
ALMA SOUR ZERO (PISCO, ENDULZANTE, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 2.700
TÉ VERDE SOUR (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, TÉ VERDE)	\$ 2.500
SAN PETER SOUR (RICA RICA) (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, RICA-RICA)	\$ 2.500
WHISKY SOUR (WHISKY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 3.700
CHARDONNAY SOUR (VINO CHARDONNAY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 2.500
MOJITO ALMA (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, JENGIBRE, RON, AGUA MINERAL)	\$ 2.700
MOJITO ALMA XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, JENGIBRE, RON, AGUA MINERAL)	\$ 4.900
MOJITO ROYAL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 2.700
MOJITO ROYAL XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.900
MOJITO VODKA (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 2.900
MOJITO VODKA XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 5.100
MOJITO SABOR DEL DIA (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, DESTILADO A ELECCIÓN, PULPA DEL DÍA, AGUA MINERAL)	\$ 3.200
MOJITO SABOR DEL DIA XL (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, DESTILADO A ELECCIÓN, PULPA DEL DÍA, AGUA MINERAL)	\$ 5.500
SANGRÍA ALMA POR COPA (PISCO, FRUTA MIX, GOMA, CANELA, VINO TINTO)	\$ 2.500
SANGRIA BLANCA POR COPA (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 2.500
CHILCANO (LIMÓN, PISCO, GINGER ALE)	\$ 2.700
PISTÓN (LIMÓN, PISCO, AGUA TÓNICA)	\$ 2.700
COPA ESPUMANTE (ESPUMANTE)	\$ 2.700
RAMAZZOTTI (ROSADO - VIOLETTO) (ESPUMANTE, RAMAZZOTTI, AGUA MINERAL)	\$ 3.200
RON (BLANCO - DORADO) (RON, HIELO)	\$ 3.700
PISCO (PISCO, HIELO, RODAJAS DE LIMÓN)	\$ 3.800
PISCO REPUBLICANO (PISCO, HIELO, RODAJAS DE LIMÓN)	\$ 4.300
WHISKY BALLANTINES (WHISKY, HIELO)	\$ 4.800
WHISKY GENTLEMAN JACK (WHISKY, HIELO)	\$ 5.800
WHISKY JACK DANIEL'S (WHISKY, HIELO)	\$ 4.800
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL (WHISKY, HIELO)	\$ 4.800

PROMOCIÓN VALIDA DE 19:00HRS A 23:00HRS



COCINA DE AUTOR



COCINA DE BAR



PET FRIENDLY



HAPPY HOUR



EVENTOS