



**VIERNES**

° ALL YOU CAN DRINK °

**TODO LO QUE PUEDAS BEBER**

**\$ 9.990 P/P**

**COCTELES SELECCIONADOS**

**20:00hrs A 00:00hrs**



# TABLAS

## **ASIÁTICA** ..... **\$ 20.990**

- Spring rolls vietnamita.
- Brochetas de pollo satay.
- Cubos de atún en sésamo sellado.
- Saltado vietnamita.

## **LATINOAMÉRICA** ..... **\$ 20.990**

- Empanadas de ají de gallina.
- Saltado de vacuno.
- Brochetas de camarón al chimichurri.
- Sopaipillas luco.

## **VEGETA** ..... **\$ 20.990**

- Samosas vegetarianas.
- tofu al curry y leche de coco.
- verduras asadas.
- tartaro de lentejas.

**TABLAS DISPONIBLES**

**"VIERNES Y SÁBADO DESDE LAS 18:00HRS"**

**(CONSUMO EN LOCAL)**



# ENTRADAS

**CEVICHE ALMA** ..... **\$ 9.000**

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

**TÁRTARO SALMÓN** ..... **\$ 9.000**

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

**TIRADITO DE PULPO AL OLIVO** ..... **\$ 8.500**

Finas láminas de pulpo aderezadas con salsa al olivo.

**PALTA CARDENAL** ..... **\$ 6.500**

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

**CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA** ..... **\$ 9.000**

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



# ENTRADAS



## **SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.) ..... \$ 6.000**

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

## **SAMOSAS VEGETARIANAS (5 uds.) ..... \$ 6.000**

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

## **EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.) ..... \$ 6.000**

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

## **EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) ..... \$ 6.000**

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

## **PULPO A LA PARRILLA ..... \$ 9.900**

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

## **TOFU FRITO ..... \$ 6.600**

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

## **CAMARONES EN WANTÁN (5 uds) ..... \$ 7.500**

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

# 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**

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

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

**ENSALADA ATÚN GRILL** ..... **\$ 10.990**

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

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

**ENSALADA CAMARONES A LA PARRILLA** ..... **\$ 10.990**

Mézcum 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 ..... \$ 10.500**

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

## **SALMÓN CROCANTE ..... \$ 14.500**

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

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

## **SALMÓN CHIKKEI ..... \$ 14.500**

(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.

## **PASTA BANGKOK ..... \$ 10.500**

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

## **DHAL DE LENTEJAS SECANO COSTERO ..... \$ 8.500**

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)

## **POLLO (ANTICUCHERO/MOSTAZA LIMÓN/A LA SAL) \$ 7.000**

Suprema de pollo grilladas.

## **CEVICHON ALMA ..... \$ 17.000**

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

# FONDOS



## **POLLO TIKKA MASALA (origen India) ..... \$ 9.000**

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

## **BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India) ..... \$ 8.500**

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

## **CURRY DE POLLO Y CAMARONES (origen India) \$ 12.000**

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.

## **POLLO SATAY (origen Indonesia) ..... \$ 9.000**

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

## **GÀ XÀO ..... \$ 9.000**

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

## **BÒ BÚN CHA GIÒ**

**(Vacuno, Camarón ó Tofu) ..... \$ 8.800**

**Duo (Vacuno - Camarón)-(Vacuno - tofu)-(Camarón - tofu) \$ 10.800**

**Triple (vacuno - Camarón -tofu) ..... \$ 11.800**

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.



# FONDOS

## **SALTADO CHIFA (origen Chifa) ..... \$ 10.500**

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

## **PAD THAI (origen Tailandia)**

**(Pollo, Camarón ó Tofu) ..... \$ 11.500**

**Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofu) - (Pollo - 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) - (Pollo - Tofu) \$ 12.000**

**Triple (Pollo - Camarón - Tofu) ..... \$ 12.500**

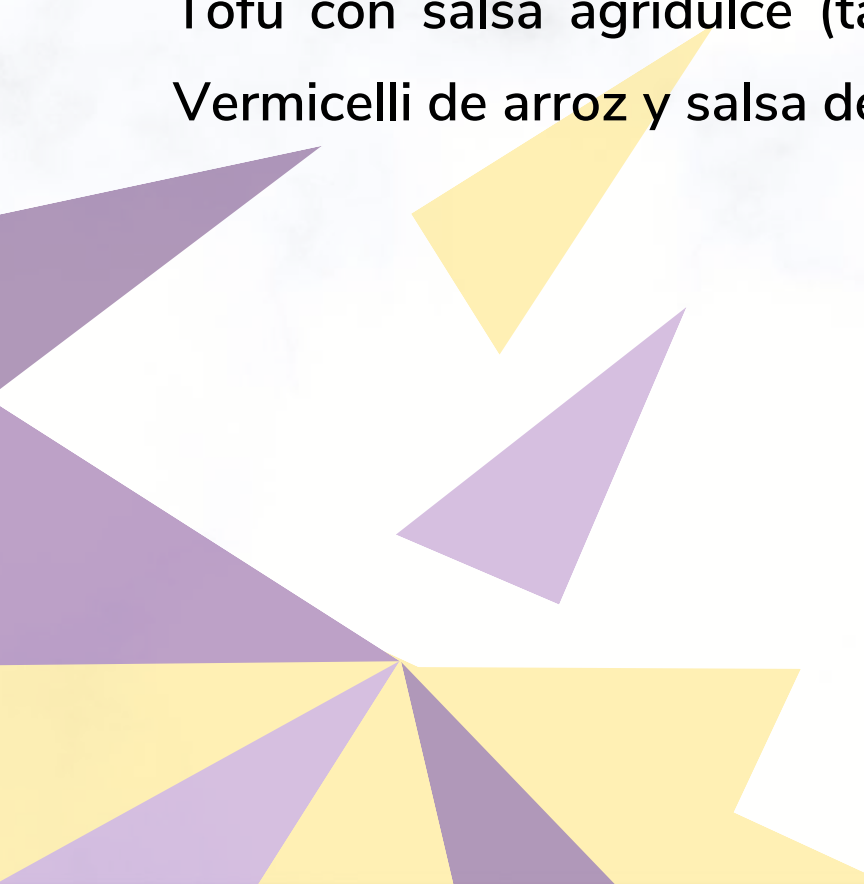
Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.

## **SALTADO VIETNAMITA ..... \$ 10.500**

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

## **TÀ HU KHO ME ..... \$ 8.600**

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





# MENÚ NIÑOS



**POLLO CROCANTE** ..... **\$ 8.500**

Pollo a la plancha con papas fritas.

**FIDEOS CON POLLO A LA CREMA** ..... **\$ 8.500**

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

## 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



## ENSALADA POLLO GRILL ..... \$ 7.200

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

## ENSALADA MEDITERRANEA ..... \$ 7.200

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

## ENSALADA ALMA ..... \$ 7.200

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

## ENSALADA DEL HUERTO ..... \$ 7.200

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

## SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA ..... \$ 3.800

Según calendario semanal

# POSTRE

## POSTRE DEL DÍA ..... \$ 3.500

Segun calendario semanal

# TAPAS



**ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL** ..... **\$ 9.500**

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

**CHORRILLANA SALTADA** ..... **\$ 10.500**

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

**CHORRILLANA MONGOLIANA** ..... **\$ 10.500**

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

**CHORRILLANA MAR Y TIERRA CHIFA** ..... **\$ 10.500**

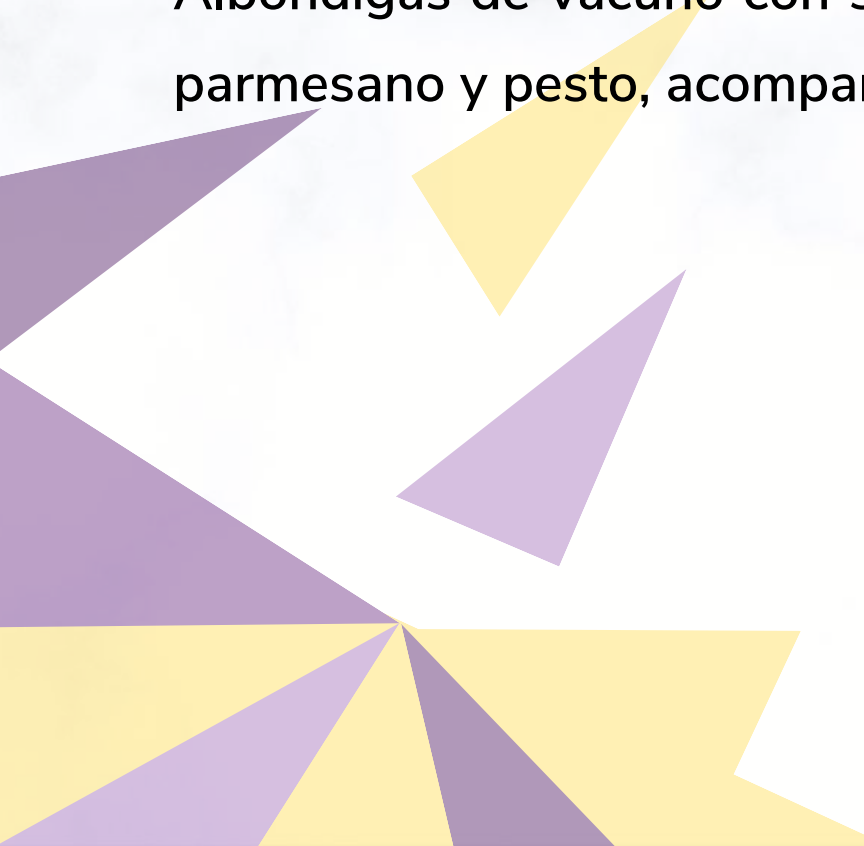
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de pollo y camarón al wok terminado con soya, tomate dientes de dragón, cebolla morada, cilantro.

**CHORRILLANA VIETNAMITA** ..... **\$ 10.500**

Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de pollo, carne de vacuno, verduras al wok, champiñones con salsa vietnamita, terminado con dientes de dragón y menta.

**BOLITAS DE TARZAN** ..... **\$ 9.990**

Albóndigas de vacuno con salsa pomodoro, terminadas con salsa blanca, parmesano y pesto, acompañadas de tostadas.



# TAPAS



**CEVICHE** ..... **\$ 9.000**

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

**SALMÓN PANKOCO** ..... **\$ 9.500**

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

**TÁRTARO DE ATÚN** ..... **\$ 10.500**

Cortes de atún, palta, cebollín con aderezo de soya limón terminado con salsa acevichada, ciboulette, sésamo (opcional agregar picante).

**CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA** ..... **\$ 9.000**

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

**CALUGAS DE REINETA CON TARTARA DEL ALMA** **\$ 9.500**

Cortes de reineta revosados en batido de caleta acompañados con salsa tartara del alma.



# TAPAS



## **EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.) \$ 9.500**

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

## **EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.) ..... \$ 9.500**

Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.

## **MONTADITO DE SOPAIPILLAS ..... \$ 9.500**

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

## **PIL PIL DE CAMARONES THAI ..... \$ 9.500**

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

## **PULPO Y CHILLÁN ..... \$ 9.500**

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

## **EMPANADAS NORTEÑAS (5 uds.) ..... \$ 9.500**

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





# DIGESTIVOS

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

# MOCKTAILS Y MÁS

<b>GASEOSA VARIEDADES</b>	.....	<b>\$ 2.000</b>
<b>RED BULL 250 CC (con azucar, sin azucar)</b>	.....	<b>\$ 3.000</b>
<b>JUGO NATURAL DE TEMPORADA</b>	.....	<b>\$ 2.700</b>
<b>LIMONADA MENTA/JENGIBRE</b>	.....	<b>\$ 2.700</b>
(MENTA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR)		
<b>LIMONADA DE PIÑA</b>	.....	<b>\$ 2.700</b>
(PIÑA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR, AGUA MINERAL, COCO LAMINADO)		
<b>AGUA CON Y SIN GAS</b>	.....	<b>\$ 1.800</b>
<b>CHICHA MORADA</b>	.....	<b>\$ 2.700</b>
<b>FRESH UP</b>	.....	<b>\$ 3.000</b>
(JUGO DE PIÑA, JUGO DE NARANJA, GANADINA, AGUA MINERAL)		
<b>GOLDEL ANANA</b>	.....	<b>\$ 4.500</b>
(PIÑA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR, CÚRCUMA)		

# DRINK PARA COMPARTIR



PISCO MALPASO 1 L + 4 bebidas 350cc	.....	\$ 24.900
SANGRIA ALMA 1 L	.....	\$ 12.500
SANGRIA BLANCA 1 L	.....	\$ 12.500
ALMA SOUR 1 L	.....	\$ 14.000
WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 bebidas 350cc		\$ 30.000
AGUA DE VALENCIA 1 L	.....	\$ 13.900

## CIGARRILLOS

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



# CERVEZAS

<b>SHOP PWENCHE Naturalmente Artesanal</b> .....	<b>\$ 6.800</b>
<small>San clemente - Chile / CERVEZA ESPECIAL SIN FILTRAR</small>	
<b>SHOP HEINEKEN</b> .....	<b>\$ 4.500</b>
<b>SHOP ROYAL</b> .....	<b>\$ 4.500</b>
<b>SHOP PATAGONIA AUSTRAL red lager</b> .....	<b>\$ 4.500</b>
<b>SHOP PATAGONIA AUSTRAL black lager</b> .....	<b>\$ 4.500</b>
<b>SHOP KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER</b> .....	<b>\$ 4.500</b>
<b>MESTRA CERO 330 CC</b> .....	<b>\$ 3.800</b>
<b>KUNSTMANN TOROB./MIEL</b> .....	<b>\$ 3.900</b>
<b>AUSTRAL CALAFATE</b> .....	<b>\$ 3.900</b>
<b>MESTRA lager pils 330 CC</b> .....	<b>\$ 4.500</b>
<b>A.K. Damm IMPORTADA</b> .....	<b>\$ 4.000</b>
<b>INEDIT DAMM IMPORTADA</b> .....	<b>\$ 4.000</b>
<b>SOL 330 CC</b> .....	<b>\$ 3.300</b>





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



# BURBUJAS

<b>ESPUMANTE FRESH</b> (PEPINO, LIMÓN, ESPUMANTE, MENTA)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
<b>APEROL SPRITZ</b> (APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
<b>MARACUYA SPRITZ</b> (LICOR DE MACARUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.800	2X \$ 8.500
<b>RAMAZZOTTI</b> (RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
<b>AGUA DE VALENCIA</b> (ESPUMANTE, JUGO NARANJA, VODKA, GIN, GOMA)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
<b>KIR ROYAL</b> (CASSIS, ESPUMANTE)	\$ 4.200	2X \$ 6.100
<b>MOJITO ROYAL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
<b>MOJITO ROYAL XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 7.600	2X \$ 11.100
<b>MOJITO ROYAL SABORES</b> (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.900	2X \$ 7.200
<b>MOJITO ROYAL SABORES XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 8.200	2X \$ 12.000
<b>COPA DE ESPUMANTE</b> (ESPUMANTE BRUT)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
<b>SANGRIA BLANCA POR COPA</b> (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.100	2X \$ 6.000
<b>FRENCH 75</b> (LIMÓN, GIN, GOMA, ESPUMANTE)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
<b>APEROL FRUTILLA</b> (APEROL, FRUTILLA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
<b>AVANA NEGRA</b> (RON DORADO, GOMA, LIMÓN, ESPUMANTE, HOJAS DE MENTA)	\$ 4.400	2X \$ 6.400

# GIN

<b>GIN ANCESTRAL</b> (GIN, JUGO NARANJA, JUGO PIÑA, GOMA, AGUA TÓNICA, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
<b>LA VIE EST. ROSE</b> (PULPA FRUTILLA, GIN, GOMA, LIMÓN AGUA MINERAL)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
<b>GIN CON GIN</b> (GIN, GINGER ALE)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
<b>GIN CUCUMBER</b> (LIMÓN, PEPINO, MENTA, GIN, AGUA TÓNICA)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
<b>TOM COLLINS</b> (GIN, LIMÓN GOMA, AGUA MINERAL)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
<b>EARL GREY GIN</b> (GIN, TÉ EARL GREY, LIMÓN GOMA, MENTA)	\$ 7.500	2X \$ 11.000
<b>MATCHA COLLINS</b> (JUGO DE LIMÓN, GIN, TE VERDE, AGUA MINERAL)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
<b>GIN DE LA PASIÓN</b> (ESPUMANTE, GIN, JUGO DE LIMÓN, ESENCIA DE VAINILLA, GOMA, JUGO DE PIÑA)	\$ 4.700	2X \$ 6.900

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



# PISCO

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

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



# WHISKY

<b>WHISKY SOUR</b> (WHISKY, LIMÓN, AZÚCAR)	..... \$ 5.400	..... 2X \$ 7.900
<b>WHISKY Ballantine's</b> (WHISKY)	..... \$ 5.900	..... 2X \$ 8.600
<b>WHISKY Johnnie Walker Red Label</b> (WHISKY)	\$ 7.900	..... 2X \$ 10.100
<b>WHISKY Jack Daniel's Old N°7</b> (WHISKY)	..... \$ 7.900	..... 2X \$ 11.600
<b>WHISKY Chivas Regal 12 años</b> (WHISKY)	..... \$ 8.500	..... 2X \$ 13.000
<b>WHISKY Gentleman Jack</b> (WHISKY)	..... \$ 9.600	..... 2X \$ 14.100
<b>WHISKY Jack Daniel's Honey</b> (WHISKY)	..... \$ 7.900	..... 2X \$ 11.600
<b>WHISKY Jack Daniel's Apple</b> (WHISKY)	..... \$ 7.900	..... 2X \$ 11.600

# RON

<b>DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA</b> (PULPA FRAMBUESA, LIMÓN, RÓN, AZÚCAR, MENTA)	\$ 4.600	..... 2X \$ 6.700
<b>RON</b> (RON BLANCO / RON DORADO)	..... \$ 5.700	..... 2X \$ 8.300
<b>MOJITO ALMA</b> (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, AGUA MINERAL)	..... \$ 4.600	..... 2X \$ 6.700
<b>MOJITO ALMA XL</b> (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)	..... \$ 7.600	..... 2X \$ 11.100
<b>MOJITO ALMA ZERO</b> (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, ENDULZANTE, AGUA MINERAL)	..... \$ 4.700	..... 2X \$ 6.900
<b>MOJITO ALMA ZERO XL</b> (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE RALLADO, RÓN, ENDULZANTE, AGUA MINERAL)	..... \$ 7.700	..... 2X \$ 11.300
<b>MOJITO SABOR TEMPORADA</b> (LIMÓN, MENTA, PULPA FRUTA, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)	..... \$ 4.900	..... 2X \$ 7.200
<b>MOJITO SABOR TEMPORADA XL</b> (LIMÓN, MENTA, PULPA FRUTA, RÓN, AZÚCAR, AGUA MINERAL)	\$ 8.200	..... 2X \$ 12.000
<b>PIÑA COLADA</b> (PIÑA, AZÚCAR, RÓN, CREMA DE COCO)	..... \$ 4.600	..... 2X \$ 6.700
<b>BLUE FRESH</b> (PIÑA, RÓN, CURACAO, LECHE DE COCO)	..... \$ 4.600	..... 2X \$ 6.700

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



# VODKA

<b>MOJITO VODKA</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 4.800	.....	2X \$ 7.000
<b>MOJITO VODKA XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 7.900	.....	2X \$ 11.600
<b>MOJITO VODKA SABORES</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 5.100	.....	2X \$ 7.400
<b>MOJITO VODKA SABORES XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 8.400	.....	2X \$ 12.300
<b>CAIPIROSKA</b> (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, JUGO PIÑA)	\$ 4.900	.....	2X \$ 7.200
<b>CAIPIROSKA SABORES</b> (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, PULPA DE FRUTA, JUGO DE PIÑA)	\$ 5.200	.....	2X \$ 7.600
<b>VODKA</b> (VODKA)	\$ 5.500	.....	2X \$ 8.000
<b>RUSO TINTO</b> (VODKA, FRUTILLA, VINO TINTO)	\$ 7.600	.....	2X \$ 11.100
<b>VODKA TÓNICA</b> (VODKA, AGUA TÓNICA)	\$ 4.600	.....	2X \$ 6.700
<b>MOSCOW MULE</b> (VODKA, LIMÓN GINGER BEER)	\$ 8.000	.....	2X \$ 11.700

# TEQUILA

<b>CHARRO NEGRO</b> (LIMÓN, TEQUILA, GASEOSA NEGRA)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (TEQUILA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>TEQUILA GOLPEADO</b> (TEQUILA, SAL, LIMÓN)	\$ 3.500	.....	2X \$ 5.100
<b>TEQUILA MARGARITA</b> (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>MARGARITA MARACUYÁ</b> (TEQUILA, PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 5.200	.....	2X \$ 7.600
<b>TEQUILA BLUE</b> (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, BLUE CUCACAO, JUGO NARANJA)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>MARGARITA ARANDANO</b> (TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN GOMA)	\$ 5.200	.....	2X \$ 7.600
<b>MARGARITA BERRIES</b> (TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMÓN, GOMA, TÉ FRUTOS ROJOS)	\$ 5.200	.....	2X \$ 7.600
<b>LOLITA</b> (TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, MIEL, AMARGO ANGOSTURA)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300

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



## VARIEDADES Y MÁS

<b>GARIBALDI</b> (CAMPARI, JUGO DE NARANJA)	\$ 4.900	.....	2X \$ 7.200
<b>CAIPIRINHA</b> (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, CACHACA, JUGO PIÑA)	\$ 4.900	.....	2X \$ 7.200
<b>VERMÚ ROSSO</b> (VERMÚ ROSSO, AGUA MINERAL)	\$ 4.400	.....	2X \$ 6.400
<b>VERMÚ BIANCO</b> (VERMÚ BIANCO, AGUA MINERAL)	\$ 4.400	.....	2X \$ 6.400
<b>SURFER JAGGER</b> (JAGERMEISTER, JUGO DE PIÑA, RON BLANCO)	\$ 4.600	.....	2X \$ 6.700
<b>COLT 45</b> (GIN, JAGERMEISTER, REDBULL)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b> (LIMÓN, MENTA, RAMAZZOTTI, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>AMARETTO SOUR</b> (AMARETTO, JIM BEAM, LIMÓN, GOMA)	\$ 4.800	.....	2X \$ 7.000
<b>CAIPIRINHA CITRUS</b> (POMELO, NARANJA, LIMÓN, CACHACA, AZUCAR)	\$ 5.200	.....	2X \$ 7.600
<b>VAINA</b> (OPORTO, RON DORADO, LICOR DE CACAO, HUEVO, ESENCIA DE VAINILLA, CACAO, AZÚCAR)	\$ 4.200	.....	2X \$ 6.100

## TINTOS Y BLANCOS

<b>PONCHE RUSO</b> (LIMÓN, VODKA, GOMA, VINO TINTO, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	.....	2X \$ 7.300
<b>SANGRIA ALMA (COPA)</b> (FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)	\$ 4.100	.....	2X \$ 6.000
<b>ROSSO FRESH</b> (VINO TINTO, GASEOSA SPRITE)	\$ 4.600	.....	2X \$ 6.700
<b>NAVEGADO</b> (VINO TINTO, NARANJA, AZÚCAR)	\$ 3.500	.....	2X \$ 5.100
<b>SANGRIA BLANCA (COPA)</b> (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.100	.....	2X \$ 6.000
<b>CHARDONNAY SOUR</b> (VINO CHARDONNAY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 4.300	.....	2X \$ 6.300
<b>HIPPIE PUNCH</b> (VINO BLANCO, PINA)	\$ 4.000	.....	2X \$ 5.900
<b>MELVIN PUNCH</b> (VINO BLANCO, MELÓN)	\$ 4.000	.....	2X \$ 5.900

# VINOS



<b>VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ</b> .....	<b>\$ 36.000</b>
cabernet sauvignon (vegan)	
<b>SAUVIGNON BLANC Veramonte</b> .....	<b>\$ 14.990</b>
<b>CHARDONNAY Oveja Negra</b> .....	<b>\$ 13.990</b>
Gran reserva Valle de Colchagua	
<b>GEWURZTRAMINER Morandé</b> .....	<b>\$ 13.500</b>
reserva Valle Casablanca.	
<b>CABERNET SAUVIGNON Oveja Negra</b> .....	<b>\$ 13.990</b>
Gran reserva Valle del Maule.	
<b>CARMENERE Oveja Negra</b> .....	<b>\$ 13.990</b>
Gran reserva Valle del Maule.	
<b>TINTO O BLANCO POR COPA</b> .....	<b>\$ 2.500</b>
reserva	
<b>ESPUMANTE</b> .....	<b>\$ 13.800</b>
Viña Mar BRUT	
<b>RICCADONNA</b> .....	<b>\$</b>
Prosecco rosé d.o.c. millesimato 2021	
<b>RICCADONNA</b> .....	<b>\$</b>
Prosecco D.O.C.	

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

# **MIERCOLES AI COSTO**



- CHORRILLANA SALTADA** ..... **\$ 8.000**  
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, tomate y cilantro.
- CHORRILLANA MONGOLIANA** ..... **\$ 8.000**  
Bastones de papas fritas acompañadas con cortes de carne al wok terminado con soya, cebollín, dientes de dragón y huevo frito.
- ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL** ..... **\$ 7.000**  
Alitas apanadas y horneadas con salsa barbecue oriental terminada en cebollín y sésamo acompañadas de salsa de yogurt menta.
- EMPANADAS CAMARÓN QUESO CIBOULETTE (5 uds.)** ..... **\$ 7.000**  
Empanadas fritas de camarón queso ciboulette, acompañadas de sriracha mayo.
- EMPANADAS MECHADA QUESO (5 uds.)** ..... **\$ 7.000**  
Empanadas fritas de mechada queso, acompañadas de sriracha mayo.
- MONTADITO DE SOPAIPILLAS** ..... **\$ 7.000**  
Mini sopaipillas con carne desmechada en su jugo, peperonata de palta y salsa criolla.
- CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA** ..... **\$ 7.000**  
Finas láminas de salmón con aderezo macerado en curry, soya, acompañado de emulsión cítrica de yogurt menta y mix de hojas.
- KHAO PAD (origen Tailandia) (Pollo, Camarón ó Tofu)** ..... **\$ 9.500**  
**Dúo (Pollo - Camarón) - (Camarón - Tofú)** ..... **\$ 10.000**  
**Triple (Pollo - Camarón - Tofu)** ..... **\$ 10.500**  
Arroz al wok, cortes de cebolla, zanahoria y cebollín, tortilla de huevo, pimentón y tamarindo, terminado en diente de dragón, cilantro, limón y maní.
- BAINGAN BHARTA PUNJABI (origen India) (Vegetariano)** ..... **\$ 8.500**  
Puré de berenjenas asadas a la miel y especias de la India terminado con menta, cilantro y cortes de mango acompañado de arroz.
- POLLO SATAY (origen Indonesia)** ..... **\$ 7.000**  
Suprema de pollo macerada en leche de coco y curry con salsa satay de maní y menta, acompañado de arroz a la amapola.
- PASTA BANGKOK** ..... **\$ 8.500**  
Pasta al wok con cortes de pollo y camarón, verduras al curry rojo, terminado con leche de coco, menta, dientes de dragón y almendras.

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

# MIERCOLES AI COSTO



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