



# VIERNES

08/septiembre  
20:00HRS



URUGUAY

VS



CHILE

JUNTO A NUESTRO

• **ALL YOU CAN DRINK** •

" TODO LO QUE PUEDAS BEBER "

A TAN SOLO **\$9.990 p/p**

ALMA SOUR

SANGRÍA ALMA

SANGRÍA BLANCA

MOJITO ALMA

PISCOLA (BLANCA - NEGRA)

TERREMOTO

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**

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

## ENSALADA ATÚN GRILL

**\$ 10.990**

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

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 agridulce (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



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

## CIGARRILLOS

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

# CERVEZAS

---



<b>ROYAL 355 CC</b>	<b>\$ 3.000</b>
<b>ROYAL AMBAR 355 CC</b>	<b>\$ 3.000</b>
<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/LAGER 33 0CC</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>KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>SOL 330 CC</b>	<b>\$ 3.300</b>

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



# COCTELERÍA

## BURBUJAS

<b>ESPUMANTE FRESH</b> (PEPINO, LIMÓN, ESPUMANTE)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
<b>APEROL SPRITZ</b> (APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
<b>MARACUYA SPRITZ</b> (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>BELLINI</b> (PULPA DURAZNO, ESPUMANTE)	\$ 4.500	2X \$ 6.600
<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

## 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 TÓNICA, 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

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



# COCTELERÍA

## PISCO

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

---



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



# MIÉRCOLES AÍ 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

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

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



**COCINA DE AUTOR**



**COCINA DE BAR**



**PET FRIENDLY**



**HAPPY HOUR**



**EVENTOS**