



ALMA Cocina & Bar

Porque somos diferentes, amamos lo que hacemos y nos encanta que ustedes disfruten de nuestra cocina y bar, nos preocupamos de elaborar una comida 100% rica, sabrosa y fresca. Combinándola con nuestra gran carta de coctelería de autor, obtendrán el match perfecto para que ustedes, nuestros comensales, se sorprendan y disfruten de la creatividad de un gran equipo de cocina, bar y servicio, para así vivir una grata experiencia junto a nosotros.

**Disfruta de ALMA Cocina & Bar como quieras,
donde quieras y con quien quieras.
Y tú... ¿Qué esperas?**





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 **\$ 9.900**

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

TÁRTARO SALMÓN **\$ 9.500**

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 **\$ 6.900**

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

CARPACCIO DE SALMÓN AL ESTILO ASIA **\$ 9.900**

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.) \$ 6.500

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

SAMOSAS VEGETARIANAS (5 uds.) \$ 6.500

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

EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.) \$ 6.500

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

EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.) \$ 6.500

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 \$ 6.800

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 **\$ 15.500**

(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 **\$ 15.500**

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

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

ATÚN Y MARACUYA **\$ 15.500**

(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 **\$ 11.990**

(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 **\$ 11.990**

(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 **\$ 11.990**

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

REINETA CHETTINAD (origen India) **\$ 11.500**

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 \$ 13.500

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

SALMÓN CROCANTE \$ 15.500

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

SALMÓN CHIKKEI \$ 15.500

(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 \$ 12.500

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 \$ 9.900

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) \$ 7.500

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) \$ 9.500

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) \$ 9.000

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) \$ 12.500

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) \$ 9.500

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) \$ 9.000

Duo (Vacuno - Camarón)-(Vacuno - tofu)-(Camarón - tofu) \$ 11.000

Triple (vacuno - Camarón -tofu) \$ 12.000

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) \$ 11.500

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 - Tofu) - (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 \$ 11.500

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 \$ 9.000

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 **\$ 7.700**

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

ENSALADA MEDITERRANEA **\$ 7.700**

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

ENSALADA ALMA **\$ 7.700**

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

ENSALADA DEL HUERTO **\$ 7.700**

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 DISPONIBLES DESDE LAS 18:00HRS

ALITAS DE POLLO BBQ ORIENTAL **\$ 10.500**

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.

CEVICHE **\$ 9.900**

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

SALMÓN PANKOCO **\$ 9.900**

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



TAPAS DISPONIBLES DESDE LAS 18:00HRS

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.

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 \$ 9.900

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



DIGESTIVOS

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

MOCKTAILS Y MÁS

GASEOSA VARIEDADES	\$ 2.000
RED BULL 250 CC (con azúcar, sin azúcar)	\$ 3.000
JUGO NATURAL DE TEMPORADA	\$ 2.700
LIMONADA MENTA/JENGIBRE	\$ 2.700
(MENTA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR)	
LIMONADA DE PIÑA	\$ 2.700
(PIÑA, HIELO, JENGIBRE, AZÚCAR, AGUA MINERAL, COCO LAMINADO)	
AGUA CON Y SIN GAS	\$ 1.800
CHICHA MORADA	\$ 2.700
FRESH UP	\$ 3.000
(JUGO DE PIÑA, JUGO DE NARANJA, GANADINA, AGUA MINERAL)	
GOLDEL ANANA	\$ 4.500
(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	\$ 6.000
KEN CLICK	\$ 6.500
LUCKY CLICK (variedades)	\$ 7.000
LUCKY BLUE/RED	\$ 5.000
PALL MALL CLICK	\$ 6.000



CERVEZAS

SHOP PWENCHE Naturalmente Artesanal	\$ 6.800
<small>San clemente - Chile / CERVEZA ESPECIAL SIN FILTRAR</small>	
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	\$ 3.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.900
MESTRA lager pils 330 CC	\$ 4.500
A.K. Damm IMPORTADA	\$ 4.000
INEDIT DAMM IMPORTADA	\$ 4.000
CORONA 330 CC	\$ 3.300



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



BURBUJAS

ESPUMANTE FRESH (PEPINO, LIMÓN, ESPUMANTE, MENTA)	\$ 4.700	2X \$ 6.900
APEROL SPRITZ (APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
MARACUYA SPRITZ (LICOR DE 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
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
FRENCH 75 (LIMÓN, GIN, GOMA, ESPUMANTE)	\$ 4.400	2X \$ 6.400
APEROL FRUTILLA (APEROL, FRUTILLA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.400	2X \$ 7.900
AVANA NEGRA (RON DORADO, GOMA, LIMÓN, ESPUMANTE, HOJAS DE MENTA)	\$ 4.400	2X \$ 6.400

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 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
MATCHA COLLINS (JUGO DE LIMÓN, GIN, TE VERDE, AGUA MINERAL)	\$ 4.600	2X \$ 6.700
GIN DE LA PASIÓN (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

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

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



WHISKY

WHISKY SOUR (WHISKY, LIMÓN, AZÚCAR) \$ 5.400 2X \$ 7.900
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
PIÑA COLADA BLUE FRESH (PIÑA, RÓN, CUBA CAD, LECHE DE COCO) \$ 4.600 2X \$ 6.700

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



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	⁴ / ₅	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 MARACUYA, 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
MARGARITA BERRIES (TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMÓN, GOMA, TÉ FRUTOS ROJOS)	\$ 5.200	2X \$ 7.600
LOLITA (TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, MIEL, AMARGO ANGOSTURA)	\$ 5.000	2X \$ 7.300

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



VARIEDADES Y MÁS

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

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, PINA)	\$ 4.000	2X \$ 5.900
MELVIN PUNCH (VINO BLANCO, MELÓN)	\$ 4.000	2X \$ 5.900



VINOS

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