



# 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?**







# ENTRADAS

---

## **CEVICHE ALMA**

Cortes de salmón y 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**

**\* Promociones no facturables\***





# ENTRADAS

<b>SPRING ROLLS VIETNAMITA (NEM) (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Mix de verduras con pollo especiado al estilo vietnamita envuelto en masa de arroz frita.	
<b>SAMOSAS VEGETARIANA (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Empanadas de la India rellenas de vegetales, papas, Guisantes, especias de la India acompañadas de salda de yogurt (Raita).	
<b>EMPANADITAS SALTEÑAS (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Empanadas rellenas de carne, aceituna, huevos y papa terminadas con cebollín acompañadas de salsa chimichurri.	
<b>EMPANADITAS AJÍ DE GALLINA (5 uds.)</b>	<b>\$ 6.000</b>
Finas láminas de masa de la casa rellenas con Ají de Gallina, acompañadas de salsa al olivo.	
<b>PULPO A LA PARRILLA</b>	<b>\$ 9.900</b>
Pulpo al grill aderezado con chimichurri, acompañado de papas a la grilla con emulsión de aceituna morada.	
<b>TOFU FRITO</b>	<b>\$ 6.600</b>
Cortes de tofu apanados en panko acompañados de salsa de maracuyá con cardamomo.	
<b>CAMARONES EN WANTÁN (5 uds)</b>	<b>\$ 7.500</b>
Camarones ecuatorianos envueltos en masa de wantán al curry acompañado con salsa teriyaki.	

\* Promociones no facturables\*





# COCINA DE AUTOR

---

## **SPAGHETTI CON MECHADA**

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

**\$ 10.500**

## **SALMÓN CON SALSA MARGARITA THAI**

(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.

**\$ 14.500**

## **ATÚN GRILLADO**

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

Atún al grill acompañado de rustico de papas y gremolata.

**\$14.500**

## **ATÚN Y MARACUYA**

(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.

**\$ 14.500**

**\* Promociones no facturables\***





# COCINA DE AUTOR

## **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**

**\* Promociones no facturables\***



# GUARNICIONES



<b>PAPAS FRITAS</b>	<b>\$ 3.000</b>
<b>ARROZ DEL DÍA</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>QUINOA</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>VERDURAS ASADAS</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>ENSALADA MIX DE HOJAS</b>	<b>\$ 2.000</b>

« "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

<b>POLLO GRILL</b> Mézclum de hojas, brotes de temporada, cortes de tomates, palta, parmesano y suprema de pollo.	<b>\$ 7.200</b>
<b>MEDITERRANEA</b> Mézclum de hojas, brotes de temporada, queso, aceitunas negras, maní y verduras asadas.	<b>\$ 7.200</b>
<b>ALMA</b> Mézclum de hojas, brotes de temporada con láminas de salmón crudo, palta, quínoa y ciboulette.	<b>\$ 7.200</b>
<b>ENSALADA DEL HUERTO</b> Mézclum de hojas y brotes de temporada con tofu, palmitos, aceitunas moradas y ciboulette picado	<b>\$ 7.200</b>
<b>SOPA O CREMA NATURAL DEL DÍA</b> Según calendario semanal	<b>\$ 3.800</b>

**\* Promociones no facturables\***



# 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**

## **REINETA CHETTINAD (origen India)**

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

**\$ 9.500**

## **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)**

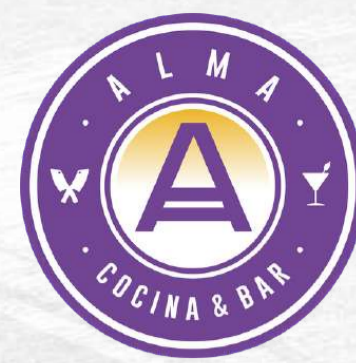
Vermicelli de arroz, trozos de nem de pollo, vacuno al wok con cebolla, lechuga, pepino y dientes de dragón, cilantro, menta y maní y salsa vietnamita de la casa.

**\$ 8.800**

**\* Promociones no facturables\***



# 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. (Vegetariano)

**\$ 8.600**

**\* Promociones no facturables\***



# 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

## 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.

\$ 9.500

## CHORRILLANA MONGOLIANA

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

\$ 9.500

## 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

« "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". »

\* Promociones no facturables\*





# 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

# POSTRE

---

POSTRE DEL DÍA	\$ 3.500
Segun calendario semanal	

# BEBIDAS

---

GASEOSA VARIEDADES	\$ 1.800
RED BULL 250 CC	\$ 2.000
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

\* Promociones no facturables\*



# DRINK PARA COMPARTIR



<b>PISCO MISTRAL 1 L + 4 BEBIDAS 350CC</b>	<b>\$ 19.900</b>
<b>JARRA SANGRIA ALMA 1 L</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>SANGRIA BLANCA 1 L</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>JARRA DE ALMA SOUR 1 L</b>	<b>\$ 14.000</b>
<b>WHISKY Johnnie Walker Red Label + 4 BEBIDAS 350CC</b>	<b>\$ 25.000</b>
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	<b>\$ 12.900</b>

## CIGARRILLOS

<b>- KENT NEO</b>	<b>\$ 5.200</b>
<b>- LUCKY CLICK FROST</b>	<b>\$ 5.800</b>
<b>- LUCKY BLUE/RED</b>	<b>\$ 5.600</b>
<b>- PALL MALL BERRIES XL</b>	<b>\$ 4.800</b>

\* Promociones no facturables\*





# CERVEZAS

---

<b>ROYAL 355 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>ROYAL AMBAR 355 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>SHOP HEINEKEN 500 CC</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>SHOP ROYAL 500 CC</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>SHOP PATAGONIA AUSTRAL red lager 500 CC</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>SHOP PATAGONIA AUSTRAL black lager 500CC</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>HEINEKEN CERO 330 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>KUNSTMANN TOROB./MIEL/LAGER 33 0CC</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>SOL 330 CC</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>AUSTRAL CALAFATE</b>	<b>\$ 3.700</b>
<b>+56 CERVEZA ARTESANAL</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>\$ 3.700</b>
<b>KUNSTMAN LAGER SIN FILTRAR</b>	<b>\$ 3.700</b>

**\* Promociones no facturables\***



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



# COCTELERÍA

## BURBUJAS

<b>ESPUMANTE FRESH</b> (PEPINO, LIMÓN, ESPUMANTE)	\$ 4.500	2X \$ 6.800
<b>APEROL SPRITZ</b> (APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>MARACUYA SPRITZ</b> (MACARUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.700	2X \$ 8.600
<b>RAMAZZOTTI</b> (RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>AGUA DE VALDENCIA</b> (ESPUMANTE, JUGO NARANJA, VODKA, GIN, GOMA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
<b>KIR ROYAL</b> (CASSIS, ESPUMANTE)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
<b>MOJITO ROYAL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.500	2X \$ 6.800
<b>MOJITO ROYAL XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 7.500	2X \$ 11.500
<b>MOJITO ROYAL SABORES</b> (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 4.800	2X \$ 7.200
<b>MOJITO ROYAL SABORES XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, PULPA DE FRUTA, MENTA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)	\$ 8.000	2X \$ 12.700
<b>BELLINI</b> (PULPA DURAZNO, ESPUMANTE)	\$ 4.300	2X \$ 6.500
<b>COPA DE ESPUMANTE</b> (ESPUMANTE BRUT)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
<b>SANGRIA BLANCA POR COPA</b> (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000

## GIN

<b>GIN ANCESTRAL</b> (GIN, JUGO NARANJA, JUGO PIÑA, GOMA, AGUA TÓNICA, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>LA VIE EST. ROSE</b> (PULPA FRUTILLA, GIN, GOMA, LIMÓN, AGUA TÓNICA, AGUA MINERAL)	\$ 5.200	2X \$ 7.700
<b>GIN CON GIN</b> (GIN, GINGER ALE)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>GIN CUCUMBER</b> (LIMÓN, PEPINO, MENTA, GIN, AGUA TÓNICA)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>TOM COLLINS</b> (GIN, LIMÓN GOMA, AGUA MINERAL)	\$ 4.500	2X \$ 6.800
<b>EARL GREY GIN</b> (GIN, TÉ EARL GREY, LIMÓN GOMA, MENTA)	\$ 7.500	2X \$ 12.000

\* Promociones no facturables\*



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



# COCTELERÍA

## PISCO

<b>ALMA SOUR</b> (PISCO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 4.200	2X \$ 6.300
<b>ALMA SOUR (PREMIUM)</b> (PISCO REPUBLICANO, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 5.300	2X \$ 8.000
<b>ALMA SOUR MIEL</b> (PISCO, MIEL, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE)	\$ 5.300	2X \$ 8.000
<b>ALMA SOUR MIEL (PREMIUM)</b> (PISCO REPUBLICANO, MIEL, AZÚCAR, LIMÓN, JENGIBRE)	\$ 6.300	2X \$ 9.600
<b>ALMA SOUR ZERO</b> (PISCO, ENDULZANTE, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 4.400	2X \$ 6.500
<b>TÉ VERDE SOUR</b> (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, TÉ VERDE)	\$ 4.200	2X \$ 6.300
<b>SAN PETER SOUR (RICA RICA)</b> (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, RICA- RICA)	\$ 4.200	2X \$ 6.300
<b>MAQUI SOUR</b> (PISCO, AZÚCAR LIMÓN, MAQUI)	\$ 4.200	2X \$ 6.300
<b>DESHUESADO</b> (PISCO, JUGO HUESILLO, LIMÓN, PULPA MARACUYÁ)	\$ 4.800	2X \$ 7.200
<b>SANGRÍA ALMA POR COPA</b> (FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
<b>CHILCANO</b> (PISCO, LIMÓN, GINGER ALE)	\$ 4.300	2X \$ 6.500
<b>CHILCANO MARACUYA</b> (PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, PISCO, GINGER ALE)	\$ 4.500	2X \$ 6.800
<b>PISTÓN</b> (PISCO, LIMÓN, AGUA TÓNICA)	\$ 4.300	2X \$ 6.500
<b>PISCO</b> (PISCO)	\$ 5.000	2x \$ 8.000
<b>PISCOLON</b> (PISCO DOBLE)	\$ 9.000	2x \$ 14.000
<b>PISCO REPUBLICANO</b> (PISCO REPUBLICANO)	\$ 7.000	2x \$ 11.000
<b>PISCOLON REPUBLICANO</b> (PISCO REPUBLICANO DOBLE)	\$ 12.000	2x \$ 19.000

\* Promociones no facturables\*



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



# COCTELERÍA

## WHISKY

### WHISKY SOUR

(WHISKY, LIMÓN, AZÚCAR)

\$ 5.300

2X \$ 8.000

### VAINA

(WHISKY, FERNET, AZÚCAR, CACAO, HUEVO)

\$ 4.000

2X \$ 6.000

### WHISKY Ballantine's

(WHISKY)

\$ 5.800

2X \$ 9.600

### WHISKY Johnnie Walker Red Label

(WHISKY)

\$ 6.800

2X \$ 11.600

### WHISKY Jack Daniel's Old N°7

(WHISKY)

\$ 7.800

2X \$ 13.600

### WHISKY Chivas Regal 12 años

(WHISKY)

\$ 8.800

2X \$ 15.600

### WHISKY Gentleman Jack

(WHISKY)

\$ 9.500

2X \$ 17.000

## RON

### DAIQUIRI FRAMBUESA MENTA

PULPA FRAMBUESA, LIMÓN, RÓN, AZÚCAR, MENTA.

\$ 4.500

2X \$ 6.800

### RON

(RON BLANCO / RON DORADO)

\$ 5.000

2X \$ 7.500

### MOJITO ALMA

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

\$ 4.500

2X \$ 6.800

### MOJITO ALMA XL

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

\$ 7.500

2X \$ 11.500

### MOJITO ALMA ZERO

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

\$ 4.700

2X \$ 7.100

### MOJITO ALMA ZERO XL

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

\$ 7.800

2X \$ 12.500

### MOJITO SABOR TEMPORADA

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

\$ 4.800

2X \$ 7.200

### MOJITO SABOR TEMPORADA XL

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

\$ 8.000

2X \$ 12.700

### PIÑA COLADA

(PIÑA, AZÚCAR, RÓN, CREMA DE COCO)

\$ 4.500

2X \$ 6.800

\* Promociones no facturables\*



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



# COCTELERÍA

## VODKA

<b>MOJITO VODKA</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 4.700	2X \$ 7.100
<b>MOJITO VODKA XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 7.800	2X \$ 12.500
<b>MOJITO VODKA SABORES</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>MOJITO VODKA SABORES XL</b> (LIMÓN, AZÚCAR, MENTA, PULPA DE FRUTA, VODKA, AGUA MINERAL)	\$ 8.200	2X \$ 12.900
<b>CAIPIROSKA</b> (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, JUGO PIÑA)	\$ 4.800	2X \$ 7.200
<b>CAIPIROSKA SABORES</b> (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, VODKA, PULPA DE FRUTA, JUGO DE PIÑA)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>VODKA</b> (VODKA)	\$ 5.500	2X \$ 8.500
<b>RUSO TINTO</b>	\$ 7.500	2X \$ 12.000
<b>VODKA TÓNICO</b> (MARACUYÁ, VODKA, LIMÓN, JENGIBRE RALLADO)	\$ 7.500	2X \$ 12.000
<b>VODKA TÓNICA</b> (VODKA, AGUA TÓNICA)	\$ 4.500	2X \$ 6.800

## TEQUILA

<b>CHARRO NEGRO</b> (LIMÓN, TEQUILA, GASEOSA NEGRA)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (TEQUILA, JUGO DE NARANJA, GRANADINA)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>TEQUILA GOLPEADO</b> (TEQUILA, SAL, LIMÓN)	\$ 3.500	2X \$ 5.500
<b>TEQUILA MARGARITA</b> (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>MARGARITA MARACUYÁ</b> (TEQUILA, PULPA MARACUYÁ, LIMÓN, GOMA, TRIPLE SEC)	\$ 5.200	2X \$ 7.800
<b>TEQUILA BLUE</b> (TEQUILA, LIMÓN, GOMA, BLUE CUCAO, JUGO NARANJA)	\$ 5.000	2X \$ 7.500

\* Promociones no facturables\*



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



# COCTELERÍA

## VARIEDADES Y MÁS

<b>CAIPIRINHA</b> (LIMÓN DE PICA, AZÚCAR, CACHACA, JUGO PIÑA)	\$ 4.800	2X \$ 7.200
<b>VERMÚ ROSSO</b> (VERMÚ ROSSO, AGUA MINERAL)	\$ 4.300	2X \$ 6.500
<b>VERMÚ BIANCO</b> (VERMÚ BIANCO, AGUA MINERAL)	\$ 4.300	2X \$ 6.500
<b>SURFER JAGGER</b> (JAGERMEISTER, JUGO DE PIÑA, RON BLANCO)	\$ 4.500	2X \$ 6.800
<b>COLT 45</b> (GIN, JAGERMEISTER, REDBULL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b> (LIMÓN, MENTA, RAMAZZOTTI, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500

## TINTOS Y BLANCOS

<b>PONCHE RUSO</b> (LIMÓN, VODKA, GOMA, VINO TINTO, AGUA MINERAL)	\$ 5.000	2X \$ 7.500
<b>SANGRIA ALMA (COPA)</b> (FRUTA MIX, PISCO, VINO TINTO, GOMA, CANELA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
<b>ROSSO FRESH</b> (VINO TINTO, GASEOSA SPRITE)	\$ 4.500	2X \$ 6.800
<b>NAVEGADO</b> (VINO TINTO, NARANJA, AZÚCAR)	\$ 3.000	2X \$ 4.500
<b>SANGRIA BLANCA (COPA)</b> (FRUTA MIX, ESPUMANTE, VINO BLANCO, GOMA)	\$ 4.000	2X \$ 6.000
<b>CHARDONNAY SOUR</b> (VINO CHARDONNAY, AZÚCAR, LIMÓN)	\$ 4.200	2X \$ 6.300

\* Promociones no facturables\*





# VINOS

<b>VINO ULTRA PREMIUM ZARDOZ</b> cabernet sauvignon (vegan)	<b>\$ 34.900</b>
<b>SAUVIGNON BLANC Veramonte</b> valle de casa blanca (vegan)	<b>\$ 13.000</b>
<b>SAUVIGNON BLANC Leyda</b> reserva Valle Leyda.	<b>\$ 12.000</b>
<b>CHARDONNAY Apaltagua</b> reserva Valle Casablanca.	<b>\$ 11.600</b>
<b>GEWURZTRAMINER Morandé</b> reserva Valle Casablanca.	<b>\$ 10.500</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON Apaltagua</b> reserva Valle Colchagua.	<b>\$ 11.600</b>
<b>CARMENERE Casas del Toqui</b> reserva Valle Cachapoal.	<b>\$ 15.500</b>
<b>PINOT NOIR Apaltagua</b> reserva Valle San Antonio.	<b>\$ 11.600</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>

\* Promociones no facturables\*





# MIÉRCOLES AL COSTO

## TAPAS

### CHORRILLANA SALTADA

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

\$ 7.000

### CHORRILLANA MONGOLIANA

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

\$ 7.000

### 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

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

**\* Promociones no facturables\***





# MIERCOLES AI COSTO

## CÓCTELES

ALMA SOUR	\$ 2.000
ALMA SOUR ZERO	\$ 2.200
TÉ VERDE SOUR	\$ 2.000
SAN PETER SOUR (RICA RICA)	\$ 2.000
WHISKY SOUR	\$ 3.000
CHARDONNAY SOUR	\$ 2.000
MOJITO ALMA	\$ 2.500
MOJITO ROYAL	\$ 2.500
MOJITO VODKA	\$ 2.700
SANGRÍA ALMA POR COPA	\$ 2.000
SANGRIA BLANCA POR COPA	\$ 2.000
CHILCANO	\$ 2.000
PISTÓN	\$ 2.000

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

**\* Promociones no facturables\***





**COCINA DE AUTOR**



**COCINA DE BAR**



**PET FRIENDLY**



**HAPPY HOUR**



**EVENTOS**