



SERVIÇO DE CAFÉ

“Cortado” pequeno (Expresso com leite pequeno)	\$2.500
“Cortado” grande	\$3.100
Expresso pequeno	\$2.300
Expresso grande	\$2.800
“Nescafé” com leite	\$2.800
“Nescafé” grande	\$2.300
Copo de leite	\$1.900
Café irlandés	\$3.800



APERITIVOS

Pisco sour peruano	\$4.000
Pisco sour	\$3.500
Pisco sour sabores	\$4.100
Manga sour	\$3.900
Amaretto sour	\$3.900
Whisky sour	\$3.500
Vinho branco Sour	\$3.200
Jeréz sour no tío pepe	\$3.500
Martini seco	\$4.200
Tequila margarita	\$4.200
Bitter batido	\$3.500
Kir royal	\$3.500
Jeréz tío pepe	\$4.200
Manhattan	\$4.500



BEBIDAS LONGAS

Aperol spritz	\$6.500
Caipiriña	\$4.200
Caipiroska	\$4.200
Cuban Mojito	\$5.500
Ruso branco	\$4.200
Ruso preto	\$4.200
Tom Collins	\$4.900
John Collins	\$5.200
Bloody mary	\$5.500
Campari	\$5.900
“Clavo oxidado”	\$6.900
Tequila sunrise	\$6.500



BAJATIVOS

Baileys	\$5.900
Jagermeister	\$5.100
Alpenkrauter	\$4.900
Araucano	\$4.500
Amaretto Disaronno	\$6.900
Frangelico	\$5.900
Cointreau	\$5.900
Drambui	\$5.900
Gran Manier	\$6.900
Kalhua	\$5.900

WHISKY

Chivas Rigal 12 anos	\$8.500
Johnnie Walker black 12 anos	\$8.500
Ballantine's 12 anos	\$8.500
Jack Daniel's	\$7.500
Jack Daniels Honey	\$7.500
Johnnie Walker red 6 anos	\$5.900
Ballantine's 6 anos	\$5.900

GIN

Beefeater	\$6.500
Tanqueray	\$6.900

VODKA

Grey goose	\$8.900
Absolut blue	\$6.900
Stolichnaya	\$5.900

RUM

Habana Club 7 anos	\$7.900
Pampero aniversario	\$8.900

PISCOS

Gobernador	\$5.600
Mistral 35°	\$5.200
Mistral nobel	\$5.900
Alto del Carmen	\$5.600
Peruvian Pisco	\$5.900



TEQUILA

Cazadores blanco	\$5.900
Cazadores reposado	\$5.900

CONHAQUE

Martel vs	\$8.900
Remy Martan	\$9.900
Torres 10	\$6.900

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Bebidas	\$2.600
Águas com e sem gás	\$2.600
Sucos de polpa	\$2.900
Virgin colada	\$2.900
Virgin Mojito	
Virgin Caipirinha	\$3.600
Limonadas	\$2.500

CERVEJAS

Kunstmann Torobayo	\$3.200
Kunstmann Lager	\$3.200
Kunstmann sem álcool	\$3.200
Austral Lager	\$3.200
Austral Calafate	\$3.200
Flugel Craft	\$3.200
860 Km rados Artesanal	\$3.200

WINE BY THE GLASS

Carménère	\$4.000
Souignon Blanc	\$4.000
Cabernet Sauvignon	\$4.000

VINHO TAÇA

Casa Silva Reserva 3/4	\$14.500
Casa Silva Reserva 1/2	\$8.000
Santa Digna 3/4	\$14.500
Santa Digna 1/2	\$8.000
Manso de Velasco 3/4	\$62.000

VINHOS ENGARRAFADOS

Doña Dominga 3/4	\$12.000
Doña Dominga 1/2	\$8.000
Estelado 3/4	\$18.500



AS TABELAS

TÁBUA DO PACÍFICO **\$29.800**

Ceviche de salmão com abacate, ostras gratinadas com parmesão, camarão ao alho, carpaccio de salmão defumado, polvo no azeite de oliva e brusquetas de alho merkén.

TÁBUA “ENTRE DIABLOS” **\$28.900**

Cortes de filé de alcatra, frango e camarão temperado “a la diablo” (picante), refogados em azeite de oliva, pimentão verde, tomate, vinho branco e “sopaipillas” caseiras (massa frita de abóbora).

TÁBUA CAMPESTRE **\$28.600**

Embutidos da zona, variedades de presuntos, salsichas, queijo artesanal, tomate cereja, cogumelos, azeitonas e frutos secos.



SANDUÍCHES

“MECHADA” DA CASA **\$8.500**

Carne desfiada, cogumelo, cebola caramelizada, tomate, queijo, batatas fritas e lactonese de alho.

“CHURRASCO ITALIANO” **\$8.200**

Carne assada, abacate, tomate, batatas fritas e lactonese de alho

“BARROS LUCO” **\$7.500**

Carne assada, queijo derretido, batatas fritas e lactonese de alho

“BARROS JARPA” **\$6.900**

Presunto, queijo derretido, batatas fritas e lactonese de alho

PORÇÃO DE BATATAS FRITAS **\$4.800**

PORÇÃO DE BATATAS PICANTES **\$4.800**

FATIA DE BOLO **\$3.900**

PORÇÃO DE KUCHEN **\$3.200**