



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Ristretto <i>Espresso corto 20ml.</i>	\$2.800
Espresso Espresso una carga café, 30ml.	\$2.800
Espresso Doble Espresso dos cargas café, 50 ml.	\$3.600
Americano simple una carga de café + agua caliente	\$3.200
Americano doble dos cargas de café + agua caliente	\$3.500
Machiato simple espresso con toque de leche en taza espresso	\$3.500
Machiato doble dos cargas de café + toque de leche	\$3.800
Capuccino espresso con leche texturizada	\$4.000
Latte espresso con leche	\$4.200
Mocaccino espresso doble, leche y ganache de chocolate	\$4.500
Frapuccino espresso, leche, hielo y crema batida	\$5.200
Café helado con helado Pudú, crema y salsa de chocolate	\$7.200
Chocolate caliente chocolate belga con leche	\$4.800
Afogado espresso y helado de vainilla	

Agregados:	
· Miel, leche o leche sin lactosa	\$1000
· Leche vegetal	\$1.500
· Syrup vainilla, caramelo o avellana	\$1.800

TÉS & CIA.

Pregunte por las variedades de Ahmad

JUGOS & MÁS

Jugo natural de naranja	\$4.900
Jugo del día	\$4.600
Jugo naranja y zanahoria	\$4.800
Jugo de frambuesa	\$4.600
Limonada	\$4.500
Limonada con agregado (menta, jengibre)	\$4.800
Agua embotellada	\$3.200
Bebidas	\$3.500
Tónica / Ginger Beer	\$4.500

SANGRÍAS

	copa	jarra
Clásica	\$5.500	\$18.000
Blanca	\$6.500	\$20.000
De Cava	\$6.500	\$20.000
Tinto de verano	\$7.000	\$18.000

CERVEZAS

Schop Chester 473 cc	\$5.000
Schop Chester 300 cc	\$4.000
Lata Chester o Tropera (variedades)	\$5.000
Opción chelada	\$800
Opción michelada	\$1.000
Ojo rojo (clamato)	\$1.500

SPRITZ & CIA

Aperol	\$6.900
Ramazzotti	\$6.900
Saint Germain	\$8.900
Raspberry Aperol Margarita <i>Como lo dice su nombre...</i>	\$7.800
Durazno Spritz <i>Espumante, licor de durazno, jugo de limón y soda.</i>	\$5.800
Milán Spritz <i>Sauvignon Blanc, campari y soda.</i>	\$5.800
Pepino Spritz <i>Gin, triple sec, jugo natural de pepino y limón, ginger ale.</i>	6.800
Yin Yan <i>Un mojito, pero con Gin.</i>	\$6.200
Mai Tai <i>Ron añejo, triple sec, syrup de almendras, jugo de limón, goma, menta.</i>	\$5.800
Jungle Bird <i>Ron blanco, campari, jugo natural de piña y limón, goma.</i>	\$6.200

SOURS

Pisco sour tradicional	\$5.200
Pisco sour ají verde	\$5.800
Pisco sour menta jengibre	\$5.800
Maqui sour	\$6.800
Chardonnay sour	\$4.500
Amaretto sour	\$5.800

MOCKTAILS

La Muma <i>Jugo de pomelo, concentrado de jengibre, ginger beer y soda.</i>	\$6.000
La Mula <i>Moscow Mule sin alcohol</i>	\$5.800
El pájaro <i>Jugo natural de piña, pomelo limón y un toque de jengibre</i>	\$5.200
Apiñado <i>Piña colada sin alcohol.</i>	\$4.800
Her"mojo" <i>Mojito sin alcohol</i>	\$5.200
Que te quiero verde <i>Té verde, manzana verde, pepino, menta</i>	\$5.200
Berry Gud <i>Frutos rojos, miel, jugo de limón y soda.</i>	\$5.200
Holy Mary <i>Un bloody, sin alcohol</i>	\$6.000

SHOTS

Jaggermeister	\$4.000
Tequila Jimador	\$4.000
Tequila Don Julio	\$7.000
FireBall	\$4.000



KÜTRAL



CLÁSICOS... Y NO TANTO

Mimosa	\$4.500
Kir Royale	\$4.500
Vaina	\$6.200
Mojito	\$5.600
Negroni	\$6.600
Old Fashion	\$6.200
Campari Tónica	\$6.200
Paloma	\$8.500
Vermouth Rosso (Iris)	\$6.800
Tom Collins	\$6.200
John Collins	\$6.800
Bloody Mary	\$7.800
Martini Dry	\$6.200
Tequila Margarita Tequila	\$6.500
Shot	\$4.500
Piña Colada	\$4.500
Daikiri Frambuesa	\$6.500
Maiquiri	\$6.800
Cosmopolitan	\$7.500
Moscow Mule.	\$7.500

BAJATIVOS

Fernet	\$7.200
Cynar	\$6.400
Padrino	\$6.800
Clavo oxidado	\$7.500
Baileys	\$5.600
Pacharán	\$9.200
Jaggermeister	\$8.500
Frangélico	\$6.200
Menta frapé (Marie Brizard)	\$7.800
Amaretto Disaronno	\$8.500

TRAGOS LARGOS

VODKA	
Stolichnaya	\$6.000
Absolut	\$6.800
Gabri	\$9.600
Grey Goose	\$14.900
GIN	
Tanqueray	\$7.900
Bombay	\$8.800
Gabri	\$9.600
Hendrix	\$10.500
PISCO	
Alto 35°	\$5.200
Mistral 35°	\$5.200
Alto 40°	\$5.800
Mistral 40°	\$5.800
Gobernador 35°	\$5.400
Gobernador 40°	\$6.000
Mistral 40° Nobel	\$6.400
RON	
Abuelo añejo	\$5.800
Pampero Aniversario	\$8.500

WHISKY & CÍA

Johnnie Walker Black	\$7.900
Chivas Reagal 12 años	\$8.800
Jameson	\$9.600
Jack Daniels / Honey	\$10.500

SUBITIVOS

Espresso Martini	\$6.200
Café Irlandés	\$6.000
Carajillo (el verdadero)	\$7.500
Ruso Negro	\$4.900
Ruso Blanco	\$4.900

VINOS & ESPUMANTES

SAUVIGNON BLANC

Apalta, Lapostolle, Grand Selection	\$18.000
Colchagua, Los Vascos, Chagual Organico	\$25.000
Leyda, Casas de Bucalemu, Salinas	\$22.000

CHARDONNAY

Colchagua, Los Vascos, Reserva	\$16.000
Limari, Miguel Tores, Cordillera Reserva Especial	\$22.700
Limari, Reta, Reta-mal	\$26.000

CABERNET SAUVIGNON

Apalta, Lapostolle, Grand Selection	\$18.000
Maipo, Miguel Torres, Cordillera Reserva Especial	\$23.000
Colchagua, Reta, Reta-mal	\$25.000

CARMENERE

Apalta, Lapostolle, Grand Selection	\$18.000
Cachapoal, Viña Valle Secreto, De Fruta Madre	\$21.000
Colchagua, Los Vascos, Cromas Gran Reserva	\$24.000
Colchagua, Reta, Reta-mal	\$25.000
Apalta, Lapostolle, Cuvee Alexandree	\$30.000

ENSAMBLAJE

Casablanca, Loma Larga, Quinteto	\$20.000
Colchagua, Despensa Boutique Wines, Despensa Boutique Tinto Blend	\$26.000
Maule, Miguel Torres, Almado	\$27.000
Apalta, Clos Apalta-Lapostolle, Prelude	\$36.000

OTRAS VARIEDADES

Apalta, Lapostolle, Le Rosé-Blend (Cins - Sy - Gren - Mouv)	\$18.000
Apalta, Lapostolle, Grand Selection - Merlot	\$18.000
Maule, Miguel Torres, Cordillera Reserva Especial - Vigno Carignan	\$22.000
Itata, Los Vascos, Primo - Cinsault	\$26.000
Traiguén Baettig, Los Parientes - Pinot Noir	\$35.000

ESPUMANTES

Maule, Miguel Torres, Las Mulas Extra Brut	\$18.000
--	----------

POR COPA

Maule, Miguel Torres, Andica Reserva Organico - Carmenere	\$5.000
Itata, Miguel Torres, Andica Gran Reserva Organico - Cabernet Sauvignon	\$5.000
Maule, Miguel Torres, Andica Gran Reserva Organico - Sauvignon Blanc	\$5.000