



**Margot**  
COCINA & BAR

**CARTA**

# ROLLS

NEW

## ROLL ACEVICHADO

Camarón, salmón, queso crema y cebollín envuelto en palta suavemente sopleteada, terminado con topin de ceviche y quinua crocante.

\$13.500



## ROLL FURAY

Palta, Pepino, queso crema y salmón panko, envuelto en queso crema sopleteado, terminado con salsa spicy y topin de quinua crocante.

\$10.900



## TERIYAKI ROLL

Pollo teriyaki, cebollín, queso crema, envuelto en panko frito.

\$9.950



## TAKO ROLL

Pulpo, pimentón, palta, envuelto en atún sopleteado con mantequilla torogashi, quinua crocante.

\$11.500



## ROLL RAINBOW

Palta, queso crema, atún y camarón, envuelto en palta, salmón sopleteado, terminado con topin de shishimi toragachi.

\$11.500



## COOL ROLL



Pimentón, palta, pepino, zanahoria, envuelto en cibulette.

\$9.000



## SALMÓN

Queso crema, atún & palta envuelto en salmón.

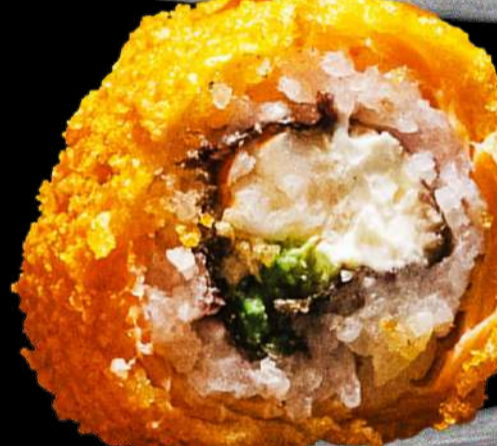
\$10.900



## PANKO SALMÓN

Queso crema, palta y camarón envuelto en salmón panko.

\$10.500



## MECHADA

Carne mechada, queso gauda y cebollín envuelto en panko.

\$9.900



## EXTRAS

### SALSA TARE

\$2.500

### SALSA PICANTE

\$2.500

# SASHIMI

NEW

## SALMÓN

Finos cortes de salmón (6 unidades).

\$6.990

## ATÚN

Finos cortes de atún sutil (6 unidades).

\$7.500

## PULPO

Finos cortes de pulpo del pa cífico (6 unidades).

\$9.950

## MIXTO

Sachimi mixto (2 cortes de salmón, 2 cortes de atún, 2 cortes de pulpo).

\$10.500



# CEVICICHES

## CEVICHE MIXTO

Trozos de pescado del día con calamár, camarón, pulpo, cebolla, mix de pimentón, cilantro, sopaipillas y tostadas de pan baguette.

\$13.500

## CEVICHE A LAS BRASAS

Nuestro clásico ceviche de salmón, ahora en su mejor versión a las brasas. Con camarones asados, acompañado de cancha, cebolla morada, chips de camote y bañado en una afrodisíaca leche de tigre al cilantro.

\$16.900

## SALMÓN O PESCADO DEL DÍA

Frescos cubos de pescado mezclados con cebolla morada, mix de pimientos, cilantros sazonados con leche de tigre de la casa, acompañados de chips de papa camote y tostadas de pan baguette.

\$12.500

## TÁRTARO DE ATÚN

Frescos cortes de atún sazonados con aceite sésamo, soya, aceite oliva, ciboulette y sésamo, en un suave mousse de palta más crocantes masas de sésamo.

\$12.500



# TAPAS

## TATAKI DE ATÚN

Cortes de atún encostrado en mix de sésamos, sobre salsa al olivo, palta grillada y chips crujientes de papa camote, acompañado de salsa agridulce (soya, jengibre, vinagre de arroz, azúcar rubia).

**\$12.500**

## TARTAR DE FILETE

Clásico c rudo de filete cortado en cubos aderezado con ketchup, mostaza, sriracha, salsa inglesa con cebolla morada y pepino encurtido de la casa, acompañado de tostadas de pan baguette.

**\$12.500**

## MACHAS A LA PARMESANA

Machas gratinadas en salsa parmesana con toques de vino blanco (10 unidades).

**\$13.500**

## FILETE A LA DIABLA

200 grs de cubos filete sellados en aceite de oliva, ají cacho de cabra, aceitunas verdes, tomate cherry y champiñones sobre papas fritas en cubos y tostadas de pan baguette.

**\$13.500**



# EMPANADAS



6 UNIDADES

**\$15.500**

ELIGE ENTRE ESTAS, DOS OPCIONES

- QUESO MECHADA
- QUESO

- CAMARÓN QUESO
- VEGGIE 

(champiñones tomate cherry pesto).

# PAPITAS

800G DE PAPAS , ELIJE ENTRE PAPA RUSTICA Y BASTÓN

## ¡PAPITAS OMG!

Crujientes papitas fritas, mechada al vino tinto, terminada con cebolla caramelizada, salsa de sriracha.

**\$15.500**

## VEGGIE

Crujientes papas fritas acompañadas de salteado de verduras (champiñón, zucchini, tomate cherry y zanahoria) terminadas en salsa soya, ciboulette y sésamo.

**\$12.500**

## NUEVA CHORRILLANA

Crujientes papitas fritas, filete de res vuelta y vuelta, butifarra (queso cabra ají amarillo) y cebolla caramelizada, terminada con dos huevos fritos.

**\$16.500**

## RANCHERAS

Crujientes papas fritas bañadas en salsa cheddar, acompañadas con un salteado de tocino y champiñón, terminadas con toques verdes.

**\$15.900**

## EXTRAS

SALSA CHEDDAR \$3.500

SALSA BBQ \$2.500

CAMARONES \$3.500

PALTA \$2.500

LACTONESA \$1.200

HUEVOS (2) \$1.500

PAN \$1.000



# TABLAS

## OH MY GOSH

Cubos de filete y champiñones salteados al ajillo acompañados de tostadas de pan baguette, butifarra de cheddar y pepinillos, pop corn de pollo, papas fritas con salsa cheddar, tocino crispy y ciboulette, empanadas de mechada queso y acompañado de lactonesa y salsa spicy ( 3 a 4 per sonas).

**\$26.900**



# TABLA DE ROLLS

## TABLA PARA 2 A 3 PERSONAS 20 BOCADOS

- 4 bocados de camarón, queso crema y palta envueltos en ciboulette.
- 4 bocados de pollo, queso crema y palta envueltos en sésamo.
- 4 bocados de salmón, queso crema envuelto en palta.
- 4 bocados de atún con queso crema envuelto en salmón.
- 4 nigiris: 2 salmón, 1 camarón, 1 atún.

**\$23.500**

## TABLA PARA 4 PERSONAS 40 BOCADOS

- 8 cortes de camarón, queso crema y palta envueltos en ciboulette.
- 8 cortes de pollo, queso crema y palta envueltos en sésamo
- 8 cortes de salmón con queso crema envuelto en palta.
- 4 cortes de sashimi de salmón.
- 4 nigiris: 2 salmón, 1 camarón, 1 atún.
- 1 mini ceviche de salmón.

**\$29.990**



# ENSALADA OMG

BASE DE MIX DE HOJAS VERDES, CON VERDURAS FRESCAS DE LA TEMPORADA, PEPINO, TOMATE CHERRY, ZANAHORIA ALIÑADA CON DRESSING DE LIMONETA.

## ELIGE TU PROTEÍNA

SALMÓN  
\$9.900

POLLO  
\$9.500

CAMARÓN  
\$9.500

COLIFLOR  
FRITA   
\$8.500



# SÁNDWICHES

## LA GRINGA

200 gr de carne de res, tocino ahumado, queso cheddar, lechuga, tomate, aros de cebolla morada y pepino dulce de la casa, acompañada de papas fritas.

\$9.500

## LA DESPECHÁ

200gr de carne de res estilo americano rellena con queso mantecoso en pan brioche terminada con cebolla caramelizada, fresca palta y pepinillos de la casa, acompañada de papas fritas.

\$9.500

## HIPPIE

Hamburguesa casera de garbanzos y harina de garbanzos, con hojas verdes, tomate, palta, salsa Not mayo en pan brioche tostado a la plancha, acompañada de papas fritas.

\$8.900



# SOLO CHIC@S

## MENÚ DE NIÑOS

\*PARA MENORES DE 12 AÑOS\*

\$8.500

### ELIGE ENTRE

- Pechuga de pollo o hamburguesa a la plancha con papas fritas y ensalada.
- Spaguetti al pomodoro o pesto.

**INCLUYE**  
Bebida mini o Jugo de 220cc.



# FONDOS

NEW

## ATÚN AL QUINOTTO

Atún sellado laminado sobre quínoa cremosa con verduras salteadas y vegetales frescos.

**\$15.500**



## FILETE A LO POBRE

Filete sellado a la plancha, acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y huevos fritos.

**\$15.900**



# ROLLS

NEW

## ROLL ACEVICHADO

Camarón, salmón, queso crema y cebollín envuelto en palta suavemente sopleteada, terminado con topin de ceviche y quinua crocante.

**\$13.500**



## ROLL FURAY

Palta, Pepino, queso crema y salmón panko, envuelto en queso crema sopleteado, terminado con salsa spicy y topin de quinua crocante.

**\$10.900**



## TERIYAKI ROLL

Pollo teriyaki, cebollín, queso crema, envuelto en panko frito.

**\$9.950**



## TAKO ROLL

Pulpo, pimentón, palta, envuelto en atún sopleteado con mantequilla torogashi, quinua crocante.

**\$11.500**



## ROLL RAINBOW

Palta, queso crema, atún y camarón, envuelto en palta, salmón sopleteado, terminado con topin de shishimi toragachi.

**\$11.500**



## COOL ROLL

Pimentón, palta, pepino, zanahoria, envuelto en cibulette.

**\$9.000**



## SALMÓN

Queso crema, atun & palta envuelto en salmón.

**\$10.900**



## PANKO SALMÓN

Queso crema, palta y camarón envuelto en salmón panko.

**\$10.500**



## MECHADA

Carne mechada, queso gauda y cebollin envuelto en panko.

**\$9.900**



# EXTRAS

SALSA TARE

**\$2.500**

SALSA PICANTE

**\$2.500**

# POSTRES

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie hecho en casa,  
acompañado con helado  
artesanal y salsa de mango.

**\$4.500**

## HELADO ARTESANAL

Dos helados artesanales  
(Sabores del día).

**\$4.500**

## TARTA VEGAN

Cremosa tarta vegana de  
chocolate plátano sobre una  
base crocante de avena y coco  
rallado, terminado con mote  
sufiado y granita de pomelo.

**\$5.000**

## CREEME BRULEE

Tradicional receta con toques  
de la casa y lúcumas,  
acompañado de helado del  
día.

**\$5.000**





**Margot**  
COCINA & BAR

**BAR**

# SALUD!



## SIN ALCOHOL

JUGO DE TEMPORADA	\$3.900
LIMONADA (MENTA-JENGIBRE)	\$3.500
LIMONADA	\$2.800
BEBIDAS	\$2.500
AGUA MINERAL CON GAS	\$2.500
AGUA MINERAL CON GAS	\$2.500
AGUA TÓNICA	\$2.400
REDBULL SABORES	\$2.650
FENTIMAS GINGER BEER	\$ 2.900
CORTEZA JESUITA	\$ 2.900
ENERGÉTICA RED BULL	\$ 2.650

## CERVEZAS

### SCHOP 500 CC

HEINEKEN	\$4.000
AUSTRAL CALAFATE	\$5.500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.500

### NACIONALES

KUNSTMANN TOROBAYO	\$3.600
AUSTRAL LAGER 4,60	\$3.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE 500CC	\$5.500

### IMPORTADAS

CORONA 4,5°(MÉXICO)	\$3.500
DELIRIUM TREMENS 8,5°(BÉLGICA)	\$5.900
DELIRIUM RED 8,5°(BÉLGICA)	\$5.900
HEINEKEN 0°(HOLANDA)	\$3.500
HEINEKEN 5°(HOLANDA)	\$3.500

### ARTESANALES

LOA ENTRE NUBES LAGER 470CC	\$4.900
LOA OTRA RONDA AMBER 470CC	\$5.500
LOA FLOR DE TRUCO HAZY IPA 470CC	\$5.900
MAUCO GOLDEN 475 CC	\$5.500
MAUCO IPA SESSION 475 CC	\$5.500



# COCKTAILS

## PENICILLIN

Whiskey, whisky americano de centeno  
Johnnie Walker, zumo de limón, miel y jengibre.

\$6.900

## BEE S KNEES

Gin, syrup de miel y blend de limón.

\$5.650

## ORGASMO

Kaluha, baileys, Amareto.

\$6.500



# SOUR

## PISCO SOUR TRADICIONAL 35°

Pisco, limón y jarabe de goma.

\$4.500

## SOUR OH MARGOT

Pisco Fundo los Nichos, mix de limón, syrup de la casa, doble  
shake y albúmina.

\$5.500

## PISCO SOUR CATEDRAL 35°

Doble pisco, doble limón y jarabe de goma.

\$9.500

## PISCO SOUR SABORES

Ají verde, albahaca y jengibre.

\$5.250

## SOUR PERUANO

Quebranta peruano, limón pica y jarabe de goma.

\$5.500

## SOUR PERUANO CATEDRAL

Doble Quebranta, doble pica y jarabe de goma.

\$9.500

## WHISKY SOUR

Whisky, limón y jarabe de goma.

\$5.500

## CHARDONNAY SOUR

Chardonnay, limón y jarabe de goma.

\$4.500

## DISARONNO SOUR

Disaronno, limón y naranja.

\$5.900

# RON

## BIG MOJITO CLÁSICO

Doble ron blanco, menta,  
goma, limón pica y soda.

\$8.500



## MOJITO SABOR

Ron blanco, menta, goma, jugo limón, fruta y soda.

\$5.900

## MOJITO CUBANO

Ron transparente, menta, syrup OMG, mix de limón y dash de agua con gas.

\$5.500

## MOJITO JAGGERMEISTER

Jagger, menta, mix de limon, syrup de la casa.

\$7.500

## MOJITO MALIBU

Ron, malibu, mix de limon, syrup de la casa y menta.

\$5.900

## BIG MOJITO JAGGERMIESTER

Jagger, menta, mix de limon, syrup de la casa.

\$10.900

## DAIQUIRI SABORES

Ron, limón, fruta estación y goma.

\$5.900

## CAIPIRÍSIMA

Ron blanco, limón pica y goma.

\$5.500

## PIÑA COLADA

Ron Blanco y Malibú, jugo de piña, crema de coco y Syrup de piña.

\$6.900

## LONG ISLAND ICED TEA

Ron blanco, gin, tequila, triple sec, vodka y Coca Cola.

\$5.000

## HAVANA AÑEJO 3 AÑOS

\$5.000

## HAVANA AÑEJO 7 AÑOS

\$7.500

## PAMPERO

Ron añejo especial.

\$5.500

## ZACAPA ÁMBAR 12 AÑOS

\$8.900

## DIPLOMÁTICO

\$8.900

# TEQUILA

## MARGARITA

Tequila, triple sec y jugo de limón.

**\$5.500**

### SUNRISE

Tequila, jugo de naranja y granadina.

**\$5.500**

### PALOMA

Tequila, soda y jugo de pomelo.

**\$5.450**

### MARGARITA DON JULIO TRANSPARENTE

**\$12.500**

### MARGARITA CASA MAIA TRANSPARENTE

**\$11.900**



### SHOTS OLMECA

**1X\$3.500**

**2X\$4.900**

### SHOT DON JULIO

1 Shot de Don Julio  
Transparente.

**1X\$6.500**

**3X\$14.900**

### SHOT DE TEQUILA CASA MAIA

**1X\$5.500**

**2X\$9.900**

# VODKA

### COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jugo arándanos y limón.

**\$5.900**

### RUSO NEGRO

Vodka y licor de café.

**\$5.900**

### RUSO BLANCO

Vodka, crema, goma y licor de café.

**\$5.500**

### CAIPIROSKA

Vodka, limón pica y azúcar.

**\$5.500**

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso y Kahlúa.

**\$5.900**

### ABSOLUT

**\$5.500**

### ABSOLUT SABORES

**\$5.900**

### GREY GOOSE

**\$8.900**

### GREY GOOSE

**\$8.900**

### GREY GOOSE SABORES

**\$9.500**

### PUKLARO

**\$4.500**



# LICORES

### JÄGERMEISTER

**\$5.500**

### FERNET BRANCA CON BEBIDA

**\$5.500**

### FERNET BRANCA MENTA

**\$5.900**

### ARAUCANO

**\$2.900**

### BAILEYS

**\$5.900**

### AMARETO DISARONO

**\$5.900**



# OTROS

### SANGRÍA

Reducción de vino tinto aromatizado con fruta fresca y especias, macerado en frío y con harta picardía.

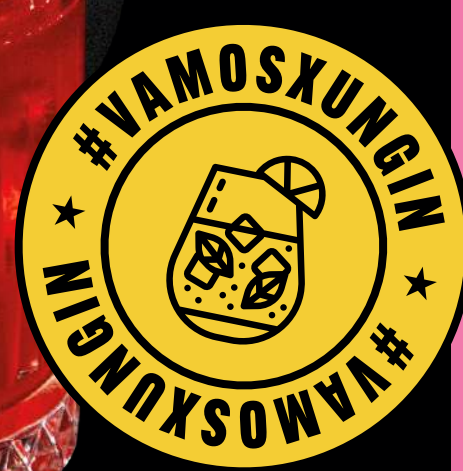
**\$4.900**

### CAIPIRINHA

Cachaça, limón pica y goma.

**\$5.500**

# GIN



<b>GIN SOUR 420</b> Gin nacional dry, mix de limón, syrup de lemon Grass e infusión de butterfly.	<b>\$5.500</b>
<b>BEEFEATER BLOOD ORANGE</b> Beefeater Orange, tónica, rodaja de naranja y hielo.	<b>\$6.500</b>
<b>BEEFEATER PINK</b> Beefeater Pink, frutillas y tónica.	<b>\$6.500</b>
<b>TOM COLLINS</b> Gin, azúcar, limón y agua con gas.	<b>\$5.800</b>
<b>MARTINI DRY</b> Gin, Vermouth dry y aceitunas sevillanas.	<b>\$5.800</b>
<b>NEGRONI</b> Vermouth, Rosso, Campari y gin.	<b>\$5.900</b>
<b>BRAMBLE</b> Gin, limón, syrup rich y licor de Cassis.	<b>\$5.500</b>
<b>TROPICAL GIN</b> <small>VALOR EN PROMOCIÓN</small> Gin y Redbull Yellow.	<b>\$6.900</b>
<b>GIN VERANO</b> <small>VALOR EN PROMOCIÓN</small> Gin y Redbull Red.	<b>\$6.900</b>
<b>GIN 97</b> <small>VALOR EN PROMOCIÓN</small> Gin y Redbull Light.	<b>\$6.900</b>
<b>CATEDRAL SOUR OMARGOT</b>	<b>\$8.500</b>
<b>VATICANO SOUR OMARGOT</b>	<b>\$12.500</b>
<b>CATEDRAL SOUR 420</b>	<b>\$9.500</b>

# GIN TONIC

 TEPALUMA	<b>12.500</b>
 TEPALUMA MAQUI	<b>12.500</b>
 QUINTAL ANDES	<b>5.500</b>
 LAST HOPE	<b>7.900</b>
 LAST HOPE CALAFATE	<b>8.500</b>
 PROA	<b>6.500</b>
 PAJARILLO AMARILLO	<b>5.500</b>
 PROVINCIA ANDES	<b>6.900</b>
 PROVINCIA BOTÁNICA	<b>6.900</b>
 PROVINCIA PATAGONIA	<b>7.900</b>
 CARPINTERO NEGRO	<b>6.500</b>
 PAJARILLO NEGRO	<b>5.900</b>
 BICHO RARO	<b>5.900</b>
 CASABLANCA LONDON DRY	<b>6.500</b>
 CASABLANCA +1	<b>6.900</b>
 NÉBULA	<b>6.500</b>
 SICARIO	<b>5.900</b>
 ANDES BLOOM	<b>7.500</b>
 KANTAL	<b>5.500</b>
 LA REPÚBLICA AMAZÓNICA	<b>6.500</b>
 LA REPÚBLICA ANDINA	<b>6.500</b>
 BEEFEATER <small>PROMO</small>	<b>5.900</b>
 BEEFEATER PINK / ORANGE	<b>5.900</b>
 BEEFEATER 24	<b>8.500</b>
 TANQUERAY	<b>6.500</b>
 TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	<b>6.900</b>
 TANQUERAY TEN	<b>7.500</b>
 BOMBAY	<b>5.900</b>
 OPHIR	<b>7.900</b>
 BULLDOG	<b>7.500</b>
 LONDON N°1	<b>9.900</b>
 MOM BERRIES	<b>7.900</b>
 THE LONDON N°1 SHERRY	<b>11.000</b>
 CITADELLE	<b>7.900</b>
 MALFY ORIGINAL	<b>6.900</b>
 MALFY ROSE	<b>6.900</b>
 HENDRICK'S	<b>7.500</b>
 THE BOTANIST	<b>8.500</b>
 PUERTO DE INDIAS	<b>6.900</b>
 PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	<b>6.900</b>
 MONKEY 47	<b>11.900</b>

## AGREGA TUS BOTÁNICOS

- NARANJA / ROMERO
- MANZANA / CANELA
- PEPINO / LIMÓN
- SEMILLAS DE CILANTRO
- CLAVO DE OLOR
- PIMIENTA NEGRA
- ALBAHACA / CARDAMOMO



# TU NEGRONI



## NEGRONI

Vermouth, Rosso, Campari y gin.

\$5.900

## NEGRONI SBAGLIAT

Espumante, campari, vermout rosso y slice de naranja.

\$6.000

## NEGRONI DE LA CASA

Gin, Campari macerado en frutilla y lemon Grass, vermouth Carpano Rosso.

\$6.500

## NEGRONI ESPRESSO

Gin macerado en granos de café, vermout Gohñi rosso y campari.

\$6.900

# VERMOUTH

PREFIERELOS CON SODA O HIELO

CARPANO  
ROSSO  
\$5.500

GOHÑI  
ROSSO  
\$5.900

MARTINI  
ROSSO  
\$5.500

# MULE



OLMECA MULE

\$6.500

MISTRAL

\$6.500

CRISTALINO MULE

BALLANTINE MULE

\$5.900

BEEFEATER MULE

\$6.900

MOSCOUW MULE

\$6.900

# Oh my gin!



**GIN 97**  
Gin y Redbull light  
**\$6.900**

VALOR EN PROMOCIÓN



**GIN DE VERANO**  
Gin y Redbull Red  
**\$6.900**

VALOR EN PROMOCIÓN



**TROPICAL GIN**  
Gin y Redbull Yellow  
**\$6.900**

VALOR EN PROMOCIÓN



**DRAGON GIN**  
Gin y Redbull Fruta del Dragón  
**\$6.900**

VALOR EN PROMOCIÓN

## TRAGOS CON REDBULL

### JAGER BOMB

Tradicional jagermaister y redbull.

**\$7.500**

### TROPICAL GIN VIP

Gin Hendricks, pulpa de maracuyá y redbull yellow.

**\$9.500**

### WISKY - REDBULL

Wiskey honney, maracuyá y redbull.

**\$8.500**

### MOJITO REDULL

**\$7.900**

### MOJITO REDBULL SABORES

**\$8.500**

### HIELERA DE GIN

1 botella de gin Beefeater + 6 Redbull yellow.  
Tu tropical Gin en tu mesa.

**\$42.000**


### HIELERA DE PISCOLA

1 botella de Mistral con 6 latas de Redbull original o sugar free.

**\$35.000**



# WHISKY



<b>MANHATTAN</b> Whisky, Vermouth Rosso y bitter de naranja.	<b>\$6.500</b>
<b>CLAVO OXIDADO</b> Whisky, Drambuie, marrasquino y clavo de olor.	<b>\$6.500</b>
<b>OLD FASHIONED</b> Whisky, azúcar, angostura, marrasquino y naranja.	<b>\$6.500</b>
<b>BOULEVARDIER</b> Whisky, Vermouth Rosso y Campari.	<b>\$5.900</b>
<b>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</b>	<b>\$8.500</b>
<b>JAMESON IRISH WHISKEY</b>	<b>\$6.900</b>
<b>BALLANTINE'S FINEST</b>	<b>\$5.500</b>
<b>JOHNNIE WALKER RED</b>	<b>\$5.900</b>
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	<b>\$8.500</b>
<b>JIM BEAN</b>	<b>\$5.900</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>\$7.900</b>
<b>JACK DANIEL'S HONEY</b>	<b>\$7.900</b>
<b>JACK DANIEL'S APPLE</b>	<b>\$7.900</b>
<b>SINGLENTON</b>	<b>\$7.500</b>
<b>THE SINGLENTON 12 AÑOS</b>	<b>\$7.900</b>
<b>WHISKY GLENLIVET</b>	<b>\$6.900</b>

# ESPUMANTES & SPRITZ

**PIDELO A LO ROSALIA , SUBE UP GRADE POR CUALQUIER SPTRIZ POR 3.900**

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante, soda y naranja.	<b>\$5.900</b>
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b> Saint Germain, espumante, romero y limón.	<b>\$7.500</b>
<b>CHAMBORD SPRITZ</b> Chambord, espumante, agua con gas y berries.	<b>\$7.500</b>
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> <small>VALOR EN PROMOCIÓN</small> Ramazzotti, espumante, limón y menta.	<b>\$4.900</b>
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ BERRIES</b> Ramazzotti, espumante y berries.	<b>\$5.900</b>
<b>RAMAZZOTTI ROSATO</b> <small>VALOR EN PROMOCIÓN</small> Ramazzotti, espumante, limón, menta, terminado con agua tónica.	<b>\$4.900</b>
<b>RAMAZZOTTI VIOLETTO</b> <small>VALOR EN PROMOCIÓN</small> Ramazzotti Violetto, espumante o tónica y hielo.	<b>\$4.900</b>
<b>KIR ROYAL</b> Espumante y licor de cassis.	<b>\$4.900</b>
<b>MIMOSA</b> Espumante, triple sec y jugo de naranja.	<b>\$4.400</b>
<b>LUIGGI</b> Campari, mix cítrico, espumante y top de soda.	<b>\$5.900</b>

# PISCOLOLA

**¿BLANCA O NEGRA?**



<b>MISTRAL 35°</b>	<b>\$4.000</b>
<b>MISTRAL NOBEL 40°</b>	<b>\$5.900</b>
<b>MISTRAL NOBEL APPLE 35°</b> Se recomienda con Ginger Ale.	<b>\$5.500</b>
<b>ALTO DEL CARMEN AÑEJO 40°</b>	<b>\$5.500</b>
<b>ALTO DEL CARMEN RESERVADO 40°</b>	<b>\$5.500</b>
<b>ALTO DEL CARMEN ESPECIAL 35°</b>	<b>\$4.900</b>
<b>HORCÓN QUEMADO 40°</b>	<b>\$5.500</b>
<b>ESPÍRITU DE LOS ANDES</b>	<b>\$6.450</b>
<b>LOS NICHOS 35°</b>	<b>\$4.900</b>
<b>EL GOBERNADOR 40°</b>	<b>\$4.900</b>
<b>REPUBLICANO 40°</b>	<b>\$5.900</b>
<b>BOU A MARÍAS 40°</b>	<b>\$8.500</b>
<b>BOU MIS NIETAS 35°</b>	<b>\$7.500</b>
<b>WAQAR</b>	<b>\$7.990</b>
<b>TOTOLO 40°</b>	<b>\$7.500</b>

# VINOS

## SAUVIGNON BLANC

LAPOSTOLLE GRAN SELECCIÓN	\$15.500
CASAS DEL BOSQUE	\$17.500
CASTILLO DE MOLINA	\$14.500
LEYDA	\$15.500

## CARMENERE

LAPOSTOLLE GRAN SELECCIÓN	\$15.500
LAS MULAS RESERVA	\$15.500
CASTILLO DE MOLINA	\$14.500
1865	\$18.000

## CABERNET SAUVIGNON

LAPOSTOLLE GRAN SELECCIÓN	\$15.500
LOS VASCOS RESERVA	\$15.000
TORO DE PIEDRA	\$19.500
CASTILLOS DE MOLINA	\$14.500
LEYDA	\$15.500

## CHARDONNAY

TERRAPURA RESERVA	\$12.500
CASAS DEL BOSQUE	\$17.500
CASTILLO DE MOLINA	\$14.500
LEYDA	\$15.500

## ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT	\$12.500
VIÑA MAR UNIQUE BRUT	\$14.500
CHANDON BRUT 750CC	\$19.990

## POR COPA

CARMENERE	\$3.900
SAUVIGNON BLANC	\$3.900
CABERNET SAUVIGNON	\$3.900
CHARDONNAY	\$3.900
ESPUMANTE BRUT	\$3.900

**MENCIÓNANOS!**

 **OMARGOT\_BAR**

