

CENTRAL INKA

COCINA PERUANA

GASTRONOMÍA DEL PERÚ

Bienvenidos al Restaurant Central Inka, proveniente de una cultura milenaria. El Perú acarrea una tradición gastronómica desde épocas precolombinas que hoy llega a cada parte del mundo.

La cocina clásica peruana suele ser atractiva por su colorido y a veces por su matiz picante y por la frescura de sus ingredientes.

WWW.CENTRALINKA.CL



SÍGUENOS 





CEVICHE



CEVICHE DE PESCADO
Cubos de pescado frescos marinados con limón y perfume de Rocoto; al mejor estilo peruano acompañado de choclo cuzqueño , camote y maíz del inka tostado. **\$11.200**



CEVICHE DEL PESCADOR
Cubos de pescado fresco, con mixtura de mariscos cocidos y marinados con limón piurano; montado con chicharrón de pescado. **\$12.900**



CEVICHE DE PULPO
Láminas de pulpo marinado en limón piurano y leche de tigre con perfume de rocoto y cilantro, acompañado con choclo cuzqueño Camote glaseado y maíz del inka tostado. **\$12.500**



CEVICHE AL ESTILO INKA
Pescado, pulpo, calamar, camarón y concha de abanico marinados en leche de tigre y crema de ají amarillo, servidos con yuca, choclo y cancha. **\$12.200**



CEVICHE DEL MUELLE
Pescado y mariscos en fresquísimas leche de tigre, servidos con choclo, camote y cancha. **\$11.900**



CEVICHE PALTEADO
Cubos de salmón, marinados al mejor estilo del norte del Perú coronados con camarones crocantes, palta y emulsión de leche de tigre. **\$12.900**



CEVICHE AFRODISIACO
Cubos de salmón con mixtura de mariscos, pinza de jaiba y ostión; marinados al mejor estilo del chef. **\$12.900**

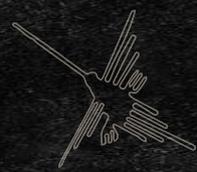


TRÍO DE CEVICHE
Tres variedades de ceviche (salmón, mixto y pescado) servidos con camote, choclo y cancha. **\$14.100**





PIQUEOS



TRILOGÍA INKA
 - Tequeños de Lomito
 - Ceviche de Salmón
 - Chicharrón de Pescado
\$14.990



TRÍO DE CAUSAS MARINO
 Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo montado con pulpo olivar, pulpa de jaiba y camarón.
\$10.990



TRES MARES
 Arroz con mariscos, ceviche mixto y chicharrón de pescado.
\$14.990



RONDA INKA
 - Ceviche Mixto
 - Tequeños Camarón- queso
 - Chicharrón Pescado
 - Arroz con Mariscos
 - Pulpo al olivo
\$21.900



PIQUEO DEL MAR INKA
 Especialidad de la casa
 - Pulpo al olivo
 - Ceviche mixto
 - Causa de Camarón
 - Chicharrón de pescado
 - Cóctel de Camarones
\$21.900





ENTRADAS FRIAS



MATRIMONIO DE CAUSA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo rellenas con pulpa de Jaiba y palta aliñadas, coronados con camarones crocantes.

\$8.900



CAUSA DE CAMARÓN

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno con láminas de camarón y palta aliñadas al mejor estilo.

\$7.900



CAUSA ACEVICHADA

Suave masa de papa cocida con perfume de ají amarillo relleno de palta montado con jugoso ceviche de pescado.

\$8.900



CAUSA A LA LIMEÑA

Masa de papa amarilla prensada. aliñada con crema de ají amarillo, gotas de limón y aceite de oliva; rellena con pechuga deshilachada y palta.

\$7.700



PULPO AL OLIVO

Tiernas láminas de pulpo marinada con limón piurano y aceite de oliva extra virgen, montada sobre una cama de lechuga bañada con salsa de aceitunas moradas

\$12.500



LECHE DE TIGRE

Cubitos de pescado marinados con limón y secreto del chef, coronados con camarón.

\$7.900



YUCA A LA HUANCAINA

Bastones de de yuca fritas, con salsa a la huancaína.

\$6.500



PAPA A LA HUANCAINA

Papas cocidas bañadas con salsa de huancaína, hecha a base de ají amarillo, leche, queso fresco y especias.

\$5.900





SUSHI NIKKEI



HAND ROLL DE PULPO

Queso, nori, palta y pulpo.

\$6.500



HAND ROLL FURAY

Queso, nori, palta y camarón.

\$6.500



HAND ROLL ACEVICHADO

Queso, nori, palta y salmon acevichado.

\$9.900

ENSALADAS



ENSALADA AL ESTILO INKA

Camarones en costra de quinua crocante servido con frescas hojas de espinaca y lechuga, con aros de cebolla morada, tomate y pecanas caramelizadas.

\$8.600



PALTA A LA REINA

Canoas de palta relleno con pollo y papas cocidas aliñadas en vinagreta de la casa; servidos sobre una cama de lechuga fresca.

\$8.500



ENSALADA VERDE

Frescas hojas de lechuga y espinaca, bastones de apio, arberjas y corona de palta.

\$6.500



ENSALADA ESPECIAL

Lechuga, palta, palmito, tomate, champiñones y choclo.

\$6.900



ENSALADA DE LA ABUELA

Pechuga de pavo asada, lechuga, pepino, tomate, palmito, palta y servidos al mejor estilo del chef.

\$8.600





SOPAS



SUDADO DE PESCADO

Filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y vino blando acompañado con arroz.

\$11.500



SOPA DEL INKA

Concentrado de consomé con aderezo criollo, camarón, pescado, choclo, yuca, arroz y arberja con perfume de vino blanco finas hierbas

\$11.300



CHUPE DE CAMARÓN

Consomé con aderezos de coral, camarón, arroz, choclo, arberja, papa, leche y huevo escalfado.

\$11.500



CHUPE DE PESCADO

Consomé con trozos de pescado con aderezos de coral al vino blanco, papa, arroz, choclo, arberja, leche y huevo escalfado.

\$11.500



PARIHUELA

Un exquisito consomé de pescado y mixtura de mariscos, flameado con vino blanco y salsa especial; con toque de cilantro y cebollín.

\$11.900



DIETA DE POLLO

Suave y delicioso consomé con tiras de pollo, verduras, papas cocidas, cabello de ángel y un toque de orégano.

\$11.200





ENTRADAS CALIENTES



MACHAS A LA PARMESANA

Machas en vino blanco, con queso, parmesano, mantequilla, gratinados y servidos en su concha.

\$12.200

CAMARONES AL PIL PIL

Clásico appetizer al ajillo y un toque de aceite de oliva acompañado con papas doradas

\$8.900

OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones al vino blanco, queso parmesano y mantequilla; gratinados y servidos en su concha.

\$12.900



ANTICUCHO DE CORAZÓN

Trozos de corazón de res marinados en cerveza y ají especial de la casa. Servidos con papas doradas y zarza criolla.

\$9.500

CHICHARRÓN DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo aliñados con especias, apanados y fritos acompañado de zarza criolla y papa frita.

\$8.900

BROCHETA INKA

Trozos de vacuno, pollo y camarones servidos con papas fritas y zarza criolla.

\$12.200



CHICHARRÓN DE PESCADO

Tiras de pescado apanados y fritos servido acompañado con papa doradas y fresca zarza criolla.

\$8.900

CHICHARRÓN DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos con aderezos peruanos apanados y fritos acompañado con zarza criolla y papa dorada.

\$9.900

CHICHARRÓN DE CALAMARES

Anillo de calamar apanados y fritos servidos con papa dorada y fresca zarza criolla.

\$10.600





ENTRADAS CALIENTES



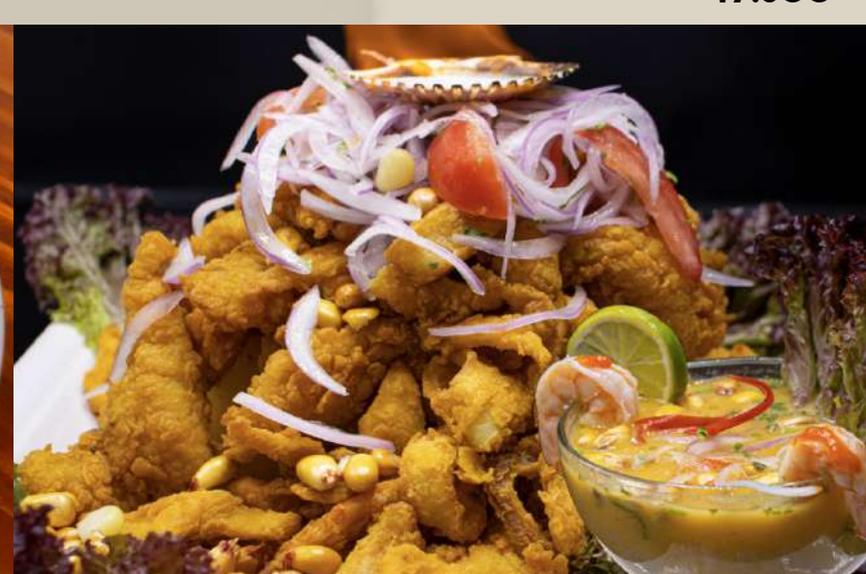
TEQUEÑOS DE CAMARÓN, QUESO
Wantanes rellenos de camarón, queso y fritos al mejor estilo del chef servidos con salsa guacamole.
\$5.900

TEQUEÑOS DE LOMITO
Wantanes crocantes relleno de lomito al mejor estilo inka.
\$5.900



WANTAN INKA
wantanes rellenos con queso crema, tocino y cebollín.
\$6.200

CHORRIPAPAS
Suaves y deliciosos chorizos y vienasas fritas acompañados con papas fritas y huevo frito.
\$7.500



CHORILOMO
Cama de papas fritas montados con saltado de carne y pollo, chorizo, vienasas y huevo frito.
\$14.900

JALEA MIXTA
Mixtura de mariscos y filete de pescado marinado con especias; apanados y fritos. Acompañado de papas doradas y yuca frita, montado con zarza criolla y Leche de tigre (Para 2 personas)
\$20.900





PESCADOS Y MARISCOS



SALMÓN MARINO

Tierno salmón a la plancha bañado en salsa bechamel con mariscos y Champiñones acompañado con arroz.

\$12.400



SALMÓN A LA LIMEÑA

Risotto a la huancaína con salmón a la plancha, montado con fresca zarza chalaca palteada

\$12.500



SALDADO DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz y papas fritas.

\$11.900



DUO DEL MAR

Pescado y camarón a la plancha sobre una cama de panache de verduras Salteadas y bañadas en salsa de coral de camarón.

\$11.500



AJI DE MARISCOS

Camarones ecuatorianos envueltos con filete res , bañados con salsa de ají amarillo y especias. Acompañado con arroz verde.

\$11.500



CONGRIO EN RISOTTO DE JAIBA

Suave risotto en aromas de pulpa de jaiba montado con congrio a la plancha , Bañado en salsa de queso.

\$12.700



SALMÓN ARMONIL

Salmón a la plancha bañado con salsa bechamel con alcachofas y alcaparras acompañado con arroz al coral.

\$12.500



ARROZ CON MARISCOS

Mixtura de mariscos flameados con vino blanco guisados en una salsa De ají especiales ; montadas sobre un arroz criollo aromatizadas en coral , ajíes y especias . Acompañado con una fresca zarza criolla

\$12.500



PICANTE DE MARISCOS

Mixturas de mariscos y papas cocidas flameados al vino blanco y guisadas en succulenta salsa de coral .servidos con tradicional arroz blanco

\$12.100





PESCADOS Y MARISCOS



ARROZ CON CAMARONES

Arroz graneado con camarones ecuatorianos, choclo, arveja en salsa de coral, flameado al vino blanco, pimentón, cilantro y toque de limón.

\$12.300



PICANTE DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos y papas cocidas, guisadas en una deliciosa y suave salsa de coral de camarones flamameadas con vino blanco. Acompañado de arroz blanco.

\$12.100



CHAUFA DE CAMARON

Arroz salteado al wok con camarones, pimentón, cebollín, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de sésamo.

\$12.000



CARROZ CHAUFA DE MARISCOS

Mixtura de mariscos, tortilla de huevo, pimentón, diente de dragón, cebollín y arroz salteados con perfume de salsa de soya terminados con aromas de aceite de sesamo.

\$12.400



CAMARONES AL CHEF

Camarones ecuatorianos envueltos con filete res, bañados con salsa de ají amarillo y especias. Acompañado con arroz verde.

\$12.100



PESCADO A LO MACHO

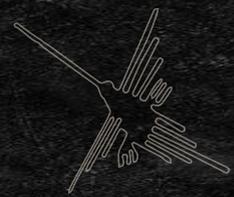
Pescado a la plancha bañado con mixtura de mariscos y salsa especial (toque de picante) acompañado de arroz blanco.

\$11.900





PESCADOS Y MARISCOS



PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Pescado a la plancha bañados en succulenta salsa de coral cremosa con mixtura de mariscos flameados al vino blanco. acompañado de arroz blanco .

\$12.500



RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR

Suave risotto en tinta de calamar montado con congrio a la plancha y bañados con salsa de jaiba.

\$12.900



SALMÓN CENTRAL INKA

Tierno salmón a la plancha bañado con suave salsa de coral y jaiba y gratinado acompañado con verduras salteadas y arroz blanco.

\$13.500



PESCADO SALSA CAMARON

Filete de pescado a la plancha con sabrosa salsa de coral y 6 camarones ecuatorianos acompañado con arroz blanco

\$12.000



PESCADO A LA PLANCHA

Delicioso filete fresco de pescado a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

\$12.000



SALMON DE LOS ANDES

Risotto verde montado con salmon a la plancha, bañado con salsa cremosa de aji amarillo y choclo.

\$12.500





CARNES



LOMO SALTADO

El plato más popular de Pecado del Inka tiras de filete de vacuno salteadas al wok con cebolla morada y tomate, flameadas al mejor estilo. servidas con papas fritas y arroz blanco.

\$12.600



TACU TACU CON LOMO SALTADO

Mezcla de arroz con frijoles aderezado y sofrito; acompañado Con un delicioso lomo saltado montado con huevo frito

\$12.900



FILETE EN SALSA DE PISCO PERÚ

Filete a la plancha bañado con salsa bechamel con crema de ají amarillo flameado con pisco peruano, sobre risoto verde con perfume de huacatay y cilantro.

\$12.900



GORDON BLUE DE CARNE

Filete de vacuno apanado y relleno de queso con jamón servido con papas doradas y arroz blanco en un salsa cremosa y especias flameado con vino tinto y champiñones

\$12.000



FILETE A LO MACHO

Tierno filete a la plancha bañada con salsa a lo macho, con mixtura de mariscos Acompañado con arroz verde.

\$12.800



ARROZ CHAUF A CENTRAL

Arroz salteado al wok con trozos de carne, trozos de pollo camarones y chorizos del sur; pimentón, cebollin, huevo y toque de salsa de soya, con aroma de aceite de césamo.

\$11.500





CARNES



FILETE EN SALSA CAMARÓN

Camarones flameados en vino blanco con mantequilla y salsa de coral sobre filete a la plancha. Servido con arroz blanco.

\$12.800

FILETE A LA PLANCHA

Acompañado con ensalada mixta y papas fritas.

\$12.000



BISTECK A LO POBRE

Tierno filete a la plancha, montado con huevo frito; acompañado con arroz blanco, papa frita y plátano.

\$12.100

RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Risotto a la huancaína con arroz criollo, montado con delicioso lomo saltado.

\$13.500



SECO A LA NORTEÑA

Carne de res guisada en salsa de cilantro, ajíes, cerveza y especias, acompañado con arroz blanco y frijoles .

\$12.000





BRASAS



PULPO PARRILLERO

Tiernos tentáculos de pulpo marinados en salsa anticuchero montado sobre una cama de verduras salteadas y papas doradas.

\$15.500



GRAN PULPO INKA

Tiernos tentáculos de pulpo marinados en salsa anticuchera montado sobre una cama de verduras salteadas y papas doradas.

\$44.500



PARRILLA (2 PERSONAS)

Dos cortes de lomo, dos chuletas; mas una guarnición a elección (papas fritas, ensalada o arroz con choclo).

\$23.900



PARRILLA FAMILIAR

Dos cortes de lomo, dos cortes de pollo, dos chuletas, dos longanizas, dos chorizos y un anticucho de corazón; mas una guarnición a elegir (papas fritas, ensalada o arroz con choclo)

\$39.000



PARRILLA MARINA

Pulpo, salmón, congrio, camarones y calamar a la plancha en salsa anticuchera sobre panaché de verduras y papa dorada.

\$19.900



PARRILLA VIÑA DEL MAR

Pulpo, salmón, congrio, camarones y calamar a la plancha en salsa anticuchera sobre panaché de verduras y papa dorada.

\$39.990





PASTAS CRIOLLOS



FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO

Delicioso lomo saltado sobre fetuccinis cremosos a la huancaína.

\$13.500



TALLARIN TR3S SABORES

Spaguetti salteados al wok con tiras de pollo, filete , camarones ,cebolla y tomate. Flameados con salsa de soya y vinagre .

\$12.500



FETUCCINI AL ESTILO INKA

Fetuccini cremoso al coral montado con filete a la plancha y brochetitas de pulpo y camarón en salsa anticuchera.

\$12.000



TALLARIN SALTADO DE POLLO

Tiras de pechuga de pollo salteados con cebolla morada y tomate En juliana y tallarines, flameados con vinagre y salsa de soya.

\$11.500



FETUCCINI AL PESTO

Milanesa de carne con queso fundido, jamón y especias sobre fetuccini al pesto criollo.

\$12.900



TALLARIN SALTADO DE CARNE

Tiras de carne salteados con cebolla morada, tomate en juliana y Tallarines flameados con vinagre y salsa de soya.

\$12.200





POLLOS



POLLO SALTADO

Tiras de pollo salteados con cebolla y tomate flameado con vinagre y salsa de soya acompañado con arroz blanco y papas fritas.

\$11.500



GORDON BLEU DE POLLO

Pechuga de pollo relleno con queso y jamón servido con arroz blanco Y papas doradas.

\$11.500



POLLO A LA CHICLAYANA

Pechuga de pollo relleno con champiñon, queso, espinaca y pimentón acompañado de arroz verde.

\$11.500



AJÍ DE GALLINA

Tiras de pechuga de pollo en cremosa salsa de ají amarillo, leche y pan. Con rodaja de papa cocida y arroz blanco. Hecho según la receta antigua.

\$11.500





POLLOS



PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

Filete de pechuga a la plancha servido con papas fritas y ensalada.

\$11.200



ARROZ CHAUFA DE POLLO

Arroz salteados al wok con trozos de pollo, pimenton, cebollin ,huevo, y toque de salsa de soya con aroma de aceite de sésamo .

\$11.500



POLLO EN SALSA DE TAMARINDO

Pechuga de pollo apanado y frito, bañado con una salsa agridulce; acompañado con arroz chaufa.

\$11.700



SUPREMA DE POLLO

Pechuga de pollo apanado en pan molido, a la plancha acompañado con papas fritas y ensalada.

\$11.200

VEGGIE



PALTA CROCANTE

Palta crocante sobre risotto de verduras con salsa bechamel a las finas hierbas.

\$9.500



RISSOTO DE VERDURAS

Rissoto cremoso (con arroz criollo) con mix de verduras cocidas y coronada con palta crocante.

\$10.500





AGREGADOS



ARROZ BLANCO	\$ 1.900	PAPAS DORADAS	\$ 2.900
ARROZ VERDE	\$ 2.500	PANACHÉ DE VERDURA	\$ 6.900
PAPAS FRITAS	\$ 4.500	ADICIONAL SALMÓN	\$ 2.500
YUCA FRITA	\$ 4.900	PORCIÓN DE HUEVOS	\$ 1.200
CHOCLO CUSQUEÑO	\$ 3.900	ADICIONAL ATÚN	\$ 1.500
PORCIÓN DE CAMOTE	\$ 4.000	ADICIONAL REINETA	\$ 1.500
PORCIÓN DE CANCHA	\$ 2.990	ADICIONAL DE CONGRIO	\$ 2.000
SALSA HUANCAÍNA	\$ 2.900	ENSALADA FRESCA	\$ 3.500
ZARZA CRIOLLA	\$ 4.900	PORCIÓN DE PALTA	\$ 5.200
SALSA DE OLIVO	\$ 2.900		

POSTRES



TORTA DE TRES LÉCHES

\$3.900



TIRAMISÚ

\$3.900



SUSPIRO LIMEÑO

\$3.900



CREMA VOLTEADA

\$3.900



TORTA CHOCOLATE

\$3.900



CHEESECAKE DE MARACUYA

\$3.900



TORTAS ENTERAS
\$29.000





BEBESTIBLES



JUGOS NATURALES

MANGO	\$ 3.500
PIÑA	\$ 3.500
MANGO MARACUYÁ	\$ 3.700
MARACUYÁ	\$ 3.700
CHIRIMOYA	\$ 3.700
FRAMBUESA	\$ 3.600
FRUTILLA	\$ 3.500
CHICHA MORADA	\$ 3.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.200
LIMONADA MENTA	\$ 3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 3.500
ADICIONAL (FRUTA + LECHE)	\$ 1.000

BEBIDAS

INKA KOLA NORMAL 410ML	\$ 2.100
INKA KOLA LIGHT 410ML	\$ 2.100
INKA KOLA NORMAL 1.500ML	\$ 5.100
INKA KOLA LIGHT 1.500ML	\$ 5.100
COCA COLA TRADICIONAL 350ML	\$ 1.900
COCA COLA LIGHT 350ML	\$ 1.900
COCA COLA ZERO 350ML	\$ 1.900
SPRIT NORMAL 350ML	\$ 1.900
SPRIT ZERO 350ML	\$ 1.900
FANTA NORMAL 350ML	\$ 1.900
CANADA DRY GINGER ALE 350ML	\$ 1.900
AGUA MINERAL PUYEHUE 330ML	
CON GAS	\$ 1.900
SIN GAS	\$ 1.900



CAFÉS



EXPRESSO CHICO 80 ML	\$ 1.900
EXPRESSO DOBLE 200 ML	\$ 2.300
EXPRESSO DULSURA INKA 80 ML	\$ 2.100
CAPUCCINO 200 ML	\$ 2.700
CAPUCCINO SABORES 200 ML	\$ 3.500
ALMENDRA / COCO / VAINILLA	
CAFÉ AMERICANO 200 ML	\$ 2.500
CAFÉ IRLANDÉS NEVADO 200 ML	\$ 4.900
CAFÉ CORTADO CHICO 100 ML	\$ 2.300
CAFÉ CORTADO DOBLE 200 ML	\$ 2.900
CAFÉ INSTANTÁNEO 200 ML	\$ 1.800



ICED COFFEE 330 ML **\$ 4.800**

BEBIDAS CALIENTES

INFUSIÓN 200 ML	\$ 1.700
INFUSIÓN NATURAL 200 ML	\$ 1.990



PISCO SOUR

A BASE DE PISCO PERUANO



PISCO SOUR COPA FLAUTA

CHICO

140 ML

TRADICIONAL	4.100
MANGO	4.500
MARACUYÁ	4.500
MANGO	4.500



PISCO SOUR COPA FLAUTA

CATEDRAL

250 ML

TRADICIONAL	6.500
MANGO	6.900
MARACUYÁ	6.900
MANGO	6.900



PISCO SOUR COPA FLAUTA

VATICANO

450 ML

11.500



PISCO SOUR

KERO

210 ML

TRADICIONAL	\$6.300
SABORES	\$6.900



PISCO SOUR

KERO

300 ML

TRADICIONAL	\$7.900
SABORES	\$8.500



CENTRAL
INKA





CERVEZAS



GOLDEN KROSS 330 ML	\$3.600
KUNSTMANN TOROBAYO 330 ML	\$3.500
KUNSTMANN TOROBAYO MIEL 330 ML	\$3.500
KUNSTMANN TOROBAYO CERO 330 ML	\$3.500
AUSTRAL CALAFATE 330 ML	\$3.500
CORONA 330 ML	\$3.500

CERVEZA PERUANA



CUSQUEÑA GOLDEN	\$3.500
CUSQUEÑA QUINOA	\$3.500
CUSQUEÑA DE TRIGO	\$3.900
CUSQUEÑA NEGRA	\$3.900
CANDELARIA (ARTESANAL)	\$3.900
PILSEN CALLAO	\$3.500



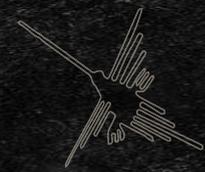
MICHELADA

MICHELADA (ADICIONAL)	\$1.000
CHELADA (ADICIONAL)	\$1.000





VINO BLANCO



SOUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE 750 ML	\$13.500
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$12.000
LAS MULAS (ORGANICO) 750 ML	\$12.000
ADOBE (ORGANICO) 750 ML	\$11.500
SANTA EMA RESERVA 750 ML	\$11.000
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	\$11.000
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML	\$11.000
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	\$7.900
SANTA EMA SELECT TERROIR 375 ML	\$7.500
CASILLERO DEL DIABLO 375 ML	\$7.500



CHARDONNAY

SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$12.000
SANTA EMA SELEC TERROIR 750 ML	\$11.000
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML	\$11.000
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	\$7.900
SANTA EMA SELEC TERROIR 375 ML	\$7.500

VINO ESPUMANTE

ESTELADO ROSÉ (MIGUEL TORRE) 750 ML	\$13.500
VIÑA MAR (BRUT) 750 ML	\$11.000
SUBERCASEAUX SBX BRUT 750 ML	\$11.000
COPA PERSONAL DE VINO ESPUMANTE 187.7 ML	\$3.700





VINO TINTO



CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA DE TARAPACA (ETIQUETA NEGRA) 750 ML	\$ 22.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML	\$ 19.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML	\$ 17.000
SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML	\$ 16.000
CASTILLO MOLINA RESERVA 750 ML	\$ 16.000
SERIES RIVIERA RESERVA 750 ML	\$ 14.900
MISIONES GRAN RESERVA CUVÉE 750 ML	\$ 14.500
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$ 12.000
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	\$ 11.000
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML	\$ 11.000
SANTA EMA RESERVA 750 ML	\$ 11.000
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$ 7.900
SANTA EMA RESERVA 750 ML	\$ 7.500
CASILLERO DEL DIABLO 750 ML	\$ 7.500

CARMENERE

MARQUÉS DE CASA CONCHA 750 ML	\$ 19.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA 750 ML	\$ 17.000
SANTA EMA GRAN RESERVA 750 ML	\$ 16.000
ADOBE (ORGÁNICO) 750 ML	\$ 11.500
SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$ 12.000
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML	\$ 11.000
SANTA EMA RESERVA 750 ML	\$ 11.000
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 750 ML	\$ 11.000
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	\$ 7.900
SANTA EMA SELEC TERROIR 375 ML	\$ 7.500
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 375 ML	\$ 7.500

ENSAMBLAJES

SANTA EMA 60/40 CS/MERLOT 750 ML	\$ 14.900
---	------------------

MERLOT

SANTA DIGNA RESERVA 750 ML	\$ 12.000
CASILLERO DEL DIABLO 750 ML	\$ 11.000
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750 ML	\$ 11.000
SANTA DIGNA RESERVA 375 ML	\$ 7.900
SANTA EMA RESERVA 375 ML	\$ 7.500





BAJATIVOS



VINO PERSONAL

187.5 ML

CABERNET SAUVIGNON

SANTA DIGNA RESERVA	\$3.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$3.900
VINO DE TEMPORADA RESERVA	\$3.500

SOUVIGNON BLANC

SANTA DIGNA RESERVA	\$ 3.900
VINO DE TEMPORADA RESERVA	\$ 3.500

CARMENERE

SANTA DIGNA RESERVA	\$ 3.900
---------------------	----------

MANZANILLA	\$ 1.500
MENTA	\$ 1.500
AMARETO	\$ 1.500
ARAUCANO	\$ 2.900
FERNET	\$ 2.900
BAILEYS	\$ 3.900
JÄGERMEISTER	\$ 2.900

BAJATIVOS DE LA CASA

MANZANILLA

MENTA

AMARETO





LICOR

CORTOS

JOHNNE WALKER ROJO	\$ 3.700
JOHNNE WALKER NEGRO	\$ 5.500
JACK DANIELS OLD NO.7	\$ 5.500
JACK DANIELS OLD APPLE	\$ 5.900
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 6.200
STOLICHNAYA 40	\$ 3.200
ABSOLUT TRADICIONAL 40	\$ 3.700
ABSOLUT CITRON 40	\$ 3.900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 4.500
ABUELO 7 AÑOS	\$ 4.500
HAVANA AÑEJO	\$ 3.500
JÄGERMEISTER	\$ 4.000
TABERNERO PREMIUM	\$ 6.500
CUATRO GALLOS	\$ 4.500
TABERNERO BOTIJA ACHOLADO O QUEBRANTA	\$ 4.200
MISTRAL 35°	\$ 3.200
MISTRAL 40°	\$ 3.800

BOTELLAS

JOHNNE WALKER ROJO	\$ 39.000
JOHNNE WALKER NEGRO	\$ 52.000
JACK DANIELS OLD NO.7	\$ 52.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 58.000
HAVANA AÑEJO 750 ML + 4 COCA COLA de 350 ml	\$ 35.000
JÄGERMEISTER 750 ML + 4 RED BULL de 250 ml	\$ 45.000
MISTRAL 35° 750 ML + 4 COCA COLA de 350 ml	\$ 35.000
MISTRAL 40° 750 ML + 4 COCA COLA de 350 ml	\$ 45.000





CÓCTEL



RAMAZZOTTI
\$5.600



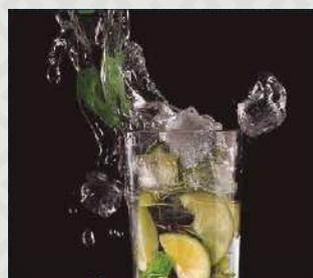
APEROL
\$5.500



MOJITO TRADICIONAL
\$4.900



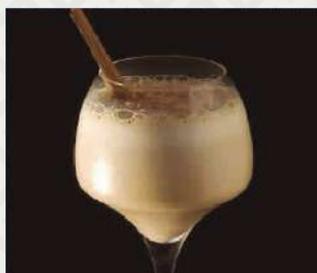
MOJITO (SABORES)
\$5.500



CAIPIRINHA
\$4.900



CHILCANO TRADICIONAL
\$4.900
CHILCANO (SABORES)
\$5.500



ALGARROBINA
\$5.500



MARGARITA TRADICIONAL
\$5.500



VAINA
\$4.900



DAIQUIRI (SABORES)
\$5.500



CLAVO OXIDADO
\$5.500



NEGRONI
\$5.500



PISCOLA
\$4.900



GIN TONIC
\$6.200





CÓCTEL



SOL CENTRAL

Ron - Piña - Naranja - Jägermeister

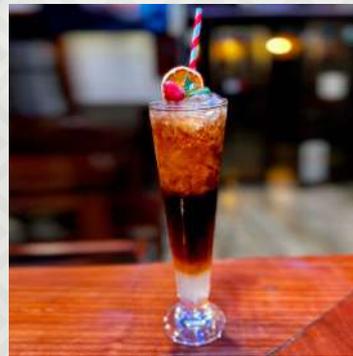
\$5.500



ANDINA

Pisco - Limón - Eucalipto - Energética

\$6.500



FURIA INKA

Pisco - Johnnie Walker Red
Gin - Triple sec - Coca Cola

\$6.900



PASION

Gin - Maracuya - Piña
Energética

\$5.500



MAI TAI

Ron - Triplesec - Amareto
Piña - Candy Syrup

\$6.500



COLADA TROPICAL

Maracuya - Piña- Mango - Ron y coco.

\$5.600



PIÑA COLADA

Piña - crema de coco y ron.

\$5.500

