

PATIO
BORGOÑO
SUSHI BAR





APPETIZERS



NIGIRIS DEL CHEF

3 unidades

SAKE REMOLACHA

Salmón flambeado, salsa de betarraga, salsa de coco y emulsión inestable de alcaparra.

\$7.500

FUJI SAKE

Salmón flambeado, salsa fuji, esferas de soja y polvo de ají amarillo.

\$8.500

BATAYAKI SAKE

Salmón flambeado, salsa batayaki, togarashi y ciboulette.

\$8.600

ACEVICHADO BLACK

Salmón flambeado, salsa tigre negra, salsa ají amarillo, limón sutil y aceite onoto.

\$8.500

DONFFA SAKE

Salmón o pesca del día, salsa donffa con esferas de mango y ají.

\$7.500

GUNKANS

6 unidades

MAGURO ESPECIAL

Tarta de atún, masago, quinoa frita, salsa avocado especial y nori frito.

\$8.900

ALMOND CRAB

Haneda de jaiba, base de Palta, salsa tigre y almendra.

\$8.900

SALMON KING

Tarta de salmón, salsa de mango, camote crocante y salmón.

\$9.500

TAKO OLIVO

Tarta de pulpo, salsa olivo, tierra de pulpo y nori crocante.

\$11.500

MAGURO SAKE

Tartar de atún y salmón, cebolla morada, cilantro, masago, salsa donffa, salsa de mango, tierra de ají amarillo y nori crocante.

\$9.800

TRILOGÍA DE TACOS

3 unidades \$21.000

ACEVICHADO

Nori crocante, ceviche mixto estilo japonés, salsa de mango y salsa tigre rose.

\$8.500

MECHADA BACON

Nori crocante, carne mechada, bacon, cebolla morada salteada, cheddar y salsa de queso.

\$8.500

CHIMI

Vacuno salteado, cebollín, palta y salsa guasacaca.

\$8.500

FURAY MIX

Camarón, salmón, pollo furai, salsa chesse y salsa tonkatsu.

\$8.500

♦ TIRADITOS ♦

TRADICIONAL

Slices de pesca del día con leche de tigre, acompañado de salsa de perejil, salsa ají amarillo, salsa camote, palta flambeada, vivo cítrico, cebolla morada, cilantro crocante de quinoa, clorofila de cilantro, aceite de onoto y parmesano.

\$11.900

PASIÓN FRUIT

Slices de pesca del día con leche de tigre, maracuya, acompañado de salsa avocado smile, salsa camote, ají amarillo palta flambeada, vivo de cítrico, cebolla morada, cilantro, crocante de camote, clorofila de perejil, aceite de onoto y parmesano.

\$11.900

YELLOW PEPPER

Slices de pesca del día con leche tigre de ají amarillo, acompañado de salsa camote, palta flambeada, vivo de cítrico, cebolla morada, cilantro crocante de wantan, clorofila de perejil, aceite de onoto y crocante coral oscuro con parmesano.

\$11.900

GYUTATAKI

Slices de crudo de vacuno curado, salsa ponzu, jengibre y cebollín.

\$10.900





◆ GYOSAS ◆

	6 unidades	12 unidades
Camarón	\$7.500	\$13.000
Pollo	\$7.500	\$13.000
Verdura	\$7.500	\$13.000
Cerdo	\$7.500	\$13.000
Jaiba Queso	\$7.500	\$13.000
Pulpo Queso	\$7.500	\$13.000

◆ NIGIRIS ◆

	6 unidades	10 unidades
Salmón	\$7.500	\$11.900
Pulpo	\$8.500	\$14.500
Pesca del día	\$6.500	\$10.900
(Sujeto a disponibilidad)		

◆ SASHIMI ◆

	6 unidades	10 unidades
Salmón	\$8.500	\$10.900
Atún	\$8.500	\$10.900
Pulpo	\$9.500	\$13.500
Pesca del día	\$7.500	\$9.900
(Sujeto a disponibilidad)		

◆ PARA SEGUIR COMPARTIENDO ◆

	6 unidades	12 unidades
Camarones en Panko	\$7.500	\$12.500
Calamares en Panko	\$7.500	\$12.500
Bastones	\$8.500	\$14.900
(Salmón, Queso Crema)		
Bolitas	\$5.500	\$9.500
(Jalapeño, Queso Crema)		



ROLLS

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

◆ HOSOMAKIS ◆

Salmón - Queso Crema **\$4.600**

Salmón - Palta **\$4.600**

Camarón - Queso Crema **\$4.600**

◆ CALIFORNIA ◆

California Tako \$8.500

Pulpo, cebollín, queso crema.

California Sake \$5.900

Salmón, queso crema, palta.

California Ebi \$5.700

Camarón, queso crema, palta.

Acevichado \$9.500

Camarón, palta, queso crema, envuelto en sésamo negro y cubierto con ceviche de salmón.

♦ AVOCADOS ♦

Avocado Ebi \$6.600

Camarón, queso crema, cebollín.

Avocado Ebi Furai \$6.800

Camarón panko, queso crema, palta.

Avocado Teriyaki \$6.500

Pollo panko, queso crema, cebollín.

Avocado Sake \$7.500

Salmón, queso crema, ciboulette.

Avocado Sake Ebi \$7.900

Salmón, camarón, queso crema.

Avocado Tako \$9.500

Pulpo, queso crema, ciboulette.

♦ SAKE ♦

Sake Ebi \$8.500

Camarón, queso crema, ciboulette.

Sake Ebi Tempura \$8.600

Camarón panko, queso crema, palta.

Sake Ebi Fresh \$8.200

Camarón, queso crema, pepino.

Sake Tako \$8.900

Pulpo, queso crema, ciboulette.

Sake Spicy \$9.900

Camarón, queso crema, cebollín, envuelto en salmón sellado y cubierto con salmón spicy.





◆ CREAMS ◆

Sake Cream \$7.200

Salmón, palta, ciboulette.

Ebi Cream \$7.200

Camarón, palta, ciboulette.

Borgoño Cream \$6.900

Pollo panko, palta, ciboulette.

Tako Cream \$10.500

Pulpo, palta, ciboulette, cubierto en masago spicy.

Bacon Borgoño \$8.900

Pollo panko, palta, cebollín, envuelto en queso crema con crocantes de tocino.

◆ RAINBOWS ◆

Ebi Rainbow \$9.800

Camarón, queso crema, palta.

Tuna Rainbow \$9.800

Atún, queso crema, palta.

Tako Rainbow \$11.600

Pulpo, queso crema, cebollín.

◆ HOTS ◆

Ebi Hot \$7.500

Camarón, queso crema, cebollín.

Ebi Hot Avocado \$7.900

Camarón, queso crema, palta.

Ebi Sake Hot \$8.600

Camarón, salmón, queso crema.

Borgoño Hot \$6.500

Pollo panko, queso crema, cebollín.

Sake Hot \$7.500

Salmón, queso crema, cebollín.

Nuez Hot \$6.600

Pollo panko, queso crema, nuez.

Pulled Pork Hot \$8.600

Cerdo BBQ, queso crema, cebollín.

Masago Hot \$7.200

Camarón, masago spicy, queso crema, cebollín.

Luco \$8.500

Mechada, mozzarella sticks, cebollín (en panko).

Criollo \$8.500

Mechada, queso crema, cebolla morada (en panko).

Pesto \$8.100

Camarón, ají verde, cebolla morada, queso crema, envuelto en panko con toques de albahaca.

Pescador \$8.900

Camarón, queso crema, envuelto en salmón y panko con toques de ají verde.

Borgoño Beach \$8.500

Camarón, mozzarella sticks, queso crema, envuelto en panko ciboulette.





♦ ESPECIALES ♦

Saturno \$9.900

Camarón furai, queso crema y cebollín, envuelto en salmón y calamar a la grilla.

Kyurado Sake Chili \$9.800

Camarón tempura, palta, ciboulette y queso crema, envuelto en tierra de ají amarillo, salsa avocado smile y salsa unagui con topping de salmón curado de 20 días.

Gyu Maguro \$10.900

Atún tempura, palta, ciboulette y queso crema, envuelto en crudo de vacuno curado, topping de jengibre, crocante de camote y salsa chimichurri japonesa.

Karague Bacon \$9.800

Pollo karaage, tocino, salsa queso y ciboulette, envuelto en palta flambeada, coronado con slices de limón sutil y salsa de morrón rojo.

Marimo \$9.800

Camarones tempura, envuelto en salmón y atún flambeado con topping de jaiba haneda y masago, salsa unagui especial y salsa donffa.

Olivo Tako Ebi \$10.900

Sake tempura, queso crema, envuelto en palta flambeada con topping de camarón y pulpo, salsa de olivo, crocante de camote, terminado con salsa de mango.

Tropical Yellow \$9.800

Haneda de jaiba y masago, camarón tempura y palta, envuelto en mango con topping de crudo de salmón y ciboulette, coronado con salsa de ají amarillo y salsa de maracuyá.

Red Violets (Veggie) \$8.900

Fondo de alcachofas, baby corn, lechuga y palta, envuelto en polvo de betarraga con topping de humus de garbanzo, tofu frito y salsa de morrón rojo.

Nikkei Saltado \$11.900

Camarón tempura, queso crema, ciboulette y palta, envuelto en salmón flambeado con salsa tigre rose, ceviche saltado y crocante cancha.

Batayaki Style \$10.900

Atún, salmón, palta y queso crema, envuelto en quinoa frita, salsa batayaki, emulsión de cilantro - ciboulette, polvo de ají amarillo y togarashi.

Hotto Tarutaru \$9.800

Camarón tempura, palta y queso crema, envuelto en salmón sellado, coronado en tartar de salmón con atún, topping de palta cremosa y cebolla morada con salsa donffa y yema curada.

Tako Marino \$11.900

Camarones tempura, envueltos en palta flambeada, tartar de pulpo coronado en salsa de olivo, tierra de pulpo y crocante de wantan.





♦ SIN ARROZ ♦

Cattom \$10.900

Pulpo/Camarón, queso crema, envuelto en palta y salmón (envoltura en panko).

Barbi Roll \$8.400

Camarón, salmón, queso crema y ciboulette, envuelto en palta.

Super Sake Hot \$8.900

Salmón, palta, queso crema, ciboulette, envuelto en salmón y panko.

Acevichado Ebi Hot \$8.400

Camarón panko, palta, queso crema, cebollín, envuelto en panko, cubierto con salsa tigre.

Super Beef \$8.200

Pulled pork, mechada, queso crema, cebollín, envuelto en panko.

Super Nuez \$7.800

Pollo panko, palta, nuez, cebollín, envuelto en queso crema.

♦ VEGGIES ♦

Veggie Fresh \$5.500

Palmito, pepino, queso crema, cubierto en sésamo o merkén.

Vegan Fresh \$5.300

Pepino, palmito, ciboulette, cubierto en sésamo o merkén.

Veggie Cream \$6.400

Palmito, pepino, ciboulette, envuelto en queso crema.

Veggie Avocado \$6.500

Palmito, cebollín, queso crema, envuelto en palta.

Veggie Hot \$6.500

Palmito, zanahoria, queso crema, envuelto en tempura.



TABLAS

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

HOT 1

32 PIEZAS

\$16.900

9 Kani Hot (kanikama, queso crema, cebollín)

9 Borgoño Hot (pollo panko, queso crema, cebollín)

9 Ebi hot o Sake Hot (camarón o salmón, queso crema, cebollín)

5 Nigiris Borgoño

HOT 2

45 PIEZAS

\$22.900

9 Kani Hot (kanikama, queso crema, cebollín)

9 Borgoño Hot (pollo panko, queso crema, cebollín)

9 Ebi hot o Sake Hot (camarón o salmón, queso crema, cebollín)

9 Criollo (mechada, queso crema, cebolla morada)

5 Nigiris Borgoño

4 Gyosas Mixtas

VIP 1

32 PIEZAS

\$16.900

9 California Ebi (camarón, queso crema, palta)

9 Avocado Borgoño (pollo panko, queso crema, ciboulette)

9 Kani-hot (kanikama, queso crema, cebollín)

5 Nigiris Borgoño

VIP 2

45 PIEZAS

\$28.800

9 Avocado Ebi Furay (camarón panko, queso crema, palta)

9 Borgoño Cream (pollo panko, palta, ciboulette)

9 Sake Tako (pulpo, queso crema, ciboulette)

9 Ebi-hot (camarón, queso crema, cebollín)

5 Gyosas Mixtas

5 Anillos de Calamar en Panko

VIP 3

64 PIEZAS

\$39.900

9 California Ebi (camarón, queso crema, palta)

9 Avocado Kani (kanikama, queso crema, ciboulette)

9 Sake Tako (pulpo, queso crema, ciboulette)

9 Bacon (pollo panko, palta, cebollín, queso crema con crocante de tocino)

9 Pesto (camarón, ají verde, cebolla morada, queso crema, panko con toques de albahaca)

3 Sashimi de Salmón

6 Gyosas Mixtas

6 Nigiris Borgoño

4 Anillos de Calamar en Panko

PARA 3 FULL

27 PIEZAS

\$19.900

Avocado Ebi (camarón, queso crema, cebollín, palta)

Sake Ebi (camarón, queso crema, ciboulette, salmón)

Borgoño Cream (pollo panko, palta, ciboulette, envuelto en queso crema)

PARA 4 EXTRA

45 PIEZAS

\$35.900

Avocado Teriyaki (pollo panko, queso crema, cebollín, envuelto en palta)

Borgoño Hot (pollo panko, queso crema, ciboulette, panko por \$300 adicional)

California Sake (salmón, queso crema, palta, arroz con cobertura a elección)

Ebi Rainbow (camarón, queso crema, palta, palta y salmón)

Borgoño Cream (pollo panko, palta, ciboulette)





FONDOS

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

JARDÍN

24 Cortes de Fauna marina en frappé y vaguada costera 5 sashimis de salmón, 5 sashimis de atún, 5 colitas de camarón, 1 sección de jaiba y masago, 3 sashimis de pulpo, 5 sashimis de pesca del día.

\$22.900

◆ TARTAR ◆

SAKE MANGO

Salmón fresco con salsa tartar japonesa, mango, cremosa de palta, cebolla morada, masago, yema curada, crocante de pasta de arroz, clorofila de perejil y salsa donffa.

\$13.900

MAGURO MENGUANTE

Atún fresco con salsa tartar japonesa, cremosa de palta, cebolla morada, masago, yema curada, crocante de pasta de arroz, clorofila de perejil y salsa donffa.

\$12.900

TWO FISH BLUE

Salmón y atún fresco con salsa tartar japonés, haneda de jaiba y masago, cremosa de palta, cebolla morada, cilantro, masago, yema curada, crocante de papel de arroz, clorofila de perejil y salsa donffa.

\$12.600

ACEVICHADO PERUVIAN

Salmón, cilantro y cebolla morada con salsa tartar, japonés con leche de tigre, palta, yema curada y clorofila de perejil, crocante de coral y pasta de arroz frito con polvo de ají amarillo.

\$12.500

◆ CEVICHE ◆

SALMÓN

Salmón marinado en leche de tigre con cebolla morada, cilantro, togarashi clorofila de cilantro, aceite onoto, crocante de alga y palta.

\$12.900

ATÚN

Atún marinado en leche de tigre con cebolla morada, cilantro, togarashi, clorofila de cilantro, aceite onoto, crocante de camote y palta.

\$11.900

PESCADO DE ROCA

Pesca del día marinada en leche de tigre, cebolla morada, cilantro, togarashi, clorofila cilantro, aceite onoto, crocante de camote y palta.

\$12.900

CEVICHE MIXTO

Salmón, atún, pesca del día y pulpo, leche tigre, cebolla morada, cilantro, togarashi, clorofila de cilantro, aceite Onoto, crocante de camote.

\$13.900

SALMÓN CAMARÓN

Salmón y camarón marinados en leche de tigre con cebolla morada, cilantro, togarashi clorofila de cilantro, aceite onoto, crocante de alga y palta.

\$13.900





GOHAN

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

VEGETARIANO

Queso crema, cebollín, palmito, pepino y tomate cherry.

\$6.500

TERIYAKI

Pollo panko, palta, cebollín y queso crema.

\$8.500

SALMÓN

Salmón, tomates cherry, pepino, cebollín y queso crema.

\$9.600

SALMÓN SPICY

Salmón spicy, tomates cherry, pepino, cebollín, queso crema.

\$9.800

CAMARÓN

Camarones, tomates cherry, palta, cebollín, queso crema.

\$8.800

CAMARÓN FURAY

Camarones panko, tomates cherry, palta, cebollín, queso crema.

\$9.800

MIX FURAY

Camarones panko, anillos de calamar, palta, cebollín, queso crema.

\$9.800

SAKE EBI

Salmón, camarones, cebollín, pepino, queso crema.

\$9.800

AHUMADO

Salmón ahumado, palta, cebollín, queso crema.

\$8.800

MAR SPICY

Masago spicy, salmón, camarones, pepino, cebollín, queso crema.

\$10.500

PROTEICO MARINO

Salmón, atún, camarón tempura, haneda de jaiba, masago y palta.

\$10.500

PROTEICO FURAY MIX

Atún panko, camarón panko, anillo de calamar panko, pollo panko y palta.

\$10.500

MAR Y TIERRA

Mechada con cheddar fundido, salmón, camarón tempura, pepino y palta.

\$10.500



PLATOS CALIENTES



RAMEN

Clásica sopa con pasta de soya, toppings de ajitama, malaya al estilo patio borgoño, cebollín, choclo y champiñón.

\$12.900

YAKIMESHI

Arroz y verduras salteadas en salsa de ostras con proteína a elección.

Opciones: camarón, pollo o vacuno.

\$11.900

YAKISOBA

Fideos Soba de verduras salteadas en salsa de ostras con proteína a elección.

Opciones: camarón, pollo o vacuno.

\$11.900

HANDROLLS



Pollo, Camarón, Salmón y Veggie

NORMAL
\$4.000

XL
\$6.000

POSTRES



Todos a \$6.000

HELADO FRITO.

Esfera de helado en tempura frita, flambeada con amaretto, acostada en cama de frutas.

COOKIE ROLL

Roll a base de manjar, maní, coco y galleta. Rellena de marshmallow con salsa del día.

CHEESECAKE OREO

CHEESECAKE FRAMBUESA

SIN ALCOHOL



- Bebidas (lata 350 cc) \$2.000**
- Fentimans Normal y Rose \$3.500**
- Redbull Normal y Light \$2.500**
- Redbull Sabores \$3.000**
- Coladas \$4.500**
- Limonada Menta Jengibre \$3.500**
- Limonada Sabores \$3.500**
- Mojito Energetica \$4.500**
- Mojito Sin Alcohol \$4.000**
- Mojito Sin Alcohol Sabores \$4.500**
- Jugo sabores \$2.500**





DESTILADOS



GIN

Beefeater **\$6.000**

Beefeater Pink **\$6.500**

Bombay Sapphire **\$6.000**

Hendrick's **\$9.500**

La República **\$6.500**

Pajarillo Amarillo **\$6.500**

Pajarillo Negro **\$6.500**

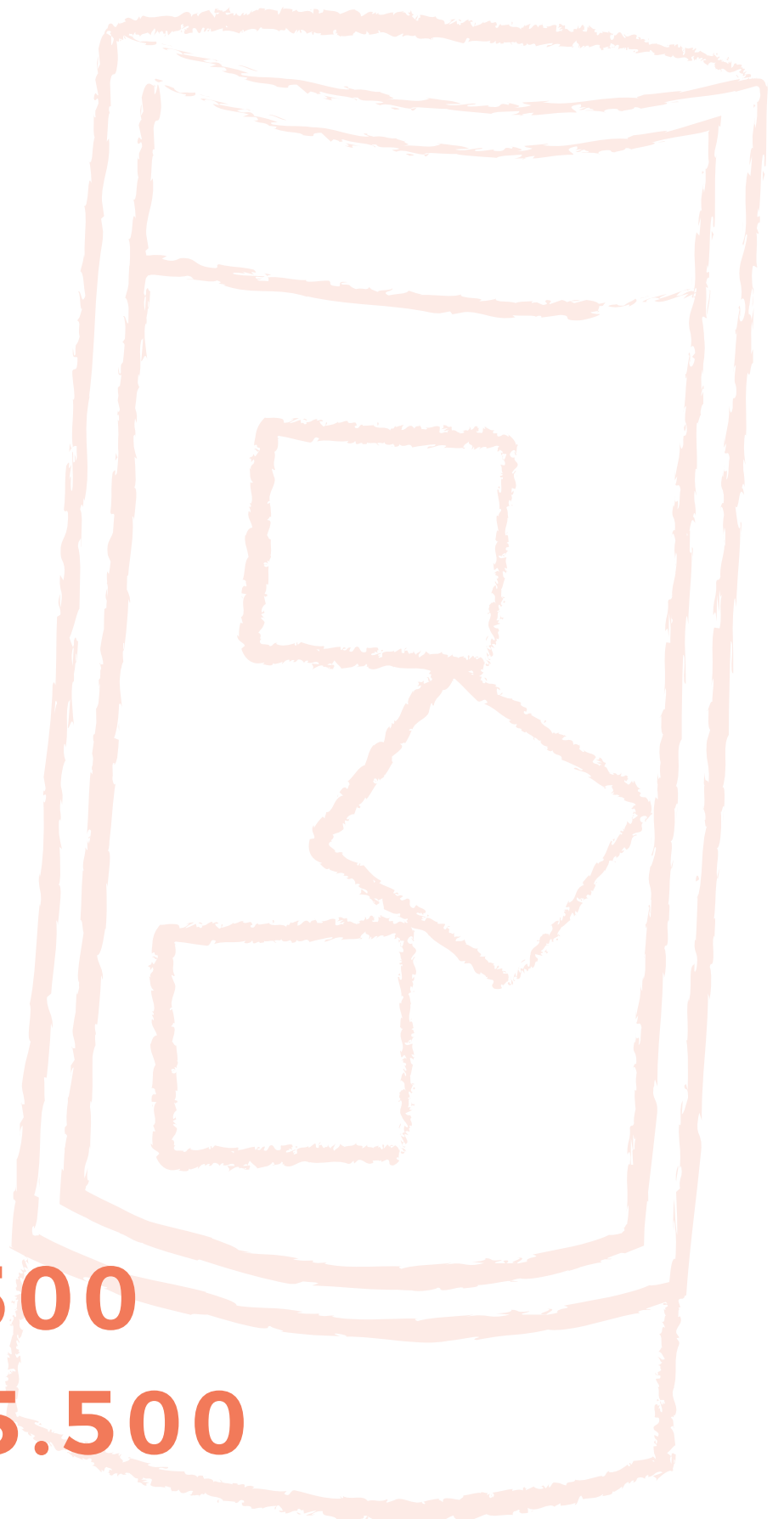
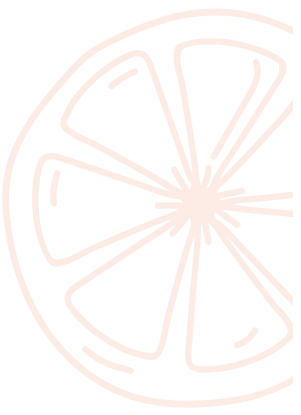
Provincia Botánica **\$6.500**

Tanqueray **\$7.000**



PISCO

Alto 40° envejecido **\$6.000**
Alto Essence of Moscatel **\$7.500**
Alto Transparente **\$5.000**
Bou Barroeta Cofradía **\$8.500**
Bou Barroeta Marías **\$7.500**
Bou Barroeta Mis Nietas **\$7.000**
Espíritu de Los Andes **\$5.500**
Espíritu Elqui 40 **\$5.000**
Fundo Los Nichos 35 **\$5.000**
Gobernador **\$5.500**
Horcón Quemado 15 años **\$7.500**
Horcón Quemado 1 año **\$5.500**
Horcón Quemado 2 años **\$6.000**
Horcón Quemado 3 años **\$6.500**
Kappa **\$8.000**
Lapostolle **\$7.500**
Mal Paso 35 **\$4.500**
Mal Paso 40 **\$5.000**
Mistral 35 **\$4.500**
Mistral 40 **\$6.500**
Mistral Apple **\$6.000**
Mistral Fire **\$6.000**
Mistral Gran Nobel **\$7.500**
Sagrado 35 **\$5.500**
Sagrado 40 Reservado **\$5.500**
Sagrado 40 Transparente **\$5.500**



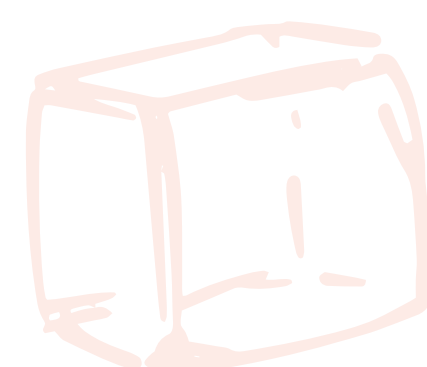
RON

- Bacardi 8 **\$6.500**
- Bacardi coco **\$4.500**
- Bacardi limón **\$4.500**
- Bacardi manzana **\$4.500**
- Bacardi razz **\$4.500**
- Havana 7 **\$7.500**
- Havanna Selección Maestros **\$9.500**
- Pampero Aniversario **\$7.500**
- Pampero Selección **\$5.500**



VODKA

- Absolut Blue **\$5.000**
- Absolut Citron **\$5.500**
- Absolut Mango **\$5.500**
- Absolut Pears **\$5.500**
- Absolut Raspberri **\$5.500**
- Grey Goose **\$9.500**
- Grey Goose Le Poire **\$9.800**
- Grey Goose Orange **\$9.800**
- Stolichnaya **\$5.000**



WHISKY

- Bailey **\$5.000**
- Bulleit Bourbon **\$6.000**
- Glenfiddich 12 **\$9.500**
- Glenfiddich 15 **\$15.000**
- Jack Apple **\$7.000**
- Jack Fire **\$7.000**
- Jack Gentleman **\$9.500**
- Jack Honey **\$7.500**
- Jack N°7 **\$7.500**
- Jack Single Barrel **\$11.500**
- Jameson **\$6.500**
- Johnnie Black **\$7.500**
- Johnnie Red **\$6.000**
- Macallan 12 **\$10.500**



LICORES

Campari **\$4.500**

Fernet **\$5.000**

Jagermeister **\$5.500**

Shot Jack Apple **\$3.500**

Shot Jack Fire **\$3.500**

Shot Jagger **\$3.000**

Shot Jack Honey **\$3.500**

Shot Tequila Blanco **\$3.500**

Shot Tequila Dorado **\$3.500**

VINOS

Cabernet Sauvignon **\$12.500**
Casillero del diablo

Carmenere **\$12.500**
Casillero del diablo

Chardonnay **\$12.500**
Casillero del diablo

Sauvignon Blanc **\$12.500**
Casillero del diablo

Espumante **\$6.500**

Espumante Brut 750 cc **\$10.500**

Late Harvest **\$10.500**



COCKTELERÍA DE AUTOR



BARGOÑA **\$5.500**

Carmenere, jugo de pulpa natural y frutilla.

COPA SANGRÍA **\$4.500**

Carmenere, jugo de naranja, pisco, limón y goma.

GOBERNADOR PESTOSO **\$6.500**

Pisco gobernador, jugo de pomelo natural, goma, limón, albahaca, amargo angostura y agua gasificada.

HOUSE **\$6.500**

Gin Beefeater Pink, goma, limón, jugo de melón y agua gasificada.

LA FELICIDAD DE ELLA (SIN TEA) **\$6.500**

Absolut mango, ST.Germain, miel y limón.

MARAKIWI **\$6.500**

Trakal, maracuyá, kiwi, limón y goma.

MARICIO **\$6.500**

Gin Bombay, Ramazzotti, mora, aceto balsámico, limón y goma.

MOJITO MARAKIWI **\$6.500**

Ron Bacardi Carta Blanca, limón, menta, maracuyá y kiwi.

MORRIS **\$6.500**

Gin Bombay, goma, limón, albahaca y frutilla.

OGS **\$7.500**

Grey Goose Naranja, Aperol, vermouth rosso, goma, mango y espuma.

OUIJA **\$6.500**

Espíritu de Elqui 40°, Jagermeister, mango, limón y goma.

OVA YORK **\$6.500**

Pisco, limón, maracuyá, albahaca y goma.

SOLDADO RETURNS **\$6.500**

Pisco, limón, mora, miel, menta y jengibre.

BUBBLE BLUE **\$6.500**

Absolut Raspberri, Absolut pears, cachaza, curacao, limón sutil, goma y sprite.

ALEX **\$6.500**

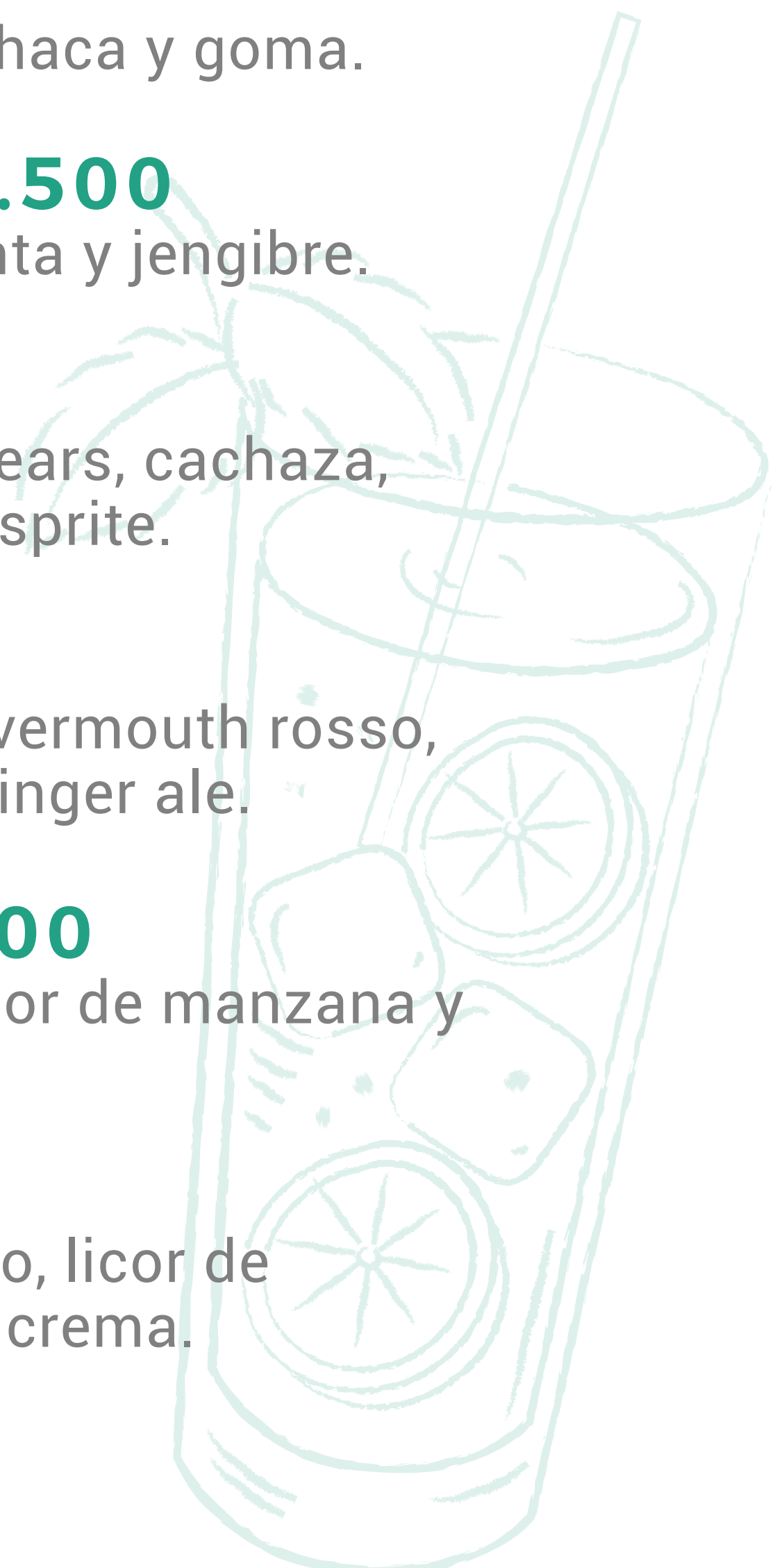
Pisco Espiritu de los Andes, vermouth rosso, limón sutil, goma, pepino y ginger ale.

CINNAMON MELA **\$5.500**

Mistral Fire, Mistral apple, licor de manzana y jugo de manzana.

NOBEL 593 **\$7.500**

Mistral Nobel, licor de plátano, licor de chocolate, syrup de canela y crema.



CITRIC BANANA **\$6.500**

Mistral Nobel, Mistral Fire, syrup de canela, naranja y plátano.

TIBETANO **\$7.500**

Jack Daniel's n°7, Frangelico, licor de chocolate, syrup de canela y crema.

JACK MARLEY **\$8.500**

Jack Daniel's n°7, drambuie, syrup canela y café.

RAIME ½ **\$7.500**

Vodka, syrup flippy, ST. Germain y ginger beer rose.

TUSCAN PEAR **\$6.500**

Absolut Pears, Limoncello, juego de naranja, goma y jengibre.

PIRLO SPRITZ **\$6.500**

Campari, vino blanco, soda.

SAKE SOUR **\$8.500**

Sake, limón, goma, albúmina.

CHRIS NOMOTTO **\$6.500**

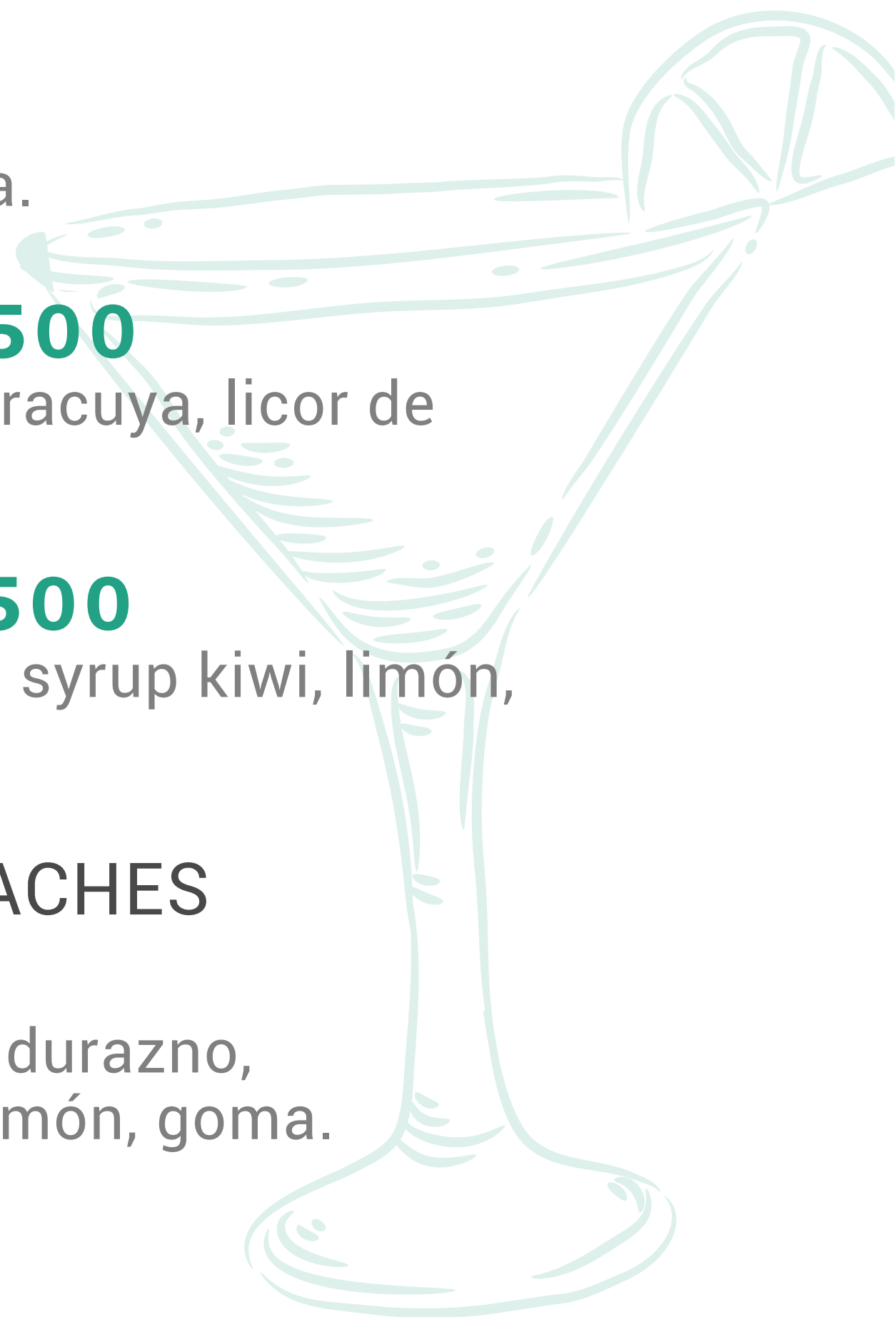
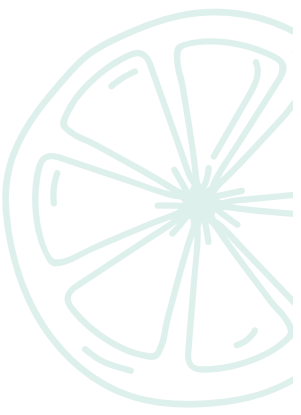
Tanqueray Sevilla, pulpa maracuya, licor de durazno, limón, goma.

KANGURO SPRITZ **\$6.500**

Ramazzotti Violetto, Malibu, syrup kiwi, limón, goma.

PEACHES PEACHES PEACHES **\$6.500**

Ron blanco, Malibú, licor de durazno, amaretto, jugo de naranja, limón, goma.



COCKTELERÍA CLÁSICA



Amaretto Sour **\$4.500**

Aperol Spritz **\$5.500**

Mojito **\$5.500**

Mojito sabores **\$5.800**

Chardonnay sour **\$4.500**

Bulleit oxidado **\$6.000**

Caipiriña **\$5.000**

Caipiroska **\$5.000**

Chilcano **\$5.000**

Coladas **\$5.500**

Cosmopolitan **\$5.500**

Daiquiri **\$5.500**

Jack oxidado **\$6.000**

Jaggeriña **\$5.500**

James Collins **\$5.500**

Jameson ginger & lime **\$5.500**

Johnnie oxidado **\$6.000**

Margarita **\$5.500**

Margarita sabores **\$6.000**

Mojito espumante **\$5.500**

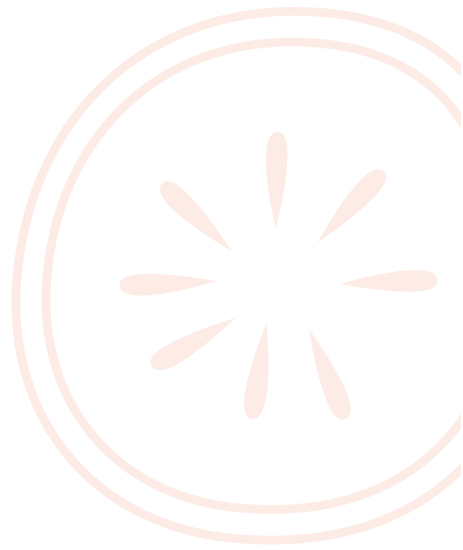
Mojito espumante sabores **\$6.000**

Mojito ramazzotti **\$5.500**

Negroni **\$5.500**

Ramazzotti spritz **\$5.500**

Ruso blanco **\$5.500**



Ruso negro **\$5.500**

Sour Alto del Carmen Doble
Destilado **\$4.500**

Mimosa **\$4.500**

Sour patagónico **\$5.000**

Sour peruano tabernero **\$5.000**

Sour sagrado corazón **\$4.500**

LondonMule **\$6.000**

Moscow Mule **\$6.000**

St Germain **\$7.000**

St Germain Spritz **\$7.000**

Tom Collins **\$4.000**

Tropical gin **\$7.000**

Whisky Sour **\$6.500**

Pisco Sour Catedral **\$6.500**

CERVEZA



Schop Kunstmann Maqui **\$5.000**

Schop Kunstmann Torobayo **\$5.000**

Schop Kunstmann VPL **\$5.000**

Schop Royal **\$4.000**

Vaso Chelado **\$1.000**

