



# MENÚ

## STARTERS

<b>PALTA EN PANKO</b>	\$6.900
<b>CHICKEN WINGS</b>	\$7.900
<b>BOLITAS DE SALMÓN</b>	\$7.900
<b>BOLITAS DE PULLED PORK</b>	\$6.900
<b>QUESADILLAS</b>	\$14.900
tortillas rellenas con pulled pork y queso acompañado de un rico guacamole	
<b>QUESADILLAS Vegetarianas</b>	\$12.900
tortillas rellenas de queso y verduras (pimentones rojos, verdes y amarillos, zanahoria y cebolla) acompañado de un rico guacamole	
<b>PAPAS FRITAS</b>	\$14.900
acompañadas de pulled pork o verduras salteadas con cebolla caramelizada con una rica salsa de la casa a elección	

## TABLAS

<b>TABLA BLUE SMOKE</b>	\$42.990
Half rack, brisket, pulled pork (150gr) y 2 longanizas sureñas ahumadas acompañado de tortillas y guacamole mas unas ricas papas fritas con una salsa de la casa a elección.	
<b>TABLA PESCADORES</b>	\$15.900
ceviche de salmon con una emulsión de oliva y limon acompañado de tortillas, pinchos de camarón rebozados en panko, zuchhini con una salsa de la casa a elección.	
<b>TABLA RUDY</b>	\$14.900
Ribs, bolitas de pulled pork, zuchinni rebozado en panko, pinchos de tomate cherry mas una salsa de la casa a elección.	
<b>TABLA MIXON</b>	\$12.900
Longaniza, aros de cebolla, bolitas de pulled pork, chicken wings, pinchos de tomate cherry mas una salsa de la casa a elección.	

## MAIN

<b>RIBS</b>	
Costillas de cerdo tipo St.Louis Americano Ahumado por 6 hrs. con especias	
*St. Louis: centro del costillar con huesos más planos.	
Full Rack	\$29.900
Half Rack	\$16.900
<b>PULLED PORK</b>	\$9.900
Paleta de cerdo desmechado. Ahumado por 18 hrs. con especias	
<b>CHICKEN TENDERS</b>	\$8.900
Deliciosos filetillos de pollo apanados en panko	
<b>BRISKET</b>	\$14.900
Tapapecho Americano, sazonado con especias lo que permite que la grasa se caramelice y estas se infiltren en la carne. Ahumado por 12 hrs.	
<b>LONGANIZAS SUREÑAS AHUMADAS</b>	\$7.990
Suaves longanizas de sabor (2 unidades)	
<b>SALMÓN</b>	\$10.900
Ahumado con especias	

## SANDWICH

<b>BURGER</b>	\$8.900
<b>NOT BURGER</b>	\$8.900
<b>CHICKEN TENDERS</b>	\$8.900
<b>PULLED PORK</b>	\$9.900
<b>NEW ORLEANS SUAVE</b>	
Queso, tomate, lechuga, cebolla mora y mayo	
<b>TEXAS LUMBRE</b>	
Queso, tomate, lechuga, jalapeños salsa BBQ	
<b>ITALIANA</b>	
tomate, palta, mayo	
<b>BLUE SMOKE</b>	
colesaw, queso jalapeños	

## DEL MAR

<b>CEVICHE DE SALMÓN</b>	\$11.900
Ceviche de Salmón con cebolla morada y mix de pimentón sazonado con una rica vinagreta de limón.	
<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b>	\$14.000
Con cebolla morada, pepino y palta, sazonado al estilo texano. Picante leve	
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b>	\$12.990
6 unidades de ostiones en concha	
<b>TATAKI DE ATÚN</b>	\$14.200
sellado a alta temperatura con sésamo, acompañado de un pebre de palta y con una salsa agridulce	

## PLATTERS

Elige entre: Half Rack/Pulled Pork/Brisket/Chicken Tenders/longanizas sureñas ahumadas 2 unidades	
*Máximo 2 repeticiones por proteína por platter	
*No incluye Salmón	
<b>3 PROTEÍNAS Y 3 SIDES</b>	\$46.990
<b>4 PROTEÍNAS Y 3 SIDES</b>	\$54.900

## SIDES

<b>PAPAS FRITAS</b>	\$5.200
<b>COLESLAW</b>	\$4.500
repollo, zanahoria, tartara	
<b>SIDE SALAD</b>	\$4.200
lechuga, tomate cherry , pepino	
<b>PASTELERA</b>	\$4.200
<b>PURÉ</b>	\$5.200
<b>PURÉ DE ESPINACAS</b>	\$5.200
<b>VERDURAS SALTEADAS</b>	\$4.200
Pimentón rojo y verde, zapallo italiano, zanahoria, tomate cherry	
<b>MAC AND CHEESE</b>	\$5.200

## SALSAS\*EXTRA

<b>BBQ</b>	\$1.200
<b>RANCH</b>	\$1.200
<b>CHIPOTLE</b>	\$1.200
<b>BUFFALO</b>	\$1.200
<b>MAYONESA</b>	\$1.200

## AGREGADOS

<b>QUESO</b>	\$1.200
<b>PALTA</b>	\$1.500
<b>TOMATE</b>	\$1.200
<b>LECHUGA</b>	\$1.000

## POSTRE

<b>BROWNIE CHOCOLATE</b>	\$5.200
Helado de vainilla	



# BARRA

## CERVEZAS

AUSTRAL LAGER <sup>330cc</sup>	\$3.500
AUSTRAL CALAFATE <sup>330cc</sup>	\$3.500
DOLBEK <sup>330cc</sup>	\$3.500
DOLBEK MAQUI <sup>330cc</sup>	\$3.500
GUAYACAN GOLDEN ALE <sup>330cc</sup>	\$3.500
GUAYACAN IPA <sup>330cc</sup>	\$3.500
HEINEKEN <sup>330cc</sup>	\$3.500
KUNSTMANN <sup>500cc</sup>	\$4.900
Gran torobayo	
KUNSTMANN <sup>330cc</sup>	\$3.700
Lager	
KUNSTMANN <sup>330cc</sup>	\$3.700
Bock	
KUNSTMANN <sup>330cc</sup>	\$3.700
Lager Sin Filtrar	
SOL <sup>330cc</sup> (MEXICO)	\$3.300

## SHOPS

LIKKE GOLDEN	\$4.500
LIKKE AMBAR	\$4.500
2X1	\$7.000

de 04:00 PM a 08:00PM

## JARRAS

SANGRÍA <sup>1.8LT</sup>	\$18.900
RED SMOKE	\$18.900
YELLOW SMOKE	\$18.900
APEROL	\$18.900
RAMAZZOTTI	\$18.900

## SIN ALCOHOL

ROYAL GUARD 0.0 <sup>330cc</sup>	\$3.500
Sin alcohol	
KUNSTMANN S/A <sup>330cc</sup>	\$3.500
Sin alcohol	

## EXTRAS CERVEZAS

MICHELADA.....	\$1.200
CHELADO.....	\$1.200

## DESTILADOS

PISCO MISTRAL 35°	\$5.200
PISCO MISTRAL 40°	\$5.500
PISCO MISTRAL APPLE	\$6.200
ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.200
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.800
GOBERNADOR	\$5.200
NORTERRA	\$4.500
NOBEL	\$5.800
TOLOLO BLUE	\$7.000
TOLOLO BLACK	\$8.000

### Ron

HAVANA CLUB ESPECIAL	\$4.500
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$5.700

### Vodka

STOLICHNAYA	\$4.500
ABSOLUT	\$5.500
Blue y Sabor	

### Shots

OLMECA	\$3.000	2X \$5.000
Tequila Blanco		
OLMECA	\$3.000	2X \$5.000
Chocolate		
JOSE CUERVO	\$3.500	2X \$6.000
Tequila Dorado		
JÄGERMEISTER	\$3.500	2X \$6.000
JAMESON WHISKEY	\$3.500	2X \$6.000

### Whisky

BALLANTINES FINEST	\$5.500
JAMESON	\$6.500
JACK DANIELS N°7	\$7.000
JACK DANIELS FIRE	\$8.200
JACK DANIELS HONEY	\$7.900
CHIVAS 12 AÑOS	\$7.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$7.200
JOHNNIE WALKER RED	\$5.900
JOHNNIE WALKER BLACK	\$7.900

### Gin

BEEFEATER ORIGINAL	\$5.500
BEEFEATER PINK-ORANGE	\$6.200
KANTAL	\$5.900
LA REPUBLICA	\$6.500
HENDRICKS	\$7.200
HENDRICKS LUNAR	\$6.500
TANQUERAI SEVILLA	\$7.900
TANQUERAI	\$7.200

### Arma tu Gin

CANADA DRY o similar	INCLUIDA
TÓNICA FENTIMANS	\$1.900
GINGER BEER	\$1.900
THOMAS HENRY	\$1.900

### Complementos Botánicos

**RODAJAS**  
Limón, Naranja, Manzana, Pepino, Pomelo

### BOTÁNICOS

Pimienta negra, Pimienta Blanca, Estrella de anaís, Cardamomo, Romero, Canela, Ají

## COCKTAILS

Original Premium

PISCO SOUR	\$5.300	\$5.500
Simple		
PISCO SOUR	\$6.500	\$7.800
Doble o Catedral		
PISCO SOUR	\$5.200	\$5.800
Gengibre o albahaca		
NEGRONI	\$6.200	
MOJITO	\$5.600	
Tradicional		
MOJITO	\$5.900	
Sabor		
MOJITO	\$6.900	
Jägermeister		
DAIKIRI	\$5.600	
DAIKIRI	\$6.000	
Sabor		
TROPICAL GIN	\$7.000	
PIÑA HAWAIANA	\$5.900	
CAIPIROSKA	\$5.900	
MOSCOW MULE	\$6.200	
LONDON MULE	\$6.200	
BERRY MULE	\$6.600	
TEQUILA MARGARITA	\$5.600	
TEQUILA MARGARITA	\$6.000	
Sabor		
CAIPIRIÑA	\$5.900	
APPLE BERRY		\$7.900
Mistral Apple, limón, berry		
APPLE BERRY		\$7.900
Mistral Apple, limón, berry		
WATERMELON CHRUS		\$7.900
Beefeater Pink, Berries, Red Bull sandía		
GINZZOTTI		\$7.900
Gin, Rammazzoti, Limón		
APPLE FRESH		\$7.900
Mistral Apple, Limón, Goma, Sprite		

### Cocktelería del Autor

AL BORDE	\$6.200
DEL ABISMO	
(en base a Pisco y Rosé)	
FONDO DE BIKINI	\$7.900
Base a whiskey, ron, gin, albahaca, maracuyá y Piña	
TEQUILA DRAKE	\$6.200
(Base Tequila)	
Y TU MAMÁ TAMBIÉN	\$6.200
(Base Rosé)	
CHANGA BANANA	\$6.200
(Base Whisky)	
PASSION ROSÉ	\$6.200
Base a Tololo Sparkling, Maracuya, Menta, Jengibre, Ron de Coco	
TE ESPERO EN EL PISO	\$6.600
Base a Khalua y Fernet	
COCO SUNSET	\$6.750
Base a Licor de Coco, Frutilla y Mango	
COCO FRESH	\$6.400
Base a ron de coco y menta naranja	

### Spritz

APEROL	\$5.500
RAMAZZOTTI	\$5.200
ST GERMAIN	\$6.500

### Licores

ST GERMAIN	\$7.500
FERNET BRANCA	\$4.200
CAMPARI	\$4.200
TRA KAL	\$6.400
JÄGERMEISTER	\$4.500
AMARULA	\$5.000
BAILEYS	\$5.000

## VINOS Y ESPUMANTE

	BOTELLA	COPA
Late Harvest <b>MISIONES DE RENGO</b> 375cc	\$7.500	
Cabernet Sauvignon <b>1865</b> (Gran Reserva) 750cc	\$18.500	
<b>CASTILLO DE MOLINA</b> (Gran Reserva) 750cc	\$15.500	\$3.900
<b>MISIONES DE RENGO</b> (Reserva) 750cc	\$12.000	
Carmenere <b>LEYDA</b> (Reserva) 750cc	\$12.990	
<b>TOLOLO</b> (Gran Reserva) 750cc	\$14.500	
<b>TARAPACÁ</b> (Gran Reserva) 750cc	\$16.500	
<b>1865</b> (Gran Reserva) 750cc	\$18.500	
<b>CASTILLO DE MOLINA</b> (Gran Reserva) 750cc	\$15.500	\$3.900
<b>MISIONES DE RENGO</b> (Reserva) 750cc	\$12.000	
<b>MISIONES DE RENGO CUVÉE</b> (Gran Reserva) 750cc	\$13.990	
Merlot <b>MISIONES DE RENGO</b> (Reserva) 750cc	\$12.000	
<b>MISIONES DE RENGO CUVÉE</b> (Gran Reserva) 750cc	\$13.900	
<b>TARAPACÁ</b> (Reserva) 750cc	\$16.500	
<b>CASTILLO DE MOLINA</b> (Gran Reserva) 750cc	\$15.500	
Syrah <b>CASTILLO DE MOLINA</b> 750cc	\$14.500	
Ensamblaje <b>TOLOLO</b> (Gran Reserva) 750cc	\$15.500	
Chardonay <b>CASTILLO MOLINA</b> (Reserva) 750cc	\$15.500	
<b>MISIONES DE RENGO</b> (Reserva) 750cc	\$12.000	
<b>TARAPACA</b> (Reserva) 750cc	\$13.500	
Sauvignon Blanc <b>1865</b> 750cc	\$18.000	
<b>MISIONES DE RENGO</b> (Reserva) 750cc	\$12.000	
Rosé <b>TOLOLO</b> 750cc	\$12.000	
Pinot Noir <b>CASTILLA MOLINA</b> 750cc	\$15.500	
<b>COPA DE VINO TINTO</b> (preguntar por variedad)		\$3.900
<b>COPA DE SANGRÍA</b>		\$4.600
<b>PROMO SANGRÍA</b> (dos copas de sangría de vino blanco)		\$7.000

## BEBIDAS

<b>AGUA SIN GAS</b> 500cc	\$2.500
<b>AGUA CON GAS</b> 500cc	\$2.500
<b>BEBIDAS</b> 350cc	\$2.500
<b>RED BULL</b> 250cc	\$3.000

## JUGOS

<b>FRUTILLA NATURAL</b>	\$3.500
<b>MANGO NATURAL</b>	\$3.500
<b>PIÑA NATURAL</b>	\$3.500
<b>LIMONADA</b>	\$3.500
<b>LIMONADA</b>	\$3.500
con jengibre y menta	
<b>MELÓN NATURAL</b>	\$3.500