



CELEBRA TU CUMPLEAÑOS CON BAR ABIERTO!

HAZ CLICK AQUÍ PARA REVISAR LAS CONDICIONES

TABLA 10 AÑOS

- 2 Brochetas de pollo pimentón.
- 2 Brochetas de lomo de vacuno pimentón.
- 3 Camarones apanados.
- 3 Bocados de queso camembert apanados.
- 3 Empanadas de queso.
- 150g de Ceviche de atún con leche de tigre.
- Frititos para acompañar.
- Salsa Volcano Spicy
- Salsa de berries.

\$23.900



**EMPANADAS
DE QUESO**
(5 UNIDADES)

\$6.100



EDICIÓN SUSHI ANIVERSARIO 10 AÑOS



ALAMEDA ROLL

Palmitos tempura, champiñón furay y ciboulette, envuelto en palta. Salsa aniversario con togarashi y sriracha.

\$6.300



CATEDRAL ROLL

Pollo tempura, queso crema y ciboulette, envuelto en tempura. Cubierto de Atún en salsa aniversario con togarashi y sriracha. Topping masago.

\$7.700



CLARO ROLL

Camarón furay y palta, envuelto en queso crema. Salsa teriyaki aniversario.

\$7.500



MERCADO ROLL

Kanikama y palta, envuelto en Mix de sésamo. Cubierto de Atún en salsa aniversario con togarashi y papas hilo.

\$6.400

SUSHI PREMIUM



FISH EN LLAMAS

Roll relleno de camarón, palta furay y queso crema, envuelto en salmón, bañado en salsa teriyaki gratinado.

\$9.900

UMAMI SAKE FURAY

\$8.800

Roll relleno de salmón furay y palta, coronado con chutney de cebolla morada y crocancia de camarón.

EBI HOT

\$8.800

Roll relleno de salmón, queso crema y palta, envuelto en láminas de camarón con salsa de ají amarillo gratinado

SIN ARROZ CAMARÓN SALMÓN

Roll de camarón, salmón, queso crema, palta, pimentón y ciboulette. Envuelto en tempura.

\$9.800

SIN ARROZ SUSHI DE MAR

Roll envuelto en salmón y nori en tempura, relleno de camarón, queso crema y ciboulette. Cubierto de salsa agridulce oriental.

\$9.300

VOLCANO ROLL

Roll de atún, camarón y palta, envuelto en queso crema, salsa volcano spicy y topping de togarashi.

\$10.900



SUSHI CLÁSICO

1B Relleno de camarón, queso crema y ciboulette. Envuelto en palta. \$7.600

2D Relleno de camarón, queso crema y palta. Envuelto en salmón \$8.700

2G Relleno de camarón, queso crema y palta. Envuelto en tempura \$7.600

8G Relleno de pollo tempura, queso crema y palta. Envuelto en tempura. \$7.600

10B Relleno de salmón, queso crema y ciboulette. Envuelto en palta \$8.000

10G Relleno de salmón, queso crema y palta. Envuelto en tempura \$8.000



CEVICHE DE ATÚN

Atún, cebolla morada, pimentón, cilantro con crema de ají amarillo, limón sutil y frititas.

\$16.500



NEW YORK MAGURO

Fresco tartar de atún con palta, pepino, maní, pimentón, rúcula, cebollín y frititas. Aderezado con soya cítrica al sésamo.

\$14.300



CEVICHE MIXTO

Salmón, camarón, palta, cebolla morada, pimentón, cilantro, leche de tigre y frititos.

\$17.500

CEVICHE & TARTAR

CEVICHE ROLL

\$14.300

Roll de sushi cubierto con ceviche de la casa.

Puedes escoger: 1B, 2D, 2G, 8G, 10B, 10G

CEVICHE DE SALMÓN

\$16.500

Salmón, palta, cebolla morada, pimentón, cilantro, leche de tigre y frititos

CEVICHE VEGETARIANO

\$12.000

Quinoa, palmitos, champiñones, palta, cebolla morada, pimentón, cilantro, leche de tigre y frititos.

PAPAS FRITAS NATURALES

doble fritura



SALTEADO MECHADA

Mechada, carne desmechada de vacuno en salsa de queso mozzarella.

INDIVIDUAL \$10.900 / TRADICIONAL \$18.600



SALTEADO POLLO CAMARÓN

Pollo Camarón, trozos de pollo y camarones en salsa de queso mozzarella

INDIVIDUAL \$10.900 / TRADICIONAL \$18.600

LOMO LISO PREMIUM \$17.600

Vacuno premium a la plancha sobre una base de papas fritas naturales. Acompañado de Salsa de queso mozzarella

SALTEADO VEGETARIANO INDIVIDUAL \$10.900 TRADICIONAL \$18.600

Champiñón, pimentón, cebolla caramelizada y ciboulette en salsa de queso mozzarella

ATÚN ENCOSTRADO \$16.500

Atún sellado con mix de sésamo, papas camote fritas, emulsión de soya y flores comestibles



HAMBURGUESAS *de la* CASA

ELIGE TU BASE

- Hamburguesa casera de vacuno
- Hamburguesa Not Burger
- Berenjena apanada

CAMARONA \$10.900

Camarones apanados, queso cheddar, lechuga fresca, tomate, pepinillos, cebolla morada, salsa casa estado y lactonesa de ajo



DE LA CASA \$9.900

Doble queso cheddar, cebolla morada, lechuga fresca, tomate, pepinillos y salsa casa estado.

COLESLAW \$9.900

Doble queso cheddar, coleslaw de elaboración propia (ensalada de repollo americana) cebolla crispy y salsa casa estado.

VEGETARIANA

Cebolla morada encurtida agridulce, palta, queso de cabra, lechuga fresca y salsa casa estado.

\$9.900



ALCACHOFAZO \$15.500

Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofas, aceitunas negras y pesto



Pizza 
Estado

CAMBIO DE MANDO \$13.200

Salsa blanca, queso mozzarella, champiñones y carne mechada de vacuno



POR LA RAZÓN O LA FUERZA

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones y carne mechada de vacuno

\$13.200



PRESIDENTE \$12.100

Salsa de tomate, mozzarella, aceite de oliva y albahaca

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE

Helado de Vainilla, praliné de frutos
secos con salsas de chocolate y berries

\$6.600



EDICIÓN 10 AÑOS

MOJITO HIBISCO

500ML



HAPPY HOUR
\$5.200

DE 17:30 A 20:30 HRS.

PRECIO NORMAL: \$6.100



GIN DE LA CASA

2X \$12.700

MIÉRCOLES Y JUEVES DE 17:30 A 21:00 HORAS

FLOR DE ALAMEDA \$8.300

Inspirado en la tradicional Alameda de Talca, este Gin Tonic con hibisco y Bitter tradicional evoca la belleza y frescura del paseo.

ALEGRE NARANJA \$8.300

Un Gin Tonic con naranja, mandarinas y Bitter de naranja, homenajeando a Villa Alegre "la tierra de las naranjas".

FLIPY DEL 18 \$8.300

Un toque de diversión talquina con este Gin Tonic de curacao y gomitas Flipy, recordando la festividad del 18 de septiembre.

DETOX \$8.300

Buscando el equilibrio entre la buena vida y la poca vergüenza, este Gin Tonic con pepino, hojas de apio y Bitter tradicional es para no sentir culpas.

CORDILLERA DE POMELO Y ROMERO \$8.300

Este Gin Tonic con pomelo, romero fresco y Bitter de naranja es un tributo a las montañas de la Región del Maule y su aroma refrescante, terroso y sutil dulzor.

GINGER DEL MERCADO \$8.300

Homenajeando al Mercado Central de Talca, este Gin Tonic con jengibre, limón sutil y Bitter tradicional combina lo mejor de los sabores frescos y vibrantes como su gente.

MARIPOSAS DEL CERRO LA VIRGEN \$8.300

Este Gin Tonic con infusión de mariposas azules y Shot de limón evoca la serenidad y vistas del Cerro La Virgen.

FRUTOS DEL MAULE \$8.300

Un Gin Pink Tonic con mix berries, inspirado en la riqueza de nuestra tierra fértil.

CÓCTELES



Mojitos

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Mojito Tradicional 1 litro	\$9.900	\$11.000
Mojito Sabores 1 litro Frambuesa, Maracuyá	\$12.800	\$13.800
Mojito Sabores 1 litro Frutilla, Mango, Piña	\$11.000	\$12.100
Mojito Tradicional 500 ml	\$5.500	\$6.000
Mojito Sabores 500 ml Frambuesa, Maracuyá	\$6.600	\$7.200
Mojito Sabores 500 ml Frutilla, Mango, Piña, Mix berries	\$6.300	\$6.900
Mojito Calafate 500 ml	\$7.700	\$8.300
Mojito Jäger 500 ml	\$6.600	\$7.200
Mojito Aperol 500 ml	\$6.600	\$7.200
Mojito Red Bull 1 litro	\$13.200	\$14.300
Mojito Red Bull 500 ml	\$7.700	\$8.800
Mojito Coconut	\$6.500	\$7.200
Mojito Piña Platano	\$6.500	\$7.200

Varios

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Piña Colada Ron blanco, crema de leche, jugo de piña y coco rallado	\$6.100	\$6.600
Colada sabores Base colada + pulpa de fruta a elección (mango, maracuyá, frutilla)	\$6.600	\$7.700
Daiquiri	\$5.600	\$6.600
Caipiriña	\$5.500	\$6.000
Caipirisima	\$5.500	\$5.800
Ramazzotti Aperitivo Ramazzotti + hielo	\$6.500	\$6.900
Ramazzotti Spritz	\$6.500	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.500	\$6.900
St. Germain Aperitivo	\$6.600	\$7.700
St. Germain Spritz	\$8.800	\$9.300
Negroni	\$5.500	\$6.600
Martini	\$5.300	\$5.800
Sangria De La casa (Copa)	\$6.100	\$6.600
Sangria De La casa 1.4 LT		\$16.500

Espumantes

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Caipiriña espumante	\$5.500	\$6.000
Kir Royal	\$5.500	\$6.100

Vodka

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Ruso negro	\$6.100	\$6.600
Ruso blanco	\$6.100	\$6.600
Caipiroska	\$5.500	\$6.200
Cosmopolitan	\$5.500	\$6.000
Laguna azul	\$5.500	\$5.900
Jack collins	\$6.600	\$7.200
Moscow Mule	\$6.600	\$7.200

Gin

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Tom Collins	\$5.500	\$6.600
Tom Collins Sabores	\$6.600	\$7.700
Tom Flower Gin, ramazzotti, jugo de limón y jarabe de azúcar	\$7.700	\$8.300
London Mule	\$9.400	\$10.500



Happy Hour de Lunes a Viernes 17:30 a 20:00 y Sábados 18:30 a 21:00



CÓCTELES

Sour

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Pisco sour tradicional	\$4.400	\$5.000
Pisco sour sabores	\$4.800	\$5.200
<small>Frutilla, Frambuesa, Piña, Mango, Maracuyá</small>		
Sour peruano	\$5.300	\$5.800
Whisky sour	\$5.000	\$5.500
St. Germain sour	\$6.600	\$7.200
Amaretto Sour	\$4.800	\$5.800

Tequila

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Tequila margarita	\$5.800	\$6.100
Tequila Sabores	\$6.100	\$6.500

Whisky

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Clavo oxidado	\$8.800	\$9.900
Godfather	\$6.600	\$7.200
John Collins	\$6.600	\$7.200

DESTILADOS

Shots

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Shot tequila blanco 30 ml	\$3.300	\$3.900
Shot jaggermaister 30 ml	\$3.300	\$3.900
Shot Talca Fire 90 ml	\$4.800	\$5.900
<small>Tequila, licor de café y ron blanco</small>		

Whisky

Chivas Regal 12 años	\$9.400	\$10.500
Jameson Triple Destilado	\$7.200	\$7.700
Ballantine's finest	\$6.000	\$6.600
Johnnie Walker Red Label	\$6.600	\$7.200
Johnnie Walker Blonde	\$7.700	\$8.300

Whisky

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Johnnie Walker Black Label	\$9.500	\$10.500
Jack Daniel's N°7	\$8.500	\$9.000
Jack Daniel's Apple	\$9.500	\$10.500
Jack Daniel's Fire	\$9.500	\$10.500
Jack Daniel's Honey	\$9.500	\$10.500

Pisco

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Mistral 35°	\$5.000	\$5.500
Mistral 40°	\$5.500	\$6.100
Mistral 46°	\$5.800	\$6.500
Mistral Nobel	\$5.500	\$6.100
Mistral Nobel Barrica Tostada	\$5.800	\$6.100
Mistral Nobel apple 35°	\$5.800	\$6.500
Mistral Gran Nobel	\$12.100	\$13.200
Horcón Quemado 35°	\$5.500	\$6.100
Horcón Quemado 40°	\$5.500	\$6.100
Alto del Carmen 35°	\$5.000	\$5.500
Alto del Carmen 40°	\$5.500	\$6.100
Alto del Carmen doble destilado 40°	\$5.800	\$6.300
Alto del Carmen etiqueta negra 40°	\$5.800	\$6.300
Gobernador	\$5.500	\$6.100
Espíritu de Los Andes	\$5.900	\$6.500

Gin

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Beefeater	\$6.600	\$7.200
Beefeater Pink	\$7.200	\$7.800
Tanqueray	\$6.600	\$7.200
Tanqueray Sevilla	\$7.500	\$8.500
Tanqueray Royale	\$7.500	\$8.500
Tanqueray Bossa Nova	\$7.500	\$8.500
Tanqueray Ten	\$9.500	\$10.500
Feroz	\$7.700	\$8.800
Bulldog	\$7.700	\$8.800
Hendrick's	\$8.800	\$9.900
Carpintero Negro	\$7.700	\$8.800
Pajarillo	\$7.700	\$8.800
Franklin #1	\$7.700	\$8.800
Provincia	\$7.700	\$8.800
Pigin	\$7.700	\$8.800



Happy Hour de Lunes a Viernes 17:30 a 20:00 y Sábados 18:30 a 21:00

DESTILADOS



Ron

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Havana Club añejo especial	\$5.500	\$6.100
Havana Club añejo reserva	\$6.100	\$6.600
Havana Club 7 años	\$8.300	\$8.800
Havana Club selección de maestros	\$13.500	\$14.500



Vodka

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Absolut original	\$6.600	\$7.200
Absolut sabores	\$7.200	\$7.700
<small>Raspberri, Pears, Mango, Wild Tea y Mandrín</small>		
Stolichnaya	\$6.300	\$6.600
Stolichnaya Elite	\$6.300	\$6.600
Finlandia	\$6.300	\$6.600
Skyy	\$6.300	\$7.200
Grey Goose C/ Tónica Premium		\$13.200

Espumantes

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Viña Mar (brut) 750 ml	\$14.500	\$17.500
Viña Mar (sin alcohol) 750 ml	\$17.500	\$20.500

VINOS

	HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
 Fernet Branca C/ Bebida	\$5.500	\$6.100
Jägermeister	\$6.100	\$7.200
Amaretto Disaronno	\$8.800	\$9.900
Bailey's	\$9.500	\$10.500
Campari	\$6.400	\$6.900
Vermut	\$5.500	\$6.100

	Copa	Botella 750ml
Viña San Pedro Castillo de Molina (Reserva)	\$5.000	
<small>Cabernet sauvignon</small>		
Viña Bustamante Mantum		\$36.500
La Orilla		\$24.500
Gran Reserva		\$17.500

SIN ALCOHOL

Jugos	\$5.000
<small>Frambuesa / Frutilla / Piña / Mango</small>	
Limonada sabores	\$5.500
<small>Mango, maracuyá, frutilla, frambuesa, piña o menta jengibre</small>	
Agua Benedictino 500 ml	\$2.800
<small>con gas / sin gas</small>	
Red Bull	\$3.900
<small>Variedades</small>	
Tónica Fentimans	\$4.900
<small>Variedades</small>	
Bebidas 350 ml	\$2.800

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Mojito Tradicional 1 LT S/A	\$9.900	\$11.000
Mojito Tradicional 500 ml S/A	\$5.500	\$6.100
Mojito Sabores 1 LT S/A	\$12.800	\$13.800
<small>Frambuesa / Maracuyá</small>		
Mojito Sabores 1 LT S/A	\$11.600	\$12.800
<small>Frutilla / Mango / Piña</small>		
Mojito Sabores 500 ml S/A	\$6.600	\$7.200
<small>Frambuesa / Maracuyá</small>		
Mojito Sabores 500 ml S/A	\$6.300	\$6.900
<small>Frutilla / Mango / Piña</small>		
Piña Colada 500 ml S/A	\$6.100	\$6.600
Colada Sabores 500 ml S/A	\$6.600	\$7.700
<small>(Base colada + pulpa a elección) Berries, frutilla, mango o maracuyá</small>		
Moscow Mule S/A	\$6.600	\$7.700



Happy Hour de Lunes a Viernes 17:30 a 20:00 y Sábados 18:30 a 21:00



CERVEZAS

Internacionales

		HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
 Heineken	\$4.200	\$4.400
Holanda			
 Cerveza Sol	\$4.200	\$4.400
México			
 Corona	\$4.200	\$4.400
México			

Schop

		HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Kunstmann Torobayo	\$5.900	\$6.100
Punta Arenas			
Austral Calafate	\$5.900	\$6.100
Punta Arenas			
Austral Lager	\$5.900	\$6.100
Punta Arenas			
Austral Torres del Paine	\$5.900	\$6.100
Punta Arenas			
Royal Guard	\$4.900	\$5.300
Santiago			

Extra

		HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Chelada		\$1.650
Limón y sal y/o merkén			
Michelada		\$2.200
Limón, sal y/o merkén, salsa tabasco y salsa inglesa			

Nacionales

		HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Austral Calafate	\$4.500	\$4.900
Punta Arenas			
Austral Lager	\$4.500	\$4.900
Punta Arenas			
Austral Yagan	\$4.500	\$4.900
Punta Arenas			
Kunstmann Bock	\$4.500	\$4.900
Valdivia			
Kunstmann Lager	\$4.500	\$4.900
Valdivia			
Kunstmann Torobayo	\$4.500	\$4.900
Valdivia			
Kunstmann Miel	\$4.500	\$4.900
Valdivia			
Royal Guard Scotch Ale	\$4.500	\$4.900
Santiago			
D´olbek Maqui	\$4.500	\$4.900
Patagonia			
D´olbek Ale	\$4.500	\$4.900
Patagonia			

Sin Alcohol

		HAPPY HOUR	PRECIO NORMAL
Kunstmann Sin Alcohol	\$4.200	\$4.400
Chile			
Heineken Sin Alcohol	\$4.200	\$4.400
Holanda			
Corona Sin Alcohol	\$4.200	\$4.400
México			
Royal Sin Alcohol	\$4.500	\$4.900
Santiago			



Happy Hour de Lunes a Viernes 17:30 a 20:00 y Sábados 18:30 a 21:00