

Bar & Restaurant

BOTÁNICA

GOURMET

www.puertadelsur.cl

[@botanicavaldivia](https://www.instagram.com/botanicavaldivia)

BOTÁNICA

Bar & Restaurant



Ugni molinae
-Murta

TAPAS

TRÍO DE BRUSCHETTAS \$9.000

3 Pinchos de navajuelas en salsa verde y alioli.

BUÑUELOS \$9.000

Buñuelos de queso camembert y mermelada de tomate.

EMPANADAS DE PINO DE LOCO \$9.000

Empanada de pino de loco con salsa de aji cacho de cabra (3 un)

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$9.000

Croquetas de jamón serrano en base de salsa romesco finalizadas con alioli.

SELECCIÓN CHARCUTERA Y DE QUESOS \$18.000

Surtido de Charcutería y Quesos seleccionados de la Región de Los Ríos.

SANDWICHES

CAMARÓN \$15.000

Sándwich de Camarones apanados con salsa tártaras cebolla fresca y rúcula en pan brioche.

CLASSIC BURGUER \$14.000

Hamburguesa de vacuno en pan brioche, queso cheddar, mantecoso, cebolla, pepinillo, lechuga, tomate y tocino.

PASTRAMI \$14.000

Pastrami hecho en casa, con queso mantecoso, tomate deshidratado, rúcula y pesto de albahaca en pan ciabatta.

FILETE BOTÁNICO \$14.000

Filete de vacuno en pan brioche con queso mantecoso fundido, palta, tomate y mayonesa.

JAMÓN Y QUESO \$9.000

Jamón artesanal y queso mantecoso a la plancha en pan de molde.

EXTRA PALTA \$4.000

EXTRA TOCINO \$4.000

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

ENTRADAS

PULPO AL HIERRO \$15.000

Pulpo al Hierro con chimichurri, salsa de pimientos asados, alioli y chips de papa nativa.

PIL PIL O AJILLO BOTÁNICA \$14.000

Elige una de nuestras opciones:
Congrio | Champiñones

CARPACCIO DE TRUCHA \$12.000

Carpaccio de Trucha arcoíris del río raliitrán, ahumada en casa con aderezo de yogurt, ensaladilla de pepino, apio, manzana y menta.

CRUDOS VALDIVIANOS \$9.000

2 unidades de crudos de carne de res con salsa verde, pepinillos, aj verde y la salsa del chef.

CREMA DE LA CASA \$8.000

Consulte por opciones disponibles.



Mitraria Coccinea
-Botellita

ENSALADAS

ENSALADA PASTRAMI \$14.000

Ensalada de hojas verdes con pastrami, queso camembert, almendras garrapiñadas y aderezo balsámico.

ENSALADA DE QUINOA \$14.000

Ensalada de quinoa con garbanzo, palta, tomate cherry, pepino, manzana y apio con limoneta y hojas verdes.

ENSALADA DE NAVAJUELAS \$12.000

Ensalada con salsa verde, crutones, alioli y limoneta, servida con frescas navajuelas de la zona.

MIX VERDE \$9.000

Ensalada verde con lechuga, palta, pepino y rúcula.

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

PRINCIPALES

CARRÉ DE CORDERO \$24.000

Carré de cordero asado, acompañado de papas nativas al chimichurri y salsa oporto.

CONGRIO PUERTA DEL SUR \$19.500

Congrio al sartén con oliva, ajo, perejil y Vino blanco, acompañado de habas, arvejas, fondos de alcachofa salteados y salsa romesco.

TRUCHA DE RIO \$19.500

Trucha arcoíris del rio Ralitrán en salsa de camarones con arroz al wok con verduras y ensaladilla de cebolla morada, morrón, cilantro y limón.

CHUPE DE CONGRIO DORADO \$17.000

Tradicional receta de chupe de congrio dorado.

PLATEADA Y RISOTTO \$18.000

Plateada de vacuno al jugo acompañado de risotto de zapallo camote.

FILETE NATIVO \$22.000

Filete envuelto en tocino en salsa bordalesa acompañado de habas, papa nativa y hongos salteados

CHAUFA DE QUINOAS \$14.000

Chaufa de quinoas y verduras del huerto con milanesa de zapallo italiano.

PLATO DE NIÑOS \$12.000

Milanesa de pollo con papas fritas

EXTRAS, CARNES Y ACOMPAÑAMIENTOS

PLATEADA AL JUGO \$14.000

MEDALLÓN DE FILETE \$14.000

POLLO A LA PLANCHA \$12.000

TRUCHA A LA PLANCHA \$14.000

PURÉ DE PAPAS \$4.000

ARROZ BLANCO \$4.000

PAPAS FRITAS \$6.000

ENSALADA DE HOJAS VERDES \$4.000

HUEVO FRITO \$3.000

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

POSTRES

PANNA COTTA \$8.000

Clásico postre italiano, preparado con Miel de Ulmo y terminado con almendras garrapiñadas.

MARQUISE DE CHOCOLATE \$8.000

Marquise de chocolate belga con mouse de manjar, nueces, helado de frutos del bosque y naranja caramelizada

TARTA DEL DÍA \$7.000

PERAS BOTÁNICAS \$8.000

Peras cocidas y conservadas en syrup de Jengibre-Cúrcuma.



*Hoja de Nalca-
Gunnera tinctoria*



*Matico-
Piper aduncum*

MASA FILO \$7.000

Milhojas de masa filó con pastelera de naranja, fruta fresca y helado de chocolate.

FRUTA FRESCA DEL MERCADO \$7.000

Frutas de la estación

DEGUSTACIÓN DE POSTRES BOTÁNICA \$14.000

Panna Cotta, Marquise de chocolate, Tarta del día, Peras Botánicas y Helado (Formato Degustación)

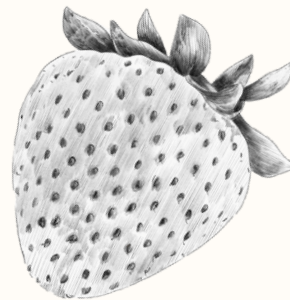
Bar & Restaurant

BOTÁNICA

BAR

www.puertadelsur.cl

[@botanicavaldivia](https://www.instagram.com/botanicavaldivia)



*Fragaria chiloensis -
Frutilla blanca*

MENÚ BAR

COCTELERÍA DE AUTOR

LUZ DEL SANTUARIO

Dulce / Especiado / Frutal \$10.000

Refrescante y elegante, con notas a Frutas Blancas y Azafrán, preparamos este cóctel en base a Absolut Pears, Gin Puerto de Indias, **Jack Daniel's Apple**, Golden Gin, Syrup de Caramelo, Zumo de Chirimoya y Zumo de Limón. Servido en Copa de Vino, Especial para ver un atardecer frente al Santuario.

BERRY BLISS MARTINI

Frutal / Seco / Aromático \$9.000

Vermouth Bianco, Chambord, **Shanky's Whip** y Gin Puerto de Indias **Strawberry** infundado en caramelo. Servido en Copa Martini.

Espresso Fungi \$8.000

Cálido / Dulce / Tostado

Finalizamos con un twist a un clásico contemporáneo, el **Espresso Martini**, nuestra versión incluye **Vodka Ciervo Austral**, Licor de café, **Espresso café Fungeat**, con hongos adaptógenos y un toque "Botánica".

AFTER EIGHT NEGRONI

Complejo / Fresco / Aromático \$9.000

The London N1 infundado en Menta Fresca, **combinado con el intenso sabor de Campari y Vermouth Rosso macerados en brownie de chocolate**. HECHO EN CASA, Escanciado y servido A LAS ROCAS.

ALMOND CASK NEGRONI

Complejo / Fresco / Aromático \$12.000

Damos un giro al Negroni Clásico haciéndolo más cálido, con notas a almendras de Amaretto Disaronno, Gin The London N°1 Sherry Cask, Campari Chocolate y Vermouth Rosso. Escanciado y servido en Matraz Erlenmeyer con Humo de Chocolate.

PUNUCAPA MULE

Frutal / Dulce / Cítrico \$10.000

Frente al santuario de la naturaleza se ubica un poblado muy característico por conservar las raíces de la cultura en la región de Los Ríos, expresamos todo el sabor de las bayas del sur de Chile, **una mezcla de Gin Puerto de Indias infundado en maqui, Licor Shanky's Whip, Absolut citrone 0/5 oz**, Zumo de Limón Sutil, Syrup de Azúcar Morena y Ginger Beer.

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

SOUR

PISCO SOUR NACIONAL \$8.000

Pisco Mistral 35°, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple.

NEW YORK SOUR \$9.000

Whisky Sour preparado con Jack Daniels N7, finalizado con Vino Carmenere.

JEREZ SOUR \$9.000

Jerez Tío Pepe, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple.

WHISKEY SOUR \$12.000

Whiskey Sour preparado con Chivas Regal 12 años, finalizado con Amargo de Angostura.

PISCO SOUR FROZEN BOTÁNICA \$7.000

Pisco Sour Frozen preparado con Pisco Bauzá, Zumo de Limón Sutil y Syrup Simple.

PISCO SOUR SABORES \$10.000

PISCO SOUR NACIONAL CATEDRAL \$11.900

PISCO SOUR FROZEN CATEDRAL \$12.200

FRANGELICO SOUR \$8.000

RAMAZZOTTI SOUR \$8.500

PISCO SOUR FROZEN SABORES \$10.000

Pisco Sour Frozen preparado con Pisco Bauzá, Zumo de Limón Sutil y Syrup Simple.

Sabor a elección: Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá y Piña.

PISCO SOUR FROZEN BOTÁNICA CATEDRAL SABORES \$12.000

Pisco Sour Frozen Doble preparado con Pisco Bauzá, Zumo de Limón Sutil y Syrup Simple.

Sabor a elección: Frambuesa, Frutilla, Mango, Maracuyá y Piña.

CHARDONNAY SOUR BOTÁNICA \$8.000

Vino Chardonnay, Vodka Absolut Citron, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple.

PISCO SOUR PERUANO \$9.000

Destilado de uva Montesierpe, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple, finalizado con Bitters Angostura.

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$13.000

Destilado de uva Montesierpe, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple, finalizado con Bitters Angostura.

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

COCTELERÍA CLÁSICA

MOSCOW MULE \$8.100

Absolut Blue, Zumo de limón sutil, Syrup simple y Ginger Beer.

LONDON MULE \$8.100

Gin Puerto de Indias, Zumo de limón sutil, Syrup simple y Ginger Beer.

MOJITO CUBANO \$7.600

Ron Havana 3 años, Hojas de menta, Zumo de limón sutil, Syrup simple y Top off de Soda.

MOJITO SABORES \$7.900

Ron Havana 3 años, Zumo de limón sutil, Syrup simple, Pulpa de Sabor.

MAI TAI \$7.000

Ron Añejo, Ron Blanco, Cointreau, Zumo de Limón Sutil y Almendras.

MARGARITA / MARGARITA BLUE \$8.500

Tequila, Cointreau/Curacao, Zumo de limón sutil, Syrup Simple.

MARGARITA SABORES \$8.900

Tequila, Cointreau, Pulpa de Sabor, Zumo de limón sutil, Syrup Simple.

PIÑA COLADA \$8.500

Ron Havana 3 años, Malibú Coco, Coco Lopez, Syrup Simple.

Opción de sabores colada: Chrimoya, Frambuesa, Mango, Maracuyá.

TOM COLLINS / JHON COLLINS \$7.900

Gin Puerto de Indias / Whisky Ballantine's Finest, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple, Top Off de Soda.

CLOVER CLUB \$8.000

Gin Puerto de Indias, Zumo de Limón Sutil, Syrup Simple y pulpa de Frambuesa.

COSMOPOLITAN \$8.000

Vodka cítrico, Cranberry, Cointreau, Zumo de Limón Sutil.

CAIPIRIÑA \$7.600

CAIPIRISIMA \$7.600

CAIPIROSKA \$7.600

DAIKIRI \$7.500

DAIKIRI SABORES \$7.500

MOJITO JAGGER \$9.000

PADRINO \$9.000

MILANO TORINO \$6.900

MOJITO RAMAZZOTTI \$8.500

RUSO NEGRO \$7.300

RUSO BLANCO \$7.300

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

COCTELERÍA CLÁSICA

CLAVO OXIDADO \$8.200

Whisky Ballantine's Finest, Drambuie, Ahumado con Clavo de Olor.

BLOODY MARY \$9.100

Absolut Blue, Zumo de Tomate, Zumo de Limón Sutil, Sal, Pimienta, Tabasco y Salsa Inglesa.

OLD FASHIONED \$9.000

Whisky Jack Daniel's N°7, Bitter Angostura tradicional y Azúcar Morena, Perfumado con Naranja acompañado de Marraschino Luxardo.

MANHATTAN \$8.500

Jack Daniel's N7, Vermouth Rosso La Copa, Bitter Angosturas y Acompañado de Marraschino Luxardo.

MARTINI \$ 8.000

Gin Puerto de Indias, Vermouth Bianco, Perfumado con piel de limón, Aceitunas Verdes.

MARTINI DRY \$8.000

Gin Puerto de Indias, Vermouth Extra Dry, Perfumado con piel de limón, Aceitunas verdes.

WHITE LADY \$9.000

Gin Puerto de Indias, Cointreau y Zumo de Limón Sutil, Perfumado con piel de limón.

FRENCH MARTINI \$9.000

Gin Puerto de Indias, Chambord y Zumo de Piña.



Berberis microphylla
-Calafate

FRENCH 75 \$7.800

Espumante, Gin Puerto de Indias, Zumo de Limón, Syrup Simple.

PENICILIN \$9.000

Whisky, miel, jengibre y zumo de limón.

CRIMBOLI \$8.100

Gin Puerto de Indias, Vermouth Rosso y Campari infusionado en café.

SBAGLIATO \$7.000

Campari, Vermouth Rosso, Espumante Brut.

NEGRONI \$ 7.900

Gin Puerto de Indias, Campari, Vermouth Rosso.

AMERICANO \$ 7.000

Campari, Vermouth Rosso, Agua con Gas.

ESPRESSO MARTINI \$ 8.200

Absolut Blue Vodka, Licor de Café, Espresso Frío.

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

SPRITZ

RAMAZZOTTI SPRITZ	\$8.500
--------------------------	----------------

Ramazzotti Rosato, Espumante y Agua Soda.

RAMAZZOTTI VIOLETTA SPRITZ	\$8.500
-----------------------------------	----------------

Ramazzotti Rosatto o Violetto y tónica.

APEROL SPRITZ	\$8.500
----------------------	----------------

Aperol, Espumante y Agua Soda.

CAMPARI SPRITZ	\$9.000
-----------------------	----------------

Campari, Espumante y Agua Soda.

SAUCO SPRITZ	\$9.500
---------------------	----------------

Marie Brizzard Sauco, Espumante y Agua Soda.

CHAMBORD SPRITZ	\$11.000
------------------------	-----------------

LIMOCELLO SPRITZ	\$9.500
-------------------------	----------------

SANDIA SPRITZ	\$9.500
----------------------	----------------

STARLINO ROSSO SPRITZ	\$7.500
------------------------------	----------------

STARLINO ROSÉ SPRITZ	\$7.500
-----------------------------	----------------

PISCO

PISCO MISTRAL 35°	\$ 5.500
--------------------------	-----------------

PISCO MISTRAL NOBEL 40°	\$ 6.500
--------------------------------	-----------------

PISCO MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 9.000
---------------------------------	-----------------

PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES 40°	\$ 8.000
--	-----------------

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 5.500
----------------------------------	-----------------

PISCO ALTO DEL CARMEN DOBLE DESTILADO ET. BLANCA	\$6.500
---	----------------

DESTILADO DE UVA PERUANO

VIÑAS DE ORO BLEND ETIQUETA ROJA (OPC SOUR)	\$10.000
--	-----------------

VIÑAS DE ORO TORONTEL AZUL (OPC SOUR)	\$10.000
--	-----------------

VIÑAS DE ORO ITALIA ETIQUETA AMARILLA (OPC SOUR)	\$8.000
---	----------------

• Opción Sour Catedral	\$18.000
-------------------------------	-----------------

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

SCOTCH WHISKY

CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$10.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$18.000
MONKEY SHOULDER	\$9.000
JHONNIE WALKER RED	\$8.000
JHONNIE WALKER BLACK	\$10.000
JURA JOURNEY	\$7.000
JURA 10 AÑOS	\$8.000
JURA 12 AÑOS	\$10.000
JURA 18 AÑOS	\$22.000
THE DALMORE SHERY CASK SELECT	\$20.000

WHISKEY

JACK DANIEL ´S N°7	\$11.000
JACK DANIEL ´S HONEY	\$11.000
JACK DANIEL ´S FIRE	\$11.000
JACK DANIEL ´S APPLE	\$11.000
GENTLEMAN ´S JACK	\$14.000



Aristotelia chilensis
-Maqui

TUKLLAMORE IRISH WHISKEY	\$10.900
GLENFIDDICH 12	\$15.000
GLENFIDDICH 15	\$16.500
GLENFIDDICH 18	\$34.900

GIN

BEEFEATER LONDON DRY	\$7.000
BEEFEATER PINK STRAWBERRY	\$8.000
BEEFEATER BLOOD ORANGE	\$8.000
BEEFEATER 24	\$12.000
PUERTO DE INDIAS CLASIC	\$7.000
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	\$8.000
THE LONDON N1	\$12.000

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

THE LONDON N1 SHERRY CASK \$14.000

BULLDOG \$9.000

HENDRICK'S \$11.000

HENDRICK'S FLORA ADORA \$13.000

HENDRICK'S NEPTUNIA \$13.000

KANTAL \$7.000

BROWERSHAVEN \$6.000

MAD GIN \$10.000

THE BOTANIST \$13.000

OPHIR \$10.000

GIN PROVINCIA ANDES DRY \$7.000

GIN PROVINCIA BOTÁNICA \$8.000

GIN PROVINCIA MANDARINA \$8.000

WHITLEY NEILL ORIGINAL \$11.000

WHITLEY NEILL RUIBARBO \$11.000

WHITLEY NEILL MEMBRILLO \$11.000

RON

RON FLOR DE CAÑA 5 AÑOS \$ 6.000



Peumus boldus
-Boldo

VODKA

VODKA ABSOLUT BLUE 40 \$7.000

VODKA ABSOLUT RASPBERRI \$7.000

VODKA ABSOLUT CITRON \$7.000

VODKA ABSOLUT PEARS \$7.000

VODKA ABSOLUT MANGO \$7.000

VODKA CIERVO AUSTRAL \$8.000

VODKA ZUMBROWKA
ORIGINAL \$8.500

VODKA GREY GOOSE \$8.500

VODKA JOLLY SKULL \$7.000

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

TEQUILA

TEQUILA HERRADURA ULTRA	\$10.000
-------------------------	----------

TEQUILA HERRADURA AÑEJO	\$10.000
-------------------------	----------

TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$10.000
-------------------------------	----------

TEQUILA BUTTERFLY CANNON BLUE	\$8.000
----------------------------------	---------

Tequila Blanco infusionado con tuna natural
y clementina.

TEQUILA BUTTERFLY CANNON ROSA	\$8.000
----------------------------------	---------

Tequila blanco con sabor natural a pomelo

TEQUILA BUTTERFLY CANNON	\$8.000
--------------------------	---------

Silver 100% Agave

LICORES DIGESTIVOS

COINTREAU	\$8.000
-----------	---------

CONTREAU NOIR	\$8.500
---------------	---------

FEHRNBERG MANZANILLA	\$5.000
----------------------	---------

FEHRNBERG MENTA	\$5.000
-----------------	---------

M. BRIZARD LICOR DE CASIS	\$7.000
---------------------------	---------

M. BRIZARD LICOR DE SAUCO	\$6.000
---------------------------	---------

AMARETTO DISARONO	\$9.000
-------------------	---------

GALLIANO SAMBUCA LICOR DE ANÍS	\$6.000
-----------------------------------	---------

LICORES HERBALES

FERNET	\$7.000
--------	---------

JAGERMEISTER	\$8.500
--------------	---------

ARAUCANO	\$6.000
----------	---------

CYNAR	\$7.000
-------	---------

LICOR 43	\$5.000
----------	---------

TORRES 10	\$5.000
-----------	---------

VINOS FORTIFICADOS

CINZANO VERMOUTH ROSSO	\$5.000
------------------------	---------

CINZANO VERMOUTH EXTRA DRY	\$5.000
-------------------------------	---------

STARLINO ROSSO	\$7.000
----------------	---------

STARLINO ROSÉ	\$7.000
---------------	---------

VINOS / JEREZ

JEREZ TIO PEPE	\$8.000
----------------	---------

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

VINOS / CARMENERE

LAPOSTOLLE, GRAND SELECTION	\$15.900
-----------------------------	----------

1865 SELECTED VINEYARDS	\$28.000
-------------------------	----------

LOS VASCOS, CROMAS	\$21.900
--------------------	----------

ERRAZURIZ ESTATE	\$18.000
------------------	----------

MIGUEL TORRES, GRAN RESERVA	\$16.900
-----------------------------	----------

MIGUEL TORRES, CORDILLERA DE LOS ANDES	\$22.900
--	----------

VINOS / CABERNET SAUVIGNON

1865 SELECTED VINEYARDS	\$28.000
-------------------------	----------

LAPOSTOLLE. GRAND SELECTION	\$15.900
-----------------------------	----------

LOS VASCOS, CROMAS	\$21.900
--------------------	----------

HARAS DE PIRQUE, HUSSONET	\$21.900
---------------------------	----------

VINOS / SYRAH

1865 SELECTED VINEYARDS	\$26.000
-------------------------	----------

CALITERRA, TRIBUTO	\$18.000
--------------------	----------

VINOS / CINSAULT

LA CAUSA, DEL ITATA	\$20.900
---------------------	----------

VINOS / ENSAMBLAJE

LAPOSTOLLE, APALTA BLEND	\$25.900
--------------------------	----------

VINOS / SAUVIGNON BLANC

MIGUEL TORRES, CORDILLERA DE LOS ANDES	\$22.900
--	----------

ERRAZURIZ, ESTATE	\$18.000
-------------------	----------

CALITERRA, RESERVA	\$16.000
--------------------	----------

TARAPACÁ, GRAN RESERVA	\$24.000
------------------------	----------

ERRAZURIZ MAX	\$22.000
---------------	----------

LOS VASCOS, CROMAS	\$21.900
--------------------	----------

VINOS / CHARDONNAY

MIGUEL TORRES, CORDILLERA DE LOS ANDES	\$22.900
--	----------

MIGUEL TORRES, GRAN RESERVA	\$16.900
-----------------------------	----------

CALITERRA, RESERVA	\$16.000
--------------------	----------

TARAPACÁ, GRAN RESERVA	\$24.000
------------------------	----------

LOS VASCOS, CROMAS	\$21.900
--------------------	----------

BOTÁNICA

Bar & Restaurant



Fuchsia magellanica
-Chilco

VINOS / ROSÉ

LAPOSTOLLE, LE ROSÉ	\$25.000
---------------------	----------

ESPUMANTES

INDÓMITA BRUT POR COPA	\$5.000
INDÓMITA BRUT	\$14.000
UNDURRAGA EXTRA BRUT	\$18.000
UNDURRAGA BRUT	\$16.000
CALLIA DULCE	\$15.900
RICCADONNA RUBY	\$22.000
RICADONNA ASTY	\$22.000
MARTINI ASTY	\$20.000
ESPUMANTE ZERO ALCOHOL POR COPA	\$4.800

CERVEZAS

KUNSTMANN TOROBAYO BOT 330 CC	\$4.000
KUNSTMANN VALDIVIA PALE LEGER BOT 330 CC	\$4.000
KUSTMANN BOCK BOT 330CC	\$4.000
KUTSMANN LAGER S/A BOT 330CC	\$4.000

CERVEZA CUELLO NEGRO AMBAR	\$4.000
-------------------------------	---------

PERONI PREMIUM LAGER BOT 330 CC	\$4.000
------------------------------------	---------

MAD CHARLIE'S VARIEDADES LATA 470 CC	\$4.000
---	---------

SHOP VARIEDADES 500 CC	\$4.500
------------------------	---------

OPCIÓN CHELADA Zumo de limón sutil coronado en sal.	\$1.500
--	---------

OPCIÓN MICHELADA Zumo de limón sutil, coronado en sal y merquén.	\$1.500
--	---------

*Opcional: Salsa inglesa y Tabasco.

ENERGÉTICAS

REDBULL SUGAR FREE 250CC	\$3.500
--------------------------	---------

REDBULL TRADICIONAL 250CC	\$3.500
---------------------------	---------

REDBULL YELLOW 250CC	\$3.500
----------------------	---------

REDBULL DRAGON FRUIT 250 CC	\$3.500
--------------------------------	---------

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

PREPARACIONES SIN ALCOHOL

JUGOS PULPA NATURALES	\$5.000
-----------------------	---------

Consultar variedades

MOJITO SIN ALCOHOL	\$6.000
--------------------	---------

Ron Havana 3 años, Malibú Coco, Coco Lopez, Syrup Simple.

LE PATISSIER	\$6.000
--------------	---------

Zumo de Cranberry Mango, Gin sin Alcohol, Syrup Floral y Zumo de limón.

MOCKTAIL EWU COFFE	\$7.000
--------------------	---------

En base a café Fungeat, syrup de caramelo, Ewu Ginger Beer de Maqui y un toque perfumado de naranja.

BOTÁNICA SPRITZ	\$8.000
-----------------	---------

Zumo de Maracuyá, syrup Simple y espumante sin alcohol.

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	\$7.800
-------------------------	---------

Leche Coco y Zumo de Piña, Finalizada con Marrasquino.

LIMONADA	\$5.000
----------	---------

LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$5.500
-------------------------	---------

AGUAS Y GASEOSAS

BRITVIC TONIC PREMIUM VARIEDADES	\$3.500
----------------------------------	---------

PEPSI / PEPSI ZERO	\$2.500
--------------------	---------

CANADA DRY GINGER ALE / GINGER ALE ZERO	\$2.500
---	---------

CANADA DRY TÓNICA / TÓNICA ZERO	\$2.500
---------------------------------	---------

COCA COLA / COCA COLA ZERO	\$2.500
----------------------------	---------

FANTA / FANTA ZERO	\$2.500
--------------------	---------

SPRITE / SPRITE ZERO	\$2.500
----------------------	---------

AGUA LLUVIA MAWÜN SIN GAS	\$3.000
---------------------------	---------

AGUA LLUVIA MAWÜN LIGHT GAS	\$3.000
-----------------------------	---------

AGUA PORVENIR SIN GAS	\$2.500
-----------------------	---------

TÉ Y CAFÉ

TE TWININGS	\$2.500
-------------	---------

CAFÉ DE GRANO RISTRERO	\$2.500
intenso, ligero, descafeinado.	

CAFÉ DE GRANO EXPRESSO	\$3.000
intenso, ligero, descafeinado.	

CAFÉ DE GRANO EXPRESSO DOBLE	\$3.500
intenso, ligero, descafeinado.	

CAFÉ DE GRANO AMERICANO	\$3.000
intenso, ligero, descafeinado.	

CAFÉ DE GRANO CORTADO	\$3.500
intenso, ligero, descafeinado.	

CAFÉ DE GRANO CAPUCCINO	\$3.500
intenso, ligero, descafeinado.	

CAFÉ DE GRANO MOCACCINO	\$3.700
intenso, ligero, descafeinado.	

CHOCOLATE CALIENTE	\$3.500
--------------------	---------

CAFÉ AMERICANO DOBLE	\$3.500
----------------------	---------

TAZA DE LECHE	\$1.000
Consultar variedades disponibles.	

LATTE	\$3.700
intenso, ligero, descafeinado.	