

Bar & Restaurant

BOTÁNICA

GOURMET

www.puertadelsur.cl

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

BOTÁNICA

Bar & Restaurant



Ugni molinae
-Murta

TAPAS

NAVAJUELAS EN ESCABECHE 8.900

Navajuelas frescas de Mehuín al escabeche con sidra de Punucapa y pan de la casa.

CRUDO VALDIVIANO 5.500

1 Crudo de carne de res con salsa verde, pepinillos, ají verde y la salsa del chef.

EMPANADAS DE PINO DE ULTE 7.900

Empanadas de ulte fritas con salsa de ají cacho de cabra (3 un).

CROQUETAS DE JAMONES REGIONALES 8.900

Croquetas de jamones regionales con salsa de pimientos asados.

TABLA CHARCUTERA Y DE QUESOS 15.900

Tabla charcutera de jamones y quesos seleccionados de la Región de Los Ríos.

HUMMUS CON CHIPS DE PAPAS 7.900

Hummus de garbanzos con chips de tubérculos, papa camote y papa nativa.

MALAYA DE CERDO AL HIERRO 15.900

Malaya de cerdo al hierro con chimichurri, tostadas y pasta de ají cacho de cabra.

CHORITOS EN CERVEZA Y MOSTAZA DIJON 9.900

Choritos del sur en cerveza negra con papas fritas y aderezo mostaza Dijon.

SANDWICHES

CAMARÓN 14.900

Sándwich de camarones apanados con salsa tártara, cebolla fresca y rúcula en pan brioche.

CLASSIC BURGER 13.900

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

PASTRAMI 13.900

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

FILETE BOTÁNICO 13.900

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

JAMÓN Y QUESO 8.900

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

EXTRA TOCINO 3.900

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

ENTRADAS

ENSALADA PASTRAMI 12.900

Ensalada de hojas verdes con pastrami, queso parmesano, almendras tostadas y aderezo balsámico.

DISPONIBLE OPCIÓN VEGETARIANA

CARPACCIO DE ZUCCHINI 11.900

Carpaccio de zapallo italiano con alcaparras, queso parmesano, rúcula y limoneta.

ENSALADA DE HOJAS VERDES 9.900

Ensalada de hojas verdes con palta, tomate, pepino y limoneta.

CREMA DE ZAPALLO 8.900

Crema de zapallo de la casa.



Mitraria Coccinea
-Botellita



Peumus boldus
-Boldo

CAUSA DE AJÍ AMARILLO, CAMARÓN Y PULPO 13.900

Causa de ají amarillo con camarones y pulpo, palta y mayonesa de rocoto.

TIRADITO DE ATÚN 15.900

Tiradito de atún a la leche de tigre de ají amarillo con ensaladilla chilena.

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

PRINCIPALES

ASADO DE TIRA Y ÑOQUIS 24.900

Asado de tira con salsa demi glace al oporto, acompañado de ñoquis en salsa de pimientos asados con queso de cabra y tomate Cherry confitado en aceite de oliva extra virgen.

ATÚN A LA INGLESA 20.900

Atún sellado a la inglesa con pebre mediterráneo de aceituna sevillana, alcaparras, tomate cherry, morrón rojo, ajo, perejil, oliva y aceto balsámico, acompañado de fondos de alcachofas gratinados rellenos de duxelles de champiñón junto a una ensaladilla de rúcula.

FILETE A LA GRILLA 23.900

Filete de vacuno a la grilla, con salsa de queso azul, acompañado de papas rústicas con oliva y romero junto a una ensaladilla de palta, apio y palmito.

RAVIOLES ARTESANALES 13.900

Ravioles en salsa pomodoro, salsa queso azul o aceite de oliva extra virgen.

MUSAKA DE CORDERO 23.900

Musaka de cordero y berenjenas al gratín.

CHUPE DE PESCADOS 16.900

Chupe de congrio, merluza y trucha gratinado con queso parmesano.

CREPS DE JAIBA 20.900

Creps de jaiba con salsa bechamel y queso parmesano gratinado.

TRÍO DE ÑOQUIS 16.900

Trío de ñoquis de colores, espinaca, beterraga y natural en salsa a la putanesca con oliva, alcaparra, cherry, perejil y ajo.

MENÚ NIÑOS

MACARRONES CON QUESO 12.900

DOS MINI HAMBURGUESAS 12.900

Dos mini hamburguesas acompañadas de papas fritas, queso cheddar o lechuga y tomate.

EXTRAS, CARNES Y ACOMPAÑAMIENTOS

POLLO A LA PLANCHA 11.900

MEDALLON DE ATUN 13.900

HUEVO FRITO 2.900

ARROZ BLANCO 3.900

PAPAS FRITAS 5.900

ENSALADA DE HOJAS VERDES 3.900

VERDURAS SALTEADAS 5.900

TRUCHA A LA PLANCHA 13.900

EXTRA PALTA 5.900

MENÚ DE DEGUSTACIÓN BOTÁNICA

ENTRADAS

- Tiradito de atún en leche de tigre con ají amarillo y ensaladilla de tomate, cebolla y cilantro.
- Navajuelas de Mehuín al escabeche con sidra de Punucapa y focaccia de la casa.
- Croquetas de jamón regional con salsa de pimientos asados.

PRINCIPALES

- Ravioles y salvia en mantequilla.
- Atún a la inglesa con pebre mediterráneo, acompañado de fondos de alcachofas gratinados rellenas de duxelles de champiñón y ensaladilla de rúcula.
- Asado de tira con salsa demi glace al oporto, acompañado de ñoquis en salsa de pimientos asados, queso de cabra y tomates cherry confitados en oliva extra virgen.

POSTRES

- Degustación de postres. **54.900**

OPCIÓN VÁLIDA PARA UNA PERSONA.

Mitraria Coccinea
-Botellita



BOTÁNICA

Bar & Restaurant

POSTRES

PANNA COTTA 7.900

Clásico postre italiano, preparado con miel de ulmo y terminado con almendras garrapiñadas.

CRÉME BRULEE 7.900

Postre francés que consiste en crema de leche cocida con azúcar y huevo, cubierta con una capa de azúcar caramelizada.

TARTA VEGANA DE MANZANA 7.900

Tarta vegana de manzana y coco con helado de frutos del sur.



*Hoja de Nalca-
Gunnera tinctoria*



*Matico-
Piper aduncum*

VOLCÁN DE CHOCOLATE 8.900

Volcán de chocolate belga con toffee de naranja y helado de vainilla.

OPORTO, VINO Y SIDRA 6.900

Merengue italiano al oporto, reducción de vino tinto, murta y nueces, crumble y helado de sidra.

FRUTA FRESCA DEL MERCADO 6.900

Frutas de la estación.

DEGUSTACION DE POSTRE 16.900

BOTÁNICA

Bar & Restaurant



ONCES VALDIVIANAS

ONCE ISLA TEJA

12.900

Café latte, capuccino o té, jugo de fruta, panera mixta, mantequilla, mix de dulces y charcutería y queso mantecoso. Pastel del chef.

ONCE HUMEDALES

14.900

Café latte, capuccino o té, jugo de fruta, panera mixta, mantequilla, mix de dulces y charcutería y queso mantecoso, palta y huevos revueltos. Pastel del chef.

ONCE PUERTA DEL SUR

16.900

Café latte, capuccino o té, jugo de fruta, panera mixta, mantequilla, mix de dulces y charcutería y queso mantecoso, palta y huevos revueltos, pastrami casero. Pastel del chef.

DISPONIBLES DE 16:00 A 19:00 HORAS.



Matico-
Piper aduncum

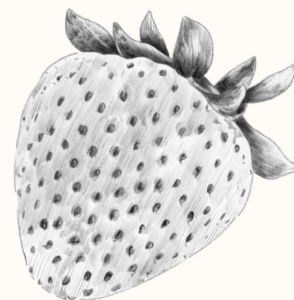
Bar & Restaurant

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

9.900

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

8.900

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

Espresso Fungi

Cálido / Dulce / Tostado

7.900

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

8.900

The London N1 infusionado 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

11.900

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

PUNUCAPA MULE

Frutal / Dulce / Cítrico

9.900

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 infusionado 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

MENÚ BAR

COCTELERÍA DE AUTOR

COINTREAU TONIC 8.900

Cointreau, tónica y rodaja de naranja.

BERRY SPARK 7.900

Gin puerto de indias Strawberry, tónica Britvic y marrasquino.

CHUPITONIC 7.900

Tres oz de Chupito austral valdiviano más tónica.

GIN TEA 8.500

Gin puerto de indias Classic infusionado en té de frutos rojos Twinings, finalizado con un topping de tónica Britvic.



Peumus boldus
-Boldo

BOTÁNICA

Bar & Restaurant

SOUR

PISCO SOUR NACIONAL 7.900

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

NEW YORK SOUR 8.900

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

JEREZ SOUR 8.900

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

WHISKEY SOUR 9.900

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

PISCO SOUR FROZEN BOTÁNICA 6.900

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

PISCO SOUR SABORES 8.900

PISCO SOUR NACIONAL CATEDRAL 10.900

PISCO SOUR FROZEN CATEDRAL 9.900

FRANGELICO SOUR 7.900

RAMAZZOTTI SOUR 8.500

CHAMBORD SOUR 9.500

PISCO SOUR FROZEN SABORES 7.900

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 11.900

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 7.900

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

PISCO SOUR PERUANO 8.900

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

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL 12.900

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: Chirimoya, 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 ITALIA ETIQUETA AMARILLA (OPC SOUR)	10.000
---	---------------

• 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
--------------	-------

CHUPITO AUSTRAL (SHOT)	5.000
------------------------	-------

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	23.900
LOS VASCOS, CROMAS	29.900
MIGUEL TORRES, GRAN RESERVA	24.900
MIGUEL TORRES, CORDILLERA DE LOS ANDES	30.900
TARAPACÁ, ET NEGRA	23.900
ERRÁZURIZ MAX	25.900
INDÓMITA	17.900

VINOS / CABERNET SAUVIGNON

LAPOSTOLLE. GRAND SELECTION	23.900
VALLE SECRETO, FIRST EDITION	24.900
LOS VASCOS, CROMAS	29.900
HARAS DE PIRQUE, HUSSONET	29.900
MIGUEL TORRES, LAS MULAS	18.900
MISIONES DE RENGO - CUEVÉ	19.900
ERRÁZURIZ MAX	25.900

VINOS / SYRAH

1865 SELECTED VINEYARDS	25.900
CALITERRA, TRIBUTO	16.900

VINOS / CINSAULT

LA CAUSA, DEL ITATA	28.900
---------------------	--------

VINOS / ENSAMBLAJE

LAPOSTOLLE, APALTA BLEND	33.900
VIÑEDOS DE ALCOHUAZ, VDA7	30.900

VINOS / SAUVIGNON BLANC

MIGUEL TORRES, CORDILLERA DE LOS ANDES	30.900
CALITERRA, RESERVA	14.900
TARAPACÁ, GRAN RESERVA	30.900
ERRAZURIZ MAX	20.900
LOS VASCOS, CROMAS	29.900
MIGUEL TORRES, ANDICA	22.900

VINOS / CHARDONNAY

MIGUEL TORRES, CORDILLERA DE LOS ANDES	30.900
MIGUEL TORRES, GRAN RESERVA	23.900
CALITERRA, RESERVA	24.000
TARAPACÁ, GRAN RESERVA	33.000
LOS VASCOS, CROMAS	29.900

BOTÁNICA

Bar & Restaurant



Fuchsia magellanica
-Chilco

VINOS / ROSÉ

LAPOSTOLLE, LE ROSÉ	33.000
---------------------	--------

ESPUMANTES

INDÓMITA BRUT POR COPA	5.000
INDÓMITA BRUT	14.000
UNDURRAGA EXTRA BRUT	18.000
UNDURRAGA BRUT	16.000
CALLIA DULCE	23.900
LAS MULAS, EXTRA BRUT	24.900
ESPUMANTE ZERO ALCOHOL POR COPA	4.800
MARTINI ASTY	20.000

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	1.500
Zumo de limón sutil coronado en sal.	

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

*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
Zumode limón, menta, soda, syrup simple y hielo.	
LE PATISSIER	6.000
Zumode Cranberry Mango, Gin sin Alcohol, Syrup Floral y Zumode 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
Zumode Maracuyá, syrup Simple y espumante sin alcohol.	
PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	7.800
Leche Coco y Zumode 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 intenso, ligero, descafeinado.	2.500
CAFÉ DE GRANO EXPRESSO intenso, ligero, descafeinado.	3.000
CAFÉ DE GRANO EXPRESSO DOBLE intenso, ligero, descafeinado.	3.900
CAFÉ DE GRANO AMERICANO intenso, ligero, descafeinado.	3.000
CAFÉ DE GRANO CORTADO intenso, ligero, descafeinado.	3.500
CAFÉ DE GRANO CAPUCCINO intenso, ligero, descafeinado.	3.500
CAFÉ DE GRANO MOCACCINO intenso, ligero, descafeinado.	3.900
CHOCOLATE CALIENTE	3.500
CAFÉ AMERICANO DOBLE	3.900
TAZA DE LECHE Consultar variedades disponibles.	1.000
LATTE intenso, ligero, descafeinado.	3.700