



CARTA

COCHAMBA

S A N M I G U E L

menú

ejecutivo

Nuestro menú ejecutivo consta de:
Entrada - Fondo - Bebestible - Cafetería

\$8.990

Entrada

Ensalada
Consomé
del día

Fondo

Cazuela de Pollo
Spaguetti Alfredo
Merluza Frita
Costillar a la Chilena
Pollo a la plancha
Pollo Arverjado
Ensalada Cesar
Pastas Fungi*
Ensalada Cesar Falafel*
*Opción vegetariana

Bebestible

Jugo del día
Limonada
menta jengibre
Bebida en lata
Agua mineral

Cafetería

Café Espresso *
Café Americano *
Té
Agua de hierbas

*Café en grano

DE LUNES A VIERNES DESDE LAS 12:30 A 16:00 HRS.

» CONSULTA POR EL PLATO DEL DÍA «

NO VALIDO DÍAS FERIADOS

COCHAMBA

SAN MIGUEL

ENTRADAS

FRIAS

CEVICHE DE SALMÓN **\$13.990**

Salmón, cebolla morada, pimentón, cilantro, palta, jugo de limón acompañado de tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN

\$12.990

Atún aderezado y palta, acompañado de tostadas.

CEVICHE MIXTO **\$14.990**

Salmón, Camarón, Calamar, Ostión, cebolla morada, pimentón, cilantro, palta, jugo de limón acompañado de tostadas.

TÁRTARO DE SALMÓN **\$12.990**

Salmón, ají verde, cebollín, alcaparra, pepinillo, jugo de limón y mayonesa Kraft.

CEVICHE DE CHAMPIÑÓN **\$9.990**

Champiñones, palta, cebolla morada, pimentón verde y rojo, jugo de naranja, limón, jengibre, apio y cilantro.

CRUDO DE RES **\$11.990**

Carne de Res aderezada, acompañado de ají verde, pepinillos, cebolla morada y alcaparra (en recipientes distintos).

CEVICHE DE ATÚN TROPICAL **\$13.990**

Atún, crema de coco, limón, cebolla morada, pimentón verde y rojo, apio, pepino y cilantro.

ENTRADAS

CALIENTES

ALITAS DE POLLO BBQ **\$9.990**

Crujientes alitas de pollo marinadas en salsa BBQ.

CAMARONES PIL- PIL **\$11.990**

Camarones, ajo, ají, aceite de oliva, cacho cabra, perejil y un toque de laurel.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

ENSALADAS

AL PLATO Y PARA
COMPARTIR

MILANESA

\$8.990

Milanesa de ave, palta, choclo, lechuga lollo, berros, apio y queso fresco.

CESAR CAMARÓN

\$9.990

Camarón, lechuga, crutones, queso parmesano y salsa cesar.

CESAR POLLO

\$8.590

Pollo, lechuga, crutones, queso parmesano y salsa cesar.

CESAR SALMÓN

\$9.990

Salmón, lechuga, crutones, queso parmesano y salsa cesar.

CESAR FALAFEL

\$8.590

Falafel , lechuga, crutones, queso parmesano y salsa cesar.

(opción vegetariana)

ENSALADAS PARA COMPARTIR

SURTIDA CHICA

\$2.500

SURTIDA FAMILIAR

\$4.990

SURTIDA ESPECIAL

\$5.990

Las **ensaladas surtidas** se preparan con productos frescos del día, por lo que su **disponibilidad** puede variar según la temporada y el stock diario.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

PLATOS

PRINCIPALES

LOMO A LO POBRE \$14.990

LOMO VETADO \$12.990
Con agregado

LOMO SALTADO \$9.990
Con agregado

LOMO SPAGHETTI ARRABIATTA \$14.990
lomo vetado 250 grs acompañado con
spaghetti salsa arrabiatta (s. tomate picante)

PLATEADA \$10.990
Con agregado

PLATEADA GNOCCI \$14.990
plateada cocinada al horno por 4 horas,
acompañado con gnocci en su salsa

COSTILLAR A LA CHILENA \$8.500
Con agregado

MERLUZA FRITA \$8.900

Con agregado

TATAKI DE ATÚN \$11.990

Con agregado

SALMÓN A LA PLANCHA \$13.990
Con agregado

POLLO ARVERJADO \$8.500

Con agregado

POLLO A LA PLANCHA \$7.500

Con agregado

CAZUELA DE POLLO \$8.990

CAZUELA DE VACUNO \$10.990

Agregados: Puré tradicional o picante, papas fritas
rústicas, hipocalórico, spaghetti al olivo o a la
mantequilla, arroz.

PASTAS

VARIEDAD

ALFREDO

Salsa bechamel con jamón trozado

CAMARÓN Y TOCINO

Salsa bechamel con camarón y tocino

CAMARÓN ALCAPARRA

Salsa de tomate alcaparras y camarones salteados

CREMA CAMARÓN

Camarones salteados con crema y bechamel

BOLOGNESA

Pomodoro y ragout de carne

FUNGI (opción vegetariana)

Salsa bechamel, mix de hongos y perejil

CUATRO QUESOS (opción vegetariana)

Salsa bechamel, queso azul, gouda, parmesano y mozzarella

FRUTOS DEL MAR

Mix de mariscos, salsa pomodoro, merken, ajo y perejil

VEGGIE (opción vegetariana)

Mix de verduras de estación y palta

PESTO (opción vegetariana)

Pesto de albahaca y zapallo italiano salteado

SPAGHETTI

\$7.990

\$9.450

\$10.990

\$9.990

\$7.990

\$8.490

\$8.990

\$8.990

\$8.990

\$8.990

GNOQUI

\$8.990

\$10.990

\$12.990

\$12.990

\$8.990

\$9.490

\$10.990

\$9.990

\$9.990

\$9.990

RAVIOLI

\$10.990

\$12.990

\$12.990

\$12.990

\$10.990

\$10.990

\$12.990

\$10.990

\$12.990

\$12.990

COCHAMBA

SAN MIGUEL

SÁNDWICHES

TRADICIONALES

	POLLO	CHURRASCO	MECHADA
LUCO Proteína a elección y queso fundido	\$6.990	\$7.990	\$8.490
ITALIANO Proteína a elección, tomate, palta y mayonesa casera	\$7.490	\$8.490	\$8.990
CHACARERO Proteína a elección, tomate, proto verde y aji verde	\$7.990	\$8.990	\$9.490


 Recuerda que siempre puedes cambiar tu proteína por una opción vegetariana "Not Burger" por **\$1.000** adicionales.

BURGERS

Especiales

AMERICANA	{ Burger artesanal, salsa BBQ Heinz, cheddar, tocino, coleslaw }	\$9.990
FRANCHUTE	{ Burger artesanal, cebolla caramelizada, tocino crujiente, queso azul }	\$9.990
DE LA CASA	{ Burger artesanal, cheddar, onion rings, pepinillos, thousand island }	\$9.490
GRINGA	{ Burger artesanal, cheddar, aros de cebolla morada, tocino, lechuga, salsa BBQ }	\$9.490
ANA LUISA	{ Burger artesanal, cheddar, cebolla caramelizada, champiñones, tomate, pepinillos, jalapeño. }	\$10.490



¡Todos los
 Sándwiches y
 Burgers son
 acompañados
 con **papas**
fritas rústicas!

COCHAMBA

SAN MIGUEL

QUESADILLAS

variedad

¡Todas las **quesadillas** vienen
acompañadas con **Guacamole!**

QUESADILLA DE POLLO

Trozos de pollo, queso y
cebollín

\$9.990

QUESADILLA DE CARNE

Trozos de carne de vacuno,
cebolla caramelizada,
champiñón y queso derretido

\$9.990

QUESADILLA VEGETARIANA

Cebolla caramelizada,
cebollín, choclo, champiñón y
queso derretido

\$8.990

QUESADILLA MIXTA

Trozos de pollo y carne de vacuno,
cebollín, champiñón, cabolla
caramelizada y queso derretido

\$10.990

QUESADILLA MAR Y TIERRA

Carne Mechada, camarón y queso
derretido

\$10.990

QUESADILLA NAPOLITANA

Jamón, queso, tomate, aceitunas,
albahaca

\$9.990

CHORRILLANAS

variedad

CHORRILLANA TRADICIONAL

Porción de papas fritas
rústicas, carne de vacuno,
cebolla caramelizada y
huevo frito

\$8.990

CHORRILLANA VEGETARIANA

Porción de papas fritas
rústicas, tomate, choclo,
cebolla caramelizada,
champiñón y cebollín

\$8.500

CHORRILLANA COCHAMBA

Porción de papas fritas
rústicas, carne de vacuno,
cebolla caramelizada,
huevo frito, queso
fundido y champiñones

\$10.990

CHORRILLANA MAR Y TIERRA

Porción de papas fritas
rústicas, carne mechada,
camarones, cebolla
caramelizada y huevo frito

\$11.990

COCHAMBA

SAN MIGUEL

FRITOS

Infaltables

ONION RINGS

Porción de aros de cebolla, acompañados de papas fritas rústicas y salsa BBQ

\$7.990

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

Porción de papas fritas rústicas

\$6.500

FALAFEL (OPCIÓN VEGETARIANA)

Porción de falafel, acompañados de papas fritas rústicas y salsa de la casa

\$7.990

PAPAS CHEDDAR BACÓN

Porción de papas fritas rústicas, bañadas en salsa de queso cheddar y tocino crujiente

\$9.450

PAPAS FRITAS CHEDDAR

Porción de papas fritas rústicas con queso cheddar

\$7.990

SALSAS EXTRAS:

\$990

BBQ
Salsa de la casa
Salsa Cheddar
Salsa Agria

PAPAS BARTOLOS

Porción de papas fritas rústicas, con salsa boloñesa, salsa de queso cheddar, salsa agria y ciboulette

\$8.990

POSTRES

IRRESISTIBLES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$4.990

CREME BRULÉE

\$4.990

COPA DE HELADO

\$4.990

COCHAMBA

SAN MIGUEL

BEBESTIBLES

TRADICIONALES

JUGOS NATURALES.....	\$3.200
<i>Jugos de pulpa Guallarauco (jugo del día)</i>	
LIMONADA	\$2.800
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.200
<i>Jugo de limón natural, jengibre, menta, agua, endulzado con goma</i>	
LATA DE BEBIDA.....	\$2.300
<i>Consultar disponibilidad</i>	
RED BULL	\$3.200
AGUA MINERAL	\$2.300
<i>Con gas o sin gas</i>	
AGUA TONICA SHWEPPEPS	\$2.800
GINGER BEER FENTIMANS	\$3.200

CAFETERÍA

CLÁSICOS

TÉ	\$1.990
<i>Lipton</i>	
AGUA DE HIERBA	\$1.990
<i>consulta por la variedad</i>	
CAFÉ AMERICANO (EN GRANO)	\$2.490
CAFÉ ESPRESSO (EN GRANO)	\$2.490
CAPUCHINO (EN GRANO)	\$3.490
LATTE	\$3.490

DESAYUNO

menú

OPCIÓN 1:

Jugo Natural . Té ó Café (Latte o Cortado) - Paila de Huevos revueltos acompañado de tostadas (2 unidades)

\$5.990

OPCIÓN 2:

Jugo Natural . Té ó Café (Latte o Cortado) - Sándwich de miga (Ave mayo ó Ave palta) - Muffin

\$7.990

OPCIÓN 3:

Jugo Natural . Té ó Café (Latte o Cortado) - Paila de Huevos revueltos acompañado de tostadas (2 unidades) a - Muffin - Mantequilla - Mermelada - Palta con sesamo

\$9.990

COCHAMBA

SAN MIGUEL



DESAYUNO

variedad



- CAFÉ AMERICANO (EN GRANO)\$2.490
- CAFÉ ESPRESSO (EN GRANO)\$2.490
- CAPUCHINO (EN GRANO)\$4.490
- CAFÉ LATTE (EN GRANO)\$3.990
- CAFÉ CORTADO (EN GRANO)\$3.990
- TÉ\$1.990
- JUGO DE NARANJA (NATURAL) 200cc.....\$2.500
- PAILA DE HUEVOS REVUELTOS
CON TOSTADAS.....\$2.990
- TOSTADAS FRANCESAS\$4.900
- SÁNDWICH AVE PALTA (PAN MOLDE)\$5.900
- SÁNDWICH AVE PALTA (PAN FRICA)\$5.900
- SÁNDWICH AVE MAYO (PAN MOLDE)\$5.500
- SÁNDWICH AVE MAYO (PAN FRICA)\$5.500
- SÁNDWICH JARPA (PAN MOLDE)\$6.500
- SÁNDWICH JARPA (PAN FRICA)\$6.500
- YOGURT CON GRANOLA\$3.990

COCHAMBA

SAN MIGUEL

SCHOP

nacionales

\$4.500

TÜBINGER SUMMER ALE 4.2°

Cerveza ligera, de color dorado pálido, moderada espuma, con aroma leve a cereal y un dejo a lúpulo.

\$5.500

ALAMEDA PRE EMERGENCIA IPA 6.0°

La brumosisidad característica de Santiago se traduce en una Hazy IPA, una cerveza ultra turbia, extremadamente sedosa en boca y acompañada de una inmensa cantidad de lúpulos que van cambiando de acuerdo a la ocasión. Precisa para disfrutarla en cualquier momento, incluso durante días con preemergencia.

\$4.500

KROSS GOLDEN 5.3°

Cerveza de color profundo y buen cuerpo, con notas a caramelo y toffee. Contiene lúpulos Cascade y Glacier que le dan un delicado aroma floral y frescor al final.

\$5.200

TÜBINGER - TUBINATOR 8.0°

Cerveza Strong Dark Ale con aroma a malta dulce con notas a caramelo y toffee. Sabor tostado y a frutos secos.

\$5.200

Línea 1 - ALAMEDA BEER 5.5°

Una Amber Ale roja como las venas que atraviesan el subsuelo santiaguino desde Los Dominicos hasta San Pablo . Cerveza acaramelada, de tonos cobrizos y un complejo perfil de maltas que incluye Pilsen, Munich, Aroma, CaraMunich II, Cara Amber y levaduras US-05

CERVEZAS

embotelladas

PERONI 0.0° \$4.200

Cero Alcohol

CORONA \$4.200

lager



AUSTRAL LAGER \$4.200

Lager

Kunstmann Torobayo..... \$4.200

Pale Ale



AUSTRAL CALAFATE \$4.490

Pale Ale

Austral Torres del Paine.. \$4.200

Lager

*Todo consumo de alcohol debe ser consumido con algún alimento de la carta.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

COCTELERÍA

Los Mules

LONDON MULE \$6.990

Bombay Sapphier, ginger beer, zumo de limón

MOSCOW MULE \$6.990

Stolichnaya, ginger beer, zumo de limón

BERLIN MULE \$6.990

Jagermeister, ginger beer, zumo de limón

TENNESSE MULE \$7.990

Jack Daniels N°7, ginger beer, zumo de limón

HONEY MULE \$7.990

Jack Daniels Honey, ginger beer, zumo de limón



COCTELERÍA

Los Spritz

APEROL SPRITZ \$5.990

Aperol, espumante Undurraga brut, soda

RAMAZZOTTI SPRITZ ROSATO \$5.990

Ramazzotti Rosato, espumante Undurraga Brut, soda

RAMAZZOTTI SPRITZ VIOLETTO \$5.990

Ramazzotti Violetto, espumante Undurraga Brut, soda

CAMPARI SPRITZ \$6.490

Campari, espumante Undurraga Brut, soda

CHAMBORD SPRITZ \$6.990

Chambord, espumante Undurraga Brut, soda

ST GERMAIN SPRITZ \$6.990

ST Germain, espumante Undurraga Brut, soda



*Todo consumo de alcohol debe ser consumido con algún alimento de la carta.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

COCTELERÍA

CLÁSICOS

MOJITO TRADICIONAL \$5.990

Bacardí carta blanca, zumo de limón, goma, menta.

MOJITO SABORES \$5.990

Bacardí carta blanca, zumo de limón, goma, menta, pulpa de fruta a elección (consulta disponibilidad).

DAIQUIRI TRADICIONAL \$5.490

Bacardí carta blanca, zumo de limón, goma.

DAIQUIRI SABORES \$5.990

Bacardí carta blanca, zumo de limón, goma, pulpa de fruta a elección (consulta disponibilidad).

CAIPIRIÑA/CAIPIRISIMA/CAIPIROSKA \$5.490

Cachaza/Bacardí carta blanca/Stolichnaya, gajos de limón de pica, goma.

CAIPIRIÑA/CAIPIRISIMA/CAIPIROSKA SABORES \$5.990

Cachaza/Bacardí carta blanca/Stolichnaya, gajos de limón de pica, goma, pulpa de fruta a elección.

MARGARITA TRADICIONAL \$5.990

Tequila Olmeca, zumo de limón, goma y triple sec.

MARGARITA SABORES \$6.490

Tequila Olmeca, zumo de limón, goma y triple sec, pulpa de fruta a elección.

PIÑA COLADA \$5.990

Bacardí carta blanca, crema de coco, goma, jugo de piña, crema de leche.

RUSO BLANCO \$5.990

Stolichnaya, kalhua, crema de leche.

RUSO NEGRO \$5.990

Stolichnaya, kalhua.

NEGRONI \$6.990

Bombay Sapphier, campari, vermouth rosso.

CLAVO OXIDADO \$6.990

Johnnie Walker Red, Drambuie, clavo de olor.

TROPICAL GIN \$6.990

Bombay Sapphier, Red Bull Maracuya.

HONEY LEMONADE \$6.990

Jack Daniels Honey, zumo de limón, goma, agua gasificada.

APPLE TONIC \$6.990

Jack Daniels Apple, zumo de limón, goma, agua tónica.

FERNET COLA \$5.490

Fernet branca, Coca Cola (Original o Zero)

COSMOPOLITAN \$6.490

Stolichnaya, jugo de berries, zumo de limón, triple sec.

HUERTA DE COCHAMBA \$6.990

Bombay Sapphier, zumo de limón, goma, hojas de menta-apio-albahaca.

Espresso Martini \$6.990

Café expreso, vodka, goma.

Sabores de pulpas de fruta
Frutilla - Mango - Maracuya - Piña-Frambuesa

*Todo consumo de alcohol debe ser consumido con algún alimento de la carta.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

COCTELERÍA

De la Casa

Flor de limón

\$7.990

Gin, goma de romero y jengibre, st germain, zumo de limón y agua tónica

Maracuya Sunset

\$7.990

Gin, st Germain, maracuyá, zumo de limón, dash de ramazzotti rosatto

Bosque Andino

\$7.990

Gin, triple sec, goma de romero y jengibre, jugo de limón y agua tónica

Caldero de Brujas

\$6.990

Vodka, Chambord, Jugo de marrosquino, Limón, Puré de arándanos con cassis, Borda de azúcar negra y tónica.

Negroni de la casa

\$8.990

Gin, jagermeister, vermouth rosso, amarago de angostura y agua tónica

Rosa Cochamba

\$8.990

Gin, tónica de rosa limonada, jugo de marrosquino, menta y arándanos.

Negroni

\$8.990

Gin, jagermeister, vermouth rosso, amarago de angostura y agua tónica

Mango

\$8.990

Tequila, mango, goma de cacho de cabra, pimienta, jugo de limón y merken

Drácula

\$6.990

Gin frutos rojos, puré de arándanos con cassis, limón, albumina y Granadina

MOCKTAIL

cócteles sin alcohol

Pain Killer

0% alcohol

\$5.990

Piña, mango, coco lópez, crema de leche, jugo de naranja.

Virgin Mule

0% alcohol

\$5.990

Ginger beer, limón, goma, ginger ale.

Virgin Mule con sabor

0% alcohol

\$5.990

Ginger beer, limón, goma, ginger ale.

Atardecer

0% alcohol

\$5.990

jugo de naranja, jugo de limón, granadina, maracuyá, agua con gas.



Sabores de pulpas de fruta

Frutilla - Mango - Maracuya - Piña-Frambuesa

COCHAMBA

SAN MIGUEL

JARRAS

Para
Compartir

Sabores de pulpas de fruta
Frutilla - Mango - Maracuya - Piña

JARRA DE BORGÑA \$12.990

Vino, frutilla, goma.

JARRA DE SANGRIA \$12.990

Vino, manzana, limón, naranja, goma, triple sec.

JARRA DE MOJITO TRADICIONAL \$15.990

Bacardi Carta Blanca, Menta, Goma y Zumo de limón.

JARRA DE MOJITO SABORES \$16.990

Bacardi Carta Blanca, Menta, Goma y pulpa de fruta elección.

JARRA DE CAIPIRIÑA- CAIPIRISIMA-CAIPIROSKA \$15.990

Cachaza/Bacardi Carta Blanca, Stolichnaya, Gajos de limón de pica y goma.

JARRA DE CAIPIRIÑA-CAIPIRISIMA- CAIPIROSKA SABORES \$16.990

Cachaza/Bacardi Carta Blanca, Stolichnaya, Gajos de limón de pica, goma y pulpa de fruta a elección.



COCTELERÍA

SOUR

PISCO SOUR NACIONAL \$4.900

Pisco Mistral 40°, zumo de limón, goma y albumina.

PISCO SOUR PERUANO \$5.990

Pisco Ocucaje 40°, zumo de limón, goma, albumina y amargo de Angostura.

AMARETTO SOUR \$4.990

Licor de Amaretto, zumo de limón, goma y albumina

CATEDRAL NACIONAL \$6.990

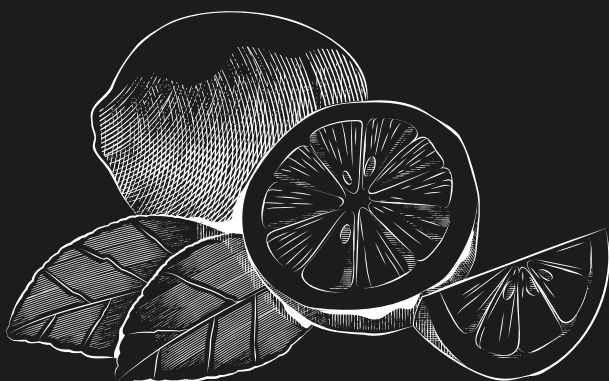
Pisco Mistral 40°, zumo de limón, goma y albumina.

CATEDRAL PERUANO \$9.990

Pisco Ocucaje 40°, zumo de limón, goma, albumina y amargo de Angostura.

NEW YORK SOUR \$5.990

Whisky Johnnie Walker Red, zumo de limón, goma, albumina y vino tinto.



*Todo consumo de alcohol debe ser consumido con algún alimento de la carta.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

PROMOCIÓN

Elige 2
Cócteles

Daiquiri Tradicional o Sabor
Margarita Tradicional o Sabor
Caipiriña
Caipirisima
Caipiroska
Sangria
Mistral 40° + Bebida
Terremoto

Promo valida de
lunes a sábado

2 CÓCTELES POR:

\$8.990

Sabores de pulpas de fruta
Frutilla - Mango - Maracuya - Piña

PROMOCIÓN

Elige 2
Cócteles

2 CÓCTELES POR:
\$10.990

Tropical Gin Espresso Martini
Moscow Mule Huerta de Cochamba
Ramazzotti Spritz
Ramazzotti Violeto
Tanqueray - Tonic
Cosmopolitan
Mistral Nobel + Bebida

*Todo consumo de alcohol debe ser consumido con algún alimento de la carta.

COCHAMBA

SAN MIGUEL

DESTILADOS

ON ROCKS

VODKA

VODKA ABSOLUT BLUE (C/bebida)	\$5.990
VODKA STOLICHNAYA (C/bebida)	\$5.490
VODKA GREY GOOSE ORIGEN (C/bebida)	\$8.990

RON

RON HAVANNA ESPECIAL.....	\$5.490
RON HAVANNA RESERVA.....	\$6.990

GIN

GIN TANQUERAY	\$6.490
GIN BOMBAY SAPPHIRE.....	\$6.490
GIN HENDRICK'S.....	\$8.990
GIN QUINTAL (c/bebida o tónica schweppes).....	\$6.990
GIN PROVINCIA (c/bebida o tónica schweppes).....	\$6.990
GIN BULLDOG (c/bebida o tónica schweppes).....	\$7.990

SHOT

SHOT TEQUILA OLMECA.....	\$3.990
SHOT JAGERMEISTER.....	\$3.990

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°.....	\$5.490
ALTO DEL CARMEN 40°.....	\$5.990
MISTRAL 40°.....	\$5.990
MISTRAL NOBEL 40°.....	\$6.990
TABERNEIRO (C/bebida).....	\$7.990
PISQUERA ABA (C/bebida).....	\$6.990
ALAMO ENVE 40°(C/BEBIDA)	\$6.990
BLACK HERON (C/BEBIDA)	\$8.990
WAQAR 700 (C/BEBIDA).....	\$9.990

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED.....	\$5.490
JACK N°7 ON ROCKS.....	\$6.990
JACK APPLE ON ROCKS.....	\$6.990
JACK HONEY ON ROCKS.....	\$6.990
BALLANTINES FINEST.....	\$5.490
TULLAMORE DEW	\$6.990
THE GLENLIVET 12.....	\$8.990
CHIVAS REGAL 12.....	\$6.990
JACK FIRE.....	\$6.990
JOHNNIE WALKER BLACK.....	\$6.990
JACK GENTLEMAN.....	\$8.990

WHISCOLA

JOHNNIE WALKER RED LABEL (C/BEBIDA).....	\$5.990
JACK N°7 ON ROCKS (C/bebida).....	\$5.990



*Todo consumo de alcohol debe ser consumido con algún alimento de la carta.

COCHAMBA

SAN MIGUEL