



Cócteles de autor

SIGNATURE COCKTAILS

Ginquen - Gin macerado con manzana verde, St Germain, limón, angostura, syrup. <i>Gin macerated with green apple, St Germain, lemon, angostura, syrup.</i>	\$ 14.000
Negroni Chileno - Pisco Kappa o premium, Martini Rosso, Licor Araucano.	\$ 14.000
Engine House - Pisco Black Heron, Vermouth Cocchi di Torino, angostura, ahumado de tierra cítrica. <i>Black Heron Pisco, Vermouth Cocchi di Torino, angostura, smoked citrus earth.</i>	\$ 14.000
Lady Florence - Jerez Fino Quinta, syrup de frutilla, limón y licor de naranja. <i>Fino Quinta Sherry, strawberry syrup, lemon and orange liqueur.</i>	\$ 12.000
La Guacolda - Gin Bombay, jengibre, syrup de miel y romero, limón. <i>Bombay Gin, ginger, honey and rosemary syrup, lemon.</i>	\$ 12.000
Estancia - Tequila silver, kombucha, maracuyá, jengibre y limón. <i>Silver Tequila, kombucha, passion fruit, ginger & lime.</i>	\$ 14.000
El Calafate - Pisco, calafate, limón, syrup y tónica. <i>Pisco, calafate, lemon, syrup and tonic.</i>	\$ 12.000
Extranjero - Piña, Whisky ahumado, merquén y notas cítricas. <i>Pineapple, smoked whisky, merquén and citrus notes.</i>	\$ 12.000
Puerto Bories Mocktail Frambuesa, jengibre, limón, tónica y syrup. <i>Puerto Bories Mocktail - Raspberry, ginger, lemon, tonic and syrup.</i>	\$ 9.000
Pioneros Mocktail Pulpa de pera y miel, limón y syrup de ají verde. <i>Pear pulp and honey, lemon, green chilli syrup.</i>	\$ 9.000
Dorotea Mocktail Pepino, apio, jugo de pomelo, tónica, limón y syrup. <i>Cucumber, celery, grapefruit juice, tonic, lemon, syrup.</i>	\$ 9.000

 Bebidas no incluidas en el programa C. Experience.
Beverages not included in our C. Experience program.
Precios en pesos chilenos (CLP), incluyen IVA.
Prices in Chilean pesos (CLP). VAT included.



-  Sin Gluten / *Gluten free*
-  Sin Lactosa / *Dairy free*
-  Vegano / *Vegan*
-  Origen local, certificación sustentable
Locally sourced, sustainable certified

Destilados y Licores

SPIRITS & LIQUORS

Amaretto Disaronno	\$ 12.000
Araucano	\$ 7.500
Baileys	\$ 11.000
Bourbon Bulleit	\$ 11.000
Bourbon Maker's Mark	\$ 15.000
Brandy Miguel Torres 10 Años	\$ 15.000
Drambuie	\$ 12.000
Fernet Branca	\$ 7.500
Frangelico	\$ 12.000
Gin Hendrick's	\$ 12.000
Gin Last Hope 	\$ 11.000
Gin Mare	\$ 12.000
Gin Tanqueray	\$ 11.000
Jägermeister	\$ 7.500
Jerez Tío Pepe	\$ 10.000
Pisco Black Heron	\$ 12.000
Pisco Waqar	\$ 11.000
Ron Havana 7 Años	\$ 11.000
St. Germain	\$ 11.000
Tequila J. Cuervo Especial Reposado / Silver	\$ 11.000
Tequila El Jimador Reposado	\$ 11.000
Vermouth Cocchi Storico Di Torino	\$ 10.000
Vermouth Noilly Prat	\$ 10.000
Vodka Grey Goose	\$ 15.000
Vodka Cîroc	\$ 15.000
Whiskey Jack Daniel's N°7	\$ 15.000
Whisky Johnnie Walker Black Label	\$ 15.000

■ PREMIUM

Cognac Grand Marnier	\$ 17.000
Cognac Hennessy V.S.	\$ 18.000
Cognac Hennessy X.O.	\$ 68.000
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	\$ 32.000
Gin The London N°1	\$ 20.000
Gin Tanqueray 10	\$ 17.000
Gin Tepaluma	\$ 25.000
Piquete Ziña Mezcal Espadin	\$ 19.000
Pisco Kappa	\$ 17.000
Pisco Lapostolle X.O.	\$ 17.000
Ron Zacapa Solera 23 años	\$ 30.000
Tequila Don Julio Reposado	\$ 20.000
Tequila Patrón Silver	\$ 17.000
Vodka Belvedere Pure	\$ 17.000
Vodka Crystal Head	\$ 32.000
Whisky Chivas Regal 25 años	\$ 71.000
Whisky Glenmorangie The Quinta 14 años	\$ 22.000
Whisky The Macallan 12 años	\$ 30.000
Whisky Single Malt Glenfiddich 12 años	\$ 16.500
Whisky Single Malt Glenlivet 18 años	\$ 30.000



Snacks

Sopa del huerto <i>Garden soup</i>	\$ 10.000	V 🌿
Tabla de quesos y fiambres regionales <i>Cheese platter and regional cold meats</i>	\$ 18.000	
Ensalada César de salmón ahumado en casa <i>Caesar salad with in-house smoked salmon</i>	\$ 16.000	
Ensalada César de pavo <i>Caesar salad with fresh turkey breast</i>	\$ 16.000	
Sándwich de salmón ahumado, queso crema, alcaparras y hojas verdes <i>Smoked salmon sandwich, cream cheese, capers, and mixed greens</i>	\$ 15.000	
Sándwich vegano: láminas de vegetales, hummus, pasta de aceituna y hojas verdes <i>Vegetarian sandwich: grilled vegetables, hummus with olive tapenade and mixed greens</i>	\$ 13.900	V
Sándwich de jamón serrano, queso cabra, tomate, pasta de aceituna y hojas verdes <i>Serrano ham sandwich, goat cheese, tomato, olive tapenade and mixed greens</i>	\$ 15.000	🌿
Club sándwich de centolla, huevo duro, tocino, mayonesa, mostaza y hojas verdes <i>King Crab Club Sandwich, sliced hard-boiled egg, bacon, mayonnaise, mustard and mixed greens</i>	\$ 23.000	🌿 🍷
Club sándwich de pavo, huevo duro, tocino, mayonesa, mostaza y hojas verdes <i>Turkey Club Sandwich with sliced hard-boiled egg, bacon, mayonnaise, mustard and mixed greens</i>	\$ 15.000	🌿
Sándwich de mini milanesa de guanaco, con mayonesa de menta, hojas verdes y tomate <i>Mini breaded guanaco milanesa sandwich with mint mayonnaise, green leaves and tomatoes</i>	\$ 16.000	🌿 🍷
Tabulé de quinoa <i>Quinoa tabbouleh</i>	\$ 15.000	V 🌿
Slice de salmón ahumado con tostadas y crema ácida <i>In-house smoked salmon with toast & sour cream</i>	\$ 16.000	
Dulce del día <i>Pastry of the day</i>	\$ 7.000	
Ensalada de frutas <i>Fruit salad</i>	\$ 8.000	V 🌿
Tarta del día <i>Cake of the day</i>	\$ 8.000	
Tarta de ruibarbo y frambuesa <i>Rhubarb and raspberry cake</i>	\$ 8.000	V

Cafés y Tés

COFFEE & TEA

Cappuccino, latte, cortado, macchiatto	\$ 4.500
Espresso, americano, ristretto, descafeinado	\$ 4.000
Espresso Doble	\$ 4.500
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$ 5.000
Té infusión / <i>Tea infusion</i>	\$ 3.500
Té variedad / <i>Tea varieties</i>	\$ 3.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Agua Andes con y sin gas <i>National sparkling and still water</i>	\$ 5.500
■ Agua internacional con y sin gas <i>International sparkling and still water</i>	\$ 6.000
Bebida gaseosa / <i>Soft drink</i>	\$ 4.000
Jugos naturales / <i>Natural juices</i>	\$ 6.500
Tónica Thomas Henry / <i>Thomas Henry Tonic</i>	\$ 7.500
Limonadas / <i>Lemonades</i>	\$ 6.000
Limonada Última Esperanza	\$ 7.500
Syrup de té de Flor Mariposa, limón y petazetas <i>Butterfly flower tea syrup, lemon and petazetas</i>	

VINOS POR COPA GLASS OF WINE

Variedades Tintas / <i>Red wine</i>	\$ 11.000
Variedades Blancas / <i>White wine</i>	\$ 11.000
Copa de espumante / <i>Sparkling wine</i>	\$ 11.000

CERVEZAS BEERS

Austral Calafate / Lager / Patagonia / Yagán 🍷	\$ 7.500
Austral Torres del Paine 🍷	\$ 7.500
Cuello Negro Stout / Ambar	\$ 8.500
Cerveza sin alcohol / <i>Non-alcoholic beer</i>	\$ 7.500

Coctelería Clásica

CLASSIC COCKTAILS

Bloody Mary	\$ 12.000	Moscow Mule	\$ 11.000
Caipiriña	\$ 11.000	Negroni	\$ 12.000
Cosmopolitan	\$ 12.000	Old Fashioned	\$ 12.000
Daikiri	\$ 10.000	Piña colada	\$ 11.000
Dry Martini	\$ 11.000	Ruso Blanco	\$ 12.000
Kir Royale	\$ 10.000	Ruso Negro	\$ 12.000
Manhattan	\$ 12.000	Rusty Nail	\$ 14.000
Margarita	\$ 14.000	Tom Collins	\$ 12.500
Mojito	\$ 11.000	Paloma	\$ 14.000

SPRITZ

Aperol	\$ 12.000
Calafate	\$ 12.000
Ramazzotti	\$ 12.000
St. Germain	\$ 12.000
Chambord	\$ 12.000

SOUR

Sour tradicional	\$ 11.000
Calafate sour	\$ 11.000
Perfect sour	\$ 14.000