



*Bristol*  
★★★★★

*Bristol*





# CERVEZAS

## NACIONALES

Royal Guard	\$ 4.800
Royal Smooth Lager 4.5°	\$ 4.800
Royal Guard Amber Ale	\$ 4.800
Royal Guard IPA	\$ 5.900
Austral Lager 4.6°	\$ 6.700
Austral Calafate 5°	\$ 6.700
Kunstmann Torobayo 5°	\$ 6.700
Kunstmann Lager 4.3°	\$ 6.700
Guayacán Golden Ale 5.5°	\$ 6.900
Guayacán Stout 6°	\$ 6.900
Austral Torres del Paine	\$ 7.700

## SIN ALCOHOL

Heineken 0°/ Kunstmann 0.5°	\$ 5.900
-----------------------------	----------

## BARRIL

Heineken/Royal Guard/ Kunstmann Torobayo	\$ 6.900
---	----------

## IMPORTADAS

Sol 4.5°	\$ 4.800
Heineken Lager Botella 5°	\$ 4.800
Blue Moon	\$ 7.100

Extra adicional por Michelada \$700





# DESTILADOS

## VODKA

Absolut sabores	\$ 6.500
Absolut	\$ 6.500
Grey Goose	\$ 8.500

## GIN

Beefeater Pink	\$ 5.900
Tanqueray TEN	\$ 7.500
Pueblo	\$ 7.900
La República Andina	\$ 7.900
La República Amazónica	\$ 7.900
Proa	\$ 7.900
Tanqueray	\$ 7.900
Hendrick's	\$ 7.900
London N°1	\$ 10.900
Malfy Originale	\$ 10.900
Mare	\$ 11.500

## PISCO

Mistral Nobel	\$ 6.900
Espíritu de los Andes	\$ 6.900
Mistral Nobel DO 1931	\$ 6.900
Horcón Quemado 1 año	\$ 6.900

## RON

Barceló Imperial	\$ 8.900
Pampero Aniversario	\$ 8.900
Diplomático	\$ 8.900
Havana Club Añejo Reserva 7 años	\$ 9.900
Havana Club Selección de Maestros	\$ 13.900





# DESTILADOS

## COGNAC & BRANDY

Cognac Hennessy **\$ 19.500**

## TEQUILA

Tequila Olmeca Blanco **\$ 7.500**

Tequila 1800 Reposado **\$ 8.900**

Tequila Olmeca Reposado **\$ 8.900**

## LICORES

Araucano **\$ 6.500**

Licor 43 **\$ 6.500**

Fernet Branca **\$ 6.500**

Limoncello **\$ 6.500**

Ramazotti **\$ 7.900**

Kahlúa **\$ 7.900**

Ricard **\$ 7.900**

Frangelico **\$ 7.900**

Disaronno **\$ 9.900**

Drambuie **\$ 9.900**

Cointreau **\$ 10.900**

Grand Marnier **\$ 12.500**





# DESTILADOS

## WHISKY Single Malt

Jameson	\$ 12.500
Akashi Black	\$ 19.900
The Macallan 12 años	\$ 20.900
Glenfiddich 12 años	\$ 16.900
The Macallan 15 años	\$ 38.000
The Macallan 18 años	\$ 93.800

## WHISKY Blended

Johnnie Walker Red Label	\$ 9.900
Ballantine's Finest	\$ 9.900
Johnnie Walker Black Label	\$ 10.500
Chivas Regal 12 años	\$ 10.500
Ballantine 17 años	\$ 23.800

## WHISKY Bourbon & Tennessee

Jim Beam Bourbon	\$ 8.500
Ezra Brooks Rye	\$ 8.500
Wild Turkey 101 Proof Bourbon	\$ 9.900
Jack Daniel's N° 7 Tennessee	\$ 9.900

## VINOS Y ESPUMANTE

Copa de Espumante	\$ 4.900
Copa de Vino	\$ 5.500





# COCTELERÍA

## TRAGOS DE AUTOR

### Ilka

\$ 6.500

Inspirado en los viajes de la conquista a la península de Yucatán y sus sabores terrenales. Logrando una increíble mezcla entre Tequila Cazadores Blanco, Vermut Bianco y Jarabe de orgeat, pulpa de piña con toques a citrus orange.

*Inspired by the Yucatan peninsula and its earthly flavors, we create a unique blend between White Tequila Cazadores, Vermouth Bianco, Orgeat Syrup, pineapple pulp and touches of citrus orange.*

### Lancelot

\$ 6.500

Inspirado en el estilo clásico y elegante de Hotel Plaza San Francisco. Mixtura de Ron Havana 3 y 7 años, Licor de durazno y un sour mix.

*Inspired by the classic and elegant style of our Hotel San Francisco. Mixture of Havana 3 and 7 years Rum, peach liqueur and a sour mix.*

### Vuelo de alma

\$ 6.500

Una exótica y frutal receta con licor de Cassis, maracuyá, London Dry Gin y Espumante Brut.

*Exotic and fruity with Cassis liqueur, passion fruit, London Dry Gin and Brut Sparkling.*

### Wairua

\$ 8.900

Un viaje a la polinesia a través de un cóctel Tiki preparado con Ron añejo, frutas tropicales, Falernum artesanal, Orange Bitter, Campari y una pizca de tierra especiada.

*A trip to Polynesia through a Tiki cocktail. Aged Rum, tropical fruits, artisanal Falernum Syrup (ginger, lime and almonds), Orange Bitter, Campari and a dash of spiced soil.*

### Aluna Ahi-ahi

\$ 8.900

Basados en las tradiciones polinésicas, lo invitamos a encontrar y disfrutar un momento de meditación a través de un mix perfecto de cítricos, Ron añejo, Bitter Rossard y un delicioso Bitter Creole.

*Inspired by the Polynesian traditions, we invite you to find and enjoy a moment of meditation through a perfect mix of citrus, aged rum, Bitter Rossard and a delicious Creole Bitter.*

### San Frangelico

\$ 8.900

Inspirado en la iglesia San Francisco, su historia en Chile y sus obras de arte, se caracteriza por elaborarse con Licor Frangelico y Bourbon Wild Turkey, un cold brew 100 % arábico.

*Moved by the San Francisco church, its history in Chile and its art work, an exclusive drink with Licor Frangelico, Bourbon Wild Turkey, a 100% Arabica cold brew.*





# COCTELERÍA

## TRAGOS DE AUTOR

### Tropical Madness

\$ 9.500

Una pequeña recreación de la elaboración del Tequila y los colonos europeos en México. Teniendo como mezcla un shurbs de piña asada, cítrico del pomelo, un Bitter de Cynar, Tequila Olmeca reposado.

*A small recreation of Tequila making and European settlers in Mexico. Mixing shurbs of roasted pineapple, citrus of the grapefruit, a Bitter of Cynar and Reposado Tequila Olmeca.*

### Coco Yambo

\$ 9.600

Sorprendente mix sour con crema de coco, Aperol y Tequila Cazadores blanco.

*Astounding mix sour with coconut cream, Aperol and White Tequila Cazadores.*

### Laguna Andica

\$ 11.000

Inspirado en los sabores andinos de las sierras del Perú, cóctel aromático y herbal, destacando los cítricos, el alium y el huacatay.

*Inspired by the Andean flavors of the Peruvian highlands, aromatic and herbal cocktail, highlighting citrus, allium and huacatay.*

### Ilusión Silvestre

\$ 11.500

Un viaje a la Patagonia, representando el Sur de Chile, basándonos en los bosques australes por el Trakal, manzanilla, refrescante chirimoya y una infusión de la casa

*Representing the South of Chile, lets travel to Patagonia with the newest distilled Trakal, chamomile, refreshing Anona and a house infusion.*

### Pienso en Ti

\$ 11.500

Dedicado a todos nuestros clientes. Déjate enamorar con esta mezcla de Vodka Cítrón, licor de violeta y Saint Germain.

*Thinking of you: Dedicated to all our clients. Let yourself fall in love with this mix of Citron Vodka, violet liqueur and Saint Germain.*

### Smash Cucumber

\$ 13.300

Mezcla refrescante de pepino y Gin 100% chileno y la máxima dulzura de la flor de sauco – Saint Germain, acompañado de un Bitter Celery y para equilibrar un toque de limón sutil proveniente de los Andes Peruanos.

*Refreshing mix of cucumber and 100% Chilean Gin and the maximum sweetness of the elder flower – Saint Germain, accompanied by a Bitter Celery and to balance a hint of lemon from the Peruvian Andes.*





# SOFT DRINKS

## MOCKTAILS

Mojito Berries / Piñada Tropical **\$ 5.900**

## ICE TEA

Chai **\$ 5.500**

Pu-ehr & Naranja

## LIMONADAS

Tradicional **\$ 5.900**

Menta y Jengibre

Albahaca & Maracuyá

Frutos Rojos

Piña Albahaca Coco

## JUGOS

Jugos naturales **\$ 5.900**

## AGUAS

Agua Mineral Porvenir - Cachantun **\$ 3.600**

Agua Mineral Importada **\$ 4.600**

## GASEOSAS

Coca Cola (clásica/zero) **\$ 4.500**

Pepsi (zero/light)

Canada Dry (ginger ale/ light)

Tónica Fever Tree (ginger ale/  
tónica)

Sprite (clásica/ zero)

Orange crush

## ENERGÉTICAS

Red Bull **\$ 5.900**





# CAFETERÍA

## FRÍOS

- Frapuccino Manjar **\$ 6.300**
- Milkshake Berries & Chocolate
- Malteada Tropical

## CALIENTES

- Americano **\$ 5.200**
- Ristretto
- Espresso

## SIMPLE

- Lungo **\$ 5.600**
- Macchiato
- Cappuccino
- Cappuccino sabores

## DOBLE

- Espresso **\$ 6.400**
- Americano
- Macchiato
- Chocolate caliente
- Mocaccino
- Latte
- Latte Sabores

## TÉ E INFUSIONES

- Boldo/ Cedrón/ Manzanilla **\$ 3.900**
- Tetera de Té **\$ 5.200**

Adicional extra por la leche de soya o almendra: \$500





# POSTRES

## Mini Selección de Postres

\$ 6.500

2 unidades Mini Donuts  
2 unidades mini beignet caramel  
2 frutillas con chocolate

*Mini dessert selection:*

*2 mini doughnut fancy*

*2 mini beignet caramel*

*2 chocolate glassed strawberries*

## Copa de Helado

\$ 6.500

*Ice cream cup.*

## Ensalada de Fruta

\$ 7.200

*Seasonal fruit salad.*

## Repostería de la casa

\$ 7.900

*House desserts.*

## Torta panqueque naranja con helado de chocolate y salsa de frambuesa.

\$ 8.500

*Orange pancake cake with chocolate ice  
cream and raspberry sauce.*





# ENSALADAS

## Mix de Lechugas

**\$ 9.900**

Selección de lechugas con cilantro, tomates cherry, palmitos, germinados, aceitunas y tostadas de pan hogaza acompañados de dressing balsámico.

*Selection of lettuce with coriander, cherry tomatoes, hearts of palm, sprouts, olives and toast loaf served with balsamic dressing.*

## César Pollo

**\$ 13.900**

Frescas lechugas de la costa, acompañadas de pechuga de pollo grillada, crutones, alcaparras, tostadas, queso parmesano rallado y aderezo César.

*Fresh lettuce from our coast, grilled chicken breast, croutons, capers, toast, grated Parmesan cheese and Caesar dressing.*

## César Salmón

**\$ 17.500**

Frescas lechugas de la costa, acompañadas de salmón ahumado, crutones, alcaparras, tostadas, queso parmesano rallado y aderezo César.

*Fresh lettuce from our coast, smoked salmon, croutons, capers, toast, grated Parmesan cheese and Caesar dressing.*





# SÁNDWICH

## SÁNDWICHES FRÍOS

Acompañados de ensalada de lechuguillas en aderezo balsámico.

### Grandioso Vegano

**\$ 11.500**

Pan hogaza de aceitunas con puré de palta, tomate cherry y zucchini grillados con chip de verduras

*Olive vegan bread, avocado smash, grilled zucchini, cherry tomatoes and veggie chips.*

### Salmón Ahumado

**\$ 12.900**

Con lechuga, queso crema, pepino y brotes alfalfa, Servido en pan Hogaza

*Smoked salmon with lettuce, cream cheese, cucumber and alfalfa sprouts, on a bread loaf.*

### Jamón Serrano

**\$ 14.900**

Con queso mozzarella, tomate seco, rúcula con aceite de oliva y pesto albahaca, servido en pan Ciabatta

*Prosciutto, mozzarella, dried tomato, arugula with olive oil and basil pesto, on a Ciabatta.*





# SÁNDWICH

## SÁNDWICHES CALIENTES

Acompañados con papas fritas.

### Barros Jarpa

**\$ 11.500**

Jamón de pierna y queso caliente a la plancha.  
Servido en pan de molde tostado.

*Ham and hot grilled cheese. Served on toasted bread.*

### Arepa con pollo

**\$ 12.900**

Palta, cebolla, cilantro y queso blanco  
con salsa verde.

*Arepa with shredded chicken avocado, onion, cilantro and white cheese. Served with and green sauce.*

### Pechuga de pollo

**\$ 12.900**

A la plancha con champiñones  
salteados, salsa de ají verde y tomate laminado.  
Servido en pan panini.

*Grilled Chicken breast with stir fry mushrooms, green chili sauce, and tomatoes, Served in panini bread.*

### Hamburguesa

**\$ 14.800**

Con queso, lechuga, tomate, cebolla  
caramelizada y pepinillo dill, servido en  
Pan brioche con sésamo

*Cheese Burger, lettuce, tomato, caramelized onion and dill pickle, served on Brioche with sesame.*

### Barros Luco

**\$ 16.500**

Churrasco de ternero con queso caliente a la plancha.  
Servido en pan frica.

*Veal steak with hot grilled cheese. Served on a frica bread/burger bun.*

### Club Sándwich

**\$ 16.500**

Pechuga de pavo asada con tomate,  
lechuga y tocino.  
Servido en pan de molde triple.

*Roasted turkey breast with tomato, lettuce and bacon, served on triple sliced bread.*

### Chacarero

**\$ 16.500**

Churrasco de ternero, con tomates, porotos vedes  
y fresco Ají verde.  
Servido en pan marraqueta o frica.

*Veal steak, with tomatoes, green beans and fresh green chili peppers, served on marraqueta -typical chilean bread - or Frica bread/burger bun.*





# PARA PICOTEAR

## Cono de Papas Fritas

\$ 7.500

Acompañado de salsa golf y mayo merquén.

*French fries served with mayo ketchup sauce, and merquen mayonnaise.*

## Pil Pil

\$ 9.900

Pechuga de pollo con camarones.

*Chicken breast with shrimp au PIL PIL - a garlic and chili stir-fry of garlic in a sizzling olive oil.*

## Cono de Aros de Cebolla

\$ 11.900

Con salsa bbq y mayonesa al merquén.

*Onion rings with bbq sauce and mayonnaise al merquen - chilean mixture of dried and toasted cacho de cabra chili pepper, coriander, cumin.*

## Carpaccio de Salmón

\$ 12.500

Con sus garnituras, tostadas y salsa limoneta.

*Salmon Carpaccio, lemon dressing, served with toasts.*

## Empanadas de Queso

\$ 12.500

(8 unidades)

Acompañadas de pebre de tomates.

*Cheese Empanadas, served with Pebre - tomato, onion, parsley chilean sauce.*

## Empanadas Carne Mechada

\$ 13.900

(6 unidades)

Acompañada de mayonesa al Ají verde.

*Shredded meat empanadas served with mayonnaise and green chili.*

## Ceviche de Reineta

\$ 14.500

Con palta, camarones, tostadas y lechuguillas.

*Reineta Ceviche with avocado, shrimps, lettuce, served with toasts.*

## Papas Fritas con Tocino

\$ 15.500

Tocino crocante, queso mantecoso fundido y pebre de tomates.

*French fries, crispy bacon, melted buttery cheese served with Pebre- tomato, onion, parsley y chilean sauce.*





# TABLAS/PIZZAS

## TABLAS

### Meat balls

**\$ 18.900**

Gratinadas y atomatadas acompañadas de mini churrascas.

*Tomato gratin meat balls accompanied by mini churrascas bread.*

### Tabla Mixta de Queso y Fiambre

**\$ 24.500**

Queso edam, ahumado, cabra fresco y camembert. Jamón serrano, saucisson, chorizo vela, arrollado de chancho y pavo rojo. Acompañado de tostadas y garnituras.

*Charcuterie board and toasts.*

### Tabla de la Casa

**\$ 30.900**

2 uni empanadas de mechada  
2 uni empanadas de queso  
2 uni vasito ceviche reineta  
2 uni pincho camarón  
2 uni pincho pollo con damascos  
2 uni de chupe de jaiba  
1 mini balde de papas gajos  
mix de lechuguillas  
mix papa tika

*House Board*

*2 shredded meat empanadas*

*2 Cheese Empanadas*

*2 Mini Reineta Ceviche*

*2 shrimp spike*

*2 Chicken spike*

*2 mini Jaiba stew*

*Mini wedge potatoes*

*Lettuce Mix*

*Potato chips*

## PIZZAS

### Pizza Vegetariana

**\$ 14.500**

*Vegetarian Pizza.*

### Pizza Peperoni

**\$ 15.800**

*Peperoni Pizza.*

### Pizza de carne mechada con queso azul

**\$ 18.900**

*Shredded meat and blue cheese pizza.*



# *Bristol*

★★★★★



**#ViveBristol**

Síguenos en nuestras redes @plazasanfrancisco

