



Bristol
BAR ★ ★ ★ ★ ★

Bristol
BAR ★ ★ ★ ★ ★



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.

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 Citrón, 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 **\$ 5.500**
- Milkshake Berries & Chocolate
- Malteada Tropical

CALIENTES

- Americano **\$ 4.200**
- Ristretto
- Espresso

SIMPLE

- Lungo **\$ 4.200**
- Macchiato
- Cappuccino
- Cappuccino sabores

DOBLE

- Espresso **\$ 5.100**
- Americano
- Macchiato
- Chocolate caliente
- Mocaccino
- Latte
- Latte Sabores

TÉ E INFUSIONES

- Boldo/ Cedrón/ Manzanilla **\$ 3.800**
- Tetera de Té **\$ 4.900**

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.





Happy Hour

17:00 hrs a 21:00 hrs.

HAPPY CASCADA \$ 16.400

2 bebidas + Acompañamiento

ELIGE ENTRE

SOFT DRINKS
CERVEZA BARRIL
COCTELERÍA DE AUTOR
ESpumante ROSÉ O BRUT

PAPAS FRITAS
TRADICIONALES O
EMPANADAS
QUESO MANTECOSO

HAPPY LOBBY \$ 18.900

2 bebidas + Acompañamiento

ELIGE ENTRE

COCTELERÍA DE AUTOR
COPA DE VINO PINOT NOIR
SOFT DRINKS

DOS PINCHOS
QUESO CABRA +
DOS VASITOS
DE CEVICHE

HAPPY BRISTOL \$ 21.900

2 bebidas + 1 Pizza para 2

ELIGE ENTRE
SOFT DRINKS
CERVEZA BARRIL
VINO DE LA CASA
COCTELERÍA DE AUTOR
ESpumante ROSÉ O BRUT

PIZZA PEPPERONI O
MARGARITA
Con salsa de tomates,
queso mozzarella y orégano
en masa piedra.

Happy Hour



Bristol

BAR ★★★★★



#ViveBristol

Síguenos en nuestras redes @plazasanfrancisco

