



VIKINGOS

RESTAURANT



NUEVAS CERVEZAS Y HIDROMIEL / DJ EN VIVO

TEMPORADA DE TERRAZA ZONA DE FUMADORES



FESTÍN DE RASHNAROK

UN TRIBUTO AL MÍTICO FIN DEL MUNDO VIKINGO, DISEÑADO
PARA AQUELLOS VALIENTES QUE SE ATREVEN A ENFRENTAR
ESTE DESAFÍO DE PROTEÍNA.

\$70.990



V
VIKINGOS
RESTAURANT



DEGUSTACIÓN DE HIDROMIEL

PRUEBA 5 BOTELLINES DE HIDROMIEL

\$29.990





Hace más de un milenio, una estirpe de poderosos guerreros y guerreras comenzó a azotar las costas septentrionales de Europa, provenientes de las latitudes más insospechadas de este mundo. Estos hombres, cuyo arrojo no conocía límites, llevaron muerte y destrucción al mundo conocido hasta ese entonces.

Desde su patria escandinava, entre los Mares Báltico y del Norte, los Vikingos se lanzaron al mundo a mediados del siglo VIII, ávidos de poder, riquezas y violencia. Educados para la guerra y consagrados a ella, la gente del Norte solo se rendiría frente al Ragnarök, el destino de los Dioses....

WIFI

USUARIO: VIKINGOS
CONTRASEÑA: VIKINGOS166

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

\$ 92,990

RACK DE ASADO DE TIRA (4 PERSONAS)

RACK DE ASADO DE TIRA COCINADO POR 15 HORAS A TEMPERATURA CONTROLADA. TÉRMINO ÚNICO APUNTO.

OSTIONES A LA PARMESANA (10 UDS)

\$ 19,990

OSTIONES GRATINADOS CON EXQUISITO QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA.

CAMARONES APANADOS

\$ 18,900

CAMARÓN ECUATORIANO JUMBO, APANADO EN PANKO CON SALSA DE LA CASA. 10 UNIDADES

FISH AND CHIP'S

\$ 16,990

CALUGAS DE BACALAO DE JUAN FERNÁNDEZ, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS (DE VERDAD) Y SALSA TÁRTARA.

CARPACCIO DE SALMÓN

\$ 15,800

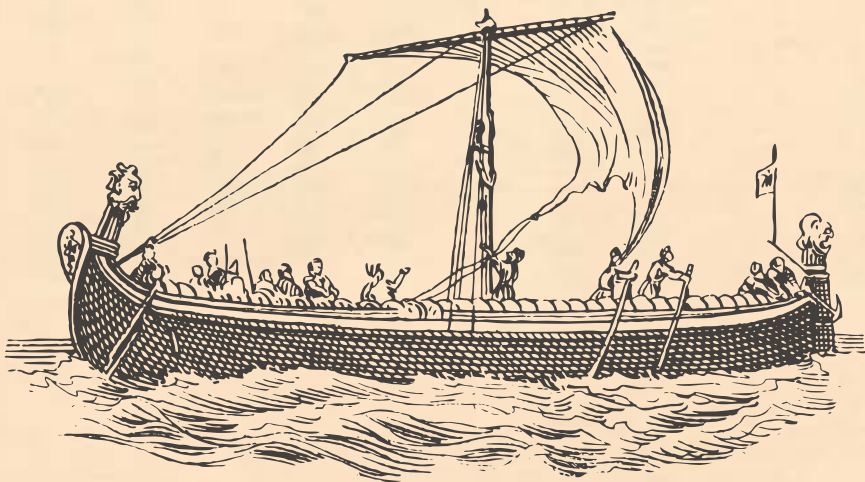
LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO ADEREZADAS CON ALCAPARRAS, SALSA DE LA CASA, QUESO PARMESANO Y MOSTAZA ANTIGUA Dijon.

CARPACCIO DE RES

\$ 15,800

LÁMINAS DE CARNE DE RES ACOMPAÑADA CON ALCAPARRAS, SALSA DE LA CASA, QUESO PARMESANO Y LIMONETA, ADEREZADO DE MOSTAZA ANTIGUA DE Dijon.

LAS REPOSICIONES DE MONTAS DE PAN CON PEBRE Y SALSA DEL DÍA TENDRÁN UN VALOR DE \$2.000.



Todo el día se mantenía el gran fogón encendido para calentar el hogar y cada hora era buena para compartir con los amigos las historias de las grandes hazañas. Las narraciones de navegaciones contra tempestades, batallas épicas y costas nunca antes vistas eran acompañadas de abundante comida y bebida. En el calor del fogón se crean los verdaderos lazos entre los guerreros.

PARRILLADAS

FESTÍN DE RAGNAROK
PARA DOS JARLS (CONDES) VIKINGOS, O 4 THRALLS (ESCLAVOS).

\$ 70,990

UN TRIBUTO AL MÍTICO FIN DEL MUNDO VIKINGO, DISEÑADO PARA AQUELLOS VALIENTES QUE SE ATREVEN A ENFRENTAR ESTE DESAFÍO DE PROTEÍNA.
LOMO LISO, LOMO VETADO, MEDIO POLLO DESHUESADO, COSTILLAR, LONGANIZA ARTESANAL, PRIETAS Y PAPAS.

MANJARES DE ODIN

PLATEADA CON PASTELERA DE MAGNI
CORTE DE PLATEADA AL JUGO, ACOMPAÑADA DE PASTELERA DE CHOCLO.

\$ 19,990

ASADO DE TIRA 700GR
AMERICANO PREMIUM CHOICE MÁS ACOMPAÑAMIENTO.

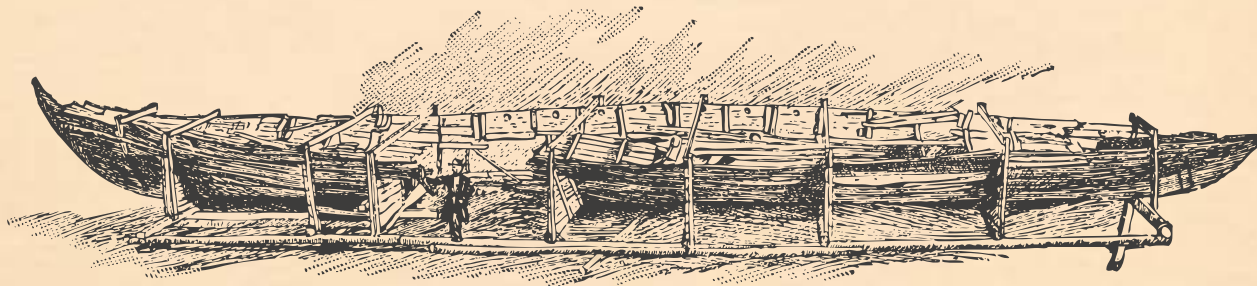
\$ 32,000

LA GRAN PAELLA PARA 2

\$ 22,990

ENTRAÑA PREMIUM
ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS NATURALES.

\$ 29,900



La batalla ha terminado y los guerreros regresan a celebrar sus hazañas en el Gran Salón. Los calderos corream, las jarras se llenan de cerveza y del fogón comienza a salir el olor de la carne asada. La vida es buena y los dioses bendicen a los valientes con un gran Festín.

ENTRADAS INDIVIDUALES

TÁRTARO \$ 15,800

FINOS CORTES DE CARNE, ADEREZADOS Y ACOMPAÑADOS DE CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN, CILANTRO Y MOSTAZA.

CRUDO DE BALI \$ 15,800

FINOS CORTES DE CARNE, ACOMPAÑADOS CON ADEREZOS DE LA CASA, PIMENTÓN, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

CEVICHE DE ATÚN ROJO \$ 15,950

ATÚN ROJO, CAMARÓN ECUATORIANO, CEBOLLA MORADA, PIMIENTOS, CILANTRO Y LECHE DE TIGRE.

PROVOLETA ATOMATADA \$ 9,500

QUESO PROVOLETA, EN UNA CAMA DE TOMATE CHERRY SALTEADO, ALBAHACA Y ACOMPAÑADO CON UNA MERMELADA DE TOMATE CON UN TOQUE DE ANÍS ESTRELLADO.

SANDWICH DE HEIMDALL

HAMBURGUESA DE THOR \$ 15,450

HAMBUGUESA CASERA DE 400 GRS, CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE Y POROTO VERDE Y SALSA DE LA CASA.

HAMBURGUESA DE JÖTUNHEIM \$ 24,990

HAMBUGUESA CASERA DE 800 GRS, CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE Y POROTO VERDE Y SALSA DE LA CASA, PAPAS FRITAS Y SCHOP (HEINEKEN).

VEGANO

HAMBURGUESA VEGANA \$ 14,800

HAMBURGUESA DE CHAMPIÑÓN, ACOMPAÑADA DE PALTA, TOMATE, MAYONESA VEGANA Y AROS DE CEBOLLA APANADOS EN CERVEZA Y PANKO.

CARNES CON HUESO

TOMAHAWK DE ODIN (1 KG) **\$ 46,990**

*CHULETÓN DE RES COCINADO A TEMPERATURA CONTROLADA.
RECOMENDADO A PUNTO.*

ENTRECOT (650 GR APROX) **\$ 28,990**

*500 GRS, DE LOMO LISO Y FILETE CON HUESO. TE LO
RECOMENDAMOS INGLESA O A PUNTO.*

BABY RIBS **\$ 22,990**

*COSTILLITAS DE CERDO COCINADAS EN SU PUNTO PARA
SATISFACER HASTA EL GUERRO MAS FERROZ.*

DOUBLE PORK CHOP (500 GR APROX) **\$ 15,990**

CHULETA DOBLE DE CERDO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

TOMAHAWK DE CERDO (200 GR APROX) **\$ 14,990**

ACOMPAÑADO DE PURÉ DE CAMOTE.

CORTES TRADICIONALES

LOMO VETADO ARGENTINO **\$ 19,990**

350 GR. ODÍN TE LO RECOMIENDA 3/4, A PUNTO O INGLESA.

FILETE **\$ 17,990**

300 GR. PARA TODOS LOS GUSTOS EN EL PUNTO QUE DESEES.

BIFE CHORIZO ARGENTINO **\$ 19,990**

400 GR. NUESTROS VIKINGOS LO COMEN A PUNTO O 3/4.

MALAYA DE CERDO 350 GR **\$ 12,990**

MEDIO POLLO DESHUESADO **\$ 15,990**

SIEMPRE BIEN COCIDO.

PESCADOS

Todos los pescados son a la plancha, si desea una preparación frita, tendrá un valor adicional.

SALMÓN	\$ 12,990
ATÚN ROJO	\$ 11,950
CONGRIO MEDALLÓN	\$ 14,990
TRUCHA	\$ 9,990
PALOMETA	\$ 11,950

PESCA DE NJORD

SALMÓN DE GEFJON	\$ 24,150
------------------	-----------

Filete de salmón acompañado de papas ahumadas rellenas de tocino sobre salsa estragón.

ATÚN KRAKKEN	\$ 20,850
--------------	-----------

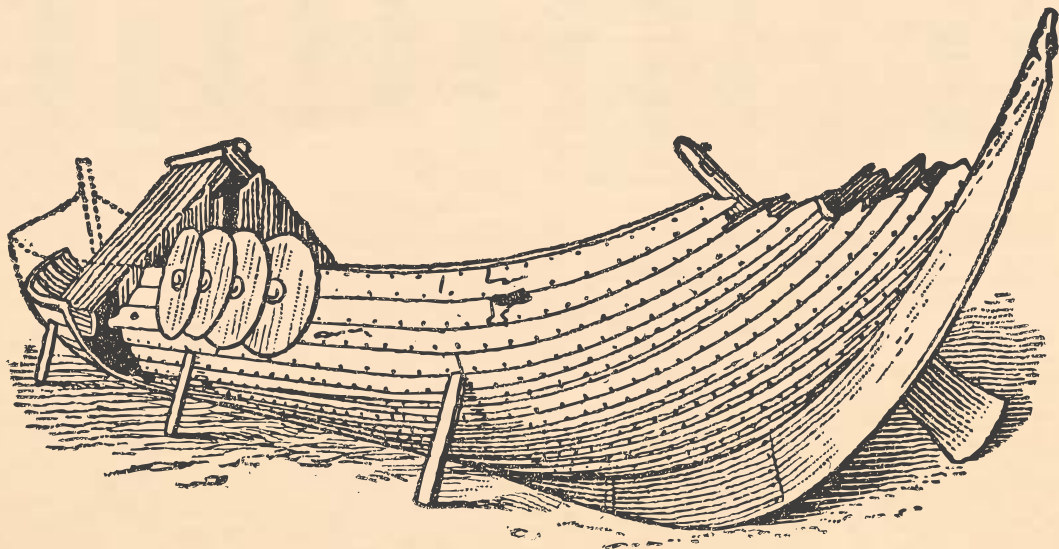
Filete de atún rojo, con costra de sésamo montado en polenta cremosa y salsa de higos del sur.

PAILA VIKINGA	\$ 18,950
---------------	-----------

Delicado fumet de pescado, acompañado de surtido de mariscos, choro maltón, almeja en una base atomatada.

PASTEL DE JAIBA	\$ 15,000
-----------------	-----------

Carne de jaiba desmenuzada con pan francés gratinado con queso parmesano.



Odín, dios padre, dios de la Lanza, quien provoca miedo, desconfianza y recelo. Desde su lugar en el Hlidskjalf observa el universo con la ayuda de sus cuervos y gobierna con sabiduría nuestros Asgard en su eterna lucha contra las fuerzas del inframundo

GUARNICIONES

A LO POBRE	\$ 8,200
PURÉ AHUMADO	\$ 6,050
PURÉ TRADICIONAL	\$ 6,050
PURÉ PICANTE	\$ 6,050
SALSA DE MARISCOS	\$ 8,990
PAPAS FRITAS	\$ 5,900
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$ 7,000
VERDURAS SALTEADAS	\$ 6,850
PAPAS SALTEADAS	\$ 6,750
PAPAS A LA CREMA	\$ 6,750
PASTELERA DE CHOCLO	\$ 6,750
SALSA A LA PIMIENTA	\$ 5,100
CHOCLO A LA CREMA	\$ 4,950
CREMOSO DE MOTE	\$ 4,750
ARROZ VIKINGO	\$ 4,250
ENSALADA DE GARBANZOS	\$ 4,250
<i>GARBANZO EN SU PUNTO CON CEBOLLA MORADA, PEREJIL Y CILANTRO</i>	
ARROZ	\$ 4,250



ENSALADAS

ENSALADA MIXTA	\$ 13,450
ENSALADA A TU GUSTO	\$ 11,550
ENSALADA CESAR	\$ 10,990
ENSALADA VIKINGA	\$ 10,950
PALMITO PALTA	\$ 8,350
ENSALADA VERDE	\$ 8,350
<i>RÚCULA, BERRO, LECHUGA HIDROPONÍA, ESPÁRRAGOS, ARVEJA, APIO Y PALTA.</i>	
TOMATE PALTA	\$ 8,150
ENSALADA CHILENA	\$ 8,150
PAPA MAYO	\$ 8,150

POSTRES

NEW YORK CHEESECAKE	\$ 6,900
<i>FINO QUESO DE CREMA HORNEADO, ACOMPAÑADO CON SALSAS DE FRUTOS ROJOS AL CABERNET SAUVIGNON EN REDUCCIÓN.</i>	
PANQUEQUE CELESTINO	\$ 6,900
<i>FINO PANQUEQUE FRANCÉS CON CESTE Y ZUMO DE NARANJA RELLENO CON DULCE DE LECHE MENDOCINO ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA.</i>	
PAPAYAS	\$ 5,300
COPA DE HELADO	\$ 7,300
<i>TRIOLOGÍA DE HELADO Y CREMA CHANTILLY.</i>	
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 7,000
<i>CREMOSA TORTA DE CHOCOLATE AL 55% Y 75%, CON SABROSAS CAPAS DE MOUSSE DE COCHOLATE, MASA SABLE BRETONA Y GEL DE CEREZA, CORONADO CON CEREZAS EN ALMÍBAR Y POLVO DE CACAO.</i>	



Hace más de un milenio, una estirpe de poderosos guerreros y guerreras comenzó a azotar las costas septentrionales de Europa, provenientes de las latitudes más insospechadas de este mundo. Estos hombres, cuyo arrojo no conocía límites, llevaron muerte y destrucción al mundo conocido hasta ese entonces.

Desde su patria escandinava, entre los Mares Báltico y del Norte, los Vikingos se lanzaron al mundo a mediados del siglo VIII, ávidos de poder, riquezas y violencia.

Educados para la guerra y consagrados a ella, la gente del Norte solo se rendiría frente a Ragnarok, el destino de los Dioses...



VIKINGOS
RESTAURANT



REFRESCOS

GASEOSAS

COCA COLA 330cc (ORIGINAL, LIGHT, ZERO AZÚCAR)	\$ 3,300
SPRITE 330cc (ORIGINAL, ZERO AZÚCAR)	\$ 3,300
FANTA (ORIGINAL, ZERO AZÚCAR) 330cc	\$ 3,300
SCHWEPPES GINGER ALE 310cc (ORIGINAL, SIN AZÚCAR)	\$ 3,300
SCHWEPPES TÓNICA 310cc (ORIGINAL, SIN AZÚCAR)	\$ 3,300

AGUAS

VITAL (CON GAS, SIN GAS) 330cc	\$ 2,500
ACQUA PANNA ITALIA (SIN GAS) 750cc	\$ 4,500
PERRIER FRANCIA (CON GAS) 750cc	\$ 4,500

JUGOS NATURALES (500CC)

FRAMBUESA, MANGO, CHIRIMOYA, PIÑA O MARACUYÁ	\$ 6,250
---	----------

LIMONADAS

LIMONADA TRADICIONAL	\$ 6,250
LIMONADA MENTA-JENGIBRE	\$ 6,850
LIMONADA PIÑA-JENGIBRE	\$ 6,850

PÓCIMAS DE LA CASA (500CC)

FRAMBUESA CON CHIRIMOYA	\$ 6,250
MANGO CON CHIRIMOYA	\$ 6,250
MARACUYÁ, PIÑA Y FRAMBUESA	\$ 6,250
MORA, MARACUYA Y ALBAHCA	\$ 6,250

CAFETERÍA

TE O INFUSIÓN	\$ 3,450
ESPRESSO SIMPLE	\$ 3,450
ESPRESSO DOBLE	\$ 3,750
AMERICANO	\$ 3,450
CAFÉ INSTANTÁNEO	\$ 2,050
CORTADO	\$ 3,550
CORTADO DOBLE	\$ 3,950
CAPPUCCINO	\$ 4,050
CAFÉ IRLANDÉS	\$ 4,850
CAFÉ CON LECHE	\$ 3,350

TÓNICAS Y MIXER (200CC)

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	\$ 3,500
THOMAS HENRY TONIC WATER	\$ 3,500
THOMAS HENRY SPICY GINGER BEER	\$ 3,500
THOMAS HENRY PINK GRAPERFRUIT	\$ 3,500
THOMAS HENRY BOTANICAL TONICA	\$ 3,500
BRITVIC CRANBERRY	\$ 3,500
BRITVIC TOMATO	\$ 3,500
FEVER TREE LICHT INDIAN	\$ 3,500
FEVER TREE ELDELFLOWER	\$ 3,500
FEVER TREE MEDITERRANEAN	\$ 3,500

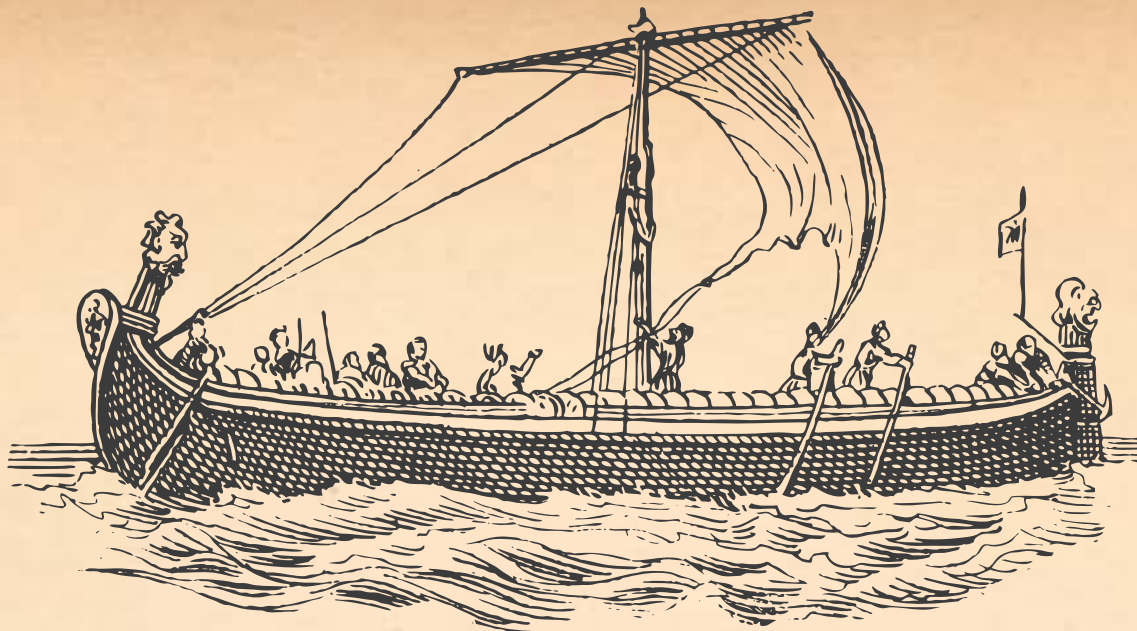




LA TABERNA DE BYGGVIR

APERITIVOS

PISCO SOUR NÓRDICO	\$ 6,000
Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina. <i>36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral</i>	
PISCO SOUR NÓRDICO CATEDRAL	\$ 11,800
Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina. <i>36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral</i>	
MANGO SOUR	\$ 6,750
Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, syrup, jugo de limón, pulpa de mango. <i>36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	
APEROL SPRITZ	\$ 7,400
Aperol, espumante brut, soda <i>22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	
RAMAZZOTTI ROSATTO SPRITZ	\$ 7,400
Ramazzotti Rosatto, espumante brut, soda <i>22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	
RAMAZZOTTI VIOLETTO TONIC	\$ 7,400
Ramazzotti Violetto, Tonica. <i>22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	
KIR ROYAL	\$ 6,490
Licor de cassis, espumante <i>22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	



LA TABERNA DE BYGGVIR

COCKTAILS DE LA CASA

EL GRAN LOKI 550Cc. \$ 11,190

Tanqueray London Dry, Menta, Jugo de Limón, Syrup simple, Espumoso Viñamar Brut.

HELGA PINK \$ 8,190

Tanqueray Royale, Jugo de Mora, Jugo de Limón y Syrup simple.

FREYA \$ 7,790

Amaretto, Baileys, Kahlúa y Helado de Vainilla.

BOTANIK \$ 7,690

Vodka Raspberry, Frambuesas, Sprite e Hibiscus.

RAGNARÖK \$ 7,690

Alto del Carmen 40° etiqueta blanca macerado en maracuyá, bourbon, Jugo de Limón, Syrup simple Maracuyá, Bitter Araucano.

MOJITO ODIN \$ 9,450

Ron Blanco, Cerveza Royal Smooth Lager, Menta, Jugo de Limón y *SYRUP SIMPLE*.

VALHALLA \$ 8,600

Saint Germain, Alto del Carmen 40° etiqueta blanca macerado en limongras y eucalipto.

BERSERKR \$ 7,690

Vodka Smirnoff, Durazno, Arándanos, Crema de Cassis, Jugo de Limón y Sprite.

DAIKIRI DE LAS VANES \$ 7,690

Mix de 3 Daikiris: Frambuesa, Mango y Maracuyá.

BORA WILD BERRIES \$ 7,690

Vino Espumoso de Frutos Rojos, Arándanos, Frambuesas, *FRUTILLAS Y VODKA*.

MOJITO JÓL \$ 8,990

Vodka Smirnoff macerado en Huesillos, Moras, Menta, Jugo de Limón, Syrup simple y Soda.

VÖLUSPÁ \$ 8,690

Tequila Olmeca, Espumoso Viñamar Brut, Mermelada de Piña, Albahaca, Jugo de Limón y Syrup simple.

BORA \$ 7,690

Vino Espumoso de Guaraná, Pepas de Maracuyá, Syrup simple y Vodka Smirnoff.

EL JARL \$ 8,900

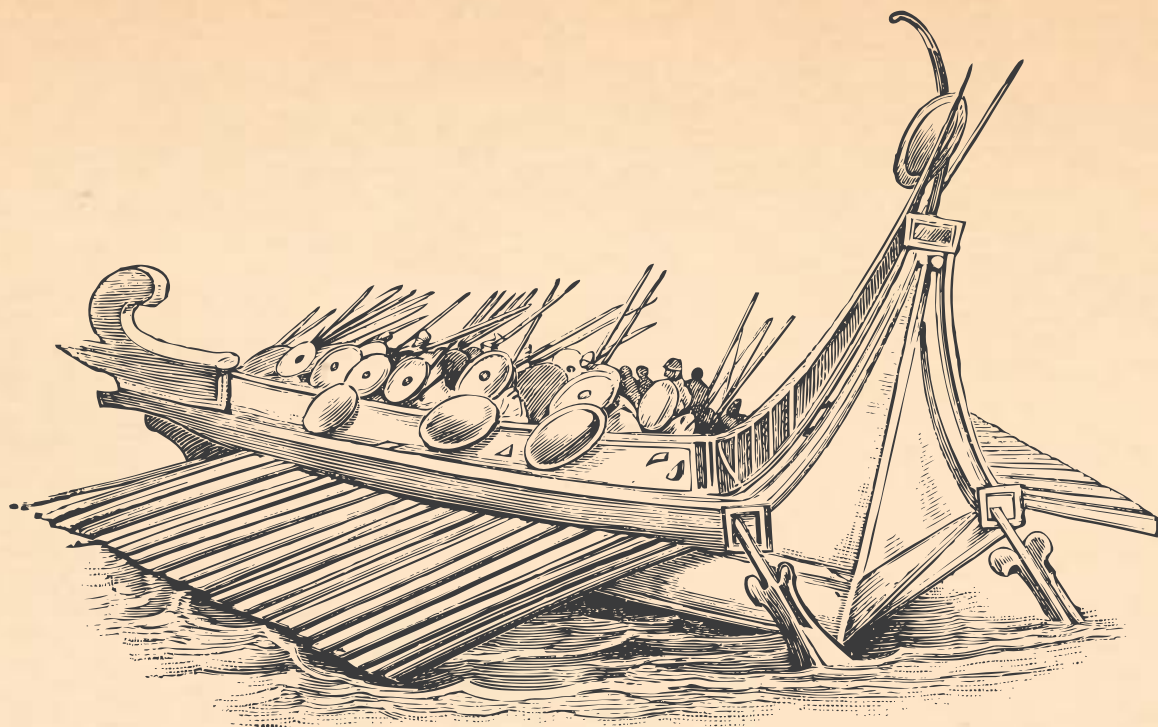
Jagermeister, Redbull, Menta, Albahaca, Syrup Simple y Jugo de Limón.

ESTRELLA DE ASGARD \$ 8,450

Fruta del Dragón, Tanqueray Royale, Jugo de Limón, Syrup de Frambuesa y Agua tónica.

VALKIRIA \$ 7,600

Vodka Smirnoff, Pera, Syrup de Arándanos, Kiwi y Bebida 7UP.



COCKTAILS CLÁSICOS

OLD FASHIONED	\$ 6,490
Bourbon Bulleit, demerara, Amargo di Angostura Bitter. <i>24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico</i>	
MOSCOW MULE	\$ 7,500
Vodka Smirnoff, Jugo de limón fresco, Ginger beer. <i>24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco</i>	
COSMOPOLITAN	\$ 7,500
Vodka Smirnoff, Jugo de limón fresco, licor de naranja, jugo de cramberry. <i>24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor seco y citrico</i>	
TOM COLLINS	\$ 6,490
Tanqueray London Dry, syrup, Jugo de limón fresco, Soda. <i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cítrico y fresco</i>	
PIÑA COLADA	\$ 7,500
Mezcla de rones, Jugo de piña fresco, crema Coco Lopez <i>23° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cremoso y tropical</i>	
NEGRONI	\$ 6,490
Tanqueray London Dry, Vermouth rosso, Bitter. <i>21° alcohol total del coctel / Perfil de sabor amargo y alcoholico</i>	
VAINA	\$ 6,490
Vino dulce, Licor de cacao, Licor de uva, huevo. <i>20° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y cremoso</i>	
PALOMA	\$ 10,800
Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Thomas Henrry Pink. <i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco</i>	
MARGARITA	\$ 10,800
Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Licor de naranja frances. <i>29° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y alcoholico</i>	
MARGARITA BLUE	\$ 10,800
Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Licor de naranja blue. <i>29° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y alcoholico</i>	
MOJITO SABORES	\$ 7,500
Ron blanco, Jugo de limón, Syrup, Menta, Soda. Puedes saborizar con frambuesa, mango, maracuya o chirimoya. <i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y dulce</i>	



DAIQUIRI SABORES

\$ 6,950

Ron blanco, Jugo de limón, Syrup. Puedes saborizar con Mango, Frambuesa, Chirimoya, Maracuyá.

24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y dulce

ESPRESSO MARTINI

\$ 7,500

Vodka Smirnoff, licor de café, espresso.

24° alcohol total del coctel / Perfil dulce con notas tostadas

BLOODY MARY

\$ 7,800

Vodka Smirnoff, Jugo de limón, jugo de tomate, salsa inglesa, sal, pimineta, tabasco.

24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y amaderado

COPA SANGRIA

\$ 6,490

Vino tinto, licor de naranja, gin, licor de uva, syrup, licor de cacao.

20° alcohol total del coctel / 20° alcohol total del coctel

CARAJILLO

\$ 6,490

Licor 43, espresso

20° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce

GODFATHER

\$ 6,490

Johnnie Walker Red, Disaronno

32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico

CLAVO OXIDADO

\$ 6,490

Johnnie Walker Red, Drambuie.

32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico

DRY MATINI

\$ 6,490

Tanqueray London Dry, Vermouth extra dry, aceitunas cevillanas.

32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor seco y alcoholico

CAIPIRINHA

\$ 6,490

Chacasa, gajo de limon sutil, syrup.

23° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco

RUSO NEGRO

\$ 6,490

Vodka Smirnoff, Licor de café.

32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico

RUSO BLANCO

\$ 6,950

Vodka Smirnoff, Licor de café, Crema de leche.

32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y cremoso



“EL SABOR DE LOS DIOS: CERVEZAS NACIONALES”

¡Las grandes historias merecen un buen brindis!

Los guerreros han traído brebajes poderosos para honrar tus hazañas desde tierras indomables. Se han enfrentado a enemigos sin fin y han navegado por mares tempestuosos.

Aumenta tu leyenda mientras narras tus aventuras épicas bebiendo la más recia hidromiel y cerveza.

¡Brindemos por la fortuna y el festín!



VIKINGOS
RESTAURANT

HIDROMIEL

“Elixir de los Antiguos Vikingos”

DESGUSTACIÓN DE HIDROMIEL

\$ 29,990

5 BOTELLINES DE HIDROMIEL

APIGOLD GERLACH 330cc

7,5% \$ 7,000

HIDROMIEL DULCE - TEMUCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

APIGOLD HIMMELSTUR 330cc

9,0% \$ 7,000

HIDROMIEL SEMI DULCE - TEMUCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

APIGOLD SCHLEGEL 330cc

10,5% \$ 7,000

HIDROMIEL BRUT SECA - TEMUCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

HYDRA 330cc

3,5% \$ 6,000

HIDROMIEL DULCE - ALGARROBO, REGIÓN DE VALPARÁISO

HYDRA (SIN ALCOHOL) 330cc

0,0% \$ 5,500

ZONA CENTRO

ALTAMIRA ALL I WANT 473cc

6,2% \$ 5,900

HAZY IPA - QUILLOTA, REGIÓN DE VALPARAÍSO

ALTAMIRA BANANA PANCAKE 473cc

5,0% \$ 4,800

HEFEWEIZEN - QUILLOTA, REGIÓN DE VALPARAÍSO

ALTAMIRA AMBER ALE 473cc

5,4% \$ 4,800

AMERICAN AMBER ALE - QUILLOTA, REGIÓN DE VALPARAÍSO

KEYER DIE BAREN 473cc

5,1% \$ 4,800

SMOKED BEER - QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO

KEYER DIE HEIMAT 473cc

4,7% \$ 4,800

GERMAN PILSNER - QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO

KEYER DIE KIEFERN 473cc

5,0% \$ 4,800

AMERICAN AMBER ALE - QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO

LOA ATRAPANUBES 473cc

4,8% \$ 4,900

PALE ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA

LOA OTRA RONDA 473cc

5,5% \$ 4,900

AMBER ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA

LOA MINGA LOCA 473cc

6,5% \$ 4,900

WEST COAST IPA - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA

HASTA PRONTO NEVER MIND

6,7% \$ 6,300

THE HYPE 473cc

HAZY IPA - INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANA

ZONA CENTRO

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR LOS LUPULOS 473cc <i>WEST COAST IPA - INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	6,3%	\$ 5,900
HASTA PRONTO BABYLON SYSTEM 473cc <i>BLONDE ALE - INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	5,0%	\$ 4,900
ALAMEDA CSM! IPA 473cc <i>WEST COAST IPA - SANTIAGO, REGIÓN METROPOLITANA</i>	7,0%	\$ 5,900
ALAMEDA COMO JURGEN POR SU HAUSEN 473cc <i>MUNICH HELLES LAGER - SANTIAGO</i>	5,2%	\$ 4,800
ALAMEDA LINEA 1 473cc <i>AMBER ALE - SANTIAGO, REGIÓN METROPOLITANA</i>	5,5%	\$ 4,800
TAMANGO CORTA CORRIENTE 330cc <i>HAZY IPA - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	6,0%	\$ 4,900
TAMANGO EL DORADO 330cc <i>GOLDEN ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	5,5%	\$ 3,900
TAMANGO SUNSET 330cc <i>AMERICAN AMBER ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	6,0%	\$ 3,900
KROSS PILS 330cc <i>GERMAN LAGER - CURACAVÍ, REGIÓN METROPOLITANA</i>	5,1%	\$ 3,900
KROSS MAIBOCK 330cc <i>LAGER FUERTE - CURACAVÍ, REGIÓN METROPOLITANA</i>	6,4%	\$ 3,900
KROSS STOUT 330cc <i>STOUT - CURACAVÍ, REGIÓN METROPOLITANA</i>	5,4%	\$ 3,900

ZONA SUR

CUELLO NEGRO AMBER ALE 473cc <i>ENGLISH PALE ALE - VALDIVIA, REGIÓN DE LOS RÍOS</i>	4,9%	\$ 4,800
CUELLO NEGRO IPA 473cc <i>IPA-VALDIVIA, REGIÓN DE LOS RÍOS</i>	4,7%	\$ 4,800
CUELLO NEGRO STOUT 473cc <i>FOREIGN EXTRA STOUT - VALDIVIA, REGIÓN DE LOS RÍOS</i>	8,0%	\$ 4,800
CERVEZA TROPERA LA GUADALINA 330cc <i>BLONDE ALE - PUERTO VARAS, REGIÓN DE LOS LAGOS</i>	4,8%	\$ 3,700
CERVEZA TROPERA BOTA SUCIA 330cc <i>BLANCHE - PUERTO VARAS, REGIÓN DE LOS LAGOS</i>	4,8%	\$ 3,700
CERVEZA TROPERA DON MANU 330cc <i>CLASSIC IPA - PUERTO VARAS, REGIÓN DE LOS LAGOS</i>	5,7%	\$ 3,700



CERVEZAS DEL MUNDO

SCHOP

500cc
CERVEZAS

SCHOP GULDEN DRAAK 9000 <i>QUADRUPEL - ERTVELDE, BELGICA</i>	10,5%	\$ 6,900
SCHOP AUSTRAL TORRES DEL PAINE <i>HELLES BOCK - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	6,1%	\$ 6,200
SCHOP AUSTRAL CALAFATE <i>ALE - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	5,0%	\$ 6,200
SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO <i>PALE ALE - VALDIVIA, CHILE</i>	5,0%	\$ 6,100
SCHOP HIDROMIEL HAENDEL (400cc) <i>SANTIAGO</i>	5,5%	\$ 5,500
SCHOP PATAGONIA HOPPY LAGER <i>LAGER - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	4,8%	\$ 5,400
SCHOP LOA ATRAPANUBES <i>PALE ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>	4,8%	\$ 5,200
SCHOP HEINEKEN <i>LAGER - ZOETERWOUDE, PAÍSES BAJOS</i>	5,0%	\$ 4,300
SCHOP HEINEKEN SIN ALCOHOL <i>LAGER - ZOETERWOUDE, PAÍSES BAJOS</i>	0,5%	\$ 4,300

AGREGADOS

CHELADA <i>(JUGO DE LIMÓN Y SAL)</i>	\$ 1,500
MICHELADA <i>(JUGO DE LIMÓN, TABASCO, PIMINETA, SAL, SALSA INGLESA, MERKEN)</i>	\$ 1,500
MEXICANA <i>(JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, TABASCO, SALSA INGLESA, SAL DE TAJÍN)</i>	\$ 2,000

BOTELLAS

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO 500cc <i>OLD ALE - VALDIVIA, CHILE</i>	7,5%	\$ 5,450
KUNSTMANN UNFILTRIERT 330cc <i>LAGER SIN FILTRAR - VALDIVIA, CHILE</i>	5,8%	\$ 3,850
KUNSTMANN 330cc <i>LAGER - VALDIVIA, CHILE</i>	4,3%	\$ 3,450
KUNSTMANN SIN ALCOHOL 330cc <i>LAGER - VALDIVIA, CHILE</i>	0,5%	\$ 3,450
AUSTRAL 330cc <i>LAGER - PUNTA ARENAS, CHILE</i>	4,6%	\$ 3,850
ROYAL 330cc <i>LAGER, SANTIAGO, CHILE</i>	5,0%	\$ 3,350
HEINEKEN 330cc <i>LAGER - ZOETERWOUDE, PAÍSES BAJOS</i>	5,0%	\$ 3,350
HEINEKEN SIN ALCOHOL 330cc <i>LAGER - ZOETERWOUDE, PAÍSES BAJOS</i>	0,5%	\$ 3,350



PISCO

ALTO DEL CARMEN

BARRICAS DE SELECCIÓN 40° \$ 6,500

ROBLE DEL SUR 35° \$ 6,500

MONTE FRAILE (PREMIUM)

ENVEJECIDO 37,5° *INCLUYE TÓNICA PREMIUM* \$ 6,800

TRANSPARENTE 40° *INCLUYE TÓNICA PREMIUM* \$ 8,800

MISTRAL

AÑEJADO EN ROBLE 40° \$ 4,900

GRAN NOBEL RESERVA PRIVADA 40° \$ 5,500

AÑEJADO EN ROBLE 46° \$ 5,500

HORCÓN QUEMADO

1 Año 35° \$ 4,500

2 Años 40° \$ 4,950

PREMIUM

ESPIRITU DE LOS ANDES 40° \$ 6,500

BLACK HERON 40° \$ 6,800

WAQAR 40° \$ 8,800

WHISKY

ESCOCIA

JOHNNIE WALKER BLUE \$ 49,990

JOHNNIE WALKER BLACK \$ 8,990

JOHNNIE WALKER BLONDE \$ 7,900

THE SINGLETON 12 AÑOS \$ 9,500

BUCHANAN’S 18 AÑOS \$ 14,990

THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 AÑOS \$ 16,500

BALLANTINES FINEST \$ 4,500

IRLANDA

JAMESON IRISH WHISKEY \$ 4,500

EE.UU

BULLEIT \$ 7,500

JIM BEAM HONEY \$ 6,500

VODKA

CIROC (FRANCIA)	\$ 10,000
GREY GOOSE (FRANCIA)	\$ 11,500
ABSOLUT ELYX	\$ 11,500
ABSOLUT VARIEDADES (RASPBERRY; WATERMELON)	\$ 7,500

GIN

<i>LONDON DRY</i>	
TANQUERAY TEN	\$ 10,500
TANQUERAY LONDON DRY	\$ 8,500
BEEFEATER 24	\$ 10,500
BOMBAY SAPHIRE	\$ 7,500
<i>DESTILL GIN</i>	
TANQUERAY ROYALE	\$ 7,500
TANQUERAY SEVILLA	\$ 7,500
TANQUERAY BOSSA NOVA	\$ 7,500
<i>GINEBRAS</i>	
RAW ORANGE	\$ 11,500

RON

ZACAPA XO	\$ 25,500
ZACAPA 23	\$ 10,500
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 6,750

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$ 12,000
DON JULIO REPOSADO	\$ 13,500

LICORES

BAILEYS	\$ 5,550
DISARONNO	\$ 5,550
FRANGELICO	\$ 5,550
MARIE BRIZARD (MENTA; MANZANILLA)	\$ 5,500
JAGERMEISTER	\$ 5,500
BRANCA FERNET	\$ 5,150
DRAMBUIE	\$ 4,900
ARAUCANO BITTER	\$ 3,500



ESPUMANTE

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc	\$ 22,990
LEYDA	
VIÑAMAR ICE (DULCE) 750cc	\$ 19,990
CASABLANCA	
VIÑAMAR EXTRA BRUT 750cc	\$ 16,990
CASABLANCA	
VIÑAMAR BRUT ROSE 750cc	\$ 16,990
CASABLANCA	
CASA SILVA DOMINGA BRUT 750cc	\$ 15,990
COLCHAGUA	
VIÑAMAR BRUT 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	
MISIONES DE RENGÓ BRUT 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	
MISIONES DE RENGÓ SEMI SEC 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	

SAUVIGNON BLANC

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc	\$ 22,990
MAIPO	
LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA 750cc	\$ 17,990
LEYDA	
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE	\$ 16,990
LEYDA	
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc	\$ 15,990
COLCHAGUA	
LEYDA RESERVA 750cc	\$ 15,990
LEYDA	
TARAPACÁ RESERVA 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA 750cc	\$ 13,990
COLCHAGUA	
LEYDA RESERVA 375cc	\$ 8,990
LEYDA	

CHARDONNAY

MIGUEL TORRES CORDILLERA GRAN RESERVA 750cc LIMARI	\$ 26,990
MONTES ALPHA 750cc ACONCAGUA	\$ 24,990
TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc LEYDA	\$ 22,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc CASABLANCA	\$ 18,990
LEYDA SINGLE VINEYARD FALARIS HILL 750cc LEYDA	\$ 17,990
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE 750cc LEYDA	\$ 16,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc CASABLANCA	\$ 14,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc CASABLANCA	\$14,990
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA 750cc ACONCAGUA	\$ 13,990

LATE HARVEST

CASA SILVA (SEMILLÓN/GEWÜRZTRAMINER) 500cc	\$ 16,990
COLCHAGUA	
TARAPACÁ RESERVA 500cc	\$ 13,990
CENTRAL	

CABERNET SAUVIGNON

SAN PEDRO 1865 OLD VINES 750cc	\$ 33,990
LONTUE	
CASA SILVA S38 750cc	\$ 30,990
COLCHAGUA	
TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA 750cc	\$ 26,990
MAIPO	
SAN PEDRO 1865 SELECTED VINEYARD 750cc	\$ 26,990
MAIPO	
MONTES ALPHA 750cc	\$ 26,990
COLCHAGUA	
CASTILLO DE MOLINA TRIBUTO RESERVA 750cc	\$ 24,990
RAPEL	
TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc	\$ 22,990
MAIPO	
CASA SILVA GRAN TERROIR 750cc	\$ 22,990
COLCHAGUA	
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc	\$ 18,990
RAPEL	
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE 750cc	\$ 18,990
MAIPO	
LEYDA RESERVA 750cc	\$ 15,990
MAIPO	
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc	\$ 15,990
COLCHAGUA COSTA (PAREDONES)	
CASA RIVAS RESERVA 750cc	\$ 14,990
MAIPO	
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc	\$ 14,990
CENTRAL	
TARAPACÁ RESERVA 750cc	\$ 14,990
MAIPO	
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA 750cc	\$ 13,990
COLCHAGUA	

CARMENERE

CASA SILVA S7 750cc COLCHAGUA	\$ 30,990
SAN PEDRO 1865 SELECTED VINEYARD 750cc MAULE	\$ 26,990
MONTES ALPHA 750cc COLCHAGUA	\$ 25,990
CASA SILVA GRAN TERROIR 750cc COLCHAGUA	\$ 22,990
TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 22,990
CASA RIVAS GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 20,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc RAPEL	\$ 18,990
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE 750cc RAPEL	\$ 16,990
LEYDA RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 15,990
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc COLCHAGUA COSTA (PAREDONES)	\$ 15,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA 750cc COLCHAGUA	\$ 13,990



MERLOT

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 22,990
CASA SILVA GRAN TERROIR 750cc COLCHAHUA COSTA (PAREDONES)	\$ 22,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc RAPEL	\$ 18,990
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE 750cc MAIPO, RAPEL	\$ 16,990
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc COLCHAGUA COSTA (PAREDONES)	\$ 15,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990
TAPARACÁ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990

SYRAH

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 22,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc MAULE	\$ 22,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990

PINOT NOIR

TAYU 1865 750cc MALLECO	\$ 33,990
CASA SILVA COOL COAST 750cc OSORNO, PATAGONIA	\$ 28,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc CURICÓ	\$ 18,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990

MALBEC

LA CELIA ELITE MENDOZA 750cc	\$ 35,990
UCO, CUYO (ARGENTINA)	
SAN PEDRO 1865 SELECTED VINEYARD 750cc	\$ 29,990
MAULE	
LA CELIA PIONEER 750cc	\$ 23,990
UCO, CUYO (ARGENTINA)	

GRANDES VINOS

CASA SILVA MICROTERROIR 750cc	\$ 95,990
COLCHAGUA	
SAN PEDRO CABO DE HORROS 750cc	\$ 95,990
CACHAPOAL	
SAN PEDRO TIERRAS MORADAS 750cc	\$ 67,990
MAULE	
TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL CS/SY/PV/CF	\$ 56,990
750cc	
MAIPO	
SAN PEDRO KANKANA SYRAH ELQUI 750cc	\$ 53,990
ELQUI	

ENSAMBLAJE

CABALLO LOCO GRAND CRU SAGRADA FAMILIA MA/CS/CA	\$ 56,990
750cc	
SAGRADA FAMILIA	
TARAPACÁ GRAN RESERVA ORGÁNICO CF/CA/SY/CS 750cc	\$ 24,990
MAIPO	
CASA SILVA 5 CEPAS 750cc	\$ 18,990
COLCHAGUA	
MISIONES DE RENGU RESERVA CABERNET SAUVIGNON/	\$ 14,990
SYRAH 750cc	
CENTRAL	



VIKINGOS

RESTAURANT