

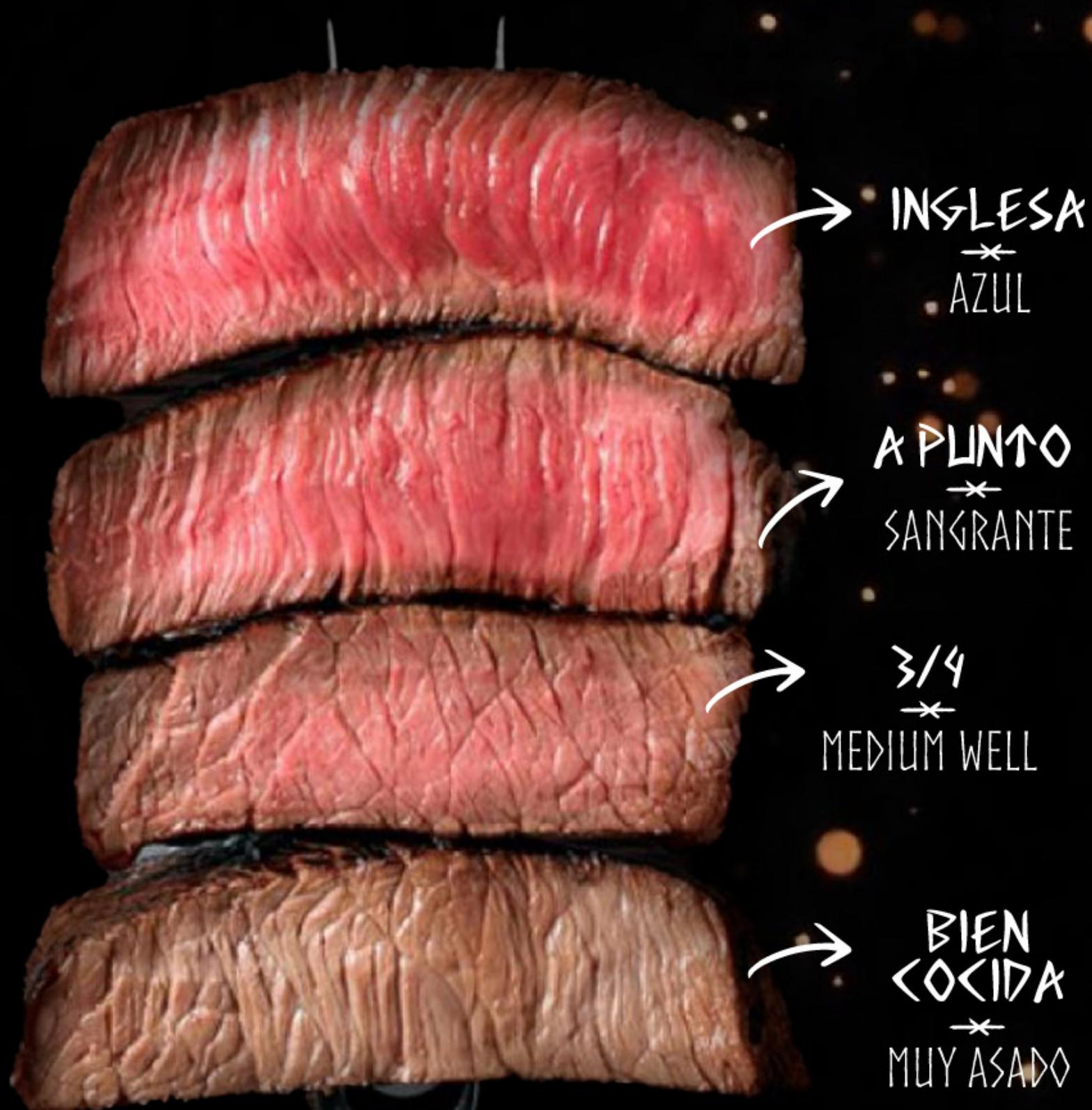


VIKINGOS

RESTAURANT

* PUNTOS DE COCCIÓN *

TU CARNE, A TU GUSTO. INDÍCANOS TU PUNTO IDEAL



FESTÍN DE RAGNAROK

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

\$74.990



V
VIKINGOS
RESTAURANT



DEGUSTACIÓN DE HIDROMIEL

PRUEBA 5 BOTELLINES DE HIDROMIEL

\$29.990



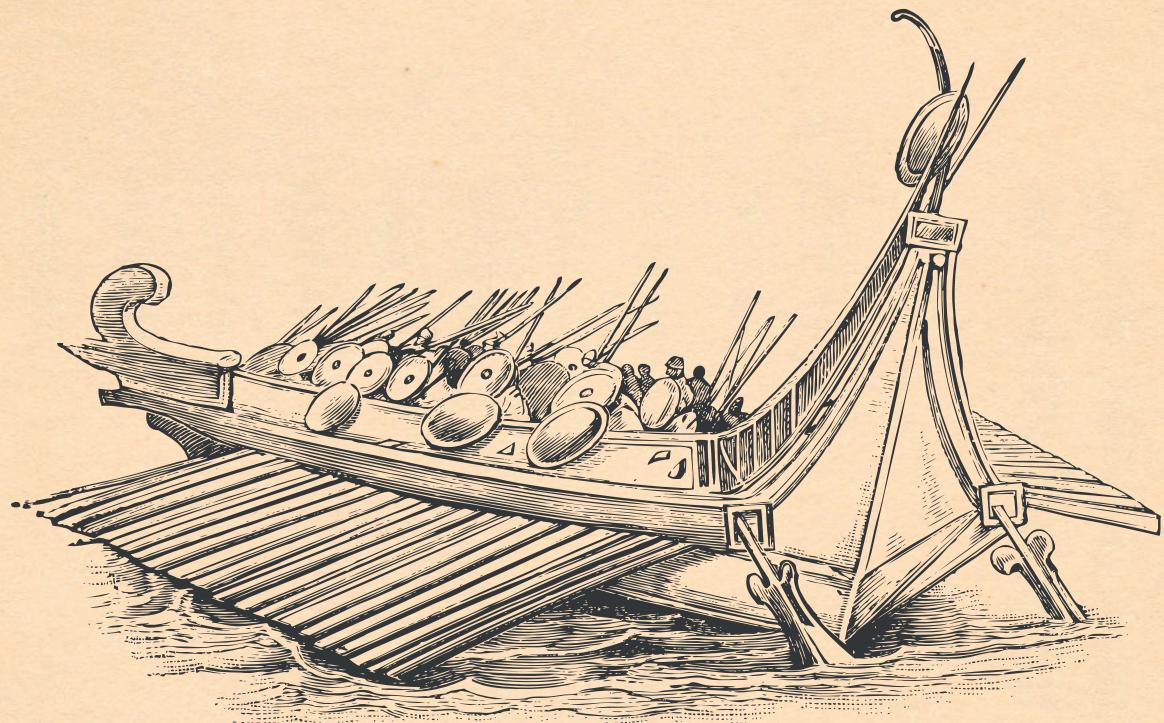


Hace más de un milenio, una estirpe de poderosos guerreros y guerreras comenzó a azotar las costas septentrionales de Europa, provenientes de las latitudes más insospechadas de este mundo. Estos hombres, cuyo arrojo no conocía límites, llevaron muerte y destrucción al mundo conocido hasta ese entonces.

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



NOVEDADES DEL DÍA

ENSALADA DE ROAST BEEF \$ 11,990

ENSALADA DE LECHUGA HIDROPÓNICA Y MIX DE HOJAS VERDES, ROAST BEEF LAMINADO, QUESO PARMESANO Y ALCAPARRAS, CON UN DRESSING DE PISTACHO, ACEITE DE OLIVA, VINAGRE TINTO, MOSTAZA DIJON, MIEL Y SALSA INGLESA.

SÁNDWICH DE POLLO FRITO \$ 9,990

SÁNDWICH DE POLLO FRITO ESTILO BROASTER EN PAN DE PAPA, CON LACTONESA, PEPINO ENCURTIDO CASERO, ENSALADA COLESLAW Y MAYONESA PICANTE, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS CASERAS.

AJÍ RELLENO \$ 7,990

AJÍ ROSTIZADO RELLENO CON QUESO, TOCINO Y CEBOLLA ESTOFADA, CON MERKÉN, SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE SALSA DE ENELDO Y ACOMPAÑADO DE PAPAS SALTEADAS CON AJO Y AJÍ COLOR. (LIGERAMENTE PICANTE)

**EMPANADAS DE PLATEADA Y
PASTELERA DE CHOCLO (3 UDS)** \$ 6,990

EMPANADAS RELLENAS DE PLATEADA Y PASTELERA, ACOMPAÑADAS DE PEBRE DE LA CASA Y DEMIGLACE.

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

RACK DE ASADO DE TIRA (4 PERSONAS) \$ 92,990

RACK DE ASADO DE TIRA COCINADO POR 15 HORAS A TEMPERATURA CONTROLADA. TERMINO ÚNICO ÁPUNTO.

TABLA VIKINGA \$ 24,990

CORTES DE CARNES DE RES, POLLO, CHORICILLO, CHAMPIÑONES Y VEGETALES.

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 MERLUZA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS (DE VERDAD) Y SALSA TÁRTARA.

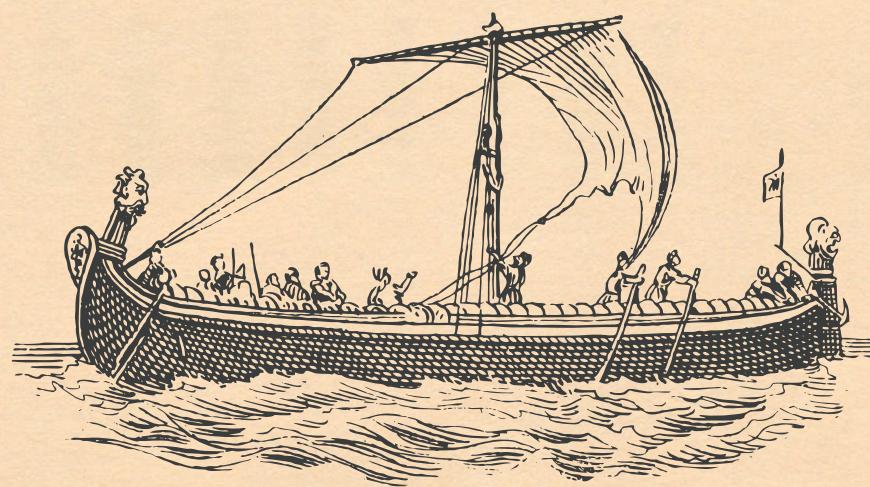
CARPACCIO DE RES \$ 15,800

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

MACHAS A LA PARMESANA (12 UDS) \$ 15,990

MACHAS GRATINADAS, COCINADAS CON EL MÉTODO SOUS-VIDE CON EXQUISITO QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA.

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 \$ 74,990

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

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

JABALÍ VIKINGO \$ 36,000

CARNE DE JABALÍ COCINADA POR 20 HORAS A TEMPERATURA CONTROLADA, CON DEMIGLACE DE JABALÍ Y PURÉ DE COLIFLOR.

ASADO DE TIRA 700GR \$ 32,000

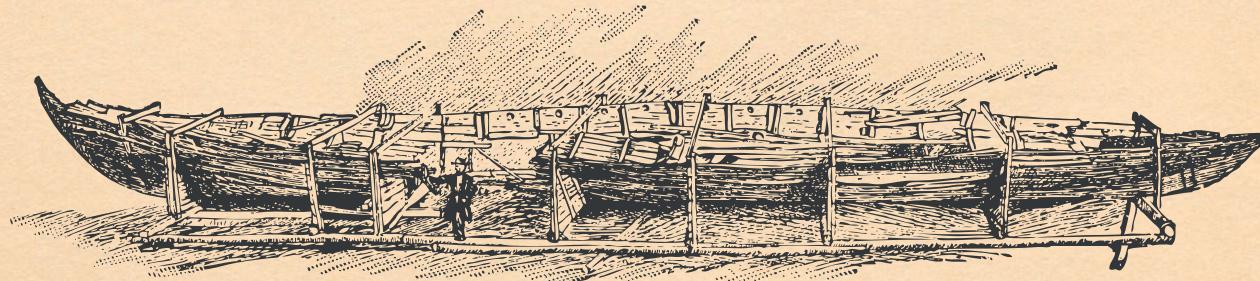
AMERICANO PREMIUM CHOICE MÁS ACOMPAÑAMIENTO.

PLATEADA CON PASTELERA DE MAGNI \$ 19,990

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

ENTRAÑA PREMIUM \$ 29,900

ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS NATURALES.



La batalla ha terminado y los guerreros regresan a celebrar sus hazañas en el Gran Salón. Los calderos correan, 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

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

\$ 15,800

CRUDO DE BALI

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

\$ 15,800

CEVICHE DE ATÚN ROJO

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

\$ 15,950

PROVOLETA ATOMATADA

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

\$ 9,500

CARPACCIO ZUCCHINI

CARPACCIO DE ZAPALLO ITALIANO LAMINADO, DRESSING DE MIEL
Y MERKEN.

\$ 8,900

SANDWICH DE HEIMDALL

HAMBURGUESA DE THOR

\$ 15,450

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

HAMBURGUESA DE JÖTUNHEIM

\$ 24,990

HAMBURGUESA 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 VACUNO (1K GR)	\$ 46,990
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 FEROZ.	
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	\$ 20,990
350 GR. ODÍN TE LO RECOMIENDA 3/4, A PUNTO O INGLESA.	
BIFE CHORIZO ARGENTINO	\$ 19,990
400 GR. NUESTROS VIKINGOS LO COMEN A PUNTO O 3/4.	
FILETE	\$ 17,990
300 GR. PARA TODOS LOS GUSTOS EN EL PUNTO QUE DESEES.	
MEDIO POLLO DESHUESADO	\$ 16,990
SIEMPRE BIEN COCIDO.	
PICAÑA	\$ 15,990
MALAYA DE CERDO 350 GR	\$ 12,990

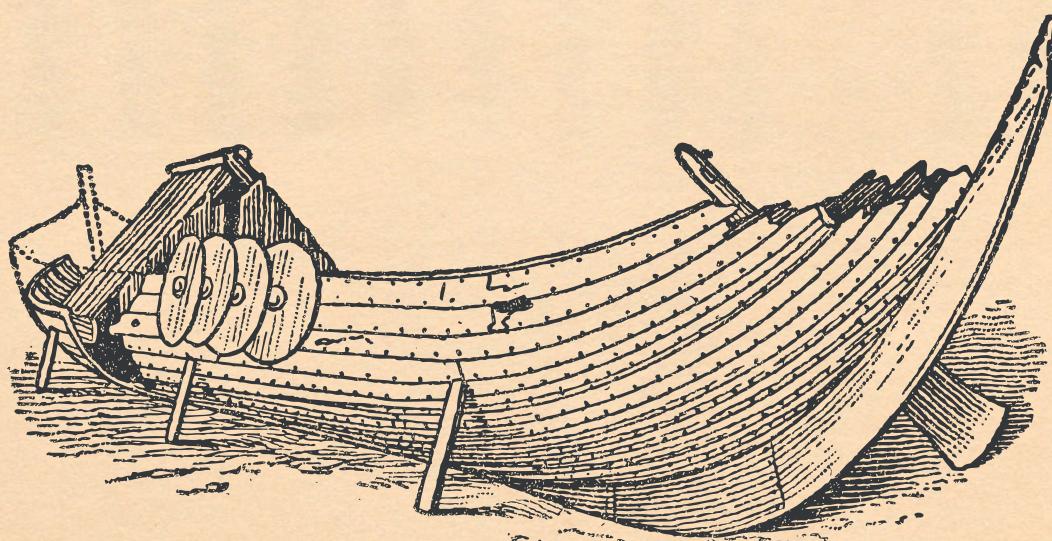
PESCADOS

TODOS LOS PESCADOS SON A LA PLANCHA, SI DESEA UNA PREPARACIÓN FRITA, TENDRÁ UN VALOR ADICIONAL.

SALMÓN	\$ 12,990
ATÚN ROJO	\$ 11,950
REINETA	\$ 11,950

PESCA DE NJORD

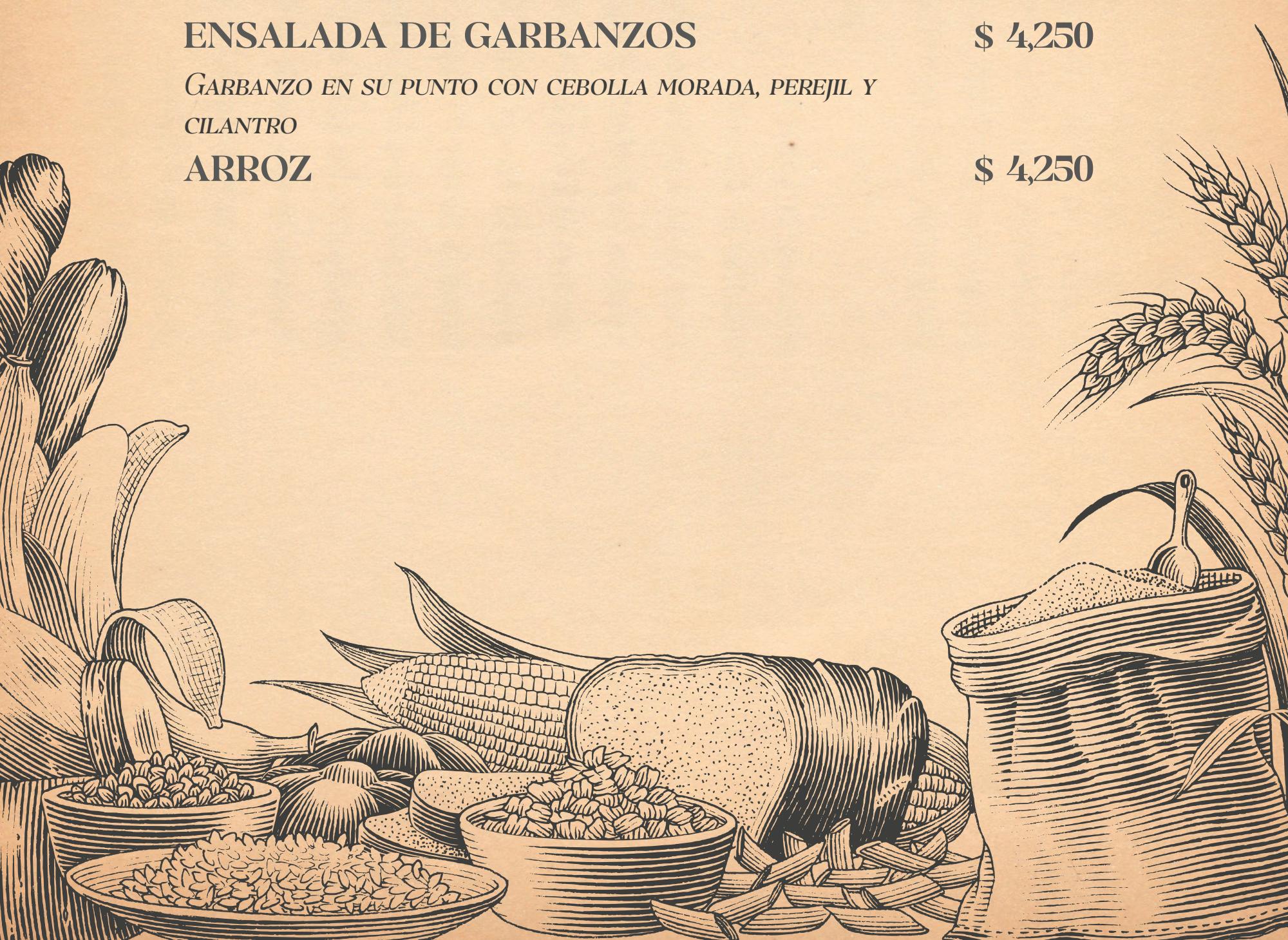
SALMÓN DE GEFJON	\$ 24,150
<i>FILETE DE SALMÓN ACOMPAÑADO DE PAPAS AHUMADAS RELLENAS DE TOCINO SOBRE SALSA ESTRAGÓN.</i>	
ATÚN KRAKKEN	\$ 20,850
<i>FILETE DE ATÚN ROJO, CON COSTRA DE SÉSAMO MONTADO EN POLENTA CREMOSA Y SALSA DE HIGOS DEL SUR.</i>	
PASTEL DE JAIBA	\$ 15,000
<i>CARNE DE JAIBA DESMÉNUZADA CON PAN FRANCÉS GRATINADO CON QUESO PARMESANO.</i>	



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

TRIOLOGÍA VIKINGA	\$ 9,990
<i>MAC & CHEESE, PURÉ DE COLIFLOR, CARAOATAS AL ESTILO VK.</i>	
A LO POBRE	\$ 8,900
PURÉ AHUMADO	\$ 6,050
PURÉ TRADICIONAL	\$ 6,050
PURÉ PICANTE	\$ 6,050
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
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

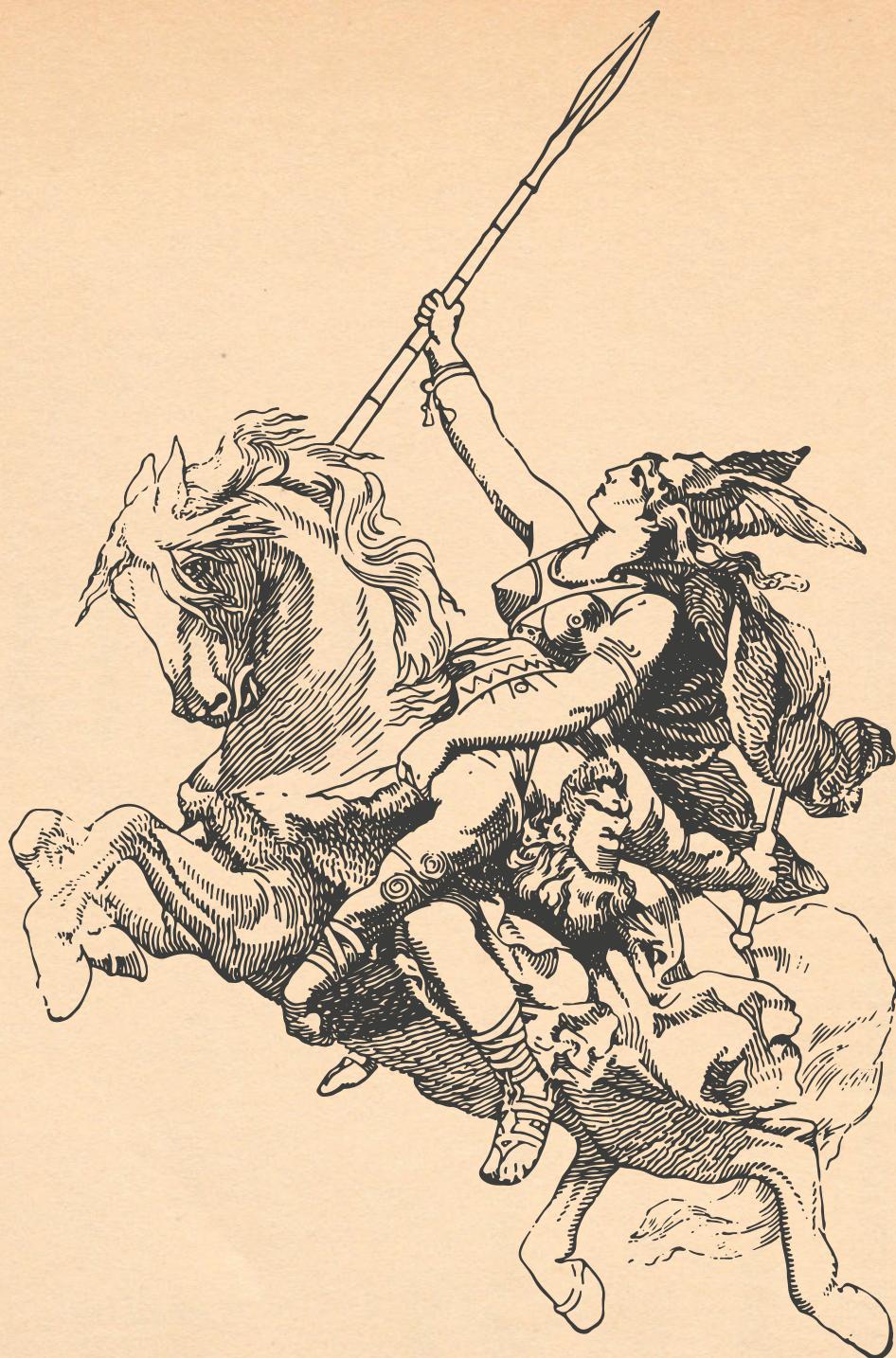


ENSALADAS

ENSALADA MIXTA	\$ 13,450
ENSALADA A TU GUSTO	\$ 11,550
ENSALADA CESAR	\$ 14,990
PALMITO PALTA	\$ 8,350
ENSALADA VERDE <i>RÚCULA, BERRO, LECHUGA HIDROPONÍA, ESPÁRRAGOS, ARVEJA, APIO Y PALTA.</i>	\$ 8,350
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>	
BRUMA DE ASGARD	\$ 7,900
<i>PANNA COTTA DE CHIRIMOYA, SALSA DE FRAMBUESA, ESPONJA DE PISTACHO Y FRUTA DE ESTACIÓN.</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...

V
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
SAN PELLEGRINO ITALIA (CON GAS) 750cc	\$ 5,500

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	\$ 3,750
ESPRESSO SIMPLE	\$ 3,450
ESPRESSO DOBLE	\$ 3,750
AMERICANO	\$ 3,450
CORTADO	\$ 3,550
LATTE	\$ 3,550
CORTADO DOBLE	\$ 3,950
CAPPUCCINO	\$ 4,050
CAFÉ IRLANDÉS	\$ 4,850

TÓNICAS Y MIXER (200CC)

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM	\$ 3,900
THOMAS HENRY TONIC WATER	\$ 3,900
THOMAS HENRY SPICY GINGER BEER	\$ 3,900
THOMAS HENRY PINK GRAPERFRUIT	\$ 3,900
THOMAS HENRY BOTANICAL TONICA	\$ 3,900
BRITVIC CRANBERRY	\$ 3,900
BRITVIC TOMATO	\$ 3,900
FEVER TREE LICHT INDIAN	\$ 3,900
FEVER TREE ELDDELFLOWER	\$ 3,900
FEVER TREE MEDITERRANEAN	\$ 3,900

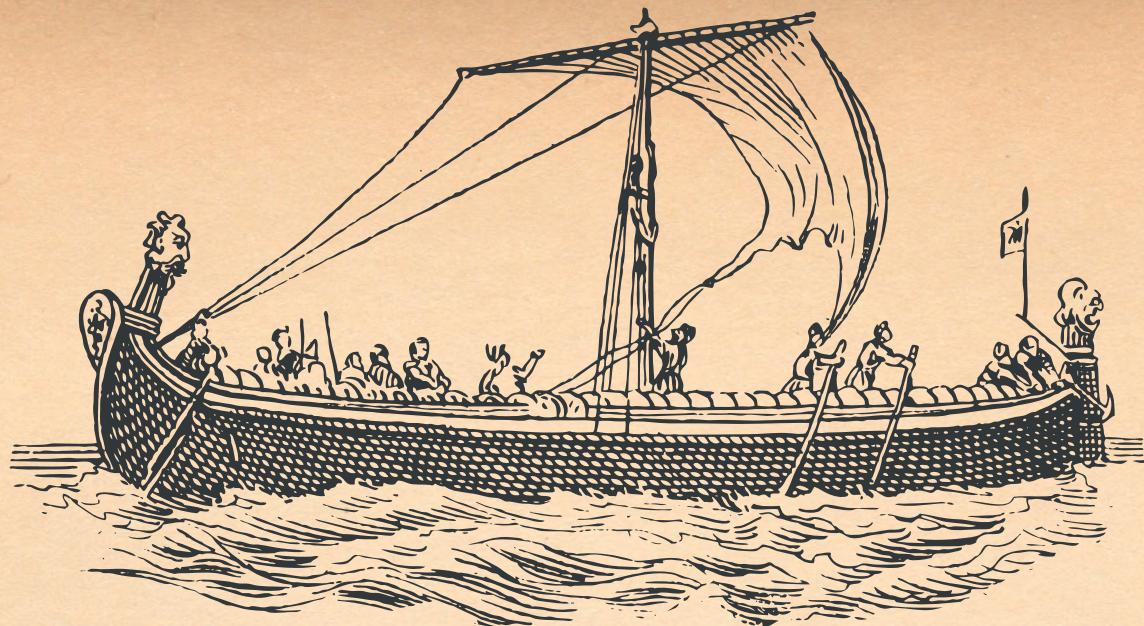




LA TABERNA DE BYGGVIR

APERITIVOS

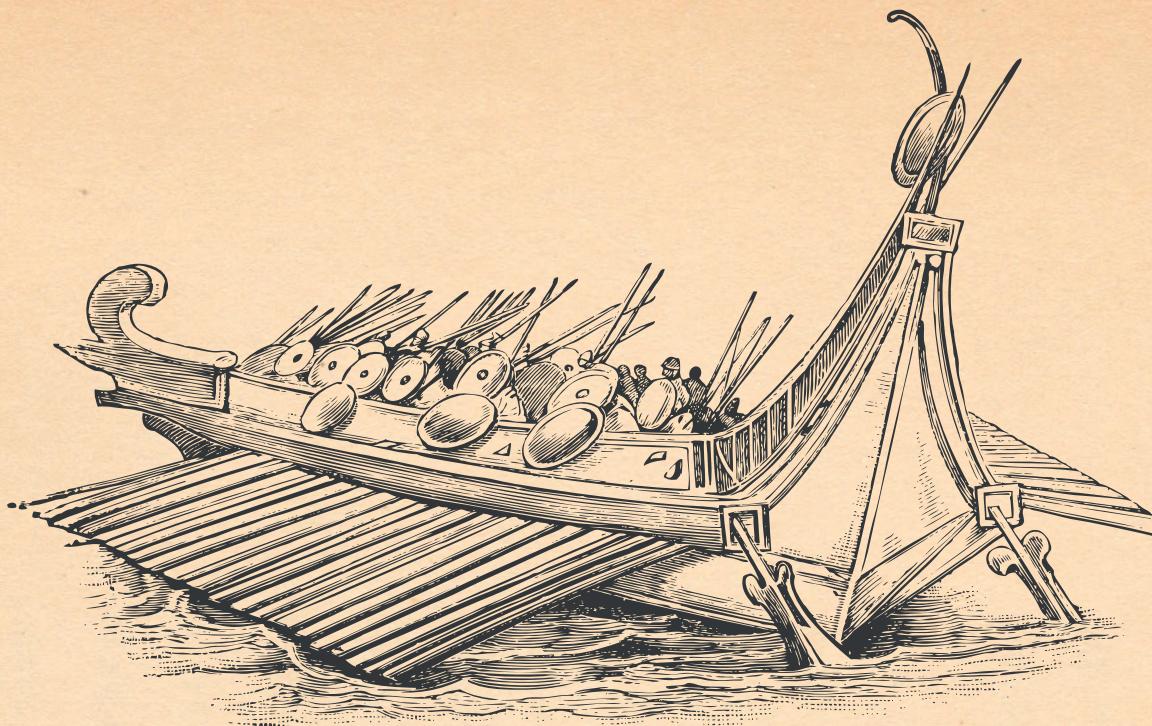
PISCO SOUR NÓRDICO	\$ 6,000
Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina. <i>36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral</i>	
PISCO SOUR NÓRDICO CATEDRAL	\$ 11,800
Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina. <i>36° Alcohol 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	\$ 8,000
Aperol, espumante brut, soda <i>22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	
RAMAZZOTTI ROSATTO SPRITZ	\$ 8,000
Ramazzotti Rosatto, espumante brut, soda <i>22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral</i>	
RAMAZZOTTI VIOLETTTO TONIC	\$ 8,000
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 <i>SYRUP SIMPLE</i>	
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, Arandanos, Frambuesas, <i>FRUTILLAS Y VODKA</i> .	
MOJITO JÓL	\$ 8,990
Vodka Smirnoff macerado en Huesillos, Moras, Menta, Jugo de Limón, Syrup simple y Soda.	
VÖLUSPÁ	\$ 10,500
Tequila Don Julio Resposado, 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	\$ 6,800
Bourbon Bulleit, demerara, Amargo di Angostura Bitter. <i>24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico</i>	
MOSCOW MULE	\$ 7,800
Vodka Smirnoff, Jugo de limón fresco, Ginger beer. <i>24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco</i>	
COSMOPOLITAN	\$ 7,800
Vodka Smirnoff, Jugo de limón fresco, licor de naranja, jugo de cranberry. <i>24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor seco y citrico</i>	
TOM COLLINS	\$ 6,800
Tanqueray London Dry, syrup, Jugo de limón fresco, Soda. <i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cítrico y fresco</i>	
PIÑA COLADA	\$ 7,800
Mezcla de rones, Jugo de piña fresco, crema Coco Lopez <i>23° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cremoso y tropical</i>	
NEGRONI	\$ 6,800
Tanqueray London Dry, Vermouth rosso, Bitter. <i>21° alcohol total del coctel / Perfil de sabor amargo y alcoholico</i>	
VAINA	\$ 6,800
Vino dulce, Licor de cacao, Licor de uva, huevo. <i>20° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y cremoso</i>	
PALOMA	\$ 12,000
Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Thomas Henrry Pink. <i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cítrico y fresco</i>	
MARGARITA	\$ 12,000
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	\$ 12,000
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	\$ 7,800
Ron blanco, Jugo de limón, Syrup, Menta, Soda. Puedes saborizar con frambuza, 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.	
<i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y dulce</i>	
ESPRESSO MARTINI	\$ 7,800
Vodka Smirnoff, licor de café, espresso.	
<i>24° alcohol total del coctel / Perfil dulce con notas tostadas</i>	
BLOODY MARY	\$ 7,800
Vodka Smirnoff, Jugo de limón, jugo de tomate, salsa inglesa, sal, pimineta, tabasco.	
<i>24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y amaderado</i>	
COPA SANGRIA	\$ 6,800
Vino tinto, licor de naranja, gin, licor de uva, syrup, licor de cacao.	
<i>20° alcohol total del coctel / 20° alcohol total del coctel</i>	
CARAJILLO	\$ 6,800
Licor 43, espresso	
<i>20° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce</i>	
GODFATHER	\$ 6,800
Johnnie Walker Red, Disaronno	
<i>32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico</i>	
CLAVO OXIDADO	\$ 6,800
Johnnie Walker Red, Drambuie.	
<i>32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico</i>	
DRY MATINI	\$ 6,800
Tanqueray London Dry, Vermouth extra dry, aceitunas cevillanas.	
<i>32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor seco y alcoholico</i>	
CAIPIRINHA	\$ 6,800
Chacasa, gajo de limon sutil, syrup.	
<i>23° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco</i>	
RUSO NEGRO	\$ 6,800
Vodka Smirnoff, Licor de café.	
<i>32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico</i>	
RUSO BLANCO	\$ 6,950
Vodka Smirnoff, Licor de café, Crema de leche.	
<i>32° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y cremoso</i>	



"EL SABOR DE LOS DIOSES: 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

5 BOTELLINES DE HIDROMIEL

APIGOLD GERLACH 330cc 	7,5%	\$ 7,000
<i>HIDROMIEL DULCE - TEMUCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA</i>		
APIGOLD HIMMELSTUR 330cc 	9,0%	\$ 7,000
<i>HIDROMIEL SEMI DULCE - TEMUCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA</i>		
APIGOLD SCHLEGEL 330cc 	10,5%	\$ 7,000
<i>HIDROMIEL BRUT SECA - TEMUCO, REGIÓN DE LA ARAUCANÍA</i>		
HYDRA 330cc 	3,5%	\$ 6,000
<i>HIDROMIEL DULCE - ALGARROBO, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
HYDRA (SIN ALCOHOL) 330cc 	0,0%	\$ 5,500

ZONA CENTRO

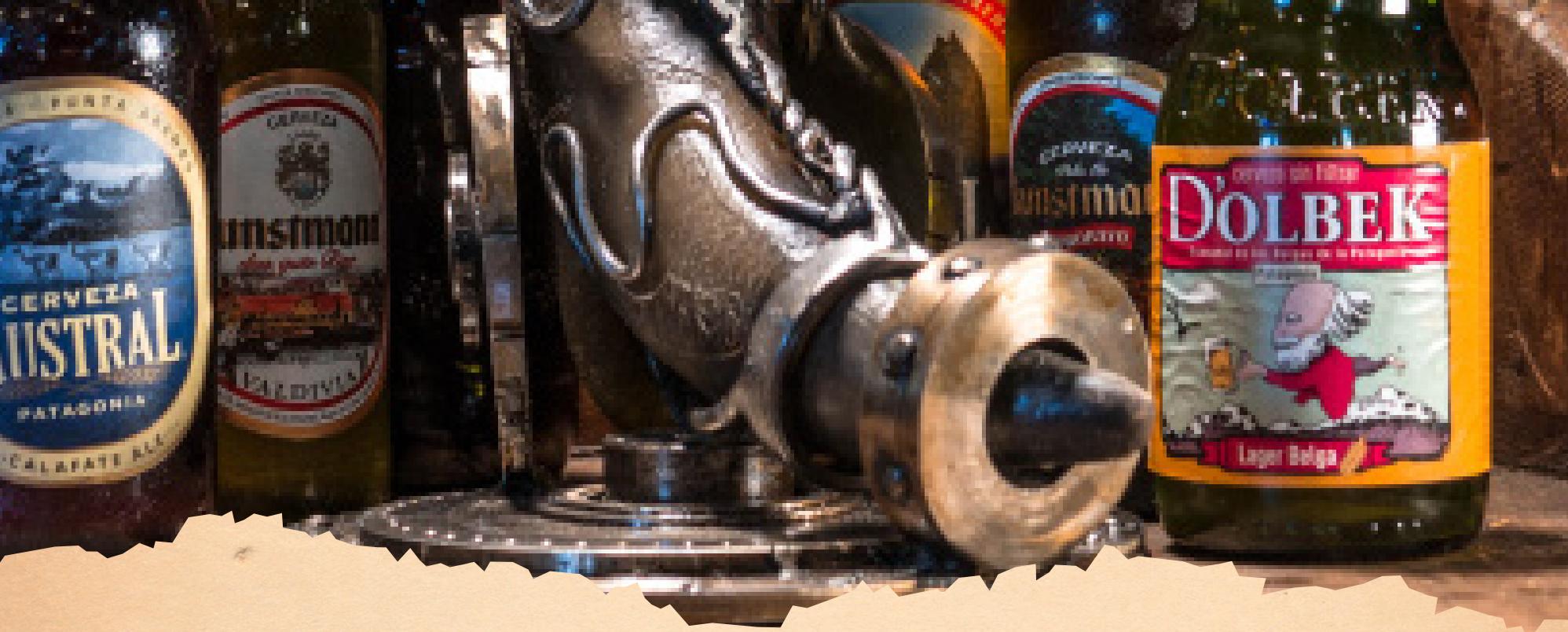
ALTAMIRA ALL I WANT 473cc	6,2%	\$ 5,900
<i>HAZY IPA - QUILLOTA, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
ALTAMIRA BANANA PANCAKE 473cc	5,0%	\$ 4,800
<i>HEFEWEIZEN - QUILLOTA, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
ALTAMIRA AMBER ALE 473cc	5,4%	\$ 4,800
<i>AMERICAN AMBER ALE - QUILLOTA, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
KEYER DIE BAREN 473cc	5,1%	\$ 4,800
<i>SMOKED BEER - QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
KEYER DIE HEIMAT 473cc	4,7%	\$ 4,800
<i>GERMAN PILSNER - QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
KEYER DIE KIEFERN 473cc	5,0%	\$ 4,800
<i>AMERICAN AMBER ALE - QUILPUÉ, REGIÓN DE VALPARAÍSO</i>		
LOA ATRAPANUBES 473cc	4,8%	\$ 4,900
<i>PALE ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>		
LOA OTRA RONDA 473cc	5,5%	\$ 4,900
<i>AMBER ALE - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>		
LOA MINGA LOCA 473cc	6,5%	\$ 4,900
<i>WEST COAST IPA - QUILICURA, REGIÓN METROPOLITANA</i>		
HASTA PRONTO NEVER MIND	6,7%	\$ 6,300
THE HYPE 473cc		
<i>HAZY IPA - INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANA</i>		

ZONA CENTRO

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR LOS LUPULOS 473cc	6,3%	\$ 5,900
WEST COAST IPA - INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANA		
HASTA PRONTO BABYLON SYSTEM 473cc	5,0%	\$ 4,900
BLONDE ALE - INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANA		
ALAMEDA COMO JURGEN POR SU HAUSEN 473cc	5,2%	\$ 4,800
MUNICH HELLES LAGER - SANTIAGO		
ALAMEDA LINEA 1 473cc	5,5%	\$ 4,800
AMBER ALE - SANTIAGO, REGIÓN METROPOLITANA		
KROSS PILS 330cc	5,1%	\$ 3,900
GERMAN LAGER - CURACAVÍ, REGIÓN METROPOLITANA		
KROSS MAIBOCK 330cc	6,4%	\$ 3,900
LAGER FUERTE - CURACAVÍ, REGIÓN METROPOLITANA		
KROSS STOUT 330cc	5,4%	\$ 3,900
STOUT - CURACAVÍ, REGIÓN METROPOLITANA		

ZONA SUR

CUELLO NEGRO AMBER ALE 473cc	4,9%	\$ 4,800
ENGLISH PALE ALE - VALDIVIA, REGIÓN DE LOS RÍOS		
CUELLO NEGRO IPA 473cc	4,7%	\$ 4,800
IPA-VALDIVIA, REGIÓN DE LOS RÍOS		
CUELLO NEGRO STOUT 473cc	8,0%	\$ 4,800
FOREIGN EXTRA STOUT - VALDIVIA, REGIÓN DE LOS RÍOS		



CERVEZAS DEL MUNDO

SCHOP

500cc
CERVEZAS

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

AGREGADOS

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

BOTELLAS

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



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 \$ 7,200

TRANSPARENTE 40° INCLUYE TÓNICA PREMIUM \$ 9,200

MISTRAL

PISCO MISTRAL NOBEL FIRE \$ 6,500

HORCÓN QUEMADO

1 AÑO 35° \$ 4,500

2 AÑOS 40° \$ 4,950

PREMIUM

ESPIRITU DE LOS ANDES 40° \$ 6,900

BLACK HERON 40° \$ 7,200

WAQAR 40° \$ 9,200

WHISKY

ESCOCIA

WISKY MACALLAN SHERRY OAK 12 AÑOS \$ 17,500

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

JAMESON IRISH WHISKEY \$ 4,500

EEUU

BULLEIT \$ 7,500

JIM BEAM HONEY \$ 6,500

VODKA

CIROC (FRANCIA)	\$ 10,400
GREY GOOSE (FRANCIA)	\$ 11,900
ABSOLUT ELYX	\$ 11,900
ABSOLUT VARIEDADES (RASPBERRY; WATERMELON)	\$ 7,500

GIN

LONDON DRY

TANQUERAY TEN	\$ 10,900
TANQUERAY LONDON DRY	\$ 8,500
BEEFEATER 24	\$ 10,900
TANQUERAY ROYALE	\$ 7,500
TANQUERAY SEVILLA	\$ 7,500
TANQUERAY BOSSA NOVA	\$ 7,500

GINEBRAS

RAW ORANGE	\$ 11,900
-------------------	-----------

RON

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

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$ 10,000
DON JULIO REPOSADO	\$ 11,500

LICORES

BAILEYS	\$ 5,550
DISARONNO	\$ 5,550
FRANGELICO	\$ 5,550
MENTA MARIE BRIZARD	\$ 5,500
MANZANILLA FEHRENBERG	\$ 4,500
MENTA FEHRENBERG	\$ 4,500
JAGERMEISTER	\$ 5,500
BRANCA FERNET	\$ 5,500
DRAMBUIE	\$ 5,500
ARAUCANO BITTER	\$ 4,500

VINOS

ESPUMANTE

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	
MISIONES DE RENGO BRUT 750cc	\$ 14 ,990
CASABLANCA	
MISIONES DE RENGO 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 RENGO CUVÉE	\$ 16,990
LEYDA	
LEYDA RESERVA 750cc	\$ 15,990
LEYDA	
TARAPACÁ RESERVA 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	
MISIONES DE RENGO RESERVA 750cc	\$ 14,990
CASABLANCA	

CHARDONNAY

MIGUEL TORRES CORDILLERA GRAN RESERVA 750cc	\$ 26,990
<i>LIMARI</i>	
MONTES ALPHA 750cc	\$ 24,990
<i>ACONCAGUA</i>	
TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc	\$ 22,990
<i>LEYDA</i>	
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc	\$ 18,990
<i>CASABLANCA</i>	
LEYDA SINGLE VINEYARD FALARIS HILL 750cc	\$ 17,990
<i>LEYDA</i>	
MISIONES DE RENGO CUVÉE 750cc	\$ 16,990
<i>LEYDA</i>	
LEYDA RESERVA 750cc	\$ 15,990
<i>LEYDA</i>	
MISIONES DE RENGO RESERVA 750cc	\$ 14,990
<i>CASABLANCA</i>	
TARAPACÁ RESERVA 750cc	\$14,990
<i>CASABLANCA</i>	

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 RENGO CUVÉE 750CC	\$ 18,990
MAIPO	
LEYDA RESERVA 750CC	\$ 15,990
MAIPO	
CASA RIVAS RESERVA 750CC	\$ 14,990
MAIPO	
MISIONES DE RENGO RESERVA 750CC	\$ 14,990
CENTRAL	
TARAPACÁ RESERVA 750CC	\$ 14,990
MAIPO	

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 RENGO CUVÉE 750cc RAPEL	\$ 16,990
LEYDA RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 15,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990
MISIONES DE RENGO RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990



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 RENGO CUVÉE 750cc MAIPO, RAPEL	\$ 16,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990
TAPARACÁ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
MISIONES DE RENGO 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

SAN PEDRO 1865 SELECTED VINEYARD 750CC <i>MAULE</i>	\$ 29,990
LA CELIA PIONEER 750CC <i>UCO, CUYO (ARGENTINA)</i>	\$ 23,990

GRANDES VINOS

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

ENSAMBLAJE

TARAPACÁ GRAN RESERVA ORGÁNICO CF/CA/SY/CS 750cc <i>MAIPO</i>	\$ 24,990
CASA SILVA 5 CEPAS 750CC <i>COLCHAGUA</i>	\$ 18,990
MISIONES DE RENGO RESERVA CABERNET SAUVIGNON/ SYRAH 750cc <i>CENTRAL</i>	\$ 14,990



VIKINGOS

RESTAURANT