

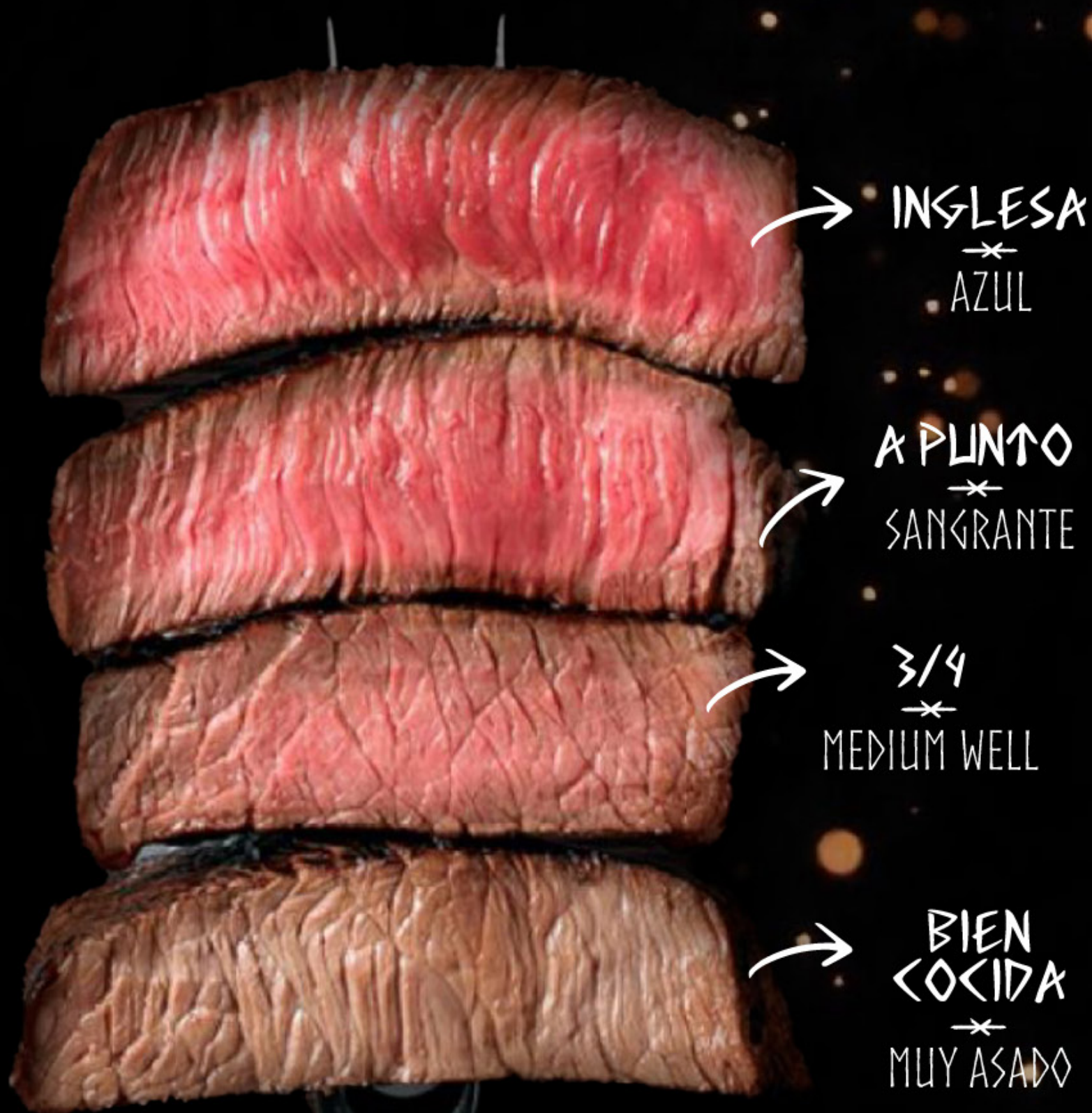


VIKINGOS

RESTAURANT

* PUNTOS DE COCCIÓN *

TU CARNE, A TU GUSTO. INDÍCANOS TU PUNTO IDEAL



FESTÍN DE RASHNAROK

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

\$74.990



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

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

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

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

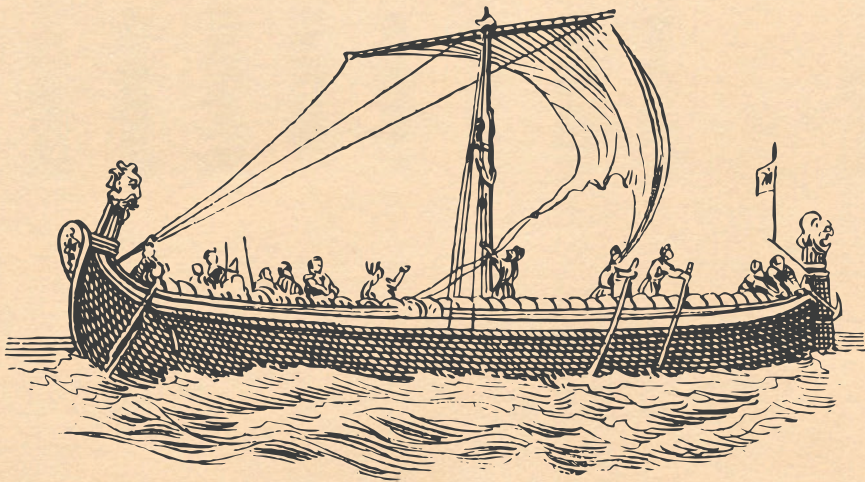
FISH AND CHIP'S \$ 16,990

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.

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).

\$ 74,990

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

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

\$ 36,000

ASADO DE TIRA 700GR
AMERICANO PREMIUM CHOICE MÁS ACOMPAÑAMIENTO.

\$ 32,000

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

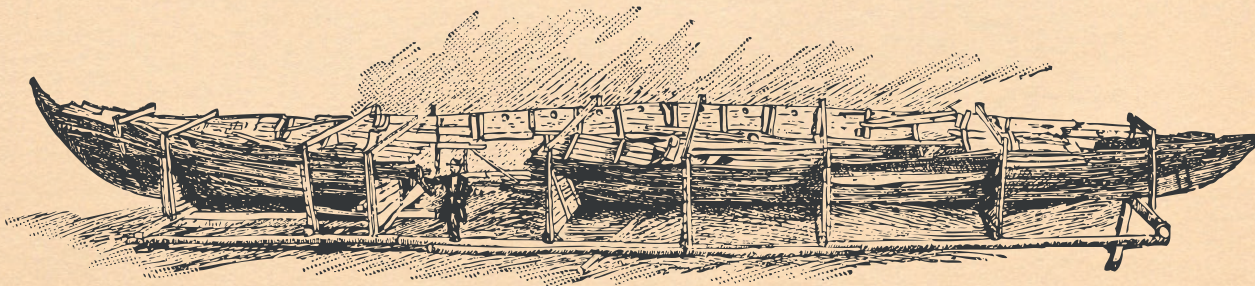
\$ 19,990

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.

CARPACCIO ZUCCHINI **\$ 8,900**

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

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 VACUNO (1K GR)	\$ 46,990
ENTRECOT (650 GR APROX)	\$ 28,990
<i>500 GRS, DE LOMO LISO Y FILETE CON HUESO. TE LO RECOMENDAMOS INGLESA O A PUNTO.</i>	
BABY RIBS	\$ 22,990
<i>COSTILLITAS DE CERDO COCINADAS EN SU PUNTO PARA SATISFACER HASTA EL GUERRO MAS FEROS.</i>	
DOUBLE PORK CHOP (500 GR APROX)	\$ 15,990
<i>CHULETA DOBLE DE CERDO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.</i>	
TOMAHAWK DE CERDO (200 GR APROX)	\$ 14,990
<i>ACOMPAÑADO DE PURÉ DE CAMOTE.</i>	

CORTES TRADICIONALES

LOMO VETADO ARGENTINO	\$ 20,990
<i>350 GR. ODÍN TE LO RECOMIENDA 3/4, A PUNTO O INGLESA.</i>	
FILETE	\$ 17,990
<i>300 GR. PARA TODOS LOS GUSTOS EN EL PUNTO QUE DESEES.</i>	
BIFE CHORIZO ARGENTINO	\$ 19,990
<i>400 GR. NUESTROS VIKINGOS LO COMEN A PUNTO O 3/4.</i>	
MALAYA DE CERDO 350 GR	\$ 12,990
MEDIO POLLO DESHUESADO	\$ 16,990
<i>SIEMPRE BIEN COCIDO.</i>	

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
REINETA	\$ 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
--------------	-----------

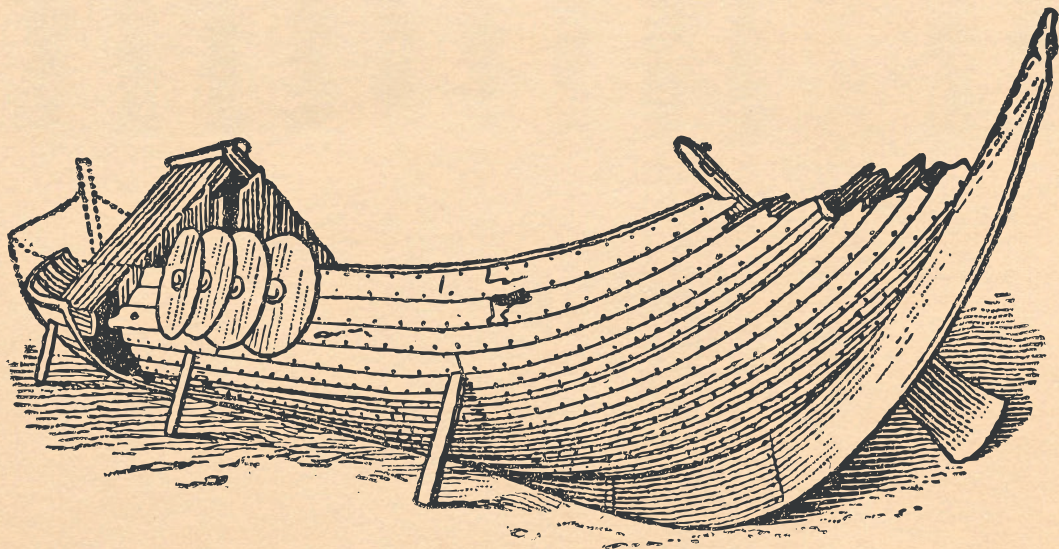
Filete de atún rojo, con costra de sésamo montado en polenta cremosa y salsa de higos del sur.

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
-----------------	-----------

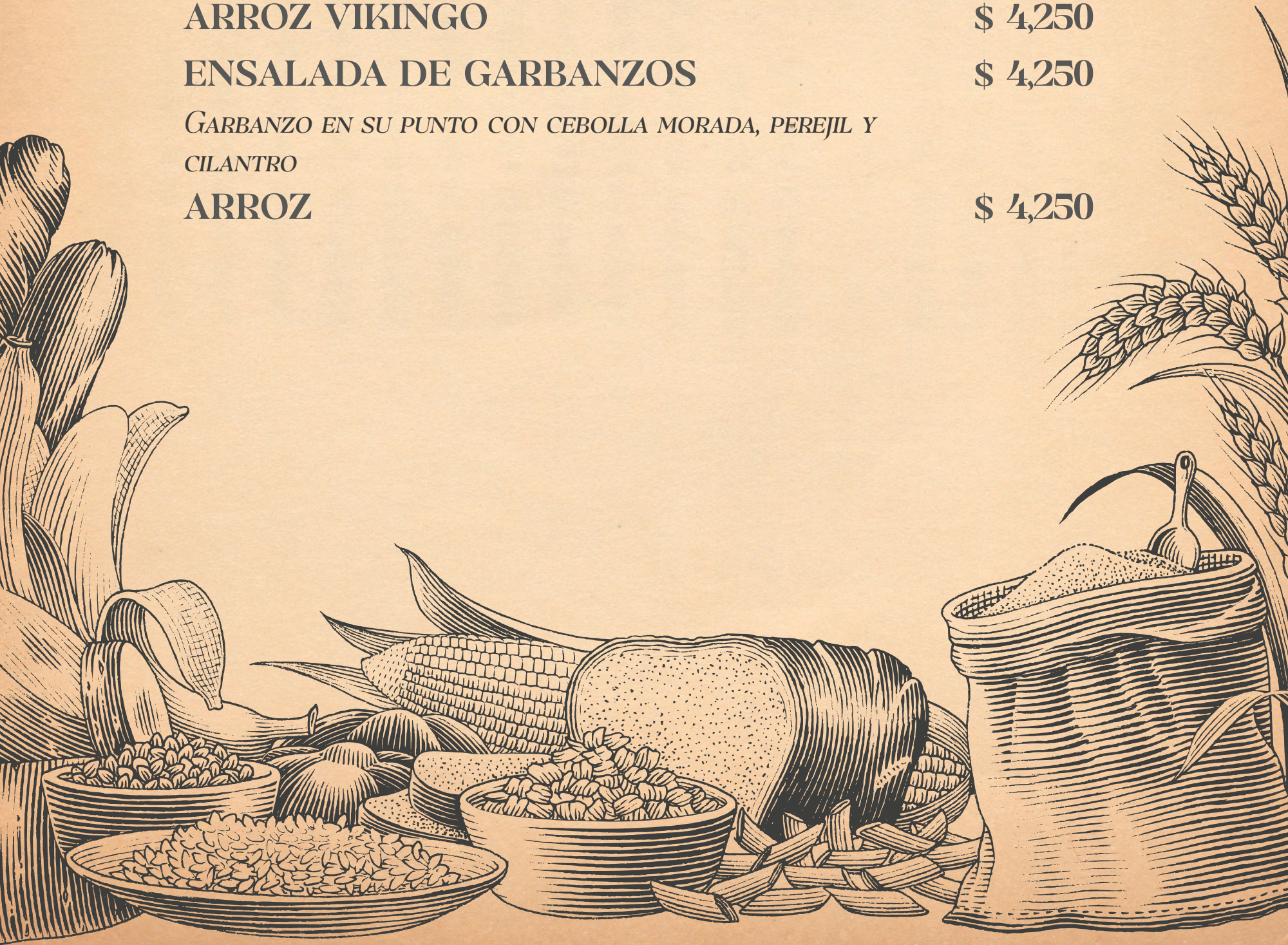
Carne de jaiba desmenuzada con pan francés gratinado con queso parmesano.



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

TRIOLOGÍA VIKINGA	\$ 19,000
<i>MAC & CHEESE, PURÉ DE COLIFLOR, CARAOTAS AL ESTILO VK.</i>	
A LO POBRE	\$ 8,900
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

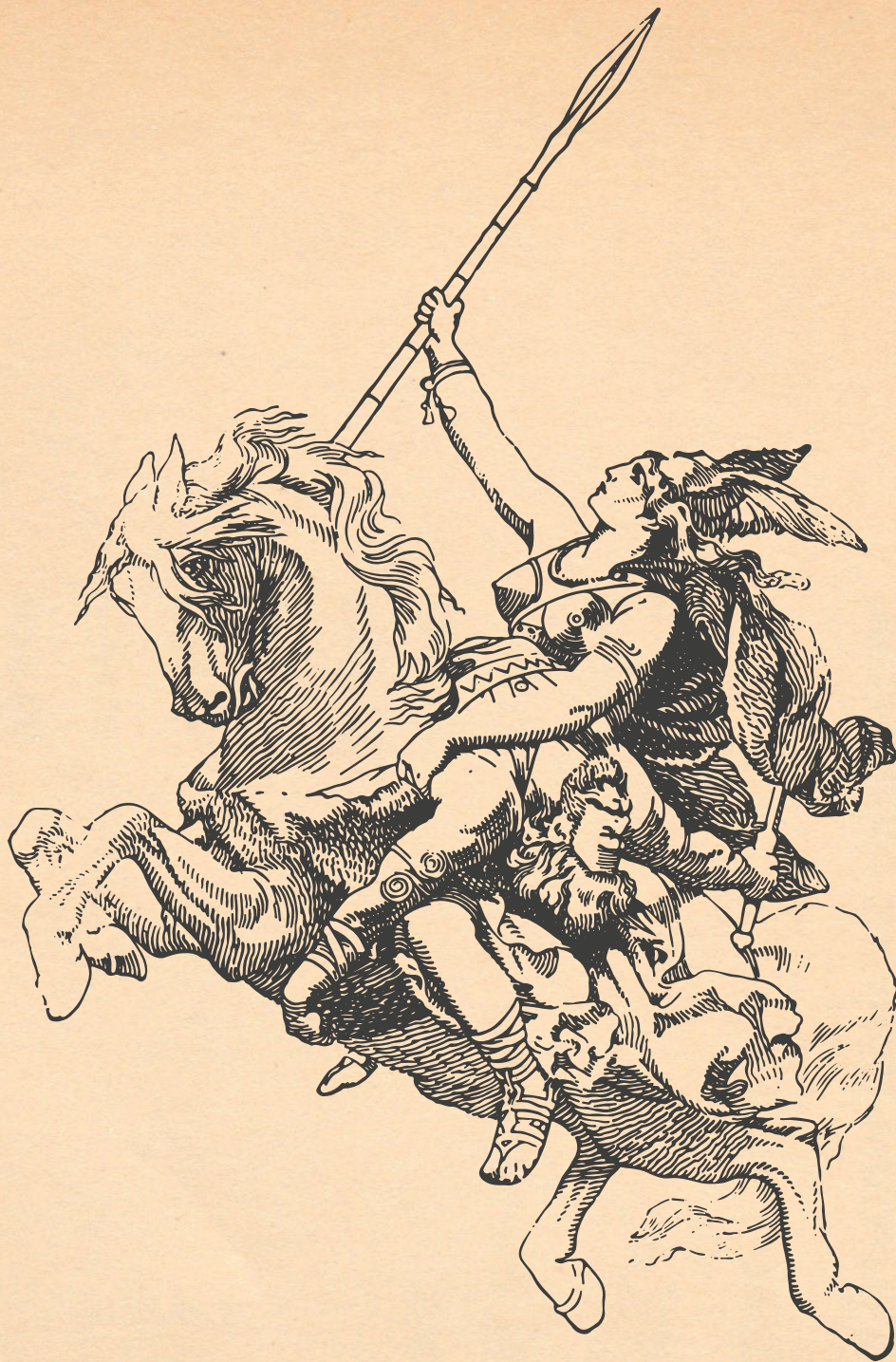


ENSALADAS

ENSALADA MIXTA	\$ 13,450
ENSALADA A TU GUSTO	\$ 11,550
ENSALADA CESAR	\$ 14,990
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>	
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...



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 ELDELFLOWER	\$ 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.
36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral

PISCO SOUR NÓRDICO CATEDRAL

\$ 11,800

Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, jugo de limones, syrup, albumina.
36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce, citrico y floral

MANGO SOUR

\$ 6,750

Alto del Carmen 40° etiqueta blanca, syrup, jugo de limón, pulpa de mango.
36° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

APEROL SPRITZ

\$ 8,000

Aperol, espumante brut, soda
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

RAMAZZOTTI ROSATTO SPRITZ

\$ 8,000

Ramazzotti Rosatto, espumante brut, soda
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

RAMAZZOTTI VIOLETTO TONIC

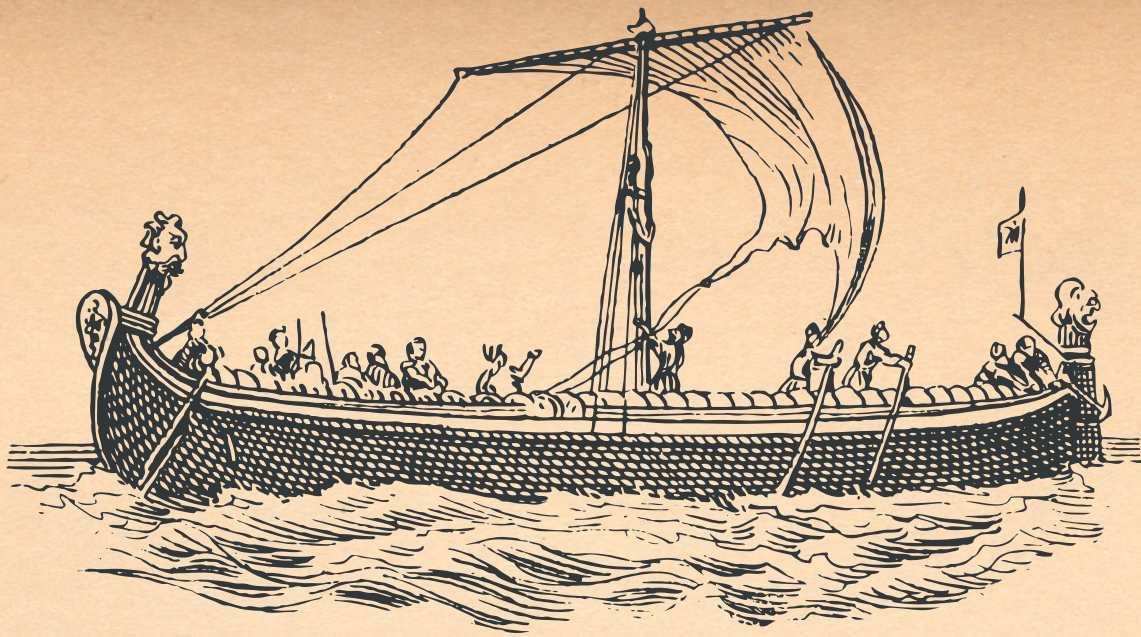
\$ 8,000

Ramazzotti Violetto, Tonica.
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral

KIR ROYAL

\$ 6,490

Licor de cassis, espumante
22° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y floral



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, Arandános, Frambuesas, *FRUTILLAS Y VODKA*.

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

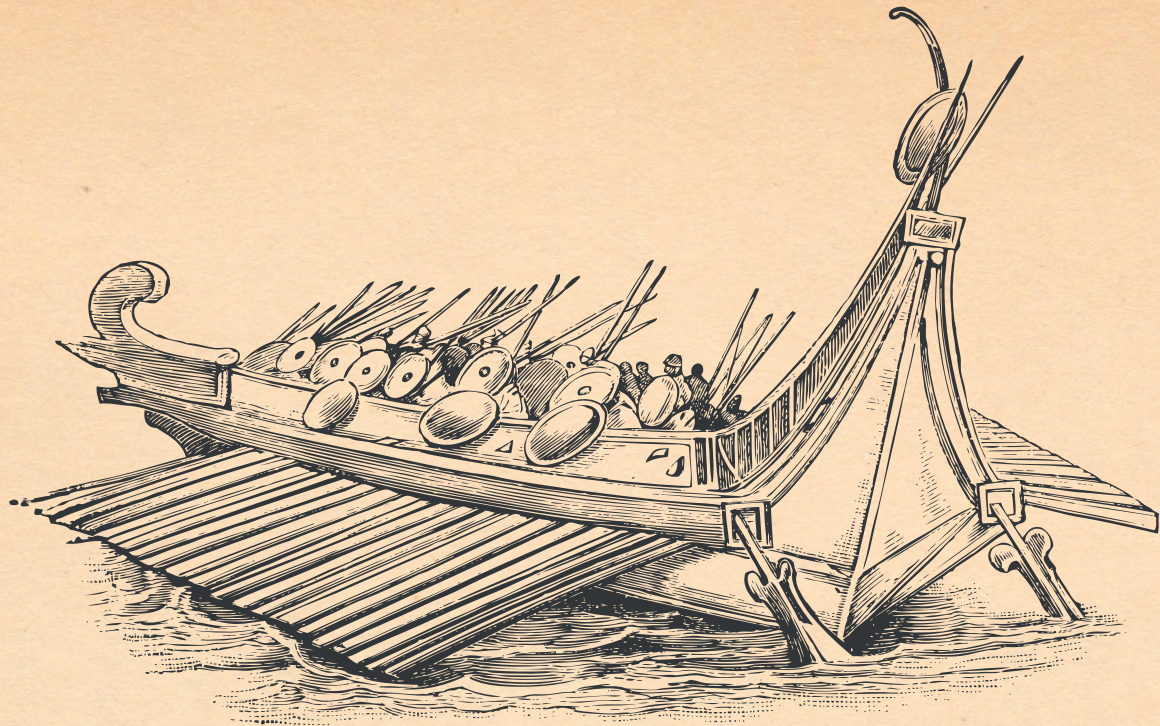
Jagermeister, Redbull, Menta, Albahaca, Syrup Simple y Jugo de Limón.

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.
24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y alcoholico

MOSCOW MULE **\$ 7,800**

Vodka Smirnoff, Jugo de limón fresco, Ginger beer.
24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco

COSMOPOLITAN **\$ 7,800**

Vodka Smirnoff, Jugo de limón fresco, licor de naranja, jugo de cramberry.
24° Alcohol total del coctel / Perfil de sabor seco y citrico

TOM COLLINS **\$ 6,800**

Tanqueray London Dry, syrup, Jugo de limón fresco, Soda.
24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cítrico y fresco

PIÑA COLADA **\$ 7,800**

Mezcla de rones, Jugo de piña fresco, crema Coco Lopez
23° alcohol total del coctel / Perfil de sabor cremoso y tropical

NEGRONI **\$ 6,800**

Tanqueray London Dry, Vermouth rosso, Bitter.
21° alcohol total del coctel / Perfil de sabor amargo y alcoholico

VAINA **\$ 6,800**

Vino dulce, Licor de cacao, Licor de uva, huevo.
20° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce y cremoso

PALOMA **\$ 12,000**

Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Thomas Henrry Pink.
24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y fresco

MARGARITA **\$ 12,000**

Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Licor de naranja frances.
29° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y alcoholico

MARGARITA BLUE **\$ 12,000**

Tequila Don Julio, Jugo de limón, syrup, Licor de naranja blue.
29° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y alcoholico

MOJITO SABORES **\$ 7,800**

Ron blanco, Jugo de limón, Syrup, Menta, Soda. Puedes saborizar con frambuesa, mango, maracuya o chirimoya.
24° alcohol total del coctel / Perfil de sabor citrico y dulce



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

\$ 7,800

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

\$ 6,800

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

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

CARAJILLO

\$ 6,800

Licor 43, espresso

20° alcohol total del coctel / Perfil de sabor dulce

GODFATHER

\$ 6,800

Johnnie Walker Red, Disaronno

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

CLAVO OXIDADO

\$ 6,800

Johnnie Walker Red, Drambuie.

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

DRY MATINI

\$ 6,800

Tanqueray London Dry, Vermouth extra dry, aceitunas cevillanas.

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

CAIPIRINHA

\$ 6,800

Chacasa, gajo de limon sutil, syrup.

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

RUSO NEGRO

\$ 6,800

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 VALPARAÍSO		
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 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
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



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

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 330cc <i>LAGER - VALDIVIA, CHILE</i>	4,3%	\$ 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
CORONA 330cc <i>LAGER, SANTIAGO, CHILE</i>	4,5%	\$ 3,500
CORONA SIN ALCOHOL 330cc <i>LAGER, SANTIAGO, CHILE</i>	0,0%	\$ 3,500



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

<i>LONDON DRY</i>	
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
<i>GINEBRAS</i>	
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 FEHRENBURG	\$ 4,500
MENTA FEHRENBURG	\$ 4,500
JAGERMEISTER	\$ 5,500
BRANCA FERNET	\$ 5,500
DRAMBUIE	\$ 5,500
ARAUCANO BITTER	\$ 4,500



ESPUMANTE

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

SAUVIGNON BLANC

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc MAIPO	\$ 22,990
LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA 750cc LEYDA	\$ 17,990
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE LEYDA	\$ 16,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc CASABLANCA	\$ 14,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc CASABLANCA	\$ 14,990

CHARDONNAY

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

LATE HARVEST

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

CABERNET SAUVIGNON

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

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
CASA RIVAS RESERVA 750cc MAIPO	\$ 14,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc CENTRAL	\$ 14,990



MERLOT

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc <i>MAIPO</i>	\$ 22,990
CASA SILVA GRAN TERROIR 750cc <i>COLCHAHUA COSTA (PAREDONES)</i>	\$ 22,990
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750cc <i>RAPEL</i>	\$ 18,990
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE 750cc <i>MAIPO, RAPEL</i>	\$ 16,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc <i>MAIPO</i>	\$ 14,990
TAPARACÁ RESERVA 750cc <i>CENTRAL</i>	\$ 14,990
MISIONES DE RENGÓ RESERVA 750cc <i>CENTRAL</i>	\$ 14,990

SYRAH

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

PINOT NOIR

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