



VIKINGOS

RESTAURANT



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....



VIKINGOS
RESTAURANT

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

CAMARONES APANADOS \$ 17,350

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

TABLA VIKINGA \$ 21,300

CORTES DE CARNES DE RES, POLLO, CHORICILLO, CHAMPIÑONES Y VEGETALES CORONADO CON CAMARONES.

OSTIONES A LA PARMESANA (10 UDS) \$ 19,990

OSTIONES GRATINADOS CON EXQUISITO QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA.

CARPACCIO DE SALMÓN \$ 14,800

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

CARPACCIO DE RES \$ 13,800

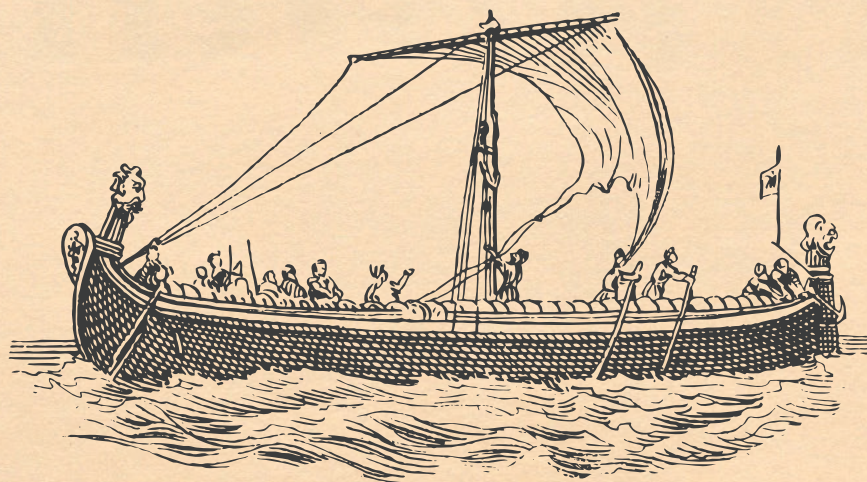
LÁMINAS DE CARNE DE RES ACOMPAÑADA CON ALCAPARRAS, SALSA DE LA CASA, QUESO PARMESANO Y LIMONETA, ADEREZADO DE MOSTAZA ANTIGUA DE DIJON.

JARDIN DE MARISCOS DE FRIGG \$ 51,690

CLÁSICA MIXTURA DE PRODUCTOS DEL MAR EN DISTINTAS PREPARACIONES COMO TARTAR DE ATÚN, CEVICHE BLANCO, CEVICHE DE SALMÓN, MACHAS Y OSTIONES A LA PARMESANA, CHOROS MALTONES EN SALSA VERDE, CAMARONES ECUATORIANOS AL PIL-PIL Y CAMARÓN APANADO CON SALSA DE MARACUYÁ.

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

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



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

PARRILLADA TRADICIONAL \$ 46,990

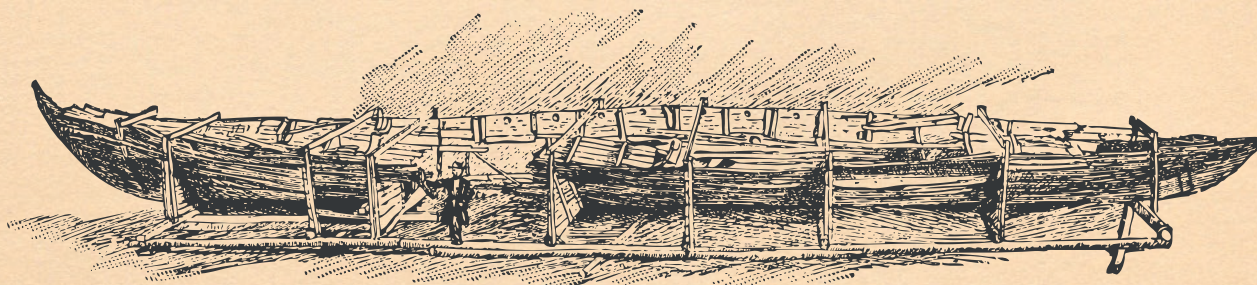
LOMO LISO 250GR, POLLO 250GR, 2 CHULETA CERDO, 2 PRIETAS, 1 LONGANIZA LARGA, COSTILLAR 250GR Y PAPAS COCIDAS 200GR.

PARRILLADA PREMIUM \$ 72,990

LOMO LISO 400GR, COSTILLAR 400GR, MEDIO POLLO, 2 CHULETAS DE CERDO, 2 PRIETAS, 1 LONGANIZA LARGA, UBRE CHUNCHULES, VERDURAS SALTEADAS, 1 PAPA RELLENA CON CREMA ACIDA.

PARRILLADA DE ODÍN \$ 111,000

TOMAHAWK 1k, ENCRE COT 500GR, LOMO LISO 400GR, BABY RIBS, LOMO VETADO 350GR, MEDIO POLLO, VERDURAS SALTEADAS, 1 PAPA ASADA RELLENA CON CREMA ACIDA.



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	\$ 14,800
<i>FINOS CORTES DE CARNE, ACOMPAÑADO CON ADEREZO DE LA CASA, CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN, CILANTRO, MOSTAZA.</i>	
CEVICHE DE ATÚN ROJO	\$ 13,950
<i>ATÚN ROJO, CAMARÓN ECUATORIANO, CEBOLLA MORADA, PIMIENTOS, CILANTRO Y LECHE DE TIGRE.</i>	
CRUDO DE BALI	\$ 14,800
<i>FINOS CORTES DE CARNE, ACOMPAÑADOS CON ADEREZOS DE LA CASA, PIMENTÓN, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.</i>	
CAMARONES JUMBO (AL AJILLO O AL PIL PIL)	\$ 15,350
<i>CAMARÓN JUMBO SALTEADO EN ACEITE DE OLIVA, AJÍ CACHO CABRA, AJO, TOQUE DE VINO BLANCO Y MERKÉN.</i>	
PROVOLETA ATOMATADA	\$ 9,500
<i>QUESO PROVOLETA, EN UNA CAMA DE TOMATE CHERRY SALTEADO, ALBAHACA Y ACOMPAÑADO CON UNA MERMELADA DE TOMATE CON UN TOQUE DE ANÍS ESTRELLADO.</i>	

SANDWICH DE HEIMDALL

SANDWICH DE MERLUZA	\$ 14,450
<i>TRADICIONAL SANDWICH DE MERLUZA FRITA CON CHILENA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y SALSA DE LA CASA.</i>	
HAMBURGUESA DE THOR	\$ 14,450
<i>HAMBUGUESA CASERA DE 400 GRS, CON QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA, TOMATE Y POROTO VERDE Y SALSA DE LA CASA.</i>	

VEGANO

HAMBURGUESA VEGANA	\$ 13,800
<i>HAMBURGUESA DE CHAMPIÑÓN Y QUINOA, ACOMPAÑADA DE PALTA, TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA Y MAYONESA VEGANA.</i>	

CARNES CON HUESO

BABY RIBS **\$ 21,990**

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

ENTRECOT (500 GR APROX) **\$ 24,990**

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

TOMAHAWK DE ODIN (1 KG) **\$ 41,990**

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

CORTES TRADICIONALES

FILETE **\$ 17,990**

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

MALAYA DE CERDO 350 GR **\$ 11,990**

BIFE CHORIZO ARGENTINO **\$ 17,990**

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

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

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

MEDIO POLLO DESHUESADO **\$ 11,990**

SIEMPRE BIEN COCIDO.

MANJARES DE ODIN

PLATEADA CON PASTELERA DE MAGNI	\$ 15,990
<i>CORTE DE PLATEADA AL VINO TINTO, ACOMPAÑADA DE PASTELERA DE CHOCLO.</i>	
ASADO DE TIRA 700GR	\$ 32,000
<i>AMERICANO PREMIUM CHOICE MÁS ACOMPAÑAMIENTO.</i>	
PAELLA PARA 1	\$ 14,490
PAELLA PARA 2	\$ 22,350
ENTRAÑA PREMIUM	\$ 27,500
<i>ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS NATURALES.</i>	
CHILENAS DE JABALÍ Y PURÉ	\$ 28.990

PESCADOS

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

SALMÓN	\$ 12,990
MERLUZA	\$ 10,950
ATÚN ROJO	\$ 11,950
REINETA	\$ 9,990
CONGRIO MEDALLÓN	\$ 14,990
TRUCHA	\$ 9,990

PESCA DE NJORD

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

FILETE DE SALMÓN ACOMPAÑADO DE PAPAS AHUMADAS RELLENAS DE TOCINO SOBRE SALSA ESTRAGÓN.

ATÚN KRAKKEN	\$ 18,850
--------------	-----------

FILETE DE ATÚN ROJO, CON COSTRA DE SÉSAMO MONTADO EN POLENTA CREMOSA Y SALSA DE HIGOS DEL SUR.

PAILA VIKINGA	\$ 15,950
---------------	-----------

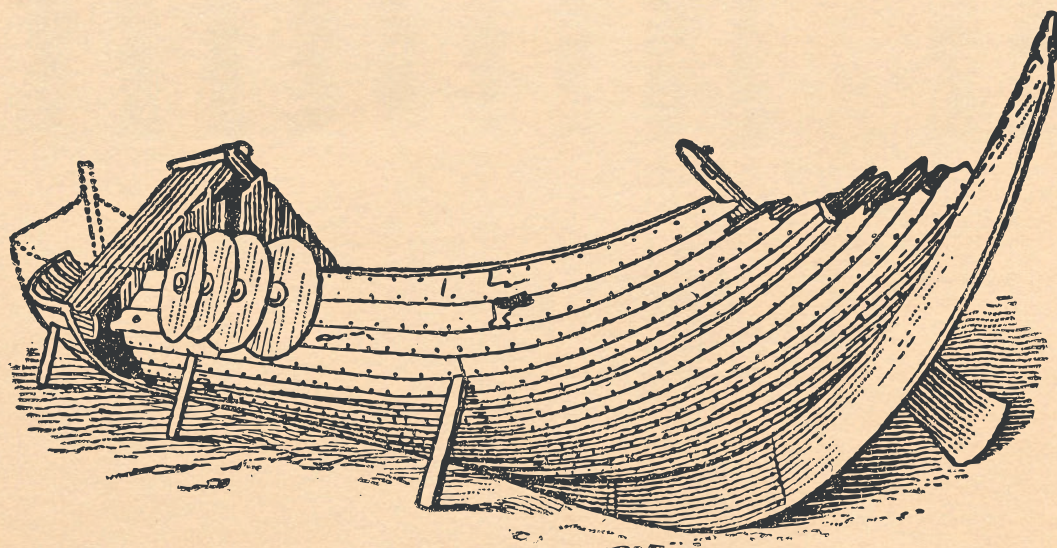
DELICADO FUMET DE PESCADO, ACOMPAÑADO DE SURTIDO DE MARISCOS, CHORO MALTÓN, ALMEJA EN UNA BASE ATOMATADA.

PASTEL DE JAIBA	\$ 12,850
-----------------	-----------

CARNE DE JAIBA DESMENUZADA CON PAN FRANCÉS GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

FISH AND CHIP'S	\$ 14,990
-----------------	-----------

CALUGAS DE PEZ SOL ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS (DE VERDAD) Y SALSA TÁRTARA.

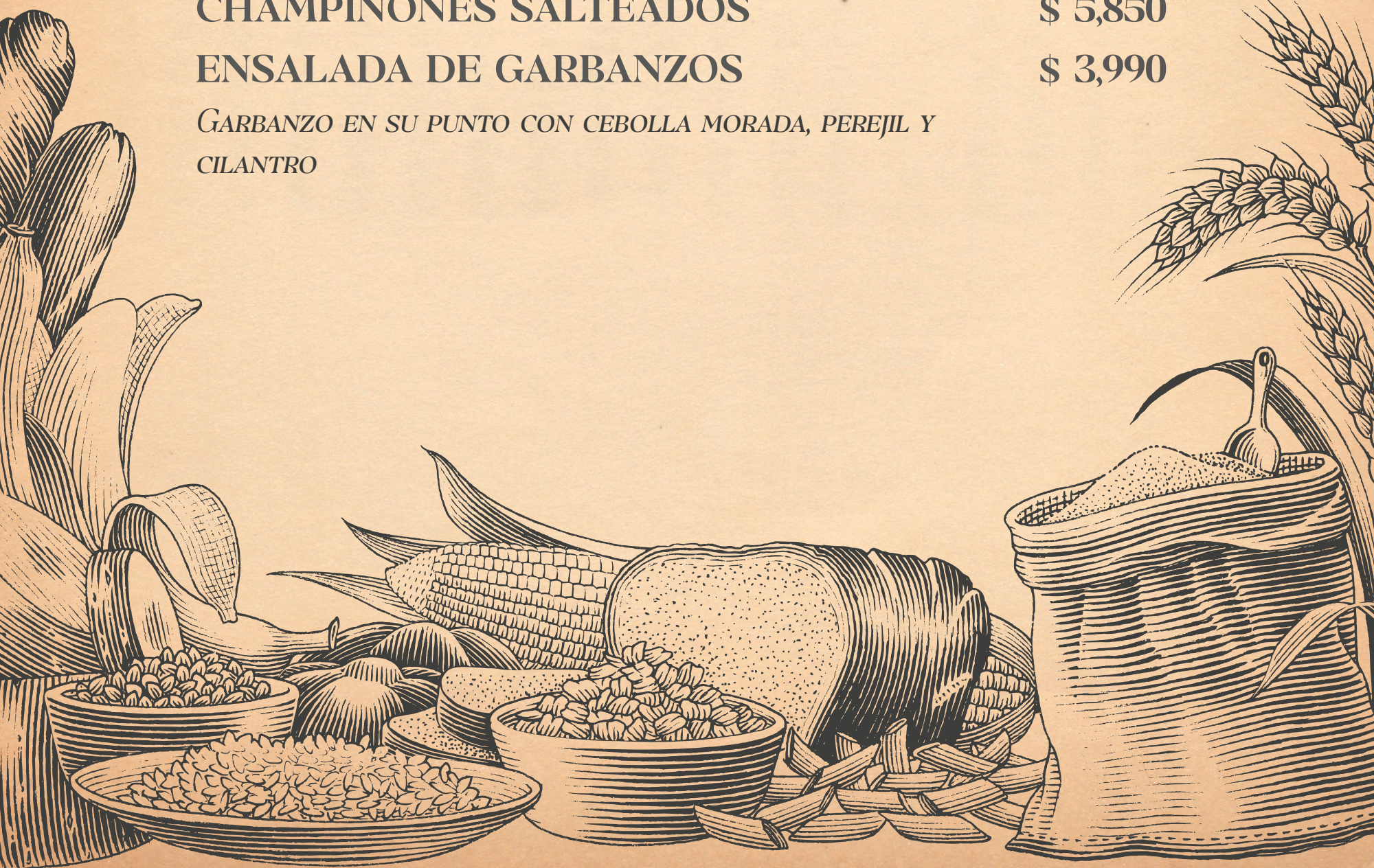


Odín, dios padre, dios de la Lanza, quien provoca miedo, desconfianza y recelo. Desde su lugar en el Hlidskjalf observa el universo con la ayuda de sus cuervos y gobierna con sabiduría nuestros Asgard en su eterna lucha contra las fuerzas del inframundo

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS	\$ 5,900
ARROZ	\$ 3,250
VERDURAS SALTEADAS	\$ 5,850
A LO POBRE	\$ 7,200
CREMOSO DE MOTE	\$ 4,750
CHOCLO A LA CREMA	\$ 4,950
SALSA A LA PIMIENTA	\$ 5,100
PURÉ TRADICIONAL	\$ 6,050
PURÉ AHUMADO	\$ 7,050
PASTELERA DE CHOCLO	\$ 5,490
SALSA DE MARISCOS	\$ 5,990
PAPAS SALTEADAS	\$ 5,750
PAPAS A LA CREMA	\$ 5,750
PURÉ PICANTE	\$ 6,050
ARROZ VIKINGO	\$ 4,250
PAPAS RÚSTICAS	\$ 5,950
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$ 5,850
ENSALADA DE GARBANZOS	\$ 3,990

GARBANZO EN SU PUNTO CON CEBOLLA MORADA, PEREJIL Y CILANTRO

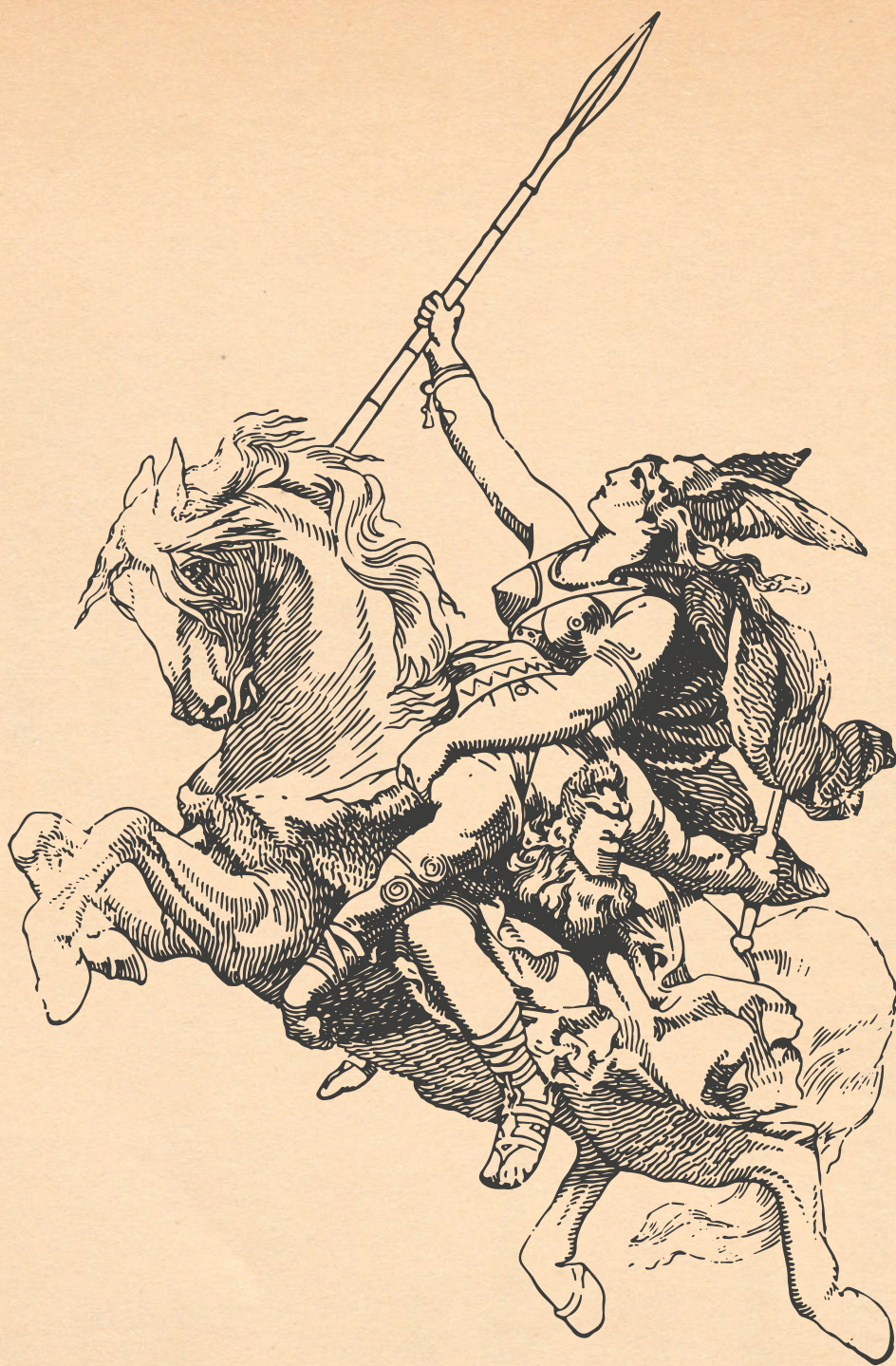


ENSALADAS

ENSALADA DE ENTRAÑA	\$ 22,990
<i>GARBANZO ENCEBOLLADO Y ADEREZADO CON LIMÓN, MOSTAZA ANTIGUA Y ACEITE DE OLIVA.</i>	
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
TOMATE PALTA	\$ 8,150
ENSALADA CHILENA	\$ 6,850
PAPA MAYO	\$ 6,950

POSTRES

TIRAMISÚ	\$ 5,700
NEW YORK CHEESECAKE	\$ 6,900
TRES LECHE	\$ 5,700
PANQUEQUE CELESTINO	\$ 5,700
PAPAYAS	\$ 5,300
COPA DE HELADO	\$ 6,300
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 7,000



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

BEBIDAS Y NÉCTARES

BEBIDAS GASEOSAS	\$ 3,000
NÉCTAR DURAZNO	\$ 2,500
PORVENIR CON GAS	\$ 2,500
PORVENIR SIN GAS	\$ 2,500
ACQUA PANNA SIN GAS 750CC	\$ 4,990
PERRIER CON GAS 750c	\$ 4,990

JUGOS NATURALES (620CC)

FRAMBUESA	\$ 5,250
MANGO	\$ 5,250
CHIRIMOYA	\$ 5,250
PIÑA	\$ 5,250
MARACUYÁ	\$ 5,850

LIMONADAS (620CC)

TRADICIONAL	\$ 6,250
MENTA JENGIBRE	\$ 7,750
PIÑA JENGIBRE	\$ 6,250

PÓCIMAS DE LA CASA (620 CC)

FRAMBUESA · CHIRIMOYA	\$ 6,250
MANGO · CHIRIMOYA	\$ 6,250
MARACUYÁ · PIÑA · FRAMBUESA	\$ 6,250
MORA · MARACUYÁ · ALBAHACA	\$ 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

BEBIDAS ENERGÉTICAS

RED BULL	\$ 3,500
----------	----------

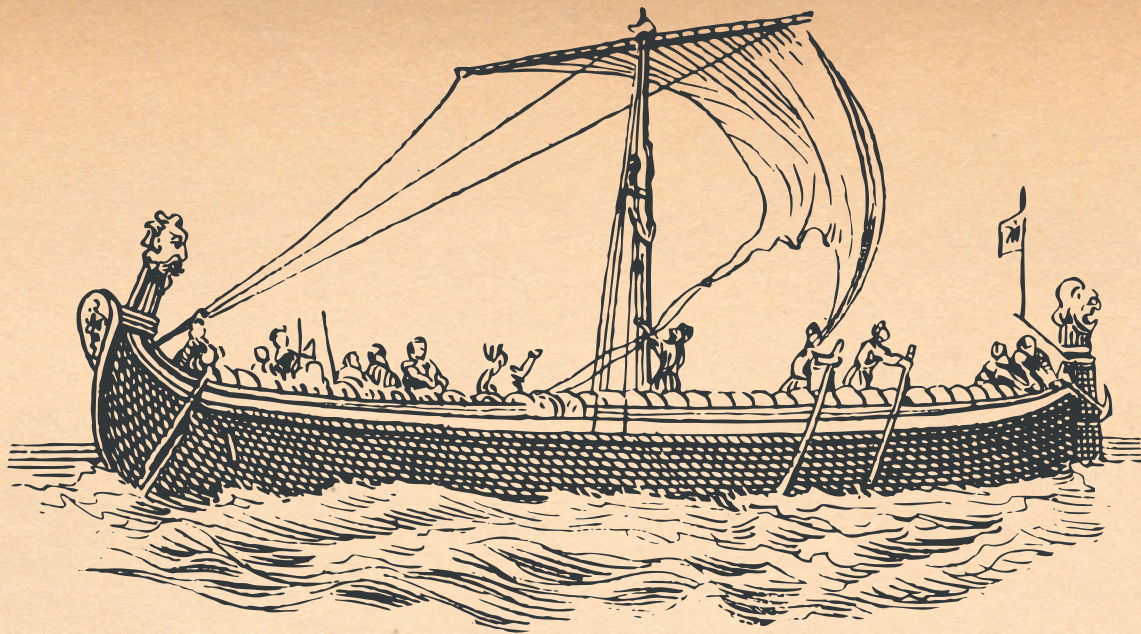




**LA TABERNA DE
BYGGVIR**

APERITIVOS

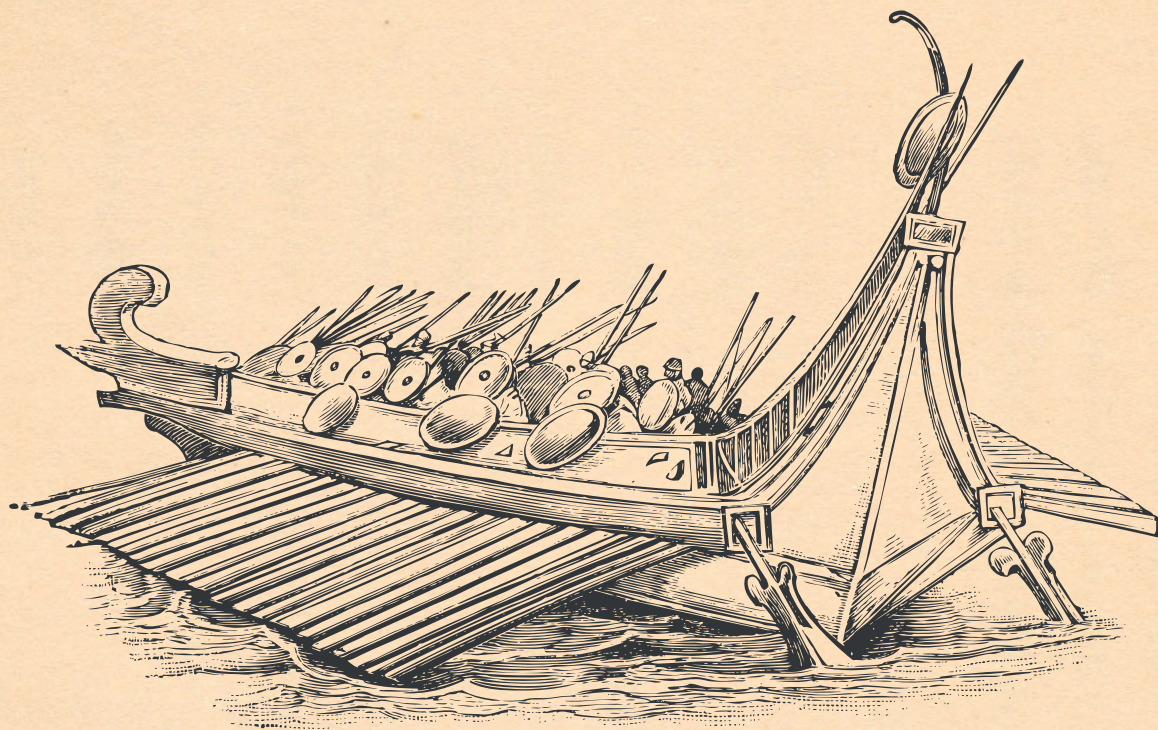
PISCO SOUR NÓRDICO	\$ 5,850
PISCO SOUR CONTROL VALLE DEL ENCANTO	\$ 5,500
PISCO SOUR NORDICO CATEDRAL	\$ 12,900
PISCO SOUR CATEDRAL VALLE DEL ENCANTO	\$ 11,300
WHISKY SOUR	\$ 5,900
AMARETTO SOUR	\$ 5,500
MANGO SOUR	\$ 5,950
BLOODY MARY	\$ 5,990
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6,500
APEROL SPRITZ	\$ 6,550
OLD FASHIONED	\$ 4,950
CAMPARI TONIC	\$ 4,650
NEGRONI	\$ 5,150
CAIPIRINHA	\$ 4,990
DAIKIRI SABORES <i>CRIOLO, MANGO, FRAMBUESA, CHIRIMOYA, MARACUYÁ Y MORA.</i>	\$ 5,450
CAIPIROSKA SABORES <i>VODKA ABSOLUT TRADICIONAL, RASPBERRI, MANGO, PEARS, KURANT, VAINILIA, ETC.</i>	\$ 4,990
CAIPIRISIMA SABORES <i>RON BACARDI TRADICIONAL, MANGO, FRAMBUESA, MANZANA Y COCO.</i>	\$ 4,990
TEQUILA MARGARITA	\$ 4,990
TEQUILA MARGARITA BLUE	\$ 4,990
COPA ESPUMOSO VIÑAMAR BRUT	\$ 4,500
KIR ROYAL	\$ 4,590
DRY MARTINI	\$ 4,590



LA TABERNA DE BYGGVIR

COCKTAILS DE LA CASA

EL GRAN LOKI 550Cc.	\$ 11,190
Gin Beefeater, Menta, Jugo de Limón, Syrup simple, Espumoso Viñamar Brut.	
HELGA PINK	\$ 8,190
Gin Beefeater Pink, 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
Pisco macerado en maracuyá, bourbon, Jugo de Limón, Syrup simple Maracuyá, Bitter Araucano.	
MOJITO ODIN	\$ 9,450
Ron Blanco Havana, Cerveza Royal Smooth Lager, Menta, Jugo de Limón y <i>SYRUP SIMPLE</i> .	
VALHALLA	\$ 8,600
Saint Germain, Pisco macerado en limongras y eucalipto.	
BERSERKR	\$ 7,690
Vodka Absolut Durazno, Arándanos, Crema de Cassis, Jugo de <i>LIMÓN Y SPRITE</i> .	
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, <i>FRUTILLAS Y VODKA</i> .	
MOJITO JÓL	\$ 8,990
Vodka de 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.	
EL JARL	\$ 8,900
Jagermeister, Redbull, Menta, Albahaca, Syrup Simple y Jugo de Limón.	
ESTRELLA DE ASGARD	\$ 8,450
Fruta del Dragón, Gin Beefeater Pink, Jugo de Limón, Syrup de Frambuesa y Agua tónica.	
VALKIRIA	\$ 7,600
Vodka Absolut Pera, Syrup de Arándanos, Kiwi y Bebida 7UP.	



COCKTAILS CLÁSICOS

MOSCOW MULE	\$ 5,990
TOM COLLINS	\$ 5,250
JOHN COLLINS	\$ 4,990
PIÑA COLADA	\$ 6,490
VAINA	\$ 4,250
MOJITO SABORES	\$ 7,450
<i>RON BACARDI TRADICIONAL, MANGO, FRAMBUESA, MANZANA Y COCO.</i>	
PRIMAVERA CON LICOR	\$ 4,990
PRIMAVERA SIN LICOR	\$ 4,590
PIÑA COLADA SIN LICOR	\$ 5,490



NACIONALES

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO 500CC <i>PALE ALE</i>	7,5%	\$ 5,450
KUNSTMANN UNFILTRIERT <i>LAGER SIN FILTRAR</i>	5,8%	\$ 3,850
KUNSTMANN <i>LAGER</i>	4,3%	\$ 3,450
KUNSTMANN TOROBAYO <i>PALE ALE</i>	5,0%	\$ 3,750
KUNSTMANN MIEL <i>HONIG ALE</i>	4,8%	\$ 3,450
KUNSTMANN IPA <i>INDIAN PALE ALE</i>	5,0%	\$ 3,450
KUNSTMANN ARÁNDANO <i>FRUIT BEER</i>	4,8%	\$ 3,450
KUNSTMANN ALKOHOLFREI <i>LAGER SIN ALCOHOL</i>	<0,5%	\$ 3,450
AUSTRAL TORRES DEL PAINE <i>HELLES BOCK</i>	6,1%	\$ 5,550
AUSTRAL <i>LAGER</i>	4,6%	\$ 3,850
AUSTRAL RUIBARBO <i>LAGER</i>	5,7%	\$ 3,450
AUSTRAL CALAFATE <i>FRUIT BEER</i>	5,0%	\$ 3,850
D'OLBEK <i>ALE</i>	5,5%	\$ 3,650
D'OLBEK <i>LAGER BELGA</i>	4,5%	\$ 3,650
D'OLBEK MAQUI <i>FRUIT BEER</i>	4,0%	\$ 3,650
GUAYACÁN <i>GOLDEN ALE</i>	5,0%	\$ 3,450
GUAYACÁN <i>INDIAN PALE ALE</i>	6,5%	\$ 3,450
ROYAL <i>SMOOTH LAGER</i>	4,5%	\$ 3,050
ROYAL <i>LAGER</i>	5,0%	\$ 3,350
CRISTAL <i>LAGER</i>	4,6%	\$ 2,300
LOA MINGA LOCA <i>WEST COAST IPA</i>	6,5%	\$ 4,900
LOA OTRA RONDA <i>AMBER ALE</i>	5,5%	\$ 4,900
LOA ATRAPANUBES <i>PALE LAGER</i>	4,8%	\$ 4,900



CERVEZAS DEL MUNDO

SCHOP

500cc
CERVEZAS

HEINEKEN	\$ 4,300
PATAGONIA HOPPY LAGER	\$ 5,400
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 6,200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 6,100
AUSTRAL CALAFATE	\$ 6,200
GULDEN DRAAK	\$ 6,900
LOA ATRAPANUBES	\$ 5,200

HIDROMIEL

CERVEZAS

5 PATAS
HIDROMIEL

G.L.

>5,0% \$ 6,500

AGREGADOS

MICHELADA \$ 1,500
LIMÓN, TABASCO, SAL Y PIMIENTA

CHELADA \$ 1,500
LIMÓN Y SAL



TRAGOS LARGOS

PISCO

MISTRAL GRAN NOBEL 40°	\$ 5,150
MISTRAL NOBEL D.O. 1931 46°	\$ 5,500
MISTRAL RESERVA 46°	\$ 3,950
MISTRAL 40°	\$ 4,900
MISTRAL 35°	\$ 4,500
HORCÓN QUEMADO 40°	\$ 4,950
HORCÓN QUEMADO 46°	\$ 6,800
CONTROL C 40°	\$ 4,500
TRES ERRES 1928 40°	\$ 5,500
TRES ERRES 35°	\$ 4,500

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 25 AÑOS	\$ 39,990
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 12 AÑOS	\$ 6,690
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 13,500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 6,100
MACALLAN 12 AÑOS	\$ 11,990
JIM BEAN WHITE LABEL	\$ 6,490
JIM BEAN HONEY	\$ 6,490
BALLANTINES 12 AÑOS	\$ 6,000
BALLANTINES FINEST 6 AÑOS	\$ 4,890
JAMESON IRISH WHISKEY	\$ 4,790

VODKA

ABSOLUT ELYX	\$ 8,950
ABSOLUT	\$ 5,150
GREY GOOSE	\$ 9,950
WYBOROWA	\$ 4,290

GIN

ST. GERMAIN	\$ 8,990
BEEFEATER 24	\$ 7,500
BEEFEATER PINK	\$ 6,900
BEEFEATER	\$ 6,000
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 6,490
GIN RAW VARIETADES	\$ 10,000
<i>GINRAW LAVANDER, GINRAW ORANGE BLOSSOM, GINRAW CHERRY BLOSSOM, INCLUYE AGUA TÓNICA PREMIUM</i>	

RON

HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 6,750
BACARDI CARTA BLANCA	\$ 5,990
BACARDI AÑEJADO	\$ 5,990

TEQUILA

TEQUILA OLMECA REPOSADO	\$ 5,890
TEQUILA OLMECA BLANCO	\$ 5,490

BAJATIVOS

CLAVO OXIDADO	\$ 5,800
BAILEYS	\$ 5,550
AMARETTO DISARONNO	\$ 5,550
FRANGELICO	\$ 5,500
JAGERMEISTER	\$ 5,150
BITTER ARAUCANO	\$ 2,700
MENTA FEHRENBERG	\$ 3,700
AMARETTO FEHRENBERG	\$ 3,700
MANZANILLA FEHRENBERG	\$ 3,700

VINOS

ESPUMANTE

TARAPACÁ GRAN RESERVA 750cc LEYDA	\$ 22,990
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
VIÑAMAR BRUT 750cc CASABLANCA	\$ 14,990
MISIONES DE RENGO BRUT 750cc CASABLANCA	\$ 14,990
MISIONES DE RENGO 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 RENGO CUVÉE LEYDA	\$ 16,990
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc COLCHAGUA	\$ 15,990
LEYDA RESERVA 750cc LEYDA	\$ 15,990
TARAPACÁ RESERVA 750cc CASABLANCA	\$ 14,990
MISIONES DE RENGO RESERVA 750cc CASABLANCA	\$ 14,990
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA 750cc COLCHAGUA	\$ 13,990
LEYDA RESERVA 375cc LEYDA	\$ 8,990

CHARDONNAY

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

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
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 MAIPO	\$ 14,990
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA 750cc COLCHAGUA	\$ 13,990

CARMENERE

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



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 RENGO CUVÉE 750cc <i>MAIPO, RAPEL</i>	\$ 16,990
DOÑA DOMINGA RESERVA DE FAMILIA 750cc <i>COLCHAGUA COSTA (PAREDONES)</i>	\$ 15,990
CASA RIVAS RESERVA 750cc <i>MAIPO</i>	\$ 14,990
TAPARACÁ RESERVA 750cc <i>CENTRAL</i>	\$ 14,990
MISIONES DE RENGO 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 <i>UCO, CUYO (ARGENTINA)</i>	\$ 35,990
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

CABALLO LOCO GRAND CRU SAGRADA FAMILIA MA/CS/CA 750cc <i>SAGRADA FAMILIA</i>	\$ 56,990
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