

LA TERRAZA

HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®

SANTIAGO DE CHILE



Disfruta
La mejor terraza
de Santiago

Te esperamos
de martes a viernes
desde las
18:00 horas

Reservas: +56 2 2360 4454

contactenos@plazasanfrancisco.cl

plazasanfrancisco.cl



HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®

SANTIAGO DE CHILE



Tragos de autor



COCTELERÍA \$ 6.500

- Tropical Fresh** ▶ Pisco transparente 100% Moscatel, papaya, Falernum, jugo de limón y cedrón deshidratado.
- Pink Bitter** ▶ London Dry Gin, jugo de pomelo, Bitter Campari, Syrup de Romero & Jengibre y top de agua tónica.
- Honey Old Fashioned** ▶ Estructura original de un cóctel en base a Pisco Mistral Nobel, Bitter Araucano, perfume de pomelo & Vermouth, en armonía con bocado de miel y frutos secos tostados.
- Basil Passion** ▶ London Dry Gin infundado con té Earl Grey, jugo natural de naranja, maracuyá, Syrup de albahaca y top de Viñamar Brut.
- Atardecer San Francisco** ▶ Extracción de remolacha fresca en Vodka, piña, jugo de limón, Licor de naranjas y top de Viñamar Brut.
- Wairua** ▶ Desde la Polinesia incorporamos licor de naranjas, Falernum, Orange Bitter, mango, maracuyá, Ron Añejo, Campari y tierra especiada.
- Travesía** ▶ Refrescante mezcla de Ron Blanco, Viñamar Sauvignon Blanc, pasta de manzana verde y Celery Bitter.
- Yurani** ▶ Latino América unida en un cóctel: maracuyá, limón, Syrup de algarrobina especiada y fusión de Piscos premium Mosto Verde Italia (PE) y Mistral Nobel DO 1931 (CL).



CLÁSICOS CON UN TWIST \$ 6.500

- Mojito Sabores** ▶ Pregunta por los sabores de temporada.
- Ramazzotti Spritz** ▶ Refréscate con notas cítricas, florales y herbales con vibrantes burbujas.
- Margarita Alegre** ▶ Clásico mexicano con Tequila Blanco, chirimoya y naranja. Simplemente delicioso.
- Smoky Rob Roy** ▶ Abrígate del frío con este cóctel preparado con Scotch Whisky, Vermouth Rosso, Bitter Angostura y humo de cerezos.



Happy
HOUR \$12.900

Por
persona.
IVA
Incluido.

INCLUYE: 2 TRAGOS + ACOMPAÑAMIENTO (A ELECCIÓN)

#PLAZASANFRANCISCO



REFRESCOS

MINERAL CACHANTUN \$ 2.500
LIMONADAS SABORES \$ 3.900

JUGOS NATURALES \$ 3.900

GASEOSAS

GINGER ALE
GINGER ALE LIGHT
AGUA TÓNICA

CRUSH
PEPSI
PEPSI ZERO

RED BULL

\$ 3.500

CERVEZAS

DE BARRIL 350 cc

KUNSTMANN LAGER 

KUNSTMANN TOROBAYO 

\$ 3.900

BOTELLA 330 cc

AUSTRAL CALAFATE
AUSTRAL LAGER
KUNSTMANN LAGER

KUNSTMANN TOROBAYO
GUAYACAN GOLDEN ALE 
GUAYACAN STOUT 

\$ 4.500

PISCOS

CONTROL C TRIPLE DESTILADO 40°  \$ 5.600

TRES ERRES 40°  \$ 5.600

TRES ERRES 1928 \$ 6.500

HORCON QUEMADO 35° \$ 6.900

MISTRAL NOBEL 40° \$ 6.900

MISTRAL NOBEL DO 1931 46° \$ 7.900

MISTRAL GRAN NOBEL 40° \$ 9.900

GIN

BEEFEATER

\$ 6.900

BEEFEATER 24

\$ 9.500

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST

\$ 6.900

JAMESON STANDARD

\$ 8.900

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$ 11.900

RON

HAVANA CLUB 3 AÑOS

\$ 5.600

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA

\$ 6.500

HAVANA CLUB 7 AÑOS \$ 7.900

HAVANA CLUB \$ 12.900

SELECCIÓN DE MAESTROS

VODKA

ABSOLUT RASPBERRY

\$ 7.500

ABSOLUT CITRON

\$ 7.500

ABSOLUT PEARS

\$ 7.500

ABSOLUT ORIGINAL

\$ 7.500

ABSOLUT ELYX

\$ 9.500

VINO POR COPA

MISIONES DE RENGO CABERNET SAUVIGNON

MISIONES DE RENGO CUVÉE CARMENERE

CASTILLO DE MOLINA CABERNET SAUVIGNON

CASTILLO DE MOLINA CARMENERE

LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC

LEYDA RESERVA CHARDONNAY

VIÑAMAR BRUT

\$ 4.900

VINOS POR BOTELLA

BLANCOS Y TINTOS RESERVA

\$ 19.900

VIÑAMAR ESPUMANTE BRUT

\$ 16.900

MUMM, EXTRA BRUT

\$ 16.900

MUMM CUVÉE RESERVA EXTRA BRUT \$ 24.500



Happy
HOUR \$12.900

Por
persona.
IVA
Incluido.

INCLUYE: 2 TRAGOS + ACOMPAÑAMIENTO (A ELECCIÓN)

#PLAZASANFRANCISCO



Alimentos

ACOMPaña TU HAPPY HOUR CON CUALQUIERA DE ESTAS OPCIONES

Mini tabla mixta happy con quesos y fiambres. ▶ \$ 4.500
Acompañado de frutos secos.

Alitas de pollo crocantes sobre salsa de yogurt con menta. ▶ \$ 4.800
Acompañado de papas chips (4 unidades).

Papas Fritas tradicionales. ▶ \$ 4.900
Acompañadas de mayonesa con merkén ahumado y salsa americana.

Empanada de queso con camarones. ▶ \$ 5.200
Acompañada con salsa Norma (4 unidades).

Empanadas fritas rellenas con queso mantecoso. ▶ \$ 5.200
Acompañadas con chancho en piedra (6 Unidades).

Camarones fritos sobre chanco de papas al cilantro. ▶ \$ 5.500
Acompañado de chips de hortalizas (6 unidades).

Mini sándwich de salmón ahumado con pepino y brotes. ▶ \$ 5.900
Servido en pan brioche (2 unidades).

Mini sándwich de cerdo con queso jack pepper y salsa BBQ. ▶ \$ 5.900
Servido en pan brioche (2 unidades).

Pinchos de pollo con camarón y sésamo. ▶ \$ 6.900
Acompañado con pebre de mango (4 unidades).

Pinchos de vacuno marinados a la oriental. ▶ \$ 6.900
(4 unidades).

Ceviche de salmón con leche de coco al cilantro. ▶ \$ 7.800
Acompañado con tostadas pan baguette.

Postres

ACOMPaña TU HAPPY HOUR CON CUALQUIERA DE ESTAS OPCIONES

Marquise de chocolate con helado de berries.

Ensalada de frutas naturales.

Mini donuts (4 unidades).

\$ 4.500



Happy
HOUR \$12.900

Por
persona.
IVA
Incluido.

INCLUYE: 2 TRAGOS + ACOMPañAMIENTO (A ELECCIÓN)