

C -
I A
R /
/ T
A I

Bristol

★★★★★ BAR




CERVEZAS



CERVEZAS NACIONALES 330cc

KROSS PILS	DOLBEK LAGER	AUSTRAL LAGER
KROSS GOLDEN ALE	KUNSTMANN TOROBAYO	KROSS STOUT
\$ 3.800		

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD 330cc

KROSS IPA	AUSTRAL CALAFATE	KROSS 5
ESTRELLA DAMM DAURA <i>(sin gluten)</i>		QUIMERA AMBER ALE
\$ 4.200		

CERVEZAS INTERNACIONALES 330cc

HEINEKEN	STELLA ARTOIS	CORONA 🍺
ESTRELLA DAMM 🍺	MILLER GENUINE DRAFT	NEGRA MODELO
CUSQUEÑA GOLDEN LAGER	ROYAL GUARD 🍺	
\$ 3.800		

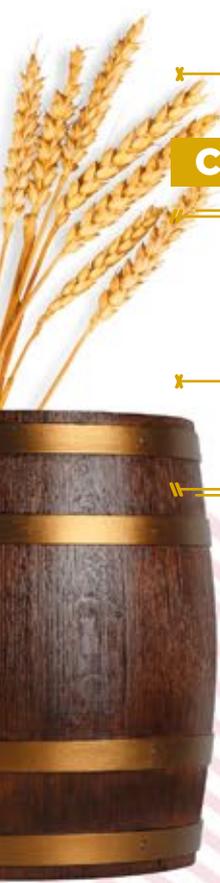
GROLSH 450cc \$ 4.500



CERVEZAS SIN ALCOHOL Y LIGHT 350cc

CRISTAL CERO 0° \$ 3.500	KUNSTMANN LAGER SIN ALCOHOL \$ 4.200
COORS LIGHT 4,1° \$ 3.500	

Extra adicional por Michelada: \$500






DESTILADOS

VODKA

STOLICHNAYA 	\$ 6.500
ABSOLUT ABSOLUT SABORES	\$ 7.500
CIROC	\$ 8.500
GREY GOOSE	\$ 10.900



GIN

TANQUERAY 	BOMBAY SAPPHIRE 	BEEFEATER 
\$ 6.500		
TANQUERAY TEN \$ 10.900	HENDRICK'S \$ 11.900	
STAR OF BOMBAY	MARE	LONDON #1
\$ 12.900		



PISCO

CONTROL C 40° 	ALTO DEL CARMEN ENVEJECIDO 40°	
\$ 5.600		
HORCÓN QUEMADO 35° 	GOBERNADOR 40°	MISTRAL NOBEL 40°
\$ 5.900		\$ 7.900
MISTRAL GRAN NOBEL 40°	WAQAR 40°	
\$ 9.900	\$ 12.900	
KAPPA 42,5° \$ 13.500		

Extra adicional por Fever Tree: \$1.000






DESTILADOS

AGUARDIENTE PERUANO

TABERNERO QUEBRANTA 	OCUCAJE ACHOLADO
\$ 5.200	

QUEIROLO ITALIA 	PORTÓN MOSTO VERDE
\$ 5.900	\$ 10.900

RON

FLOR DE CAÑA <i>5 AÑOS - Nicaragua</i>	ABUELO <i>7 AÑOS - Panamá</i>	APPLETON STATE <i>RESERVA - Jamaica</i>
\$ 5.200	\$ 6.500	

BACARDI <i>8 AÑOS - Puerto Rico</i>	BARCELÓ <i>IMPERIAL - República Dominicana</i>
\$ 8.900	

DIPLOMÁTICO <i>RESERVA EXCLUSIVA</i> <i>Venezuela</i>	HAVANA CLUB <i>SELECCIÓN DE MAESTROS</i> <i>Cuba</i>	ZACAPA <i>GRAN RESERVA</i> <i>23 AÑOS</i> <i>Guatemala</i>
\$ 9.900	\$ 12.900	\$ 14.500

BRANDY & COGNAC

IMPERIAL BRANDY MIGUEL TORRES TORRES 10	REMY MARTIN VSOP	HENNESSY VSOP	COURVOISIER VSOP
\$ 9.900	\$ 14.500		

TEQUILA Y MEZCAL

CAZADORES BLANCO	RECUERDO DE OAXACA
\$ 4.500	

HERRADURA REPOSADO \$ 9.900	DON JULIO BLANCO \$ 12.900
------------------------------------	-----------------------------------





WHISKY

• SCOTCH WHISKY •

JOHNNIE WALKER 
RED LABEL

BALLANTINE'S 
FINEST

\$ 7.900

BALLANTINE'S
12 AÑOS

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL 12 AÑOS

\$ 12.900

CHIVAS REGAL
12 AÑOS

THE FAMOUS GROUSE
GOLD 12 AÑOS

\$ 12.900

CHIVAS REGAL
18 AÑOS
\$ 16.500

JOHNNIE WALKER
BLUE LABEL
\$ 29.000

• SINGLE MALT •

GLENFIDDICH
12 AÑOS
\$ 12.900

THE GLENROTHES

THE MACALLAN
AMBER

\$ 16.500

▪ IRISH WHISKEY ▪

JAMESON'S \$ 9.900
STANDARD

TULLAMORE DEW \$ 12.900
12 AÑOS

▼ BOURBON & TENNESSI ▼

WILD TURKEY \$ 7.900

BULLEIT KENTUCKY \$ 8.500

JACK DANIEL'S

JACK DANIEL'S
HONEY

\$ 9.900





DESTILADOS



LICORES

BITTER ARAUCANO 

\$ 4.500

RAMAZZOTTI

\$ 5.800

BAILEYS 

AMARULA 

JAGERMEISTER 

LIMONCELLO

SAMBUCA

\$ 6.500

FERNET BRANCA

FRANGELICO

KAHLÚA

SHERIDAN'S

\$ 7.900

**AMARETTO
DISARONNO**

\$ 9.900

DRAMBUIE

ST. GERMAIN

GRAND MARNIER

COINTREAU

BENEDICTINE

\$ 10.900



VINOS Y ESPUMANTE

COPA DE VINO

COPA DE ESPUMANTE

\$ 4.900





CALIENTES

CAFÉ SIMPLE

AMERICANO

Espresso diluido en agua caliente.

\$ 1.900

RISTRETTO

Shot de 20 cc.

ESPRESSO

Shot de 30 cc.

\$ 1.900

LUNGO

Shot de 50 cc.

MACCHIATTO

Espresso más espuma de leche.

\$ 2.200

CAPUCCINO

\$ 3.200

CAPUCCINO SABORES

Preguntar por variedades.

\$ 3.500

CAFÉ DOBLE

ESPRESSO

\$ 2.600

AMERICANO**MACCHIATO**

\$ 2.900

LATTE

Espresso más leche texturizada.

\$ 3.200

CHOCOLATE CALIENTE

Puede ser solicitado con leche o agua.

MOCACCINO NEGRO-BLANCO

Espresso más leche y chocolate.

\$ 3.500

LATTE SABORES

Preguntar por variedades.

MANJARATE

Deliciosa mezcla de salsa de chocolate, manjar, café y crema batida.

\$ 3.900

MENTA CHOC

Café espresso mezclado con leche condensada y crema de leche, con toques de jarabe de menta y salsa de chocolate.

Adicional extra por leche de soya o almendra: \$500

TÉ

TÉ DILMAH EXCEPTIONAL**TÉ DAMMAN CRISTAL**

\$ 2.500





CAFETERÍA



Malteada Tropical



Frappuccino Manjar



Frappuccino Chocolate



Milkshake Berries y Chocolate Blanco



Malteada Banana Split

FRÍOS

FRAPUCCINO \$ 3.500

Escoge entre nuestras tres opciones que tenemos para ti.

MANJAR

TOFFEE

CHOCOLATE

MILK SHAKE \$ 3.900

BERRIES & CHOCOLATE BLANCO

Helado de berries con salsa de chocolate blanco.

VAINILLA & AVELLANAS

Helado de vainilla y syrup de avellanas.

COCO & PIÑA

Helado de piña y crema de coco.

MALTEADAS \$ 3.900

SELVA NEGRA & OREO

Trozos de brownie y galletas oreos acompañados de mermelada de frambuesa, leche y crema batida.

BANANA SPLIT

Helado de vainilla con trozos de banana, leche, crema batida y con el toque de un marrasquino.

TROPICAL

Mezcla de frutas del trópico como mango, piña, maracuyá, leche y crema batida.



REFRESCOS

GASEOSAS \$ 3.500

COCA-COLA

· Normal · Light · Zero

CANADA DRY

· Ginger Ale · Light · Tónica

FEVER TREE

· Ginger ale · Tónica

SPRITE

· Normal · Zero

ORANGE CRUSH

GUARANÁ

AGUA

AGUA MINERAL PORVENIR \$ 2.500

EVIAN

\$ 3.500

SAN PELLEGRINO

ICE SWAN

750cc

\$ 6.500





SOFT DRINKS

MOCKTAILS \$ 3.800

MOJITO BERRIES

Limón sutil recién exprimido, hierba buena, frescos berries y soda para preparar un trago perfecto para tardes de verano.

PIÑADA TROPICAL

Deliciosa mezcla de frutas tropicales como mango, maracuyá, coco y piña forman parte de una bebida totalmente caribeña.

CAIPIBERRIES

Machacamos frescos berries con limón sutil para elaborar un refrescante cóctel sin alcohol que te encantará.

ICED TEA \$ 3.800

MATCHA & LIMÓN

Té verde molido artesanalmente y alto en antioxidantes, ocupado por los japoneses en sus ceremonias; se acompaña de piel de limón deshidratado para darle un sabor más cítrico.

CHAI

Clásica mezcla Hindú de té negro y especias como cardamomo, jengibre, pimienta negra, clavo de olor y canela.

PU-EHR & NARANJA

Té famoso en China por su valor medicinal. Su típico sabor terroso es el resultado del proceso de post-fermentación único de Pur-Erh. Acompañado de rodajas de naranja deshidratada, para darle un sabor refrescante.

LIMONADA \$ 3.800

TRADICIONAL

Refrescante limonada con trozos de limón sutil y agua mineral.

MENTA & JENGIBRE

Menta y trozos de jengibre mezclados en una fresca bebida.

ALBAHACA & MORA

Deliciosa bebida en base a hojas de albahaca y moras naturales.

MAQUI & MARACUYÁ

Interesante combinación entre maqui y deliciosa maracuyá.

JUGOS \$ 3.800

JUGOS NATURALES *Preguntar por variedades disponibles.*



Piñada Tropical



Ice Tea - Pu-ehr y naranja.



Limonada Menta Jengibre



Mojito Berries Sin Alcohol



Ice Tea Matcha y limón



Limonada Albahaca y Mora



COCTELERÍA

COCTELERÍA NACIONAL \$ 5.500

TERREMOTO 2.0

Reconstrucción de un clásico nacional con Chardonnay, helado de piña, jarabe de rosa mosqueta y Bitter Araucano.

MOTE CON HUESILLO

Incorporamos toda la fortaleza de pisco Mistral Nobel para estructurar una bebida típica compuesta por jarabe artesanal de chancaca, mote y fresco jugo de huesillo, ahumado sutilmente con canela.

MÁS VENDIDOS \$ 5.500

TIKI LATINO

Seleccionamos cuidadosamente ingredientes autóctonos de Latinoamérica como chirimoya, bitter artesanal de naranja, ron añejo, ron sabor coco y un intenso licor de café mexicano.

OAK SPIRIT

Prueba todo el sabor americano en un cóctel tipo julep elaborado con aromática hierba buena, jarabe de maple-jengibre, jugo de naranja, pomelo y bourbon.

BURBUJAS \$ 5.500

VIOLETA DE LOS SUEÑOS

Déjate llevar por este brebaje mágico elaborado con Bitter Aperol, frutos del bosque, Syrup de violetas y burbujeante Espumante Brut.

VUELO DE ALMA

Notas cítricas y frutales describen a un cóctel compuesto por maracuyá, licor de cassis, espumante brut y London Dry Gin. Una receta afrodisíaca que te hará vibrar.

BURBUJA ORIENTAL

Vermouth Bianco, jugo lychee, licor de cassis y espumante.

CÓCTELES PREMIUM

MARGARITA DELUXE

Rediseñamos este clásico mexicano compuesto por tequila de Jalisco, Grand Marnier, Cointreau, y jugo de limón sutil recién exprimido. Un cóctel con personalidad solo para entendidos.

DULCE PECADO

Viaja a través de los años disfrutando de un emblemático whiskey americano armonizado con jugo natural de naranjas, notas florales de limón, St. Germain, Ramazzotti y una exquisita espuma de berries con maracuyá, que harán disfrutar tu velada.

\$ 6.500

WAQAR MARTINI

Atrévete a disfrutar de este imponente cóctel de gran carácter desarrollado con pisco premium, Vermouth Noilly Prat Extra Dry, aceites esenciales de limón y corazón de alcachofa.

\$ 10.900



Mote con Huesillo



Dulce Pecado



Oak Spirit



Violeta de los Sueños



Terremoto 2.0



Tiki Latino



Vuelo de Alma



SÁNDWICHES CALIENTES



Cordero Patagónico



Arrollado de Choncho

Acompañados con papas fritas

BARROS JARPA

Jamón de pierna y queso caliente a la plancha.
Servido en pan de molde.

\$ 6.500

POLLO SAN FRANCISCO

Pechuga de pollo con lechuga, champiñones, tomate, salsa verde y mayonesa. Servido en pan de la casa multigrano.

LENGUA DE TERNERO

Láminas de lengua de ternero cocida, tomate, palta, ají verde y mayonesa. Servido en pan marraqueta o frica a elección.

\$ 8.900

ARROLLADO DE CHANCHO

Arrollado de choncho con tomate, salsa verde y mayonesa.
Servido en pan frica.

CLUB SÁNDWICH

Pechuga de pavo asada con tomate y lechuga con tocino.
Servido en pan de molde blanco triple.

\$ 9.500

HAMBURGUESA

Hamburguesa de novillo con queso gauda derretido, tomate, pepinillo, tocino y salsa BBQ. Servido en pan frica.

CHACARERO

Churrasco de ternero con tomate, porotos verdes y ají verde. Servido en pan marraqueta o frica.

\$ 10.500

BARROS LUCO

Churrasco de ternero dorado a la plancha con queso fundido.
Servido en pan frica.

CORDERO PATAGÓNICO

Pierna de cordero estofada, cebolla salteada, queso de cabra fundido y lechuga. Servido en pan frica.

\$ 13.500



Hamburguesa



SÁNDWICHES FRÍOS



Pastrami



Salmón Ahumado

Acompañados de ensalada de lechuguillas en aderezo balsámico.

VEGETARIANO

Queso blanco al orégano con tomate marinado, rúcula y pesto de albahaca. Servido en pan integral con semillas.

SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado con lechuga, queso crema, pepino y brotes. Servido en pan croissant.

\$ 7.900

PASTRAMI

Pastrami, chucrut, pepinillo, mayonesa con rábano picante y lechuga. Servido en pan con semillas al orégano.

POLLO

Pechuga de pollo, berenjenas marinadas, pimentón, anillos de cebolla y puré de lentejas al oliva. Servido en pan con paprika y tomate.

\$ 8.900

PIL - PILES

Servidos en lebrillos de greda.

PECHUGA DE POLLO
CON CAMARONES

\$ 9.300

VACUNO CON CHAMPIÑONES
AL MERKÉN

\$ 12.800

LENGUA DE CORDERO CON
CHAMPIÑONES, NUECES Y CASTAÑAS



Vegetariano

Pechuga con camarones



PARA PICOTEAR



Croquetas de quinoa



Mollejas de novillo a la plancha

PAPAS FRITAS

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

EMPANADAS DE QUESO

Empanadas fritas con queso mantecoso.
Acompañadas con choncho en piedra (8 unidades). \$ 6.500

CROQUETAS DE QUINOA

Croquetas de quinoa con pollo en salsa de rosa mosqueta.
Acompañado con chips de vegetales. \$ 7.200

EMPANADAS DE QUESO CHAMPIÑÓN

Empanadas fritas con queso y champiñón.
Acompañado con salsa picante de pimientos rojos (6 unidades). \$ 7.500

CARPACCIO SALMÓN

Carpaccio de salmón con bouquet de lechuguillas, cilantro, crutones, limoneta con palta y alcaparras.

CEVICHE REINETA

Ceviche especiado de reineta y camarones con apio, pepino y leche de coco. Acompañado con tostadas y mantequilla de campo.

\$ 7.700

CANCATO DE TRUCHA

Cancato de trucha arcoiris rellena con chorizo y queso al orégano.
Acompañado de cuñas de papas a las hierbas y salsa Norma. \$ 7.800

EMPANADAS DE QUESO SALMÓN

Empanadas fritas con queso y salmón ahumado.
Acompañado con salsa de ají verde (6 unidades). \$ 7.900

SALTEADO TAPABARRIGA

Salteado de corazón de tapabarriga de novillo con tomate semideshidratado, queso de cabra fundido y hojas de rúcula frescas al oliva. \$ 8.600

MOLLEJAS DE NOVILLO

Mollejas de novillo a la plancha con triturado de hierbas.
Acompañado de canasto de panes. \$ 10.800



Cancato de trucha con papas.



Tabla De Quesos

TABLA DE QUESOS

Queso edam, aperi'brie, azul, ahumado, tres leches y gruyere acompañado de tostadas y frutos secos.

\$ 11.500

TABLA MIXTA DE QUESO Y FIAMBRES

Queso edam, ahumado, cabra fresco y camembert, jamón serrano, soucisson, chorizo vela, arrollado de chancho, pavo rojo, acompañado con garnituras y tostadas.

\$ 13.900

TABLA DE LA CASA

Empanadas de queso con salmón ahumado, ceviche de reineta especiado, chupe de jaibas gratinado, croquetas de quinoa con pollo, empanadas de queso, tostada de salmón marinado y anticucho de filete de cerdo a las hierbas.

\$ 13.900



Tabla De Quesos y Fiambres



Tabla de la casa



POSTRES



DULCES DEL BAR

BROWNIE

Porción de brownie de chocolate con helado de vainilla.

\$ 3.500

HELADO

Copa de helado 2 sabores de frutos rojos y chocolate blanco.

\$ 3.800

MINI CROISSANT

Mini croissant con mermelada y mantequilla (5 unidades).

PASTELITOS

Ricos pastelitos de la casa (3 unidades).

TRES LECHES

Postre de tres leches servido con merengue gratinado y helado de manjar.

\$ 4.200

DONUTS

Cubiertas por un exquisito glaseado.



Donuts



ARMA TU DESAYUNO



Porción mermelada (40 gr)	\$ 500
Porción cereal (30 gr)	\$ 990
Yogurt natural (200 cc)	\$ 990
Yogurt frutas (200 cc)	
Porción de queso chacra (120 gr)	\$ 1.500
Porción de queques (4 rebanadas)	\$ 1.600
Porción de queso amarillo <small>40 gr queso gauda, 40 gr queso mantecoso.</small>	\$ 1.700
Porción de huevos revueltos (3 unidades)	
Cesta de panes salados <small>2 mini panes amasados, pan baguette, 3 tostadas de pan de molde.</small>	\$ 1.800
Porción de jamón pierna (80 gr)	
Porción de palta molida (90 gr)	\$ 2.100
Porción de jamón de pavo (80 gr)	\$ 2.200
Porción mixta de jamones y quesos <small>20 gr queso gauda, 20 gr queso mantecoso, 40 gr jamón pavo, 40 gr jamón planchado.</small>	\$ 2.400
Porción Frutas	\$ 2.500
Cesta de panes dulces <small>1 queque, 1 mini berlin, 1 pan mini croissant, 2 panes dulces.</small>	\$ 3.900
Trozo de torta (a gusto del Chef)	\$ 4.900

PORCIÓN DE OMELETTE (3 HUEVOS)

Omelette sin acompañamientos	\$ 1.900
Omelette champiñón	
Omelette tocino	\$ 2.900
Omelette queso	
Omelette tomate, aceituna, queso	
Omelette jamón y queso	\$ 3.500

Omelette

