Entre mar y tierra

Perú

¡SABORES QUE HABLAN!

ENTRADAS FRIAS

ENSALADA CLÁSICA **$ 8.800**
Lechuga, tomate, cebolla, pepino y palta.

ENSALADA CESAR "S **$ 10.800**
Pollo, lechuga, tomate, alcaparras, crutones, queso parmesano y nuestro aderezo cesar ¨s.

ENSALADA DE LA CASA C/PALTA **$13.800**
Camarones a la plancha, lechuga, tomate, palta alcaparras, crutones, ¨queso parmesano y nuestro aderezo cesar ¨s.



CEVICHE DE PESCADO **$ 13.200**
Trozos de pescado del día, en zumo de limón y su leche de tigre.

CEVICHE REINETA CAMARÓN **$ 14.800**

CEVICHE DE SALMÓN **$ 14.800**

CEVICHE DE CAMARONES **$ 15.200**

CEVICHE DE MARISCOS **$ 15.200**

CEVICHE SALMÓN CAMARÓN **$ 15.800**

CEVICHE APALTADO **$ 15.200**
Trozos de reinata, camarón, palta y champiñón, en zumo de limón y su leche de tigre.

CEVICHE SALMÓN APALTADO **$ 16.400**

CEVICHE MIXTO **$ 14.800**
Mixtura de mariscos y pescado del día, en zumo de limón y su leche de tigre.



CEVICHE SALMÓN MIXTO **$ 15.200**
Mixtura de mariscos y salmón del día, en zumo de limón y su leche de tigre.

CEVICHE CARRETILLERO **$ 18.200**
Ceviche mixto, con trozos de chicharrón de pescado y calamar.

FUENTE CEVICHE PESCADO **$ 26.800**

FUENTE CEVICHE MIXTO **$ 28.800**

FUENTE CEVICHE SALMÓN MIXTO
$ 29.900

TRILOGIA DE CEVICHES **$ 31.800**
Clásico peruano, Mixto en ají amarillo, camarón pescado en salsa de rocoto.



LECHE DE TIGRE **$ 10.800**
Trozos pequeños de pescado y mariscos en su leche de tigre, acompañado de choclo y cancha.

Reservas: +56 964636426 |**Pedidos:** por nuestra página **ENTRE-MARYTIERRA.CL**
Y UBERT | **Dirección**: Pedro de oña 031 Nuñoa

LECHE DE TIGRE DE LA CASA **$ 13.800**

Copa de leche de tigre, con chicharon de pescado y calamar.



PULPO AL OLIVO **$ 13.900**

Láminas de pulpo marinado con aceite de oliva bañado en salsa de aceitunas.



TIRADITO CLÁSICO **$ 13.900**

Láminas de pescado, con zumo de limón, en leche de tigre al ají amarillo, con choclo y chalaquita

TIRADITO DE SALMÓN **$ 14.800**

CAUSA LIMEÑA DE POLLO **$ 13.800**

Papa prensada con pasta de ají amarillo, rellena de pollo, palta, tomate y huevo.



CAUSA DE CAMARÓN **$ 14.200**

CAUSA DE PULPO AL OLIVO **$ 14.200**

CAUSA ACEVICHADA **$ 15.800**

PAPA A LA HUANCAÍNA **$ 12.800**

Bañadas con crema de ají amarillo.



YUQUITAS A LA HUANCAINA **$ 12.800**

Yuquitas fritas, con salsa a la huancaína.



ENTRADAS CALIENTES

ANTICUCHO DE LOMO **$ 14.800**

Anticucho de lomo a la parrilla, acompañado de papas doradas, choclo, sarza criolla y sus salsas.

ANTICUCHO DE POLLO **$ 13.200**

ANTICUCHO MIXTO **$ 13.800**

JALEA MIXTA **$ 14.900**

Pescado y mariscos apanados fritos, acompañados de yucas fritas y sarza criolla.



FUENTE DE JALEA MIXTA **$ 28.200**

CHICHARRÓN DE PESCADO **$ 13.200**

Cubos de pescado apanados fritos, acompañados de yucas fritas y tártara.



CHICHARRÓN DE CALAMAR **$ 13.800**

Acompañado de salsa tártara.

CHICHARRÓN DE POLLO **$ 12.800**

Pechuga de pollo apanados fritos acompañado con papas fritas y tártara.

CAMARONES EMPANIZADOS **$ 14,900**

Camarones fritos en panko, acompañado de salsa tártara.

EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA **$ 12.200**



EMPANADAS DE LOMO SALTADO **$ 13.800**

EMPANADAS DE QUESO **$ 10.200**

EMPANADAS MIXTAS **$ 13.800**

PLATOS TRADICIONALES

LOMO SALTADO **$ 16.800**

Cubos de filete salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín, cilantro y salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz blanco



LOMO SALTADO DE LA CASA **$ 17.800**

Cubos de filete salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín, cilantro y salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz chaufa.

SALTEADO ENTRE MAR Y TIERRA **$ 17.800**

Cubos de filete, pollo y camarón salteados al wok con cebolla, tomate, cebollín, cilantro y salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz blanco

POLLO SALTEADO **$ 13.800**

SECO DE RES **$ 18.200**

Seco de asado de tira a la limeña, cocido en salsa de cilantro y secretos del chef, servido con arroz blanco y frejoles.



AJI DE GALLINA **$ 13.900**

Pollo cocido en crema de ají amarillo, leche, acompañado de papas cocidas y arroz blanco. Un clásico de la comida peruana.



TACU TACU CON LOMO SALTADO $ 16.800

Lomo saltado acompañado con una tortilla de arroz y frejol canario.

TACU TACU CON SALTADO ENTRE MAR Y TIERRA **$ 17.800**

Saltado de vacuno, pollo y camaron acompañado con una tortilla de arroz y frejol canario.

TACU TACU CON POLLO SALTADO $ 14.900

Pollo saltado acompañado con una tortilla de arroz y frejol canario.

TACU TACU CON FILETE ENTRE MAR Y TIERRA **$ 16.900**

Acompañado de un medallón de filete bañado en salsa de mariscos.

TACU TACU EN SALSA DE CAMARONES **$ 16.200**

Combinación de arroz y frejol canario sofrito, con salsa de camarones.



FILETE MIGÑON **$ 15.800**

Medallón de filete sellado, acompañado con tocino, champiñones y Salsa bechamel.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN **$ 14.200**

Pechuga de pollo sellado, acompañado con tocino, champiñones y Salsa bechamel.

FILETE EN SALSA CAMARÓN **$ 16.800**

medallón de filete sellado en salsa de camarón

FILETE ENTRE MAR Y TIERRA **$ 16.800**

Medallón de filete bañado en salsa de mariscos, acompañado de arroz blanco.

FILETE A LA PLANCHA **$ 14.900**

Filete a la plancha con arroz o papas fritas y ensalada.

BISTEC A LO POBRE **$ 15.800**

Bistec a la sartén con papas fritas, huevo y arroz.

PECHUGA A LA PLANCHA **$ 13.800**

Pechuga de pollo a la plancha con arroz o papas fritas y ensalada.



SUPREMA DE POLLO **$ 14.900**

Pechuga de pollo apanada, acompañada con papa frita, huevo y arroz.

MILANESA DE POLLO **$ 14.200**

Pechuga de pollo apanada con arroz o papas fritas y ensalada.

MILANESA DE FILETE **$ 15.800**

Filete apanado, acompañada con arroz o papa frita y ensalada.

CHORRILLANA **$ 16.900**

Papas fritas y sobre ellas filete, cebolla al hilo y huevo frito.

ARROCES

ARROZ CON MARISCO **$ 15.800**

Mariscos salteados con arroz cocido, vino blanco en salsa de la casa, servido con sarza criolla.



ARROZ CON CAMARONES **$ 15.900**

RISOTTO A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO **$ 15.900**

Cremoso risotto en salsa a la huancaína con lomo saltado al wok.

RISOTTO A LA HUANCAINA CON POLLO SALTADO **$ 14.900**

RISOTTO A LA HUANCAINA CON SALTADO ENTRE MAR Y TIERRA **$ 16.800**

Con saltado de filete, pollo y camarón al wok.

RISOTTO A LA HUANCAINA CON FILETE ENTRE MAR Y TIERRA **$ 16.900**

Con medallón de filete y camarón.



RISOTTO A LA HUANCAINA CON FILETE EN SALSA DE CAMARON **$ 16.900**

Medallón de filete bañado en salsa de camarón

RISOTTO A LA HUANCAINA CON SALMON EN SALSA DE CAMARON **$ 16.900**

Salmón bañado en salsa de camarón

RISOTTO DE CAMARONES **$ 15.200**

Con arroz, vino blanco y camarones salteados a la mantequilla bien cremoso.

RISOTTO AL PESTO CON LOMO SALTEADO **$ 15.900**

Cremoso risotto con pesto de albahaca, espinaca y queso parmesano, con lomo saltado al wok.



RISOTTO AL PESTO CON POLLO SALTADO **$ 14.900**

RISOTTO AL PESTO CON SALTADO ENTRE MAR Y TIERRA **$ 16.800**

Con saltado de filete, pollo y camarón al wok.

RISOTTO AL PESTO CON FILETE ENTRE MAR Y TIERRA **$ 16.900**

Con medallón de filete y camarón.



RISOTTO AL PESTO CON FILETE EN SALSA DE CAMARON **$ 16.900**

Medallón de filete bañado en salsa de camarón

CHAUFA DE VACUNO **$ 15.200**

Arroz al estilo Cantones con filete, diente dragón, fideos fritos y salsa de soya.

CHAUFA DE POLLO **$ 13.800**

CHAUFA DE MARISCOS **$ 14.900**

CHAUFA DE CAMARONES **$ 14.900**

CHAUFA ENTRE MAR Y TIERRA **$ 15.600**

Pollo, filete, camarón, salteados con arroz y un toque del chef.

PASTAS

MÍTICO FILETE CON PASTA A LA HUANCAINA **$ 15.800**

Trozos de filete bañados con nuestra espectacular salsa chifera, servidos con linguini a la huancaína.



PASTA A LA HUANCAINA CON POLLO EN SALSA TERIYAKY **$ 14.800**

Linguini a la huancaína servidos con pollo marinado en salsa teriyaki.



TALLARIN SALTADO DE CARNE $ 14.600

Filete de vacuno salteado con cebolla, tomate, ají amarillo en salsa de soya



TALLARIN SALTADO DE POLLO $ 13.900

TALLARIN SALTADO DE MARISCO $ 14.900

TALLARIN SALTADO DE CAMARONES $ 14.900

TALLARIN SALTADO ENTRE MAR Y TIERRA

$ 14.800

Filete de vacuno, pollo, camarón, salteado con cebolla, tomate, ají amarillo en salsa de soya.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO $ 16.800



Jugoso fetuccini en salsa huancaína con lomo salteado.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON POLLO SALTADO $ 14.200

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON CAMARONES $15.800



FETUCCINI A LA HUANCAINA CON FILETE MIGNÓN $ 16.800

Medallón de filete sellado, acompañado con tocino, champiñones y Salsa bechamel.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON FILETE EN SALSA DE CAMARON $ 16.900

Medallón de filete bañado en salsa de camarón

FETUCCINI AL ALFREDO $ 13.800

Fetuccini con jamón en salsa blanca con queso parmesano

FETUCCINI AL PESTO CON MILANESA DE LOMO

$ 15.900

Fetuccini mesclados con pesto de albahaca, espinaca y queso parmesano.

FETUCCINI AL PESTO CON MILANESA DE POLLO

$ 13.900

FETUCCINI AL PESTO CON LOMO SALTADO

$ 16.800

FETUCCINI AL PESTO CON SALTADO ENTRE MAR Y TIERRA $ 17.200

FETUCCINI AL PESTO CON FILETE EN SALSA DE CAMARONES $ 16.900

Medallón de filete bañado en salsa de camarón

FETUCCINI AL PESTO CON POLLO SALTADO

$ 14.200

FETUCCINI A LO MACHO $ 15.200

Cubierto con una salsa de mixtura de mariscos.

FETUCCINI EN SALSA CAMARÓN $ 15.800

A la plancha con salsa de camarones,

ESPECIALIDADES DE LA CASA

JALEA ESPECIAL $ 18.900



Pescado y mariscos apanados fritos, acompañados de yucas fritas, sarza criolla y su copa de leche de tigre.

DUO ENTRE MAR Y TIERRA $ 28.900

Arroz con mariscos y ceviche mixto de la casa



DUO MARINO $ 28.900

Jalea mixta, ceviche mixto.

TRIO MARINO $ 38.200



Jalea mixta, ceviche mixto, arroz con mariscos.

COMBINADO CON CEVICHE DE REINETA

$ 15.800

Combinado de fetuccini a la huancaina con ceviche de reineta

COMBINADO CON CEVICHE MIXTO

$ 16.200

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO A LO MACHO **$ 14.900**
Reineta a la plancha, cubierto con una salsa de mixtura de mariscos, acompañado de arroz blanco.

SALMÓN **$ 15.900**
CONGRIO **$ 15.200**



PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN **$ 15.900**
A la plancha con salsa de camarones, acompañado de arroz blanco.

SALMÓN **$ 16.200**
CONGRIO **$ 15.900**

PICANTE DE MARISCOS **$ 14.900**
Mixtura de mariscos cocidos en una salsa espesa con papa y arvejas, con un punto de coral de camarones.

PICANTE DE CAMARONES **$ 15.900**

STEAK DE SALMÓN **$ 14.900**
Salmón a la plancha con pure y verduras salteadas.

CONGRIO A LA PLANCHA **$ 14.200**
Congrio a la plancha con pure y verduras salteadas

REINETA A LA PLANCHA **$ 13.900**
Filete de reineta con arroz o papas fritas y ensalada.

PULPO A LA PARRILLA **$ 18.200**
Trozos de pulpo a la parrilla, acompañado con panaché de verduras, papa dorada y choclo peruano.



PESCADO A LA CHORRILLANA **$ 14.800**
Reineta a la chorrillana con una salsa de cebolla, tomate y ají amarillo acompañado de arroz.

SALMÓN **$ 15.200**
CONGRIO **$ 14.800**

PESCADO EN SALSA AL CILANTRO **$13.900**
Reineta a la plancha con cilantro, vino blanco y hierbas aromáticas, acompañado de arroz blanco.

SALMÓN **$ 15.200**
CONGRIO **$ 14.200**

REINETA FRITA **$ 14.200**
reineta frita con arroz o papa frita y ensalada.

PESCADO A LA MENIER **$ 14.800**
Reineta a la plancha con mantequilla marrón, perejil, limón y alcaparras, acompañado de arroz blanco.

SALMÓN **$ 15.200**
CONGRIO **$ 14.200**

PESCADO A LA MENIER CON CAMARONES **$ 15.200**

SALMÓN **$ 15.800**
CONGRIO **$ 14.900**

PESCADO A LA MENIER CON MARISCOS **$ 14.900**

SALMÓN **$ 15.200**
CONGRIO **$ 14.800**

SOPAS

PARIHUELA **$ 14.900**
Concentrado de pescado y mariscos, sazonado con aderezo de la casa, delicioso.



CHUPE DE CAMARONES **$ 14.800**
Sopa Gruesa de camarones con habas, choclo, queso cabra y huevo escalfado.

DIETA DE POLLO **$ 12.200**
Caldo de pollo con verduras y fideo cabello de ángel.

SUDADO **$ 14.800**
Concentrado de congrio con cebolla, tomate, cilantro y chicha de jora, acompañado de yuca y arroz.

VEGETARIANOS

RISOTTO VEGETARIANO **$ 12.800**
Con arroz, vino blanco y verduras salteadas(brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo italiano,y champiñón)

CEVICHE VEGETARIANO **$ 12.800**
trozos de palta, champiñón y choclo, acompañado de camote chancha. en zumo de limón y su leche de tigre.

CAUSA VEGETARIANA **$ 12.200**
papa prensada con pasta de ají amarillo, rellena de palta, choclo, alverja y champiñón

SALTADO VEGETARIANO **$ 12.800**
Saltado al wok con brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo italiano, champiñón cebolla, tomate, cebollín, cilantro y salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz blanco

CHAUFA VEGETARIANO **$ 12.800**
Arroz al estilo cantones con brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo italiano, champiñón, diente dragón y salsa de soya.

FETUCCINI SALTADO VEGETARIANO
$ 12.200
salteado con brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo italiano, champiñón cebolla, tomate y ají amarillo en salsa de soya.

FETUCCINI A LA HUANCAINA CON SALTADO VEGETARIANO **$ 13.200**
jugoso fetuccini en salsa huancaína con saltado vegetariano

TACU TACU CON SALTADO VEGETARIANO
$ 12.800
Saltado vegetariano acompañado con una tortilla de arroz y frejol canario

MENU INFANTIL

PESCADO A LA PLANCHA **$ 12.200**
Con arroz o pure o papas fritas

MILANESA DE POLLO **$ 12.200**
Con arroz o pure o papas fritas

NUGGET DE POLLO **$ 12.200**
Con arroz o pure o papas fritas

POLLO A LA PLANCHA **$ 12.200**
Con arroz o pure o papas fritas

FETUCCINI A LO ALFREDO **$ 12.200**
Con salsa bechamel y jamón.



GUARNICIONES

ARROZ BLANCO	$ 3.200
PAPAS FRITAS	$ 4.600
PAPA DORADA	$ 4.200
YUCA FRITA	$ 5.500
TACU TACU	$ 4.800
PURE	$ 4.400
CHOCLO PERUANO	$ 4.200
CANCHA	$ 3.200
2 HUEVOS FRITOS	$ 2.800
ENSALADA	$ 3.200
SARZA CRIOLLA	$ 3.200
SALSA A LA HUANCAINA	$ 3.500









POSTRES

CREMA VOLTEADA **$ 4.800**
Postre delicioso: a base de huevo, leche condensada, leche evaporada y vainilla hecho en baño maría.



SUSPIRO DE LIMEÑA **$ 5.800**
Postre clásico a base de leche condensada, leche evaporada, yema de huevo. con crema encima de merengue con vino dulce y canela.



TORTA 3 LECHES **$ 5.800**

Torta humeda bañada en tres leches: evaporada condensada y crema de leche.

BEBESTIBLES



LIMONADAS

Clásica	$3.500
Menta	$3.800
Albahaba	$3.800
Jengibre	$3.800
Menta Jengibre	$4.200
Albahaca Jengibre	$4.200
Menta Albahaca	$4.200
Menta Jengibre Albahaca	$4.200
Vaso de limonada de fruta	$5.200

Jarra Clásica	$9.800
Jarra de Menta	$10.200
Jarra de Albahaca	$10.200
Jarra de Jengibre	$10.200
Jarra Menta Jengibre	$10.800
Jarra Albahaca Jengibre	$10.800
Jarra Menta ALbahaca	$10.800
Jarra Limonada Fruta	$14.900

Limonada Frozen	$4.200
Limonada Rústica con granadina	$4.500
Limonada Brasileña con leche condensada	$4.500

BEBIDAS Y AGUA MINERAL

Inka Kola 1.5 ml	$4.800
Inka Kola 625 ml	$3.800
Inka Kola 296 ml	$1.800
agua vital 600 ml con y sin gas	$1.600





Coca cola, coca cola zero, coca cola light, fanta, fanta zero, sprite, sprite zero, Ginger ale (350ml) $1.800



JUGOS Y CHICHA MORADA

Chirimoya- Mango - Maracuyá - Piña - Frutilla - Frambuesa - Papaya $4.200

Maracumango	$4.500
jugos con leche	$5.000
Jarra de jugos	$14.900
Chicha Morada	$3.800
Jarra de Chicha Morada	$9.900

INFUSIONES CAFE



Menta - Jengibre - Limón	$1.800
Menta Jengibre - Menta Limón - Menta Jengibre Limón	$1.800
te bolsita filtrante	$1.800

Expreso	$2.200
Expreso doble	$3.000
Cappucchino	$2.800
Cafe Latte	$2.800
Americano	$2.500

CÓCTELES

Los Saurs

PISCO SOUR: Tabernero tradicional, jarabe de goma, zumo de limón, clara de huevo y gotas de amargo de angostura.



	CLÁSICO	CATEDRAL	VATICANO
Pisco Sour	$ 5.900	$ 8.900	$ 13.900
Maracuya Sour	$6.500	$9.900	$14.900
Mango Sour	$ 6.500	$9.900	$14.900
Jengibre Sour	$6.500	$9.900	$14.900
Frutilla Sour	$6.500	$9.900	$14.900

PISCO SOUR PARA LLEVAR

Pisco sour botella de 500ml	$ 13.800
Pisco sour botella de 1 litro	$ 25.800

MACERADOS

Con Tabernero tradición , frutas y hojas (ricos macerados)



	CLÁSICO	CATEDRAL	VATICANO
Arándano	$ 6.900	$9.900	$14.900
Hoja de coca	$ 6.900	$9.900	$14.900
Canela	$ 6.900	$9.900	$14.900
Maracuya	$ 6.900	$9.900	$14.900
Maíz Morado	$ 6.900	$9.900	$14.900

CERVEZAS

Personales 330cc





	CERVEZAS	CHELADA	MICHELADA
Cuzqueña Large	$3.800	$4.500	$4.900
Cuzqueña Trigo	$3.800	$4.500	$4.900
Cuzqueña Malta	$3.800	$4.500	$4.900
Pilsen Callao	$3.800	$4.500	$4.900
Corona	$3.200	$4.500	$4.900
Estela	$3.200	$4.500	$4.900
Kunstmann Torobayo	$3.800	$4.500	$4.900
Austral Calafate	$3.800	$4.500	$4.900

CHILCANOS

Con Tabernero Tradición , zumo de limón, ginger ale, hielo.





Clásico $5.900

Con sabores: $6.900

Mango, Maracuyá, Piña, Chirimoya, Frutilla, Frambuesa Jengibre, Chicha Morada, Hoja de Coca y Canela

COCTELERÍA TRADICIONAL PERUANA

Jarra de Sangría $13.900

Copa de Sangría $4.900

Vaina: Coñag, oporto, licor de cacao y yema de huevo. $6.200

Amaretto Sour: Amaretto, zumo de limón y clara de huevo. $6.900

Amaretto Saur Catedral $9.900

Laguna Azul: Pisco, zumo de limón, Jarabe de goma, curacao y bebida premiun. $6.800

Ramazzotti Spritz: Ramazzotti , espumante, agua con gas. $6.900

Machu pichu: Granadina, jugo de naranja, pisco con menta. $6.900

Caipiriña: Ron Cachaza, Jarabe Simple, y gajos de limón . $6.800

Caipiriña Sabores: (Maracuyá, Frutilla, Mango) $7.800

Caipiroska: Vodka, jugo de limón, jarabe de goma. $6.800

Margarita: Tequila blanco, Zumo de limón y triple set . $6.800

Margarita Sabores: Mango, maracyá frutilla y piña . $7.800

Margarita Blue: Tequila, zumo de limón, Jarabe de goma, curacao, triple set . $6.900

Algarrobina: Pisco Tabernero, leche evaporada, algarrobina, yema de huevo. $6.200

Mar de Grau: Pisco tabernero Zumo de limón, agua tónica, curazao azul, jarabe de goma. $8.500

Moscow mule: vodka, , zumo de limón, Jarabe de goma, sirup Jengibre y bebida premiun. $5.900

Bloody Mary: Vodka, zumo de limón, Merken, Salsa de tomate, salsa inglesa. $6.800

Pantera Rosa: Pisco, leche evaporada, granadina, sirup simple. $6.800

Aperol Spritz: Aperol , espumante, agua con gas. $6.900

Negroni: Ginebra, campari, Vermut Rosso. $6.800





Whisky York Sour: Pisco, vino tinto, zumo de limón, zirup simple . $6.900

Cosmopolitan: Vodka, sirup arandanos, zumo de limón, jarabe de limón . $6.800

Piña Colada: Ron bacardi blanco, crema de coco y piña. $6.800

Daikiri: Ron bacardi blanco, zumo de limón y jarabe simple. $6.800

Daikiri Sabores: Maracuyá Frutilla y Mango. $7.800

Kit Royal: Casis, espumante. $6.900

Gyn tropical: Gyn, maracuyá, rebull yellow . $7.500

Coctel Mix Berrix: Ramazzoti, berris bebida premiun. $5.600

Gyn Sour: Ginebra, zumo de limón, Sirup. $6.900

Chardonay Sour: Chardonay Zumo de limón, Sirup. $6.900



FESTIBAL DE MOJITOS

Mojito clásico: Ron Bacardi blanco, Zumo de limón, hojas de hierva buena, jarabe simple y soda.



Mojito Jack Daniels Apple	$6.800	Mojito Malibu	$7.800
		Mojito Maracuyá	$7.800
Mojito Bacardí	$6.800	Mojito Mango	$7.800
Coconut		Mojito Frutilla	$7.800
Mojito Blue	$6.800	Mojito Fresa	$7.800
Mojito Berries	$6.800	Mojito Piña	$7.800
Mojito Clásicos	$6.800		

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Mojito Clásico	$5.800
Mojito Sabores: (Maracuyá, Mango, Frutilla, Frambuesa, Piña.)	$6.800
Daiquiri Clásico	$5.800
Daiquiri Sabores: (Maracuyá, Mango, Frutilla, Frambuesa, Piña.)	$6.800
Piña Colada	$6.800



BAJATIVOS

Un buen bajativo después de una exquisita comida

Menta	$3.900	**Amaretto**	$3.900
Araucano	$3.900	**Fernet Branca**	$5.200
Disaronno	$5.200		

CÓCTELES DE AUTOR

Entre Mar y Tierra Pasión

2 oz. de pisco
1 oz. de Syrup Albahaca
1 oz, Maracuyá
Bebida Premiun

$9,900

Tierra y mar

3 oz. de Macerado Jengibre
1 oz. de limón
1 syrup Jengibre
1 ginger Beer Jengibre

$ 9.900

Entre Mar y Tierra

2 oz. pisco Canela
1 oz. de Syrup Canela
1 oz, Maracuyá
1 oz. de Naranja

$9,900

Selva Entre mar y Tierra

3 oz. de Ginebra
½ oz. de Curacao
1 Granadina
Bebida Premiun

$ 9.900

El Cajamarquino

Pisco Sour Frambuesa
Pisco Sour Chirimoya

$ 9.900

DESTILADOS

Son bebidas alcohólicas de alta graduación obtenidos mediante destilación.

Wisky

Jhonnie Walker Black Label	$8.900
Dewar´s	$6.900
Jhonnie Walker Red Label	$6.900
Ballantines Single Malt	$5,900

Pisco Nacional

Alto del carme 40 °	$7.500
reservado	
Mistral 35°	$6.500

Ron

Bacardí Coconuts	$6,900
Havanna Club 7 años	$7.900

Gin

Gordons	$5.900

Tequila

Sombrero Negro	$6.500

Vodka

Stolichnaya	$5.900

VINOS

Blancos

Sauvignon Blanc

Casillero del diablo	$13.900

Chardonnay

Casillero del diablo	$13.900

Golden Chardonnay

Casillero del diablo	$17,900

Copa de Vino Reserva

Blanco y Tinto	$4.800

Espumantes

Amaranta Brut	$14.900
Copa Amaranta Brut	$4.200

Tintos

Cabernet Sauvignon

Reserva

Casillero del diablo	$13.900

Reserva Privada

Casillero del diablo	$17.900

Carmenere

Reserva

Casillero del diablo	$13.900

Reserva Privada

Casillero del diablo	$17.900

Merlot

Casillero del diablo	$13.900