



BAR CONCEPCIÓN

- PIZZAS/PAPAS
- SANDWICHES
- SOPAS/CREMAS/CROQUETAS
/TABLAS
- PLATOS ESPECIALES
ENSALADAS
- MENÚ
EJECUTIVO
- MOJITOS
- COCTELERÍA IRRACIONAL
CERVEZA CELTA
- COCTELERÍA DE AUTOR
GIN PROVINCIA
- COCTELERÍA
CLÁSICA
- SPRITS/SOURS
GIN
- VINOS/PISCOS
- VODKA/RON/WHISKEY
TEQUILAS/CORTOS
- JAGER/CERVEZAS

PIZZAS

Todas nuestras pizzas tienen base de salsa pomodoro y queso mozzarella.

BARRIO UNIVERSITARIO Queso cheddar, cebolla morada, tocino, carne desmechada, y salsa barbecue.	\$15,990	BASE NAVAL Camarones al ajillo, tomates asados y queso crema.	\$15,790
VILLA SAN PEDRO Filete de pollo. queso cheddar, aceitunas, tomates asados, morrón y pesto.	\$15,690	COLLAO Cebolla morada, queso crema y pesto.	\$14,900
LOMAS Tomates asados, choclo, queso crema, champiñones y aceitunas.	\$14,900	BARRIO BRASIL Tocino, cebolla caramelizada, nueces y quezo azul.	\$15,790



LAS CLÁSICAS PAPAS

Todas incluyen salsa de queso.

Lenga Carne desmechada o filete de pollo, palta, cebolla caramelizada, huevo a la plancha y tomate cherry.	\$18,900
Ramuntcho Tocino, cebollín, cebolla morada y champiñones salteados.	\$18,500
Tres Pinos Cebolla caramelizada, aceitunas, morrón, champiñones salteados y tomates cherry.	\$17,900
Chome Carne desmechada o filete de pollo, cebollín y morrón.	\$17,900
Pudá Camarones al ajillo, cebollín y palta.	\$18,700



SÁNDWICH

Elige tu proteína

Carne desmechada - Filete de pollo -
Smash burger de vacuno - Hamburguesa de quinoa -
Champiñones salteados - Lomo ahumado

San Pedro de la Paz \$10,200

Queso cheddar, tocino, aros de cebolla morada, pepinillos dill y salsa barbecue.

Talcahuano \$10,200

Queso mantecoso, tocino, lechuga, pepinillos dill y mayonesa casera.

Concepción \$10,200

Queso mantecoso, queso cheddar, tocino, champiñones salteados y salsa barbecue.

Hualpén \$10,200

Queso cheddar, lechuga, tomates asados, cebolla morada y mayonesa casera.

Chiguayante \$10,200

Palta, tomates asados, pepinillos dill, pesto y mayonesa casera.



AGREGA
TU SALSA
POR \$1000

- Ali olí
- Mostaza miel
- Mayonesa spicy
- Mayonesa casera

- Lactonesa ajo perejil
- Big Mac
- Ají cacho cabra
- Salsa barbecue

- Salsa queso azul
- Salsa queso cheddar



SÁNDWICH DEL BAR

Proteína establecida

Florida \$10,200

Hamburguesa smash, pepinillos dill, queso mantecoso, queso cheddar, aros de cebolla apanado y salsa bigmac.

Hualqui \$10,200

Milanesa de pollo, doble queso mantecoso, coleslaw y salsa ali olí.

Tomé \$10,200

Lomo de cerdo ahumado, chucrut morado, pepinillo dill, tomate asado, salsa romesco y ali olí.

Penco \$10,500

Carne desmechada, champiñones salteados, palta, tocino, queso mantecoso y mayonesa spicy.

Santa Juana \$10,200

Hamburguesa smash, papas hilo, chutney de pera, salsa roquefort y ali olí.

Independencia \$11,900

Doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada y salsa barbacue.

AGREGA
TU SALSA
POR \$1000

- Ali olí
- Mostaza miel
- Mayonesa spicy
- Mayonesa casera

- Lactonesa ajo perejil
- Big Mac
- Ají cacho cabra
- Salsa barbecue

- Salsa queso azul
- Salsa queso cheddar

SOPAS Y CREMAS

Sopa de cebolla

\$5,500

Cebolla caramelizada elaborada en caldo de res, acompañada de crujientes tostones con queso gratinado y orégano.



CROQUETAS

5 croquetas apanadas en panko, sobre una cama de lactonesa ajo perejil, acompañadas de coleslaw.

Croquetas de jaiba

\$9,100

Cremosas croquetas de jaiba mezclada con salsa bechamel y queso.

Croquetas de champiñón

\$8,900

Cremosa croqueta elaborada duxelle de champiñón mezclada con salsa bechamel y queso azul.

Croquetas de salmón

\$9,100

Cremosa croquetas de salmón con toques ahumados, mezclada con salsa bechamel y perejil.

TABLAS

Peroné

\$25,900

Dados de filete de res, trozos de pechuga de pollo con toques de queso azul, camarones al pilpil, champiñones al ajillo acompañado de coleslaw, 2 salsas del día, papas chips naturales y tostadas.



PLATOS ESPECIALES

Ceviche del Bar 400gr

\$13,100

Salmón en cubos, camarones, cebolla morada, morrón, palta, cilantro, choclo peruano y topping de canchitas, acompañado de tostadas.

Tartar de atún

\$12,900

Atún en cubos, palta, alcaparras, trozos de mango, cebolla morada, salsa de soyam limón y sésamo, con topping de quinoa frita, Acompañado de salsa teiyaki y tostadas

Tartar de res

\$12,900

Carne de res molida, alcaparras, pepinillos dill, cebolla morada, morrón y cilantro, condimentado con salsa inglesa y toques de mayonesa, mostaza y limón. Con topping de quinoa frita y tostadas.

Tartar de salmón

\$13,100

Salmón en cubos, palta, alcaparras, cebolla morada, morrón y cilantro, condimentado con salsa inglesa y toques de mayonesa, mostaza y limón. Con topping de quinoa frita y tostadas.

Hummus del bar

\$8,900

Cremosa pasta de garbanzos, acompañado de vegetales salteados y tostadas.

Malaya a la pizza

\$14,490

Malaya de cerdo rebozado en salsa pomodoro, queso mozzarella y tomates asados, aacompañada de papas fritas, coleslaw y lactonesa.



Flat Iron

\$14,900

Punta paleta laminado acompañado de papas fritas, chimichurri, coleslaw y lactonesa.

Camarones apanados

\$8,200

12 camarones apanados en panko con salsa agridulce de maracuyá.

ENSALADAS

Begoña

\$7,900

Mix de hojas verdes, pollo, tomate cherry, pepino y queso parmesano.

Lucia

\$7,900

Mix de hojas verdes, camarones a la plancha, palmitos, pimientos, palta y tomate cherry.



POSTRES

Waffle

\$4,200

Waffle acompañado de salsa toffe, crema Chantilly y frutas de la estación.

Brownie de chocolate

\$4,900

Brownie de chocolate, acompañado del helado del día y salsa de frambuesa.

MENÚ EJECUTIVO

Lunes a viernes 12:00 a 16:00

SOPA

PLATO PRINCIPAL

Elige tu proteína y guarnición

BEBIDA O ICE TEA

\$9.400

Pídelo con postre por \$1.000 extra



MOCKTAILS

Augusto D’Halmar

Pulpa de piña, jugo de limón, syrup de chai y soda

\$5,500

Maipú

Tereré, cordial de naranja-anís, jugo de limón, syrup y angostura.

\$5,500

Caupolicán

Pulpa de frambuesa, jugo de limón, syrup de poleo y agua tónica.

\$5,500

Diagonal

Coldbrew, pulpa de maracuyá, jugo de naranja y syrup.

\$5,500



MOJITOS

Mojito Cubano Ron blanco, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda	\$5,900	Mojito Jack Jack Daniel's a elección, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$7,500
Mojito sabores Ron blanco, jugo de limón, hojas de menta, pulpa a elección, syrup y soda.	\$7,200	Mojito coco Ron Malibú, crema de coco, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$6,900
Mojito espumante Espumante, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$5,900	Mojito beer Ron blanco, botellin de cerveza, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$7,500
Mojito espumante sabores Espumante, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$6,500	Mojito Jaggerbull Jaggermaister, jugo de limón, hojas de menta, syrup y Red Bull a elección.	\$7,500
Mojito Jagger Jaggermaister, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$6,900	Mojito aperol Aperol, espumante, jugo de limón, hojas de menta y syrup.	\$6,900
Mojito Aloha Sandy mc, pulpa de frambuesa, pulpa de maracuyá, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$7,300	Mojito ramazzotti Ramazzoti, espumante, jugo de limón, hojas de menta y syrup.	\$6,900
Mojito amaretto Amaretto, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$6,900	Mojito chocolate Licor de cacao, jugo de limón, hojas de menta, syrup y soda.	\$6,900
Mojito Whiskybull Sandy mc, jugo de limón, hojas de menta, syrup y Red Bull a elección.	\$7,500	Mojito energy Ron blanco, jugo de limón, syrup, hojas de menta y Red Bull a elección.	\$6,900
Mojito sin alcohol Jugo de limón, syrup, soda, hojas de menta.	\$5,500	Mojito Energy sin alcohol Jugo de limón, syrup, soda, hojas de menta y Red Bull a elección.	\$6,900
Mojito sin alcohol sabores Jugo de limón, syrup, soda, hojas de menta y pulpa a elección.	\$5,900		



COCTELERÍA

IRRACIONAL

Beltrán Mathieu

\$6,500

Gin Irracional, fernet branca, piña ahumada y Ginger beer.

Espresso Irracional

\$6,500

Gin Irracional, cold brew macerado en naranjas, licor de naranja.

Andalien

\$6,900

Gin Irracional, momentum, limón, syrup eucalipto y top ginger ale.

El Foro

\$6,900

Gin Irracional, mix tropical y curaçao

Veranito de San Juan

\$7,100

Gin Irracional, sirope de poleo, mix tropical, vermut bianco.



CERVEZA CELTA

Celta Golden

\$5,000

Celta Amber ale

\$5,000

Celta calafate

\$5,000

Celta ámbar slaine

\$5,000

Celta imperial Stout

\$5,000

Celta ipa

\$5,000

Celta Maracuyá

\$5,000

CÓCTELES DE AUTOR

La Mireya Crema de whisky, licor de cacao y Jack Daniel's honney	\$6,900	Tropiconce Mistral Nobel, Jack Daniel's Apple, pulpa de mango y pulpa de Maracuyá	\$7,500
Dan Tea Tanqueray Sevilla, ice tea, canela y jugo de naranja	\$6,900	Edmundo Larenas Mistral Nobel, campari, jugo de naranja y syrup	\$6,900
Victoria Campari, Johnny Walker Black y licor de cacao.	\$6,500	Brisas del Sol Ron Malibú, Tanqueray Sevilla, crema de coco y pulpa de Maracuyá.	\$6,900
Delirio bohemio Absolut de mango, Chambord, limón de pica, syrup y agua tónica.	\$6,900	Víctor Lamas Mal paso 35°, syrup de rúcula, jugo de limón y pulpa de piña.	\$6,900
Luna roja Johnny negro, Chambord, limón, frambuesa y syrup de canela.	\$6,900		



CÓCTELES DEL MES

Nuestros bartenders han creado estas preparaciones especiales pensando en ofrecerte algo diferente. Disponibles solo durante este mes. ¡Anímate a probarlas!

Cerro verde Ron blanco, Curaçao, Ole Smoky, mango habanero, jugo de naranja y pulpa de piña.	\$7,500
Espresso Tiramisú Disaronno Velvet, vodka, café espresso y syrup de vainilla.	\$7,500

CÓCTELES GIN PROVINCIA

Cerro amarillo Gin provincia mandarina, cordial frutilla, licor de naranja y jugo de limón.	\$7,200
Cerro Chepe Gin provincia mandarina, vermut blanco, jugo de piña, jugo de limón, syrup de jengibre y soda.	\$7,200
Cerro caracol Gin provincia Patagonia, infusión de té verde, syrup ají verde, jugo de limón y ginger beer.	\$7,200



COCTELERIA CLASICA

Johnnie blonde highball
Johnny Walker blonde, jugo de limón y Syrup.

\$6,500

Daiquiri
Ron blanco, jugo de limón y syrup.

\$6,000

Daiquiri sabores
Ron blanco, jugo de limón, pulpa a elección y syrup.

\$6,900

Piña colada sin alcohol
Crema de coco, leche pulpa de piña.

\$5,500

Piña colada
Ron blanco Malibú, crema de coco y pulpa de piña.

\$6,500

Tequila margarita
Olmeca, triple sec, jugo de limón, syrup y borde del sal.

\$6,000

Caipirinha
Cachaca 51, limón de pica, syrup y soda.

\$5,500

Caipirinha sabores
Cachaca 51, limón de pica, syrup, pulpa elección y soda.

\$6,000

Tom Collins
Gin Irracional, jugo de limón, syrup y soda.

\$6,200

GoodFather
Johnnie Red, amaretto disaronno.

\$6,900

Ruso blanco
Vodka stolichnaya, khalúa, crema de leche, syrup y granos de café.

\$6,500

Cosmopolitan
Vodka, triple sec, jugo de limón, syrup simple y jugo de cranberries.

\$6,000

Long island
Ron blanco, triple sec, Gin irracional, vodka stolichnaya, tequila José cuervo, jugo de limón y Coca-Cola.

\$7,500

Martini Dry
Gin irracional, vermouth dry y aceituna sevillana.

\$6,500

Caipiroska
Vodka stolichnaya, limón de pica, syrup y soda.

\$5,500

Negroni
Gin irracional, camapri, vormuth rosso.

\$7,000

Clavo oxidado
Johnnie rojo, drambuie, zeste de limón.

\$7,500

Jack oxidado
Jack Daniel's y drambuie.

\$9,100



London Mule
Gin Irracional, jugo de limón y ginger beer.

\$7,200

Moscow mule
Vodka stolichnaya, jugo de limón y ginger beer.

\$7,200

Campari tonic
Campari, bebida tonica y zeste de naranja.

\$5,500

Kir royal
Espumante brut y licor de cassis.

\$4,600

Laguna azul
Vodka stolichnaya, Blue curacao, jugo de limón y syrup.

\$7,000

Ruso negro
vodka stolichnaya, khalúa y granos de café.

\$6,500

Manhattan
Whisky, amargo de angostura y vermouth rosso.

\$6,300

Old Fashioned
Johnnie Red Label, amargo de Angostura y syrup.

\$6,800

Bramble
Gin, sour mix y Chambord.

\$6,900



SPRITZ

Ramazzotti Spritz Ramazzotti, espumante brut y soda.	\$6,500
Ramazzotti Violetto Ramazzotti Violetto, espumante brut, soda y rodaja de limón.	\$6,500
Aperol Spritz Aperol, espumante brut, soda y rodaja de naranja.	\$6,500
Chambord spritz Chambord, espumante brut, soda y frutos rojos.	\$7,500
Momentum Spritz Licor de flor de sauco, espumante brut y soda.	\$6,500

SOURS

Pisco sour Mistral 35°, jugo de limón, albumina, syrup y angostura.	\$4,500
Sour peruano Pisco peruano gran cruz, jugo de limón, albumina, syrup y amargo de angostura.	\$4,900
Sour sabores Mistral 35°, jugo de limón, syrup y pulpa a elección.	\$4,900
Amaretto Sour Amaretto disaronno y jugo de limón.	\$4,600



GIN

Irracional	\$6,800	Malfy	\$7,600
Bombay	\$6,400	Malfy Pomelo	\$7,600
Bombay Dramble	\$6,400	Hendrick's	\$8,000
Tanqueray	\$6,400	Bulldog	\$7,600
Tanqueray Sevilla	\$6,800	Provincia Andes Dry	\$6,800
Tanqueray Royal	\$6,800	Provincia Botánico	\$6,800
Beefeater	\$6,400	Provincia Mandarina	\$6,800
Beefeater Pink	\$6,400	Provincia Patagonia	\$7,600
Beefeater Orange	\$6,400	Tropical Gin	\$7,500
Martin Miller's	\$7,600		

VINOS

Vino Copa de vino, casillero del diablo carmenere, merlot, cabernet sauvignon.	\$4,000
Copa de sangría.	\$6,500
Copa de Borgoña	\$6,500
Jarra de sangría	\$12,500
Jarra de borgoña	\$12,500
Casillero del diablo (botella.)	\$13,900



DESTILADOS

Incluye bebida

PISCO 35°

Mal Paso	\$4,800
Alto del Carmen	\$4,800
Mistral	\$4,800
Horcón quemado	\$5,500



PISCO 40°

Mal Paso	\$5,500
Alto del Carmen transparente	\$5,500
Alto del Carmen etiqueta negra	\$6,200
Mistral	\$5,000
Mistral Nobel	\$6,200
Mistral gran nobel	\$7,900
Espíritu de los andes	\$6,500
Republicano Roble añejado	\$6,000
Republicano triple destilado	\$6,000
Horcón quemado	\$6,000

VODKA

Absolut Blue	\$5,500
Absolut sabores	\$5,700
Stolichnaya	\$4,700
Stolichnaya elite	\$7,600

RON

Havana aÑejo especial	\$4,500
Havana aÑejo 7 aÑos	\$5,900
Pampero aniversario	\$7,500
Matusalem 7 aÑos	\$7,500

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	\$7,900
Jack Daniel's Honney	\$7,900
Jack Daniel's Apple	\$7,900
Jack Daniel's Fire	\$7,900
Jack Daniel's Gentleman	\$8,900
Jack Daniel's Single Barrel	\$12,000

WHISKY

Chivas Regal 12	\$8,900
Chivas Regal 18	\$12,000
Johnnie Walker Red label	\$6,000
Johnnie Walker Blonde	\$6,500
Johnnie Walker Black label	\$7,800
Glenfiddich	\$8,600



TEQUILA

Shot	\$3,500
Cuatro Shots	\$12,000
Don Julio	\$8,000
Jose cuervo	\$4,000

CORTOS

Fernet branca	\$5,000
Amaretto Disarono	\$6,500
Amaretto Disarono Velvet	\$6,500
Drumbuie	\$7,000



JAGERMEISTER

Shot	\$4,000
4 shots	\$13,900
Jagger con Red Bull	\$7,500
Jagger con bebida	\$6,000



CERVEZAS

SCHOPS

Kross (Golder o aniversario)	\$6,000
Cuello negro (Ipa, Stout, Ámbar)	\$6,500
Celta variedades.	\$5,000
Estrella Damm	\$5,000
Indomable	\$6,000
Blue Moon	\$6,000

BOTELLIN

Royal Guard	\$3,900
Heineken	\$3,900
Erdinger	\$4,500
Miller	\$3,900
Erdinger 0°	\$4,500
Heineken 0°	\$3,900
Mestra 0°	\$3,900

