



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	\$15.990	BASE NAVAL	\$15.790
Queso cheddar, cebolla morada, tocino, carne desmechada, y salsa barbecue.		Camarones al ajillo, tomates asados y queso crema.	
VILLA SAN PEDRO	\$15.690	COLLAO	\$14.900
Filete de pollo. queso cheddar, aceitunas, tomates asados, morrón y pesto.		Cebolla morada, queso crema y pesto.	
LOMAS	\$14.900	BARRIO BRASIL	\$15.790
Tomates asados, choclo, queso crema, champiñones y aceitunas.		Tocino, cebolla caramelizada, nueces y quezo azul.	



LAS CLÁSICAS PAPAS

Todas incluyen salsa de queso.

Lenga	\$18.900
Carne desmechada o filete de pollo, palta, cebolla caramelizada, huevo a la plancha y tomate cherry.	
Ramuntcho	\$18.500
Tocino, cebollin, cebolla morada y champiñones salteados.	
Tres Pinos	\$17.900
Cebolla caramelizada, aceitunas, morrón, champiñones salteados y tomates cherry.	
Chome	\$17.900
Carne desmechada o filete de pollo, cebollín y morrón.	
Pudá	\$18.700
Camarones al ajillo, cebollín y palta.	



^ MENÚ ^

SÁNDWICH

Elige tu proteína

Carne desmechada - Filete de pollo -
Smash burger de vacuno - Hamburguesa de lentejas rojas -
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
- 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
- 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

Perone **\$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, mango, cebolla morada, limón y sésamo. Acompañado de salsa teriyaki y tostadas

Tartar de res \$12.900

Carne de res molida, alcaparras, pepinillos dill, cebolla morada, morrón, cilantro, mostaza antigua, un toque de ajo, y limón. Acompañado de tostadas.

Tartar de salmón \$13.100

Salmón en cubos, palta, alcaparras, cebolla morada, morrón, cilantro, mostaza antigua, un toque de ajo, y limón. Acompañado de 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.

Gnocchis del bar

Exquisitos gnocchis caseros; un guiño a la cocina italiana. Elije tu salsa:

Gnocchis Bolognesa \$10.500

Gnocchis caseros con asado a la olla, con tradicional salsa pomodoro.

Gnocchis al pesto con dados de salmón \$11.500

Gnocchis con salsa bechamel, mezclados con salmón a la mantequilla, salsa pesto ,ajo, vino blanco, y especias.

Gnocchis a la puttanesca \$10.200

Gnocchis con aceitunas, alcaparras, tomate natural, salsa pesto, y pomodoro.

ENSALADAS

De atún y peras \$12.900

Mix de hojas verdes, peras asadas, pepino encurtido, queso crema con sésamo, y tataki de atún. La acompaña un dressing balsámico con mostaza antigua y ali oli.

Begoña \$7.900

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

Lucía \$7.900

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



Flat Iron \$14.900

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

Risotto Celta \$14.900

Un clásico, con champiñón salteado y cebollín, cerveza Celta Slaine, aromatizado con frambuesa, y queso cabra. Elije la proteína: Flat Iron ó Steak Atún

Berenjenas San Rosendo \$9.900

Plato Vegano. Media Berenjena asada, con base de humus de garbanzo. Intenso en sabor y textura, con tomates cherry, fondo de alcachofas, aceitunas salteadas, y topping de garbanzo frito. Directo de la tierra penquista al bar.

Camarones al ajillo \$10.500

Camarones ecuatorianos al ajillo, con ajos dorados, oliva, y un toque de vino blanco. Acompañado de tostadas

Camarones al pil pil \$10.500

Camarones ecuatorianos al ajillo con ají cacho de cabra, oliva, y un toque de vino blanco. Acompañados de tostadas.



POSTRES

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 Ó ENSALADA

PLATO PRINCIPAL

Elige tu proteína y guarnición

BEBIDA O ICE TEA DE LA CASA

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



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



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

CÓCTELES GIN PROVINCIA

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



COCTELERIA CLASICA

Johnnie blonde highball

\$6,500

Johnny Walker blonde, jugo de limón y Syrup.

Daiquiri

\$6,000

Ron blanco, jugo de limón y syrup.

Daiquiri sabores

\$6,900

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

Piña colada sin alcohol

\$5,500

Crema de coco, leche pulpa de piña.

Piña colada

\$6,500

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

Tequila margarita

\$6,000

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

Caipirinha

\$5,500

Cachaca 51, limón de pica, syrup y soda.

Caipirinha sabores

\$6,000

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

Tom Collins

\$6,200

Gin Irracional, jugo de limón, syrup y soda.

GoodFather

\$6,900

Johnnie Red, amaretto disaronno.

Ruso blanco

\$6,500

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

Cosmopolitan

\$6,000

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

Long island

\$7,500

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

Martini Dry

\$6,500

Gin irracional, vermouth dry y aceituna sevillana.

Caipiroska

\$5,500

Vodka stolichnaya, limón de pica, syrup y soda.

Negroni

\$7,000

Gin irracional, camapri, vormuth rosso.

Clavo oxidado

\$7,500

Johnnie rojo, drambuie, zeste de limón.

Jack oxidado

\$9,100

Jack Daniel's y drambuie.



London Mule

\$7,200

Gin Irracional, jugo de limón y ginger beer.

Moscow mule

\$7,200

Vodka stolichnaya, jugo de limón y ginger beer.

Campari tonic

\$5,500

Campari, bebida tónica y zeste de naranja.

Kir royal

\$4,600

Espumante brut y licor de cassis.

Laguna azul

\$7,000

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

Ruso negro

\$6,500

vodka stolichnaya, khalúa y granos de café.

Manhattan

\$6,300

Whisky, amargo de angostura y vermouth rosso.

Old Fashioned

\$6,800

Johnnie Red Label, amargo de Angostura y syrup.

Bramble

\$6,900

Gin, sour mix y Chambord.



SPRITZ

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

SOURS

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



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	\$4,000
Copa de vino, casillero del diablo carmenere, merlot, cabernet sauvignon.	
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



CAFETERIA DEL BAR

Espresso	\$2,200
Espresso doble	\$2,700
Americano	\$2,400
Americano doble	\$2,800
Cortado	\$2,800
Latte	\$3,000
Latte vainilla	\$3,500
Moka blanco o negrol	\$3,900
Capuccino	\$3,400
Chocolate caliente	\$4,000
Té	\$2,800
Té chai latte	\$3,500
Café Irlandés	\$4,500

