



CAFÉ

RISTRETTO

Una carga de expreso con la mitad de agua
\$1.900

EXPRESO

7 gr de café y agua caliente en taza pequeña.
\$2.100

EXPRESO DOBLE

Dos cargas de expreso
\$2.900

AMERICANO

Partes iguales de expreso y agua
\$2.000

AMERICANO DOBLE

Partes iguales de expreso y agua
\$3.800

MACCHIATO

Expreso con una mancha de leche texturizada.
\$2.100

GOTEADO

Expreso con unas gotas de leche
\$2.100

CORTADO

Una carga de expreso entre leche texturizada.
\$2.400

CORTADO GRANDE

Doble carga de expreso entre leche texturizada.
\$3.500

CAPUCHINO

Una carga de expreso coronado con crema batida dulce.
\$2.900

CAPUCHINO GRANDE

Doble carga de expreso coronado con crema batida dulce.
\$3.600

CAFE CON LECHE

Una carga de expreso y leche caliente en taza grande.
\$3.100

CAFE INSTANTANEO

Nescafe
\$2.200

CAFE LATTE

Una carga de expreso, leche texturizada y syrup a elección*.
\$3.500

CAFE MOCA

Una carga de expreso, un toque de salsa de chocolate, coronado con crema batida dulce y syrup a elección*.
\$3.500

*Syrup a elección; Amaretto, Avellana, Vainilla, Caramelo, Chocolate, Menta, Frambuesa o Canela
Según disponibilidad



CAFÉ CON LICOR

IRLANDES

Una carga de expreso, whisky flambeado, coronado con crema batida dulce y chocolate amargo rayado.
\$4.200

PARIS

Una carga de expreso, un toque syrup de Frambuesa y bailey's con leche texturizada todo coronado con crema batida dulce.
\$3.900

KAHLUA

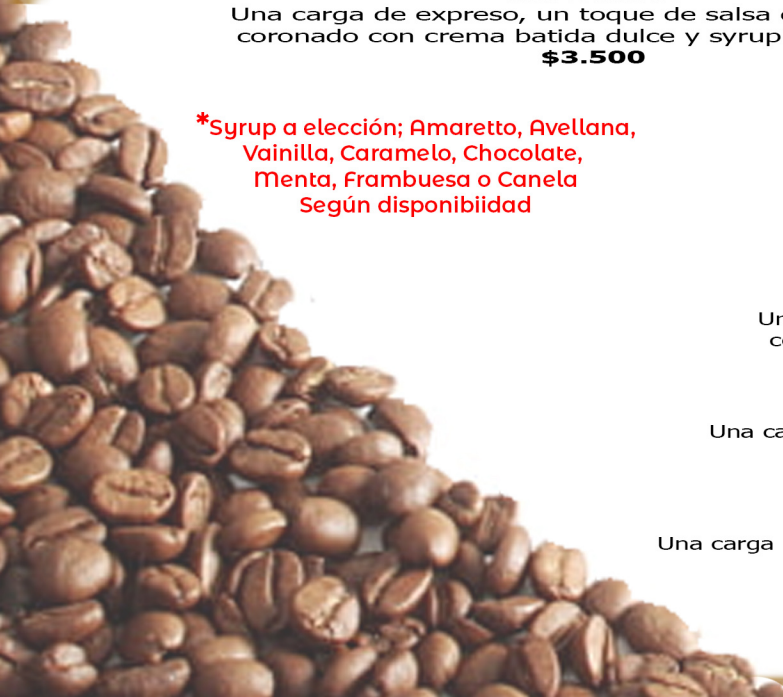
Una carga de expreso, leche texturizada, un toque de kahlúa y bailey's, todo coronado con crema batida dulce.
\$3.900

EXPRESO BAULEY'S

Una carga de expreso, un toque de bailey's, coronado con crema batida dulce.
\$3.600

CAFE HAVANA

Una carga de expreso, un toque de Ron Havana Club y Syrup de Caramelo, coronado con crema batida dulce.
\$3.600



REFRESCOS

BEBIDA FANTASÍA

Coca-Cola, Coca-Cola sin azucar,
Fanta, Sprite, Sprite zero,
Nordic Mist Ginger ale, Nordic Mist Tónica,
Canada Dry Ginger ale
o Canada Dry tónica.

\$2.300

NÉCTAR

\$2.300

JUGO ANDINA NARANJA O PIÑA

\$2.300

JUGOS

Piña, Frambuesa, Maracuya,
Mango o Chirimoya.

\$4.200

AGUA MINERAL

Con gas o sin gas.

\$2.300

MILKSHAKE DE FRUTA

Piña, Frambuesa, Maracuya,
Mango o Chirimoya.

\$4.200

RED BULL

\$3.800

Té E INFUSIONES

\$2.500



SANDWICHES

CLUB

Pechuga de pollo a la plancha en pan molde, acompañado de tocino, fresca lechuga, tomate y huevo frito.

\$6.600

CARNE ITALIANA

Trocitos de carne de res en pan frica acompañado de palta, tomate y mayonesa.

\$6.300

POLLO TARTARO

Pechuga de pollo a la plancha en pan frica acompañado de lechuga, tomate y una sabrosa salsa tártara.

\$5.400

HAMBURGUESA PARIS

Hamburguesa de res en pan frica acompañada de queso fundido lechuga, tomate, cebolla caramelizada, huevo frito y papa hilo

\$6.200

HAMBURGUESA AMERICANA

Hamburguesa de res en pan frica acompañada de pepinillo, queso fundido, tocino y salsa de barbacoa

\$6.900

BARROS LUCO

Cubitos de carne de res en pan frica con queso fundido.

\$6.400

SUIZO

Trocitos de carne de res en pan frica acompañado de cebolla salteada, champiñones y queso fundido.

\$6.400

PARIS

Arma tu sándwich en pan de molde con pechuga de pollo a la plancha mas cuatro **agregados** a elección.

\$6.900

VEGETARIANO

Delicioso queso de cabra en pan de molde con lechuga, pepinillos, tomate y palta.

\$5.800

CAMPESINO

Lomito de cerdo en pan frica con porotos verdes, tomate y ají verde.

\$6.200

BARROS JARPA

Clásico sándwich caliente de queso y jamón en pan de molde

\$4.900

LA MILANESA

Pechuga de pollo apanada rellena con queso en pan paris, palta, tocino y tomate

\$6.900

POLLO SUPREMO

Pechuga de pollo a la plancha en pan frica acompañada por pimentones, cebolla caramelizada, huevo frito y salsa de miel y mostaza.

\$6.900

SALMON

Salmón a la plancha en pan frica, tomate, rucula, queso de cabra y aceitunas

\$7.900

AVE AL HUERTO

Pechuga de pollo a la plancha en pan paris acompañada con queso de cabra, tomate, albahaca y un toque de aceite de oliva.

\$6.900

AGREGADOS

Palta, tomate, queso, tocino, jamón, champiñón, palmito, esparrago, lechuga, huevo (frito), pimentón, aceituna, porotos verdes, salame, jamón y papa hilo

\$2.500



TABLAS

PARIS

Lomo vetado, pulpo, camarón ecuatoriano, fondos de alcachofas salteados, champiñones, espárragos y papas chips

\$13.900

DEL MAR

Trozos de salmón, mariscos a la parmesana, mariscos en salsa verde, calamares salteados y volovanes con camarón y queso

\$11.900

CARNIVORA

Carne de res, pollo y choricillos acompañados con salame y jamón.

\$12.900

MIXTA

Carne, jamón, aceitunas, pepinillos, queso y salame en definitiva, una excelente y sabrosa variedad de ingredientes para disfrutar.

\$11.900

VEGETARIANA

Gratín de champiñón y espárragos, aceitunas, palmitos, bastones tempura de zanahoria y zapallo italiano, fondos de alcachofas salteados, chips de papas y betarragas

\$9.900

ESPAÑOLA

Jamón serrano, aceitunas, tomates, albahaca, tortilla española, fondos de alcachofas salteados y huevos de codorniz fritos sobre crujientes tostadas.

\$11.900

MIX DE BROCHETAS

2 brochetas de carne, 2 brochetas de pollo, 2 brochetas de chorizo, 2 brochetas de salmón y 2 brochetas de camarón ecuatoriano

\$11.900

CRUDO

Carne picada de res al limón, con cebolla, cilantro, pepinillos, acompañado por tostadas y coronado por un huevo de codorniz.

\$11.500

PICHANGA SUREÑA

Papas fritas, Carne picada de res, chorizos, jamón, queso, tomate, palta y huevos duros

\$12.900



TORTILLAS

DOS QUESOS

Quesadilla con queso gouda y de cabra, rellenas con tomate, albahaca y acompañadas con guacamole.

\$8.300

CLASICA

Quesadilla con queso gouda, rellenas con champiñones y acompañadas con guacamole.

\$8.400

DE POLLO

Quesadilla con queso gouda, rellenas de trocitos de pollo y salsa de barbacoa y acompañadas con guacamole.

\$8.600

DE CARNE

Quesadilla con queso gouda, rellenas con carne de res y salsa de barbacoa y acompañada con guacamole.

\$8.900

DE SALMON

Quesadilla con queso gouda, rellenas de salmón y cebollín Y acompañadas con guacamole.

\$8.900

ENCHILADAS MEXICANAS

Dos tortillas rellenas con trocitos de pollo, cebolla y pimentón cubiertas con queso fundido, merquén y acompañada con guacamole.

\$8.600

BURRITOS MEXICANOS

Cuatro tortillas rellenas con carne de res, poroto negro, tomate, cilantro, queso fundido y acompañada con guacamole.

\$9.400

FAJITAS PARIS

Seis tortillas para rellenar con carne de res, pollo más dos agregados a elección y acompañada con guacamole.

\$10.400



CHORRILLANAS

CLÁSICA

Salteado de carne, cebolla y choricillos sobre sabrosa cama de papas fritas rusticas coronadas por dos huevos fritos.

\$13.900

MIXTA

Salteado de pollo y carne con cebolla sobre una torre de papas fritas rusticas coronada con dos huevos fritos.

\$13.900

DE QUESO

Suculenta torre de papas fritas cubierta por queso, salteado de carne, chorizo, cebolla más dos huevos fritos.

\$13.400

VEGETARIANA

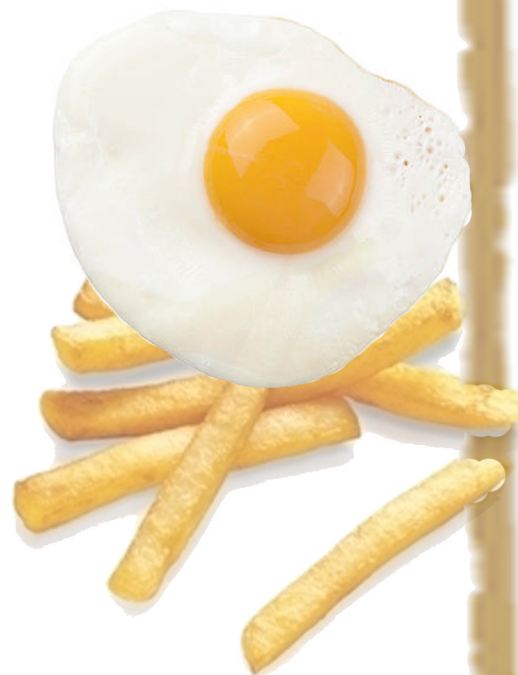
Torre de papas fritas rusticas cubierta por un salteado de zapallo italiano, cebollín, pimentón, champiñón, tomate, choclo y fondos de alcachofa (huevos a elección)

\$12100

DEL MAR

Torre de papas fritas rusticas cubiertas por un salteado de salmón, mariscos, cebolla, pimentón y deliciosa crema.

\$13.200



PIZZAS

CAMARÓN

Salsa de tomate casera, queso, choclo, champiñones, camarones y orégano.

\$10.400

VEGETARIANA

Salsa de tomates de la casera, queso, champiñones, palmitos, tomate y aceitunas.

\$10.300

POLLO

Salsa de tomate casera, queso, pollo y cebolla sazonada con ajo y merquen.

\$10.100

RANCHERA

Base de salsa BBQ y queso acompañada tocino, choricillo y cebolla.

\$10.100

MEDITERRÁNEA

Salsa de tomate de la casa, queso de cabra, tomate y albahaca.

\$10.300

CUATRO ESTACIONES

Salsa de tomates de la casa, queso, carne, choclo, jamón y cebolla caramelizada.

\$10.600

DIÁVOLA

Salsa de tomates casera, queso, salame y aceitunas.

\$10.100

ESPAÑOLA

Salsa de tomates casera, queso, jamón serrano y pimentón.

\$10.100

NAPOLITANA

Salsa de tomates casera, queso, tomate, jamón, aceitunas y orégano.

\$9.700

CARNE

Salsa de tomates de la casa, queso, carne, tomate y orégano.

\$9.900

HELÉNICA

Base de crema y queso acompañada de trocitos de pollo, jamón, cebollín y champiñones.

\$ 10.200



ENSALADAS

NIZA

Trocitos de pollo, lechuga, crutones fritos
queso parmesano y salsa tártara
\$7.000

GRIEGA

Lechuga, espárragos, pepino,
queso de cabra, aceitunas y pimentón.
\$7.000

PARIS

Lechuga, espárragos, palmitos,
tomate, palta, champiñones y cebollín
\$7.000

DEL BOSQUE

Lechuga, tomate, tocino, jamón serrano
champiñones, choclo y vinagreta de mostaza
\$7.400

MARINADA

Lechuga, salmón a la plancha
surtido de mariscos, cebollín y pimentón.
\$7.400



VINOS

VIÑA CONCHA Y TORO

CASILLERO DEL DIABLO
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Carmenere,
Syrah, Sauvignon Blanc
\$13.900

LATE HARVEST
Sauvignon Blanc
\$10.900

MARQUES CASA CONCHA
\$21.800

VIÑA CONO SUR
CONO SUR RESERVA
ESPECIAL PINOT NOIR
\$11.900

VIÑA EMILIANA
EMILIANA RESERVA
Cabernet Sauvignon
\$12.900



VINO INDIVIDUAL
Blanco o tinto
\$3.900

ESPUMANTE INDIVIDUAL
Cono sur 375cc
\$8.200

ESPUMANTE
SBX 750cc
\$11.900

ESPUMANTE VALDIVIESO
187 cc
\$4.300

CÓCTEL



PISCO SOUR

Pisco Mal Paso 35°,
Limón y Goma.
\$3.900

PISCO SOUR PERUANO

Pisco Viñas de Oro, Limón
Huevo Pasteurizado
y Amargo angostura.
\$4.600

MARGARITA

Tequila, Triple sec
y Limón.
\$5.400

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Granadina
y jugo de Naranja.
\$5.400

CAIPIRIÑA

Cachaza, Goma y
Limón de pica.
\$5.400

CAIPIROSKA

Vodka, goma y
Limón de pica.
\$5.400

CAIPIRISIMA

Ron blanco, goma
y Limón de pica.
\$5.400

MOJITO

Ron Blanco, goma,
Limón de pica,
Menta y soda.
\$5.400

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec,
jugo de Frambuesa
y un toque de Limón
\$5.400

RUSO BLANCO

Vodka, Crema
y Kahlúa.
\$5.400

RUSO NEGRO

Vodka y Kahlúa
\$5.400

CLAVO OXIDADO

Whisky y Drambuie.
\$6.300



DAIQUIRI

Ron blanco, un toque de Limón
y jugo de fruta a elección
(Piña, Frambuesa, Maracuya
Mango o Chirimoya).
\$5.600

PIÑA COLADA

Ron blanco, jugo de Piña
crema de leche
y crema de coco
\$5.600

TOM COLLINS

Gin, Limón, goma
y soda.
\$5.600

JOHN COLLINS

Whisky, Limón, goma
y soda.
\$5.400

JUAN COLLINS

Tequila, Limón, goma
y soda.
\$5.400

MANGO SOUR

Campanario.
\$3.800

CHIRIMOYA COLADA

Campanario.
\$3.800

JAGERMEISTER + RED BULL

\$6.300

JAGERMEISTER

\$3.900

APEROL SPRITZ

Aperol, Espumante Brut,
soda y naranja
\$5.900

RAMAZOTTI

Arandano, espumante
y soda
\$5.900



DESTILADOS

PISCO

(UN CORTO + UNA BEBIDA)

MAL PASO 35°
\$ 5.400

MAL PASO 40°
\$ 5.900

MAL PASO 40° ICONO
\$ 7.900

MAL PASO PEDRO JIMENEZ
\$ 5.900

MISTRAL 46°
\$6.300

VIÑAS DE ORO 40°
\$4.500

HORCON QUEMADO 35°
\$5.400

HORCON QUEMADO 40°
\$5.900

DIABLO 35°
\$5.400

DIABLO 40°
\$5.700

VODKA

(UN CORTO + UNA BEBIDA)

ABSOLUT BLUE
\$5.900

ABSOLUT SABOR
Raspberri, Kurant, Citron,
Mandrin Vainilia, Apeach,
Apple o Pears.
\$5.900

STOLICHNAYA
\$5.600



RON

(UN CORTO + UNA BEBIDA)

PAMPERO
\$5.200

HAVANA CLUB ESPECIAL
\$5.300

HAVANA CLUB RESERVA
\$5.500

HAVANA CLUB 7 AÑOS
\$5.900

MATUSALEM 7 AÑOS
\$5.500

WHISKY

(NO INCLUYE BEBIDA)

BAILEY'S
\$5.400

JACK DANIEL'S
Old N° 7, Honey o Apple
\$6.200

JOHNNIE WALKER RED
\$5.600

JOHNNIE WALKER BLACK
\$6.200

CHIVAS REGAL
\$6.400

THE GUILIGAN'S
\$5.600

TEQUILA

(SHOT)

JOSE CUERVO BLANCO
\$3.500

JOSE CUERVO GOLD
\$3.500

GIN

(NO INCLUYE BEBIDA)

TANQUERAY
\$5.900

CERVEZA DE BARRIL



PITCHER 1.6 LTS ESTRELLA DAMM
Lager
\$ 8.400

SCHOP 500CC ESTRELLA DAMM
Lager
\$ 3.800

PITCHER 1.6 LTS CERVEZA KROSS
\$8.400

SCHOP 500CC CERVEZA KROSS
\$3.800

SCHOP 500CC CERVEZA KROSS 5
\$4.400



CERVEZAS EMBOTELLADAS NACIONALES

AUSTRAL 330CC
Lager, Calafate
\$3.600

AUSTRAL 500CC
Torres del Paine
\$5.700

KUNSTMANN 330CC
Lager, Miel o Torobayo.
\$3.900

KUNSTMANN 500CC
Gran Torobayo
\$5.200

JESTER VARIEDAD
\$4.900

NOMADE
\$3.400

CUELLO NEGRO
\$3.400

KROSS 330CC
Ipa, Maibock, Golden, Stout,
Pils o 5 años
\$3.900

ROYAL GUARD 355CC
Lager
\$3.600



CERVEZAS EMBOTELLADAS IMPORTADAS

DAURA DAMM 330CC.
Lager Sin Gluten
\$4.500

BUDWEISER 355CC.
Lager
\$3.900

HEINEKEN 330CC.
Lager
\$3.900

ERDINGER 500CC
Rubia , Dunkel o Pikantus
\$5.200

MILLER 355CC.
Lager
\$3.600

CORONA EXTRA 355CC.
Lager
\$3.900

CORONA EXTRA 710CC.
Lager
\$4.900

GUINNES
Original Negra
\$4.900

CERVEZAS EMBOTELLADAS SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0.0
\$3.900

MAHOU TOSTADA
\$3.900

CRISTAL CERO
\$3.900

BASE MICHELADA
Limón, sal, Salsa Inglesa, Tabasco y Pimienta
\$1.200





PROMOCIONES

-CHORRILLANA QUESO-

(Carne, papas fritas, chorizo, cebolla, huevos fritos y queso)

+ 2 JESTER

(Estrella Damm O Cerveza Del Puerto)

\$19.900

-QUESADILLAS DE SALMON-

(Tortillas, salmón, cebollín, queso y guacamole)

+ 2 VINOS DE 187 CC

\$13.500

-PIZZA DIAVOLA-

(Salsa de tomates, queso, salame y aceitunas)

+ 2 BOTELLAS DE CERVEZA KROSS

\$14.500

-PIZZA CAMARON-

(Salsa de tomates, queso, choclo, champiñon, camarones y oregano)

+ 2 BOTELLAS DE CERVEZA MILLER

\$14.900

-PIZZA 4 ESTACIONES-

(Salsa de tomates, queso, carne, choclo, jamon y cebolla)

+ 2 BOTELLAS DE CERVEZA AUSTRAL

\$14.900



HAPPY HOUR
desde las 16:00 a 19:00 hrs

2 BAILEYS.....	\$ 8.600
2 WHISKY JOHNNIE WALKER RED (NO INCLUYE BEBIDA).....	\$ 8.900
2 WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK (NO INCLUYE BEBIDA).....	\$ 10.500
2 WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANOS (NO INCLUYE BEBIDA).....	\$ 10.500
2 WHISKY JACK DANIEL'S OLD N°7 O HONEY (NO INCLUYE BEBIDA).....	\$ 10.500
2 WHISKY THE GUILIGAN'S (NO INCLUYE BEBIDA).....	\$ 8.800
2 VODKA STOLICHNAYA + 1 BEBIDA.....	\$ 8.100
2 VODKA ABSOLUT SABOR + 1 BEBIDA.....	\$ 9.100
2 VODKA ABSOLUT BLUE + 1 BEBIDA.....	\$ 9.100
2 RON PAMPERO + 1 BEBIDA.....	\$ 6.800
2 RON HAVANA CLASICO + 1 BEBIDA.....	\$ 7.400
2 RON MATUSALEM 7 ANOS + 1 BEBIDA.....	\$ 6.800
2 PISCO MAL PASO 35° + 1 BEBIDA.....	\$ 7.900
2 PISCO MAL PASO 40° + 1 BEBIDA.....	\$ 8.200
2 PISCO MISTRAL DE 46° + 1 BEBIDA.....	\$ 8.900
2 PISCO DIABLO DE 35° + 1 BEBIDA.....	\$ 7.800
2 PISCO DIABLO DE 40° + 1 BEBIDA.....	\$ 8.100
2 MANGO SOUR (CAMPANARIO).....	\$ 5.900
2 CHIRIMOYA COLADA (CAMPANARIO).....	\$ 5.900