



# AURORA

COCINA DE ORIGEN

## ENTRANTES / STARTERS



- Mix de Empanadas (9 unidades)** \$ 16.500  
*Mix de empanaditas crujientes; Camarón al Ajillo; Salteña; Vegetariana (alcachofa, tomate, champiñón, aceituna, queso crema, pomodoro casero). Patties stuffed with, Garlic Shrimp, Beef Salteña, Vegetarian (artichoke, tomato, mushroom, olive, cream cheese, pomodoro sauce).*
- Camarones Apanados en Quínoa** \$ 16.000  
*Fritos y montados sobre puré de zanahorias asadas y miel de chancaca Crispy fried shrimp in quinoa over mashed roasted carrots, in honey and sugar cane, cardamomo sauce.*
- Locos Aurora \*De área de manejo\* (Sujeto a disponibilidad).** \$ 20.500  
*Láminas de locos marinados al estilo de la casa, acompañadas de mayo casera, ajo tostado y salsa verde al cilantro con chips de papas. Sashimi of Chilean abalone homestyle marinated in home made mayonnaise, toasted garlic and coriander green sauce with potato chips. Check if is available.*
- Carpaccio Tierra y Fuego** \$ 15.500  
*Láminas de lomo de res sellados en aceite de humo, marinados al estilo Aurora, servidos con alioli de alcaparras, puré de champiñones, alcachofas, queso parmesano, cebolla asada y tostadas para compartir. Sashimi of beef tenderloin sealed in smoked oil, Aurora style marinated and served with alcaparras caper alioli, mashed mushrooms and artichoke, parmesan cheese, roasted onion and toasts to share.*
- Tiradito Del Norte Apaltado** \$ 17.900  
*Finos cortes de pesca del día marinados en una refrescante leche de tigre a base de ají verde, botones de puré de palta, aceite de cebollín y rocoto.*
- Tiradito Ahumado Aurora** \$ 17.900  
*Frescas láminas de pescado del día, marinado en una cremosa salsa suave de ají cacho de cabra, acompañado de zapallo camote glaseado, pebre de palta, choclo asado y mote suflado. Sashimi of Fish marinated in a creamy chilli sauce "cacho de cabra", served with pumpkin glazed, avocado pebre, roasted corn and roasted wheat.*
- Tártaro de Salmón Patagónico** \$ 16.000  
*Cortes de salmón patagonico, cebolla, alcaparra, cebollín, pepinillos, cilantro, cremosa chalaca apaltada, coronada con mayonesa acevichada, sésamo negro, galleta de arroz sepia, brotes de eneldo fresco y aceite de cebollín. Acompañado de tostadas.*
- Crudo de Res Aurora** \$ 15.500  
*Deliciosa mezcla de carne picada, alcaparras, pepinillos, cebolla marinada en mostaza antigua, limón coronado con tomates orgánicos, mayonesa de ajo negro, salsa bernesa al estragón, con chips de papas, toques de aceites de ajies y semillas de mostaza. Acompañado de tostadas.*
- Tartar de Atún Oriental** \$ 16.500  
*Cremoso hummus de la casa funcionado con palta, coronado de fresco tártaro de atún rojo, marinado en aderezo nikkei.*

### **Ceviche de Caleta**

\$ 17.000

Cortes del pescado del día marinados en leche de tigre a la chilena, con cebolla blanca, ají verde y cilantro. Acompañado de hojas de lechuga y zapallo glaseado con choclo.

*White fish chunks of the catch of the day marinated in chilean style leche de tigre, onions, green pepper and coriander served with lettuce, boiled potatoes in homemade mayonnaise.*

### **Ceviche Salmón en Salsa Verde**

\$ 17.500

Cubos de salmón marinados al limón con emulsión acevichada a la chilena, salsa de cebolla, ají verde, cilantro y oliva, coronado con mote suflado. Acompañado de lechuga y crocante de zapallo.

*Salmon fish chunks marinated with lime juice and chilean acevichada emulsion, onion sauce, green chili, coriander and olive oil. Finished with roasted wheat. served with lettuce and crispy pumpkin.*

### **Ceviche Palta Perejil**

\$ 17.500

Cortes de la pesca del día marinados, cebolla morada, cubos frescos de palta en sabrosa salsa de perejil acevichada con toques de merkén, coronado con mote suflado. Acompañado de lechuga y crocante de zapallo.

*White fish chunks of the catch of the day marinated, red onion, avocado cubes in parsley sauce acevichada with touches of merken, finished with roasted wheat. served with lettuce and crispy pumpkin.*

### **Ceviche Aurora**

\$ 17.900

Cortes del pescado del día, láminas de pulpo y camarones marinados en salsa verde a la chilena, con cebolla blanca, Aji verde y cilantro. Acompañado de hojas de lechuga y zapallo glaseado con choclo.

*White fish chunks of the catch of the day, octopus slices and marinated shrimps in green sauce chilean style, onions green pepper and coriander. Served with lettuce, boiled potatoes and homemade mayonnaise.*

### **Erizo en Salsa Verde Aurora**

\$ 18.500

Tiernas lenguas de ERIZOS del norte, acompañados de una salsa a base de cebolla, cilantro y perejil cítrica con sus tostadas caseras .

### **Pulpo al olivo**

\$ 18.900

Tentáculos finamente laminados, marinados en zumo de limón saborizado, servido con sabrosa salsa de olivos seleccionados, cilantro fresco, acompañado de trozos de palta y tostadas de la casa.



## **PRINCIPALES**

### **PASTAS & ARROCES / PASTAS AND RICES**

#### **Cancato del Norte**

\$ 18.500

Pescado gratinado al estilo cancato, con tomate asado y queso mozzarella; acompañado de arroz arborio caldoso con camarones, chorizos y toques de ají cacho de cabra, terminado con cilantro fresco.

*Gratin of fish cancato style, with braised tomato and mozzarella cheese, served with arborio rice, chorizo and cacho de cabra chili, finished with fresh coriander.*

#### **Gnocchi con Mechada**

\$ 17.000

Blandas masitas hechas a base de papa, mezcladas con mechada cocida en jugos de tomates seleccionados, coronada con ricotta, pesto y queso parmesano.

*Gnocchi with tomatoe sauce served with braised beef, finished with ricotta, pesto and parmesan cheese.*

**Fetuccini del Puerto** \$ 17.500

Pasta artesanal al huevo cocinada en su punto y mezclada con camarones grillados en salsa de crema de langostas, tomate cherry y perejil.  
*Homemade egg pasta al dente, mix with grilled shrimps in lobster sauce, cherry tomato and parsley.*

**Risotto en su Tinto con Filete** \$ 18.500

Arroz arborio cocido al carmenere con filete en cocción a baja temperatura terminada al sartén con demiglace de la casa y parmesano.  
*Risotto carmenere with fillet, served with homemade demi glace and parmesan cheese.*

**Risotto Sepia y Camarones con Pil Pil** \$ 17.500

Camarones grillados con "la color" servidos sobre arroz arborio cocinado en sabroso caldo de mariscos y tinta de calamar, todo bañado en intensa salsa de pil pil con gotas de aceite de cilantro.  
*Grilled garlic shrimp served with risotto, cooked with seafood broth and squid ink, finished with pil pil sauce and coriander oil.*

**Risotto del Huerto** \$ 17.000

Arroz arborio cremoso cocido al vino blanco con mix de hongos, cebollas caramelizadas, espárragos, zapallo confitado y perejil. Terminado con queso parmesano rallado.  
*Creamy risotto cooked with white wine, mixed of mushrooms, caramelized onions, asparagus, pumpkin and parsley, served with parmesan cheese.*

**Spaguetti Sepia con Salmón y Camarón** \$ 19.000

Spaguettis de tinta de calamar con cremosa salsa de camarones y trozos de salmón bañados en chimichurri de perejil.  
*Squid ink spaghetti served with cubes of salmon and creamy shrimp sauce. Topped with parsley chimichurri sauce.*

**CARNES / BEEF**



**Filete Mignon con Cremoso de Zapallo y Zanahoria** \$ 18.500

Filete en su punto envuelto en tocino bañado en salsa demiglas, acompañado de cremoso puré de zapallo y zanahoria con cebollas asadas y champiñones.  
*Fillet of beef wrapped with bacon, served with creamy mashed pumpkin, grilled onions and mushrooms. finished with demi-glace sauce.*

**Sartén de Filete con Gnocchi** \$ 19.500

Suaves gnocchi en salsa de queso parmesano y medallón de filete en demiglas a las tres pimientos todo gratinado.  
*Soft gnocchi in parmesan cheese sauce and steak medallion un demiglas. All gratinated.*

**Plateada Aurora** \$ 17.500

Cremosa pastelera de choclo acompañada de sabrosa plateada en cocción lenta, tapenade de aceituna cebolla caramelizada y huevo pochado.  
*Braised cup of cube roll, served with creamy polenta, caramelized onion and poached egg.*

**Entrañable Charquicán** \$ 19.500

Entraña o filete al grill con notas de humo, acompañado de delicioso y delicado charquicán casero, huevo pochado a baja temperatura y ciboulette. Pídelo también con filete.  
*Grilled smoked skirt steak, served with homemade charquican, poached egg and chives. Ask for filet opción.*

**Lomo Costa** \$ 20.000

Lomo tierra mar, Jugoso corte de lomo vetado coronado con cremosa salsa de marisco margarita (camarón, pulpo, calamar).

## DEL MAR / SEAFOOD

### Atún con Costra

\$ 17.000

Atún en costra de quinoa crocante servida sobre puré de zanahorias asadas, acompañado de tomates cherry confitados y cebollas asadas, terminado con reducción de miel de chancaca y aceite de merkén.

*Tuna wrapped with quinoa served with roasted mashed carrot, served with cherry tomatoes and roasted onions, reduction of sugar cane honey and merquen oil.*

### Caldillo del Norte

\$ 16.000

Trozos de congrio, camarón y pulpo en mantequilla de ajos, papitas y zanahorias contadas, servidos en sabroso caldo con toques de bisquet y cilantro.

*Congrio fish cubes, shrimp and buttery garlic octopus, potatoes and cubes of carrots, served in soup with touches of biscuit of shrimp and coriander.*

### Pesca Margarita con Arroz Atomatado

\$ 19.000

Pesca del día bañada en clásica salsa margarita en base de cremoso bisquet con camarón pulpo y calamar, acompañado de arroz atomatado.

*Grilled catch of the day served with tomato rice, finished with a classic margarita sea food sauce. ( shrimps , octopus and squid ).*

### Pesca a la Mantequilla en Hierro

\$ 17.500

Pesca del día, con sabrosa mantequilla, vino chardonay, cacho de cabra, alcaparras, coronado con ajo crocante y perejil.

*Catch of the day 300gr, with chardonnay, buttery sauce, cacho de cabra chili, capers, finished with crispy garlic and parsley.*

### Pulpo de la Perla

\$ 19.900

Pulpo confitado a baja temperatura en aceite de olivos, acompañado de cremoso puré con alcaparras, perejil y olivos con toque de crema. Servido con una salsa demiglase ahumada al chichuirri de vegetales .

## ENSALADAS



### Ensalada de Pollo a la Diabla

\$ 14.500

Mix de hojas verdes, trozos de pollo marinados al merquén, acompañado de nueces garrapiñadas, palta, huevo de codorniz, tomate asado, vinagreta de miel y mostaza.

*Mesclun greens, marinated chicken in merquen, served with caramelized walnuts, avocado, quail egg, roasted tomato, honey mustard vinegar.*

### Ensalada San Pedro

\$ 14.000

Mix de hojas verdes, camarones apanados en quinoa, tomate cherry, aceituna de azapa, cebolla morada, zanahoria asadas, pepino en rodajas, dressing de naranja y rica rica.

*Mesclun greens, crispy breaded shrimp in quinoa, cherry tomato, olives, red onion, roasted carrots, slices of cucumber, orange and rica rica dressing.*

## PARRILLA / GRILLED



1. **Entraña Americana /Skirt steak** 300 grs \$24.000
2. **Filete Mignon** / (2 medallones de 200 grs envueltos en tocino) \$20.500
3. **Filete / Beef fillet** 300 grs \$15.000
4. **Lomo Vetado / Beef loin** 300 grs \$14.500
6. **Pescado /Catch of the day** 300 grs \$14.000
6. **Pechuga Grill / Grilled breast chicken** 300 grs \$13.000
7. **Arrachera USA / Hanger steak** 300 grs \$19.000

## ACOMPAÑAMIENTOS / GRILLED BREAST CHICKEN

<b>1. Arroz Blanco / White rice</b>	\$5.000
<b>2. Vegetales Salteados / Stir fry vegetables</b>	\$5.500
<b>3. Papas Fritas (caseras) / Homemade fries</b>	\$5.000
<b>4. Papas Provenzal / Corn pastry</b>	\$5.500
<b>5. Pastelera de choclo / Potatoes</b>	\$6.000
<b>6. A lo Pobre</b> <i>White rice, caramelized onions, fried eggs and fries.</i>	\$6.500
<b>7. Apio Palta</b> <i>(Apio, palta, aceituna, palmito, rábano). (Celery, avocado, olives, palmetto, radish).</i>	\$6.500
<b>8. Griega</b> <i>(Pepino, aceituna, morada, tomato cherry, queso cabra, cebolla morada y mix de hojas). (cucumber, olives, cherry tomato, goat cheese, red onion and mesclun green).</i>	\$6.000
<b>9. Popeye</b> <i>(Lechuga, espinaca, queso chacra, choclo, cebolla morada). (Lettuce, spinach, chacra cheese, corn, red onion).</i>	\$6.000
<b>10. Chilena</b> <i>(cebolla blanca, tomate, cilantro). (Onion, tomato, coriander).</i>	\$6.000

## MENÚ NIÑOS / KID'S MENU

Pechuga pollo o apanado 150 gramos, papas fritas o arroz. Grilled or breaded chicken breast, served with fries or white rice.	\$9.000
--	---------

## POSTRES / DESSERTS

<b>Crocante de Avellana</b> <i>Bombón de chocolate de leche relleno de mousse de chocolate de leche, naranja, suzete de naranja y centro cremoso de praliné de avellana. Chocolate milk bombon filled with chocolate mousse, orange and hazelnut praline.</i>	\$8.000
<b>Pavlova</b> <i>Domo de helado de yogurt con centro de sorbet de berries cubierto de merengues crocantes de coco, crema de vainilla y gel de frutos rojos. Ice cream yogurt with berries sorbet covered with crispy meringues of coconut, vanilla cream and berries syrup.</i>	\$7.500
<b>Flan Aurora</b> <i>Cremoso flan de manjar con salsa caramelo, acompañado de crema de vainilla, chocolate, strudel de maní y gel de mango maracuyá. Creamy pudding of manjar and caramel sauce, served with vanilla and chocolate cream, peanut strudel and mango, passion fruit syrup.</i>	\$7.500
<b>Nuestro 3 Leches</b> <i>Húmedo tres leches de vainilla envuelto en chocolate blanco, merengue crocante, crema de vainilla y gel de frutos rojos. Three milk cake of vanilla wrapped in white chocolate, manjar sauce, vanilla cream and berries syrup.</i>	\$7.500
<b>Borrachito de cola de mono</b> <i>Bizcocho tipo brioche embebido en cola de mono casera, crema de vainilla y cremoso de chocolate amargo. Brioche moist in coffee chilean homemade liquor, vanilla cream and bitter chocolate cream.</i>	\$7.500
<b>Nuestros Helados by Antonino</b> <i>Our homemade ice cream by antonino</i>	\$6.500

## MIXOLOGÍA DE ORIGEN "Volviendo a las Raíces"



### AURORA SOUR

(Macerado de cilantro con ajíverde, jugo de limón, Jarabe de goma, bitter de pomelo con cebolla, tomate cherry).

\$ 7.500

### EUCALIPTO SOUR

(Pisco macerado en eucalipto, jugo de limón, jarabe de goma, Semicrusta de sal con merkén).

\$ 7.500

### PASIÓN DEL DESIERTO

(Pisco macerado en Rica-Rica, maracuyá, aperol, jugo mandarina, jarabe de goma).

\$ 8.000

### VAINA NORTINA

(Pisco añejado, leche evaporada, oporto, arrope de Chañar, encrustado con quinua confitada).

\$ 7.500

### MI CAMPO

(Pisco añejado, reducción de huesillo, naranja, chancaca, licor araucano, bitters de naranja).

\$ 7.500

### CAFÉ CON MALICIA

(Pisco añejado, arrope de chañar, licor artesanal de expresso, espuma de leche).

\$ 7.500

### BORGOÑA

(Vino tinto, licor de melón, frutillas y duraznos. Fortificado con Vodka de mango).

\$ 8.000

## LIBRES DE ALCOHOL



Limonada

\$ 4.700

Limonada Piña - Albahaca

\$ 5.000

Limonada Jengibre - Arándano

\$ 5.000

Limonada Menta - Maracuyá

\$ 5.000

## CLASICOS



### Clover Club

(Gin, vermouth dry, sirope de frambuesa, jugo de limón, albumina).

\$ 7.000

### Aviation

(Gin, licor de violeta, licor de marrasquino, jugo de limón).

\$ 7.000

### Pisco Sour

(Pisco, jugo de limón, jarabe de goma, albumina, gotas de bitter aurora).

\$ 7.500

### Martini Dry

(Gin, vermouth dry y aceituna sevillana rellena con queso azul).

\$ 7.000

### Negroni

(Gin, campari, vermouth rosso).

\$ 7.000

### Albahaca Style

(Vodka Berries, jugo de limón, albahaca, pepino, goma, ginger ale, hielo frappe).

\$ 8.000

**Boulevardier** \$ 7.000  
(Bourbon infusionado con fat whashing de tocino, campari, vermouth rosso).

**Sidecar** \$ 7.500  
(Cognac, contreau, jugo de limón, semi crusta de cítricos).

**Disarrono Fizz** \$ 7.000  
(Disaronno, Jugo de limón, agua tónica).

**Gin Fizz** \$ 6.000  
(Gin infusionado con butterfly blue pea, oleo saccharum de limón, jugo de limón, clara de huevo).

**Paloma Pink** \$ 9.000  
(Mezcal, jugo de pomelo, jugo de limón, mr perkins pink soda, toque de goma, crusta de sal y merkén).

**Clavo Oxidado** \$ 8.000  
(Scotch whisky, drambuie, piel de limón, ahumado).

**Old Fashioned** \$ 7.000  
(Ron o bourbon, sirope de caramelo, bitter, piel de limón).

**Rob Roy** \$ 7.000  
(Scotch whisky, vermouth rosso, orange bitter, marrasquino).

**Manhattan** \$ 7.000  
(Bourbon, vermouth rosso, bitter de la casa, marrasquino).

**Cosmopolitan** \$ 6.500  
(Vodka, triple sec, jugo de limón, jugo de cranberries, goma).

**Moscow Mule** \$ 9.000  
(Vodka, Mr perkins ginger beer, Jugo de Limón).

**Nuestro Bramble** \$ 7.000  
(Gin, licor de cassis, srhub de moras, jugo de limón).

## APEROL ZONE

**Aperol Spritz Clásico** \$ 6.000  
(Aperol, cinzano pro spritz, top de soda).

**IL Vero Spritz** \$ 6.500  
(Aperol, toque de maracuyá, espumante, sellado con ginger ale).

**Aperol Citric** \$ 6.500  
(Aperol, jugo de limón, goma, pepino y jarabe de goma).

**Energy Aperol** \$ 8.000  
(Aperol, licor de sauco, redbull yellow).

**Aperol Mule** \$ 8.000  
(Aperol, vodka, ginger beer, jugo de limón, piel de limón).

## REDBULL DRINKS

**Tropical Gin** \$ 8.000  
(Gin, redbull yellow, jugo de naranja).

**Gin de Verano** \$ 8.000  
(Gin, redbull sandía, jugo de limón).

**Gin 97** \$ 8.000  
(Gin, redbull sugar free).

**Dragon Gin** \$ 8.000  
(Gin, redbull summer).

**Caribbean Gin** \$8.000  
(Gin, licor de coco, redbull acaí, decorado con aradano y albahaca).

## DESTILADOS



### *Pisco Premium*

Mulet	\$10.000
Espiritu del Elqui 45°	\$12.500
Waqar	\$13.500
Tololo Black	\$13.500
Tololo Blue	\$13.500
Black Heron	\$12.000
Tamay 40°	\$ 8.000
Kappa	\$14.000
Mistral Nobel 40°	\$ 9.500
Alto del Carmen The Essence Of Muscat	\$12.000
Monte Fraile 40°	\$13.000

### *Pisco*

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.500
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$ 7.000
Sagrado Corazon Reservado 40°	\$ 7.000
Fundo los Nichos 35°	\$ 7.500
Fundo los Nichos 40°	\$ 8.500
Republicano Roble Añejado 40°	\$ 7.500
Republicano Moscatel Triple Destilado 40°	\$ 7.500
Alto del Carmen Reservado Transparente	\$ 6.500
Alto del Carmen 35° Robles del Sur	\$ 6.500
Alto del Carmen 35° Reserva Especial	\$ 5.000

### *Whisky & Bourbon*

Chivas Regal 12 Años (Scotch Whisky)	\$15.000
Glenfiddish 15 Años (Single Malt)	\$31.000
Glenfiddish 12 Años (Single Malt)	\$17.000
Balvenie 14 años Caribbean Cask	\$34.000
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee Whiskey)	\$24.000
Gentleman Jack (Tennessee Whiskey)	\$17.000
Jack Daniel's Honey (Tennessee Whiskey)	\$12.000
Jack Daniel's Apple (Tennessee Whiskey)	\$12.000
Jack Daniel's N°7 (Tennessee Whiskey)	\$12.000
Woodford Reserve	\$17.000
Boullait Bourbon	\$12.500
Tullamore Dew 12 años (Irish Whisky)	\$ 9.000
Johnnie Walker Blue Label	\$59.000
Johnnie Walker Green Label	\$27.000
Johnnie Walker Gold	\$20.000
Johnnie Walker Doble Black	\$18.000
Johnnie Walker Black Label	\$14.000
Johnnie Walker Red Label	\$10.000

### *Vodka Premium*

Stolichnaya Elit	\$17.000
Grey Goose ( Le Citron, L'Orange, La Poire)	\$19.000
14 Incas (Exclusivo de papas Andinas nativas)	\$13.500
Ciroc	\$15.000

### *Vodka*

Stolichnaya Vodka y Sabores	\$ 6.500
Sky Vodka y Sabores	\$ 6.500



## Ron

Abuelo Centuria	\$45.000
Abuelo Two Oaks	\$18.500
Abuelo 7 años	\$ 9.000
Pampero Selección	\$ 9.000
Zacapa XO (Guatemala)	\$40.000
Zacapa 23 años (Guatemala)	\$21.000
Flor de Caña 18 Años (Nicaragua)	\$14.000
Appleton Estacion VX (Jamaica)	\$ 8.500
Matusalem 7 años (Republica Dominicana)	\$ 9.000
Havana Club Selección de Maestros (Cuba)	\$18.000

## Cognac

Hennessy VSOP	\$28.000
Hennessy VS	\$20.000
Charles Gabriel VS	\$ 9.000

## Tequilas y Mezclas

Herradura Ultra	\$16.000
Herradura Añejo	\$14.000
Jimador Blanco	\$ 8.000
Jimador Reposado	\$ 8.000
El de Bateo	\$14.000
Legendario Domingo	\$19.000

## Gin

La República Andina	\$ 9.000
La República Amazónica	\$ 9.000
Bulldog (London Dry)	\$11.000
Hendricks (Scotch)	\$13.500
Hendricks Lunar, Orbium (Scotch)	\$13.500
Tanqueray N° Ten (London Dry)	\$13.500
Bickens (London Dry)	\$ 7.000
Bombay Sapphire (London Dry)	\$ 8.000
Tanqueray (London Dry)	\$ 8.000

## Otros Licores

Chambord (Licor de berries Frances)	\$ 9.000
Disaronno	\$ 8.000
Tra-kal (espíritu de la Patagonia)	\$ 8.000
Drambuie	\$ 7.500
Frangelico	\$ 7.000
Grand Marnier	\$15.000
Cointreau	\$15.000
St. Germain	\$12.500
Bailey's	\$ 7.500

## Aromáticos

Jagermeister	\$ 6.000
Fernet Branca	\$ 6.500
Cynar	\$ 8.500
Campari	\$ 7.000
Araucano	\$ 5.000



## CERVEZAS

Mahou Lager 5 estrellas	\$ 3.500
Mahou Barrica	\$ 3.500
Mahou Maestra (Doble Lupulo)	\$ 3.500
Mahou IPA	\$ 3.500
Alhambra Reserva Amber	\$ 4.000
Estrella Galicia	\$ 3.500
Austral Calafate	\$ 3.500
Erdinger Weissbier (Alemania) 500 cc	\$ 6.000
Erdinger Dunkel (Alemania) 500 cc	\$ 6.000
Alhambra Reserva Lager	\$ 4.000
Cusqueña (Perú)	\$ 3.500
Peroni (Italia)	\$ 3.500
Corona (Mexico)	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.500
Mahou Tostada 0,0%	\$ 3.500

## Otras Cervezas (Artesanales)

### MESTRA

American Pale Ale	\$ 4.000
Stout Ale	\$ 4.000
Scotch Ale	\$ 4.000
Mestra Cero (0,0%)	\$ 4.000

### OTROS



Bebidas	\$ 2.500
Agua con y sin gas	\$ 2.500
Tónica Premium	\$ 3.000
Red Bull Regular, Sugar Free y Editions	\$ 3.000
Jugos Naturales	\$ 4.900

## Cafetería Segafredo Zanetti



Ristretto	\$ 2.000
Espresso	\$ 2.000
Espresso Doble	\$ 3.500
Lungo	\$ 2.500
Cortado	\$ 3.500
Infusión	\$ 2.000
Té	\$ 1.500