

# BEBESTIBLES

## Jugos Naturales \$4.200

Piña, frutilla, frambuesa, mango, maracuya, chirimoya o frutos del bosque

## Bebida 350cc \$2.200

Coca cola, Fanta, Sprite,

## Limonada \$4.400

## Limonada especiada (menta/jengibre) \$4.600

## SOUR'S

	Tradicional	Catedral	Obispo
Pisco sour	\$4.300	\$8.000	\$12.500
Mango sour	\$4.800	\$8.700	\$13.800
Chirimoya sour	\$4.800	\$8.700	\$13.800
Maracuya sour	\$4.800	\$8.700	\$13.800
Amaretto Sour	\$4.800	\$8.700	\$13.800
Whisky Sour	\$7.500	\$14.000	\$20.600
Guili Sour	\$7.500	\$14.000	\$20.900

## CERVEZA ARTESANAL

### Kross Stout 330cc \$4.700

### Schop Kross Golden Ale 500cc \$5.600

### Schop Scar Tripel \$5.900

### Schop Scar 500cc \$5.600

### Scar Ambar 6° \$4.900

Cerveza roja con sabor caramelo y lupulo balanceado

### Scar Golden Ale 5° \$4.900

Cerveza ligera y refrescante con baja maltosidad y tonalidades herbales

### Scar Stout 6° \$5.200

Cerveza negra sabor tostado a quemado de bajo dulzor y amargor medio alto

### Scar Belgium Golden Strong 9° \$5.200

Cerveza de sabor frutoso y especiado, de dulzor moderado

### Scar Tripel Belgium \$5.300



## CERVEZAS TRADICIONALES

### Schop Estrella Damm 500cc \$ 4.500

### Corona \$ 4.000

### Stella Artois sin alcohol \$ 4.200

### Agregado michelada/chelada \$ 1.700



# COCKTAILS

<b>Spring Julep</b>	<b>\$8.500</b>
Whisky The Guiligan's, maracuyá, limón, menta fresca	
<b>Guiligan's Mule</b>	<b>\$8.900</b>
Whisky The Guiligan's, limón, ginger beer, toques de menta.	
<b>Distinguished Coffe</b>	<b>\$7.500</b>
Whisky The Guiligan's, café de grano, syrup	
<b>Pistón Mal Paso</b>	<b>\$5.600</b>
Pisco Mal Paso Especial 35° y agua tónica	
<b>Machi</b>	<b>\$7.000</b>
Menta, limón, licor araucano, pisco 35°, ginger ale	
<b>Crepúsculo</b>	<b>\$6.500</b>
Albahaca, limón, frutilla, syrup, pisco 35°	
<b>Sangría 500cc</b>	<b>\$6.500</b>
Vino tinto, licor base y soda de naranja	
<b>Borgoña frutilla 500cc</b>	<b>\$6.000</b>
Vino tinto, frutillas y syrup	
<b>Borgoña chirimoya 500cc</b>	<b>\$6.000</b>
Vino blanco, chirimoya y syrup	
<b>Mojito</b>	<b>\$6.200</b>
Menta, limón, ron, syrup y soda	
<b>Mojito sabor</b>	<b>\$6.900</b>
Menta, limón, syrup, ron, soda y fruta (frutilla, maracuyá o frambuesa)	



<b>Mojito sin alcohol</b>	<b>\$6.200</b>
<b>Mojito chelado</b>	<b>\$8.500</b>
Menta, limón, syrup, ron, soda y cerveza	
<b>Daiquiri</b>	<b>\$5.200</b>
Ron, limón y syrup	
<b>Daiquiri sabor</b>	<b>\$6.200</b>
Ron, limón, syrup y fruta (frutilla, maracuyá o frambuesa)	
<b>Tequila margarita</b>	<b>\$6.200</b>
Tequila, triple sec, limón, syrup y enllantado de sal	
<b>Blue margarita</b>	<b>\$6.200</b>
Tequila, curaçao, limón, syrup y enllantado de sal	
<b>Caipirinha</b>	<b>\$6.000</b>
Limón, cachaza y azúcar morena	
<b>Ramazotti Spritz</b>	<b>\$7.000</b>
Ramazzotti y espumante	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>\$7.000</b>
Aperol, espumante y soda	
<b>Kir Royal</b>	<b>\$4.300</b>
Espumante y crema de cassis	
<b>Clavo Oxidado</b>	<b>\$7.900</b>
Drambuie y whisky escocés	
<b>Manhattan</b>	<b>\$6.800</b>
Vermouth Rosso, whisky y amargo angostura	
<b>Martini</b>	<b>\$6.200</b>
Vermouth Dry y gin	



# TEQUILA

<b>José Cuervo especial</b>	<b>\$4.800</b>
<b>Ruso Blanco</b>	<b>\$6.200</b>
Vodka, licor de café y crema de leche	
<b>Alexander</b>	<b>\$6.200</b>
Cognac, licor de cacao y crema de leche	
<b>Negroni</b>	<b>\$6.600</b>
Gin, Campari, vermouth rosso	
<b>Campari Tonic</b>	<b>\$6.000</b>
Campari, agua tónica y naranja	
<b>Gin Pasión</b>	<b>\$7.000</b>
Gin, limón, maracuyá, syrup y soda	
<b>Tom Collin's</b>	<b>\$6.500</b>
Gin, limón, syrup y soda	
<b>Gin Bombay Tonic</b>	<b>\$7.200</b>
<b>Gin Beefeater Tonic</b>	<b>\$7.000</b>
<b>Mint Julep</b>	<b>\$7.000</b>
Bourbon, menta, syrup, amargo angostura	
<b>Old Fashioned</b>	<b>\$7.200</b>
Bourbon, azúcar, bitter y twist de naranja	

# RON

	solo	c/bebida
<b>Havana Club Especial Añejo</b>	<b>\$4.600</b>	<b>\$5.500</b>
<b>Ron Flor de Caña 4 años</b>	<b>\$3.900</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	<b>\$3.900</b>	<b>\$4.900</b>

# PISCO

	Solo	c/bebida
<b>Mistral 35 °</b>	<b>\$4.200</b>	<b>\$5.200</b>
<b>Mistral 40°</b>	<b>\$4.600</b>	<b>\$5.600</b>
<b>Mistral Gran Nobel 40°</b>	<b>\$7.500</b>	<b>\$8.500</b>
<b>Los Nichos 35°</b>	<b>\$4.600</b>	<b>\$5.600</b>
<b>Los Nichos 40°</b>	<b>\$5.100</b>	<b>\$6.100</b>
<b>Mal paso 35° Pedro Jimenez</b>	<b>\$4.600</b>	<b>\$5.600</b>
<b>Diablo Mal paso 35° Especial</b>	<b>\$4.600</b>	<b>\$5.600</b>
<b>Mal paso 40° Pedro Jimenez</b>	<b>\$4.800</b>	<b>\$5.800</b>

# VODKA

<b>Stolichnaya</b>	<b>\$4.900</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Sirena de Chiloé Premium</b>	<b>\$7.000</b>	<b>\$8.000</b>

# WHISKY

	solo
<b>The Guiligan's</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Johnnie Walker Red</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Johnnie Walker Black</b>	<b>\$6.800</b>
<b>Ballentine</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Jim Beam Bourbon 40°</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Jack Daniels N° 7</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Jack Daniels Honey</b>	<b>\$7.200</b>
<b>Chivas Regal 12 años</b>	<b>\$7.800</b>

# LICORES

<b>Araucano</b>	<b>\$3.800</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>\$4.200 (C/bebida)</b>
<b>Frangelico Licor de avellanas</b>	<b>\$5.900</b>
<b>Drambuie</b>	<b>\$7.000</b>
<b>Cointreau</b>	<b>\$7.000</b>
<b>Campari</b>	<b>\$4.900</b>
<b>Vermouth Rosso Martini</b>	<b>\$4.200</b>
<b>Vermouth Bianco Martini</b>	<b>\$4.200</b>
<b>Vermouth Extra Dry Martini</b>	<b>\$4.200</b>



## ENTRADAS

<b>Lomo de Vacuno al pilpil</b>	<b>\$12.500</b>
Lomo de Vacuno en oliva y mantequilla, terminado con merquén y perejil	
<b>Ceviche champiñon</b>	<b>\$10.500</b>
<b>Camarones al pilpil</b>	<b>\$11.900</b>
Camarones en oliva y mantequilla, terminado con merquén y perejil	
<b>Ostiones Parmesanos</b>	<b>\$18.900</b>
Diez ostiones parmesanos acompañados de camarones acevichados.	
<b>Ceviche reineta</b>	<b>\$12.900</b>
Cortes de reineta, cebolla morada y pimenton acevichado al limon, acompañado de lechuga, salsa tártara y crocantes	
<b>Ceviche salmón</b>	<b>\$12.900</b>
Cortes de salmon, cebolla morada y pimenton acevichado al limon, acompañado de lechuga, salsa tártara y crocantes	
<b>Ceviche mixto</b>	<b>\$14.500</b>
Cortes de salmon, reineta, camarón, cebolla morada y pimenton acevichado al limon, acompañado de lechuga, salsa tártara y crocantes	

## EMPANADAS

(fritas)

<b>Pino de carne</b>	<b>\$2.800</b>
<b>Espinaca choclo queso</b>	<b>\$2.800</b>
<b>Camaron queso</b>	<b>\$2.800</b>
<b>Champiñon queso</b>	<b>\$2.800</b>
<b>Queso</b>	<b>\$2.500</b>
<b>Mechada</b>	<b>\$2.800</b>

## EMPANADAS ESPECIALES

(fritas)

<b>Ostión queso</b>	<b>\$6.000</b>
<b>Jaiba queso</b>	<b>\$5.500</b>
<b>Loco queso</b>	<b>\$6.000</b>

## PRINCIPALES

	Corte Solo	Agregado 1° Categoría	Agregado 2° Categoría	Agregado Premiun
<b>Lomo</b>	<b>\$11.000</b>	<b>\$14.500</b>	<b>\$15.000</b>	<b>\$15.600</b>
<b>Bife chorizo</b>	<b>\$16.000</b>	<b>\$19.500</b>	<b>\$20.000</b>	<b>\$20.600</b>
<b>Plateada al jugo</b>	<b>\$10.000</b>	<b>\$13.500</b>	<b>\$14.000</b>	<b>\$14.600</b>
<b>Costillar</b>	<b>\$10.000</b>	<b>\$13.500</b>	<b>\$14.000</b>	<b>\$14.600</b>
<b>Arrollado</b> de la casa	<b>\$10.000</b>	<b>\$13.500</b>	<b>\$14.000</b>	<b>\$14.600</b>
<b>Chuletas</b>	<b>\$9.000</b>	<b>\$12.500</b>	<b>\$13.000</b>	<b>\$13.600</b>
<b>Filete de Ave</b>	<b>\$6.900</b>	<b>\$10.400</b>	<b>\$10.000</b>	<b>\$10.400</b>
<b>Salmón</b>	<b>\$10.000</b>	<b>\$13.500</b>	<b>\$14.000</b>	<b>\$14.600</b>
<b>Reineta</b>	<b>\$10.000</b>	<b>\$13.500</b>	<b>\$14.000</b>	<b>\$14.600</b>



## OTROS PLATOS DEL MAR

<b>Chupe de jaiba</b>	<b>\$13.900</b>
<b>Chupe de mariscos</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Ceviche de reineta</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Ceviche de Salmon</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Ceviche Mixto</b>	<b>\$14.500</b>
<b>Cancato chilote</b>	<b>\$18.900</b>
Salmón, cebolla y tomates asados, queso, longaniza, y papas chilotas	

## AGREGADOS

### Agregado 1° Categoría

Arroz	<b>\$3.500</b>
Pure	<b>\$3.500</b>
Papas cocidas	<b>\$3.500</b>

### Agregado 2° Categoría

Puré picante Puré de papas al merkén y ají	<b>\$4.000</b>
Papas salteadas	<b>\$4.000</b>
Papas fritas	<b>\$4.000</b>
Pure rústico puré de papas, cebolla caramelizada y perejil fresco	<b>\$4.000</b>

### Agregados premiun

A lo pobre Papa frita, cebolla estofada y huevos fritos	<b>\$4.600</b>
Papas Como en Chile	<b>\$4.600</b>
Papas salteadas en mantequilla, crema, queso, toque de merkén y perejil al gratin	
Verduras mixtas salteadas	<b>\$4.600</b>

## Salsas

Salsa champiñones	<b>\$4.400</b>
Salsa de camarones	<b>\$4.400</b>
Salsa Mar y Tierra	<b>\$5.000</b>
Salsa de camarones y salsa de champiñones	



## PARRILLADAS

### Parrillada corriente **\$44.900**

2 cortes de vacuno  
2 cortes de cerdo  
2 cortes de ave  
2 longanizas  
2 prietas  
2 cortes de chuchules  
2 cortes de ubre  
papas cocidas

### Parrillada especial **\$44.900**

4 cortes de vacuno  
3 cortes de cerdo  
3 cortes de ave  
2 longanizas  
papas cocidas

## VINOS

### Copa de vino

**casillero del Diablo Reserva \$3500**

### Botellines

**Casillero del Diablo Reserva Especial \$4.900**

Cabernet sauvignon

**Medalla Real Reserva \$4.900**

Cabernet Sauvignon

**Carmen RXN \$3.900**

Sauvignon Blanc

### Botellas 3/4

**Casillero del Diablo Reserva \$14.900**

Cabernet Sauvignon

Merlot

Carmenere

Chardonnay

Sauvignon Blanc

**Gran Reserva orgánico \$17.900**

Cabernet Sauvignon

Sauvignon Blanc

**Diablo Dark Red Ensamblaje \$18.900**

**Carmen Frida Kahlo Gran Reserva \$17.900**

Carmenere

**Medalla Real Reserva \$14.900**

Cabernet Sauvignon

Carmenere

**Medalla Real Gran Reserva \$18.900**

Carmenere

**Marqués de Casa Concha \$23.900**

Cabernet Sauvignon

Carmenere

Merlot

Pinot Noir

**Late Harvest Concha y Toro \$12.900**



## PORCIONES ADICIONALES

**Chunchul \$4.900**

**Prieta \$4.500**

**Ubre \$4.900**

**Longaniza \$4.500**

**Papas fritas individuales \$4.000**

**Papas Como en Chile \$4.600**

## ENSALADAS INDIVIDUALES

**Ensalada surtida \$3.900**

**Ensalada de tomates \$3.900**

**Ensalada a la chilena \$3.900**

**Ensalada surtida con palta \$4.900**

**Palmito palta \$4.900**

**Lechuga palta \$4.900**

**Papas Mayo \$3.900**

**Choclo Mayo \$3.900**

## POSTRES

**Leche asada \$3.900**

**Corte de Torta \$4.600**

## BEBIDAS CALIENTES

**TE \$1.500**

**CAFÉ \$1.500**

**AGUA DE HIERBAS \$1.500**

**CAFÉ AMERICANO \$2.000**

"TABLAS Y SÁNGUCHES  
DISPONIBLES DESDE 17.00 HRS"

# SANGUCHES

-Sánguches ¡1/2 Kilo de sabor!  
-Servidos en pan amasado de la casa y  
acompañados de 50 gramos de  
papas fritas rústicas.

**Como en Chile** \$9.200

Mechada, cebolla caramelizada, palta,  
mayonesa, pimentón y champiñones salteados

**El Motero** \$8.900

Arrollado de la casa, palta y ají verde

**Pantagruélico** \$9.300

Churrasco, queso fundido, cebolla caramelizada  
palta y tocino

**Italiano** \$8.900

Churrasco, tomate, palta y mayonesa

**Chacarero** \$8.900

Churrasco, tomate, poroto verde, ají verde

**Barros Luco** \$7.900

Churrasco y queso fundido



## TABLAS Y PICOTEOS

**Papas bravas** \$6.000

Papas fritas rústicas, queso cheddar fundido,  
crocrantes de tocino ahumado, toque de  
ciboulette y merquén

**Pollito con papas** \$12.900

Papas fritas rústicas, filete de ave y champiñón  
salteados terminado con crema y queso más un  
toque de ciboulette

**Tres carnes** \$17.900

Lomo de vacuno, cortes de cerdo y filete de ave  
salteados, acompañado de quesos saborizados  
salsas y papas fritas

**Tabla de arrollado casero** \$17.900

Arrollado huaso casero, queso, aceitunas, ají  
verde y cebolla en escabeche

**Chorrillana mediana** \$12.500

Papas fritas rústicas, cebolla caramelizada con  
huevo quebrado, longaniza artesanal, vacuno y  
huevo frito

**Chorrillana clásica** \$17.900

Papas fritas rústicas, cebolla caramelizada con  
huevo quebrado, longaniza artesanal,

