

Para Compartir To Share and Enjoy

Sin egoísmo, porque compartir sí importa, algo para más de uno.

Mix Empanaditas (9 unidades) \$ 16.500

Mix de empanadas crocantes rellenas, tradicional lomo saltado, clásico ají de gallina, mix de pulpo, camarón y queso.

Patties stuffed with Sautéed Beef Tenderloin, Ají de Gallina and Octopus, shrimp and cheese, served with three types of sauces.

Degustación Causitas Amares \$ 21.500

Delicada masa de papa de ají amarillo y betarraga, acompañado de camarones al curry, pescado en sala acevichada y pulpo al olivo

Peruvian style appetizer of cold mashed potatoes of yellow chili pepper and beetroot, topped with curry shrimps, chunks of catch of the day in acevichada sauce and octopus in black olives sauce.

Camarones Crocantes \$ 16.500

Deliciosas y crujientes colitas de camarones apanadas en panko, sobre un quenelle de camote, salsa nikkei y maracuyá.

Crispy fried Shrimp in Panko over sweet mashed potato, passion fruit and nikkei sauce.

Tiraditos 360° \$ 22.000

De locos con ají amarillo, sashimi de pulpo con salsa de pimentón mediterráneo, sashimi de pescado con chalaquita de palta y quinoa crocante.

Sashimi of Chilean abalone with yellow pepper sauce, Sashimi of Octopus with red bell pepper sauce, Sashimi of fish with lime juice served with chalaquita of avocado and crispy quinoa.

Carpaccio de Locos (Área Manejo) \$ 20.500

láminas de locos sobre tártaro de papas mayo con alcaparras, cilantro en emulsión al merkén, cubos de palta asada, crutón de pan rustico de alga nori, coronado de caviar de pescado, aceite merkén, cebollin y polvo de betabel.

Sashimi of chilean abalone over cube of potato in capers, cilantro and Merken tartar sauce, served with flamed avocado and seaweed bread. Finished with caviar of fish.

Pulpo al Olivo (Versión Tiradito) \$ 19.500

Láminas de pulpo marinadas, servidas con chalaquita de cebolla, tomate y cilantro. Palta asada. Terminada con crema de olivos.

Marinated Sashimi of octopus, served with chalaquita of red onions, tomatoes and coriander. Flamed avocado with the touch of black olives sauce.

Tiradito Ostión de la isla (Sujeto a Disponibilidad) \$ 19.000

Finas láminas de ostiones sin coral marinadas en leche tigre de rocoto, corales coronado de chalaquita, palta asada, aceite de cilantro y papel de camote.

Scallops marinated in rocoto leche de tigre, served with chalaquita and flamed avocado, finished with coriander oil.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs

Tataki Res Ahumado**\$ 18.000**

Tataki de res ahumado al kaffir, salsa frambuesa y ponzu, acompañado de granos mostaza.

Tataki of Smoked fillet of beef served with raspberries ponzu sauce and mustard seeds.

Erizos a la Chalaca**\$ 18.500**

Frescas lenguas de erizo marinadas en leche de tigre de ají amarillo y quinua crocante, coronado en chalaquita con palta asada.

Sea urchin marinated in yellow pepper leche de tigre, finished with crispy quinoa and flamed avocado.

Clásicos

Amare's Classics

Aprovechando Las virtudes de nuestro mar, preparado en el momento con Nuestros mejores ingredientes. Imperdible para comenzar.

Ceviche Peruano C/S**\$ 17.000**

Cortes de pesca del día, leche de tigre, cilantro, cebolla morada, acompañado de camote y choclo.

chunks of the catch of the day marinated in traditional leche de tigre, coriander, red onions served with sweet potatoes and Cuzco corn.

Ceviche Veggie**\$ 15.000**

Champiñones con criolla de palta, salsa de ají amarillo y quinua crocante.

Mushrooms with Criolla of Avocado, yellow pepper chili sauce and crispy quinoa.

Ceviche Chalaco 2.0**\$ 19.500**

Cortes de la pesca del día con camarón y pulpo en jugo de limón de pica, salsa rocoto, acompañado de chicharrón de calamar y pulpo con yuca frita.

chunks of the Catch of the Day mixed with slices of octopus and shrimps, marinated in fresh squeezed lime juice and rocoto chili pepper paste, served with deep fried octopus and squid.

Ceviche Tumbao**\$ 17.900**

Cortes de la pesca del día, camarones ecuatorianos marinados en jugo de limón de pica, terminado en leche de tigre de camarón.

chunks of the Catch of the Day with shrimps, marinated in fresh squeezed lime juice finished with leche de tigre (gluten free).

Ceviche Nikkei**\$ 17.500**

Cortes de salmón y palta con cremosa salsa acevichada galleta de arroz coronado de chalaquita de palta.

chunks of salmon served with acevichada sauce, chalaquita and cube of avocado.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs

Ceviche Nogaro **\$ 18.000**

Cortes de salmón, palta asada, atún, pulpo, erizo con una base de arroz japonés, leche de tigre de ají amarillo, maíz cancha molida, bonito deshidratado, aceite de cilantro y rocoto.

Small cubes of salmon, tuna, slice of octopus and sea urchin over japanese rice, finished with yellow pepper leche de tigre and coriander oil.

Tiradito Ahumado **\$ 17.900**

Finas láminas de pesca del día marinado en leche de tigre de ají amarillo ahumado, dados de camote frito, chalaca, choclo peruano y láminas de ají limo.

Sashimi of fish marinated in smoked yellow pepper leche de tigre served with small cubes of fried sweet potato, cuzco corn and chili pepper

Tiradito Italo Peruano **\$ 17.900**

Láminas de pesca del día en leche de tigre al gran padano, alcaparras fritas, láminas de ajo tostado, albahaca fresca, palta asada y crocante de tapioca.

Sashimi of fish marinated in gran padano leche de tigre, served fried capers, roasted garlic, basil and flamed avocado.

Parihuela de Pez y Mariscos **\$18.500**

Contundente consomé a base de mariscos y camarones acompañado de filete de pez, mariscos en almejas y choros, coronado con una salsa criollita.

Peruvian sea food soup, served with fillet of fish and criolla Sauce.

Ceviche Caliente con Leche de Tigre al Ají Amarillo Ahumado **\$18.000**

Ceviche de pez de roca sobre majadito de yuca y puré de camote servido con cenizas de choclo y leche de tigre de ají amarillo ahumada caliente, maíz cancha molida y katsobushi.

Chunks of the catch of the day marinated in warm yellow pepper leche de tigre . Served with yuca and corn leaves ash.

Ensaladas / Salads

*Para aquellos vanidosos que siempre buscan mantener la línea,
Aquí algo liviano, pero delicioso.*

Ensalada Amares **\$ 14.000**

Pollo apanado en sésamo, mix de hojas verdes, nueces acarameladas, manzana verde, tomate cherries y dressing de miel.

Crispy Breaded chicken in sesame seeds, mesclun greens, roasted candied walnuts, green apple, cherry tomato and honey dressing.

Ensalada de Atún **\$ 14.500**

Mix de hojas verdes, tomate cherries confitado, trozos de atún a la inglesa con costra de migas en especias, maní confitado y trozos de palta.

Mesclun Greens, cherries tomatoes, served with breaded tuna, peanuts and avocado.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs

Principales Main Courses

Porque no hay primera sin segunda.
Aquí una variedad interesante de recetas al estilo Amares

ARROCES & PASTAS / RICE AND PASTAS

Arroz con Mariscos \$ 18.500

Cremoso arroz marino, acompañado de camarones, pulpo, calamar, con bísquet de camarones, salsa criolla, decorado con mariscos.

Peruvian style paella served with mix seafood sauce (shrimps, octopus and squid). Garnished with sause criolla.

Pappardelle a la Huancaína \$ 18.000

Pappardelle bañados en salsa huancaína, acompañados de trozos de lomo con camarones sellados envueltos en jamón serrano.

Pappardelle pasta made with huancaína creamy sauce served with sautéed beef tenderloin and shrimps wrapped in ham.

Lasaña de Chupe Jaiba de Camarones \$ 17.900

Delicada y fina masa al huevo, en capas, con clásico chupe de jaiba, gratinado en camarones sus jugos.

Dedicated dish made with layers of fresh egg pasta with shrimps.

Risotto con Filete Saltado \$ 18.900

Arroz arbóreo en suave pasta de ají amarillo, reducción de demiglace, acompañada de filete saltado.

Creamy yellow chili risotto served with sautéed fillet of beef.

Risotto Batayaki de Atún \$ 19.900

Atún sellado a punto, sobre cremoso risotto parmesano con salsa batayaki, chalaquita apaltada y polvo de tocino.

Sealed ted tuna served with creamy parmesan cheese risotto, batayaki sauce, avocado chalaquita garnished with bacon crumb.

Risotto Norteño con Filete \$ 19.500

Cremoso risotto con la receta tradicional norteña, acompañada de filete cortado en medallón en sus propios jugos, terminada con salsa chalaquita apaltada.

Creamy risotto, made with the traditional norteña recipe. served with grilled filet of beef, finished with avocado chalaquita.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs

PESCADOS & MARISCOS / FISH & SEAFOOD

Pescado Amares **\$ 18.900**

Pescado en salsa de camarones, acompañado de puré de papa ahumado con champiñones, ajo y cilantro.

Grilled fillet of fish topped with a creamy shrimp sauce, served with smoke mashed potato and sautéed mushrooms with garlic and coriander.

Pulpo a la Parrilla Anticuchero **\$ 19.900**

Tentáculos de pulpo grillado al ají panca en su salsa de anticuchera, acompañado de salteado de papas.

Grilled octopus tentacles with panka pepper sauce served with cubes of sauteed potatoes.

Atún Oriental **\$ 17.500**

Filete de atún "a punto" con costra de sésamo, acompañado de delicioso puré de camote, intensa salsa nikkeiy y notas de aceite de cebollín.

Sealed ted tuna with sesame seeds served with delicious sweet mashed potatoes , nikkei sauce and scallion oil

Pescado a lo Macho **\$ 19.500**

Mojadito arroz norteño, acompañado de pescado, en suave salsa especiada con pulpo, camarón y calamar. ¡Para Valientes!

Grilled fish fillet, topped with a mixed spicy seafood sauce (octopus, shrimp and squid). Served with coriander rice.

Arroz Meloso con Chicharrón de Pescado **\$ 20.000**

Arroz atomatado con camarones, terminado al horno con chicharrones de pescado, chalaquita criolla y mayonesa acevichada.

Baked tomato rice served with shrimps and chunks of deep fried fish, finished with chalaquita criolla and acevichada mayonnais.

Pesca Del Día al Ajo y Alcaparras **\$ 19.500**

Filete de la pesca del día frito bañado en salsa de alcaparras con toques de limón y ajo crocante, acompañado puré de papas de ají amarillo y chimichurri.

Deep fried fillet of fish, topped with capers sauce and toasted garlic served with mashed potatoes.

CARNES / MEATS

Lomo Saltado **\$ 17.500**

Lomo salteado con trozos de cebolla, tomates, aderezados con soya, acompañado de papas fritas, arroz y huevo frito.

Sauteed Beef Tenderloin with red onions and tomatoes, mixed with Peruvian style soy sauce served with homemade fries, white rice and fried quail egg.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs

Gnocchi Andinos

\$ 18.500

Filete de res con salsa de ají amarillo, queso cabra, acompañado con gnocchi y polvo de tocino.

Grilled beef fillet with yellow pepper and goat cheese creamy sauce served with gnocchis and garnished with bacon crumb.

Menú de Niños / Kids menu

Pollo a la plancha o apanado, acompañado con arroz o papas fritas.

\$10.500

Breaded or grilled Chicken breast, with fries or rice.

Postres / Desserts

Porque no hay primera sin segunda.

Aquí una variedad interesante de recetas al estilo Amares

(Consultar disponibilidad)

Prensado de Quinoa Sniker

\$ 7.500

Prensado de quinoa sobre mousse de chocolate, galleta crocante de chocolate maní, acompañado de un fresco y cremoso helado de sniker.

Peanut butter quinoa biscuit, served with sniker's ice cream.

Crema Volteada

\$ 7.500

Clásica crema cocida lentamente, caramelo líquido, crema de cítricos y chocolate blanco.

Creamy peruvian flan, served with caramel and citrics sauces, finished with White chocolate mousse.

Torta de Chocolate

\$ 8.500

Suave torta cubierta de chocolate amargo con relleno cremoso de chocolate, crema de vainilla y gel de mango maracuyá.

Chocolate cake, covered with bitter chocolate, filled with creamy chocolate mousse, vanilla cream and passion fruit with mango syrup.

Suspiro Limeño

\$ 7.500

Manjar de yemas acompañado de merengue de Oporto y gel de frutos rojos.

Homemade milk caramel sauce, topped with port wine merengue and berries syrup.

Mousse de Maracuyá

\$ 7.500

Cremoso y cítrico, galleta de maní y chocolate blanco.

Passion fruit mousse, served over peanut biscuit and white chocolate.

Helados

\$ 6.500

Los mejores helados artesanales tropicales y tradicionales.

The best homemade ice creams with tropical and traditional flavors.

TENDENCIAS Y CORDIALIDAD LIQUIDAS

Platanera	\$ 11.500
(Ron infusionado en Sous Vide con notas a platano, especias y solución cítrica, con clarificación láctea, acompañado con chips de platanos maduros).	
Cha'sahi	\$ 12.000
(Whisky infusionado fat wash sésamo, mezclado con licor de frutos secos, bitter artesanal con notas a café en prensa francesa, endulzado agua miel, te verde, toquefinal fermentado estilo oriental, clarificación láctea).	
Tropico Al Paladar	\$ 10.000
(Ron blanco lavado en texturas de coco, gatrique de piñas y ají verde asado, licor de sauco y ácido cítrico).	
Misterio Del Inca	\$ 10.000
(Destilado de pera y mango, infusión butterfly blue pea, licor sauco, mezclas de licores y bitter de cítricos).	
Jardín del Edén (Mocktail)	\$ 9.000
(Cordial de manzana con frutos tropicales, cítricos y tónica de frutas amazonicas).	
Pandora "Cocktail para cualquier momento de la cena"	\$ 9.500
(Ingredientes secretos, cada letra de su receta cominza con una letra de su nombre).	
Alebrije	\$ 9.500
(Tequila fat washing de aceite de coco, óleo de kiwi con especias, infusión de hojas de Kafir, solución cítrica, gasificado en co2).-)	
AmarTE	\$ 8.500
(Té Negro, Maracuyá, Shrubs de fruts rojos).	
Circus	\$ 10.000
(Bourbon macerado en pop corn a la mantequilla, licor artesanal de brownie, sirope de manazana, licor de naranja, ginger ale, con vapor de frutos rojos).	
Viole-tté	\$ 11.500
(Gin amazonico, sake, agua miel de té verde con frutos rojos, infusión de té azul, tónica amazonica, solución salina).	
FUSIÓN CRIOLLA	
<i>(Los mejores sabores del Perú combinado con los toques únicos de Amares)</i>	
Sin Picarse	\$ 7.000
(Tequila blanco, ají verde, frutillas, jugo de limón, sirope de aguaymanto).	
Pisco Punch	\$ 8.000
(Pisco Italia, piña, cilantro, infusion de caffir, limón, jarabe de goma).	
Chicha Apasionada	\$ 7.000
(Tabernero acholado, concentrado de chicha morada, Jugo de limón, maracuyá).	

Margarita a lo Macho (Tequila reposado, maracuyá, jugo de limón, pasta de rocoto, goma, encrustado en sal de vino tinto).	\$ 8.000
Incaberries (Tabernero Italia, pulpa de piña, genjibre, srhubs de frutos rojos completado con soda).	\$ 7.500
Andino Mule (Vodka 14 Incas, jugo de limón, ginger beer, chips de papas nativas).	\$ 10.000

"LA PASION SABE A PISCO Y LA FELICIDAD A CHILCANO"

Hierba Luisa	\$ 7.500
Maracuyá	\$ 7.500
Criollo (Ají verde, cliantro, aceite de cebollín).	\$ 7.500
Chicha Morada	\$ 7.500
Amares (Canela, mandarinas, clavo de olor).	\$ 7.500
Del Bosque (Frutos rojos, anís y naranja).	\$ 7.500

CLÁSICOS

Sour 1615	\$18.500
Sour Clásico Peruano (Pisco Tabernero)	\$ 8.000
Sour Clásico Catedral (Pisco Tabernero)	\$11.000
Clover Club (Gin, Vermouth Dry, sirope de frambuesa, Jugo de limón, albumina).	\$ 7.000
Aviator (Gin, licor de violeta, licor de marrasccino, jugo de limón, goma).	\$ 7.000
Mary Pickford (Ron blanco, jugo de piña, licor de marrasquino y dash de granadina).	\$ 6.500
Martini Dry (Gin, Vermouth Dry, acompañado de 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, sellado con ginger ale, hielo frappe).	\$ 8.000
Boulevardier (Bourbon infusionado con fat whashing de tocino, Campari, Vermouth Rosso).	\$ 7.000
Sidercard (Cognac, Contreau, jugo de limón, semi crusta de cítricos).	\$ 7.500
Disaronno Fizz (Disaronno, jugo de limón, agua tónica).	\$ 7.000
Gin Fizz (Gin infusionado con Butterfly blue pea, oleo saccharum de limón, jugo de limón, clara de huevo).	\$ 6.000
Paloma Pink	\$ 9.000

(Mezcal, jugo de pomelo, jugo de limón, Mr Perkin pink soda, toque de goma, crusta de sal con 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, marrascino).

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, Tra-kal ginger beer, jugo de limón, piel de limón).

Nuestro Bramble \$ 7.000

(Gin, licor de Cassis, Srhub de moras, jugo de limón).

APEROL ZONE

Apero Spritz Clásico \$ 6.000

(Aperol, Cinzano Pro Spritz y top de soda).

IL Vero Spritz \$ 6.500

(Aperol, toque de maracuyá, espumante y sellado con ginger ale).

Aperol Citric \$ 6.500

(Aperol, jugo de limon, pepino y jarabe de goma).

Energy Aperol \$ 8.000

(Aperol, licor de sauco y Redbull yellow).

Aperol Mule \$ 8.000

(Aperol, vodka, ginger beer, jugo de limón y piel de limón).

LIBRES DE ALCOHOL

Limonada \$ 4.700

Limonada Piña - Albahaca \$ 5.000

Limonada Jengibre - Arándano \$ 5.000

Limonada Menta - Maracuyá \$ 5.000

DESTILADOS

Pisco Premium

Tabernero Mosto verde (aromático, tradicional, blended). \$ 10.000

Mulet \$ 10.000

Espiritu del Elqui 45° \$ 12.500

Tololo Black \$ 13.500

Tololo Blue \$ 13.500

Waqar \$ 13.500

Black Heron \$ 12.000

Kappa \$ 14.000

Mistra Nobel 40° \$ 9.500

Tamay 40° \$ 8.000

Alto del Carmen Cumbres	\$ 12.000
Monte Fraile 40°	\$ 13.000

Pisco

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.500
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$ 7.000
Sagrado Corazón Reservado 40°	\$ 7.000
Fundo los Nichos 35°	\$ 7.500
Fundo los Nichos 40°	\$ 8.500
Republiano 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
Bulleit 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 Label	\$ 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 Estation 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

Herradura Ultra	\$ 16.000
Herradura Añejo	\$ 14.000
Jimador Blanco	\$ 8.000
Jimador Reposado	\$ 8.000
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)	\$ 7.000

Otros Licores

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

Aromáticos

Jagermeister	\$ 7.000
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
Alhambra Reserva Lager	\$ 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 Nespresso

Ristretto	\$ 2.000
Expresso	\$ 2.000
Expresso Doble	\$ 3.400
Lungo	\$ 2.500
Cortado	\$ 3.500
Infusión	\$ 2.000
Té	\$ 2.000