

/ Para Comenzar

Pisco Sour \$ 3.200

Pisco Transparente de 40°, jugo de limón sutil, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura.

Sour Peruano \$ 3.500

Tabernero, jugo de limón pica, jarabe de goma, clara de huevo, amargo angostura, escoge tradicional, frambuesa o maracuyá.

Alto Japón sour \$ 3.500

Pisco Transparente de 40°, jugo de limón sutil, jarabe de goma, albahaca fresca y pepino verde.

Maracuyá Sour \$ 3.500

Pisco Transparente de 40°, jugo de maracuyá, jugo de limón, jarabe de goma.

St - Germain Spritz \$ 3.500

Espumoso, st germain

Alto Spritz \$ 3.500

Martini Prosecco, Spritz rossard, jugo de naranja y soda.

Whisky Sour \$ 3.200

Whisky, jugo de limón sutil, jarabe de goma

/ Sin Alcohol

Bebidas \$ 1.200

Coca cola, Coca light, Coca Zero, Fanta, Sprite, Sprite Zero, Ginger, Ginger Light o Tónica.

Jugos Naturales \$ 1.900

Consulta los sabores disponibles.

Agua Mineral \$ 1.200

Benedictino con y sin gas.

1724 \$ 1.900

Agua tónica Premium.

/ Limonadas

Limonada Tradicional \$ 2.100
Limón, agua y jarabe de goma.

Limonada Sabores \$ 2.500
Limón, agua, jarabe de goma y escoge:
Berries, gengibre, albahaca, manzana verde, menta, maracuyá o mango.



/ Cocteles Sin Alcohol

Piña colada Virgen \$ 3.000
Jugo de piña, crema de leche, leche de coco y jarabe de goma.

Daikiri sin alcohol (maracuyá,frambuesa o limón) \$ 3.000
Pulpa de Fruta, jugo de limón y jarabe de goma.

Virgin Mojito \$ 3.000
Hojas de menta, jugo de limón, jarabe de goma y ginger ale.



/ Cervezas

(Transfórmalas en Chelada o Michelada por \$500)

Estrella Damm \$ 2.500

Inedit \$ 3.500

Voll Damm 7,2°(Doble Malta) \$ 3.000

A.k. Damm \$ 3.000

Estrella Damm, Sin Alcohol (lata) \$ 2.500

Bock Damm, 200cc (Negra Munich) \$ 2.000

Quimera \$ 2.500
Pale Ale - Imperial Stout - Amber Ale

SCHOP: Stella Artois 500cc \$ 2.500

AltoJapon
SUSHI BAR



/ Recomendaciones de La Casa

Mojito Alto Japón \$ 4.200

Gin Bombay Sapphire, Albahaca, naranja, limón de pica, lima, limón, jarabe de goma y top de soda.

Mojito Clásico o Sabores \$ 4.200

Bacardi blanco o escoge:
Manzana, mango, frambuesa, coco, menta fresca, jugo de limón, jarabe de goma o soda.

Daiquiri Tiki \$ 4.200

Ron, jugo de mango, jugo de maracuyá y frozen.

Margarita \$ 4.200

Tequila cazadores (100% agave), triple sec, jugo de limón, **escoge** entre maracuyá, frambuesa o la clásica de siempre.

Banana Colada \$ 4.000

Piña o crema de coco, crema de leche, plátano.

Caipirihá \$ 3.900

Cachaca, limón de pica y jarabe de goma.

Blueberries Caipiroska \$ 4.200

Vodka, limón de pica, arándanos y jarabe de goma.

Apple Martini \$ 4.200

Vodka, jugo de limón, manzana verde y jarabe de goma.

GingerPear Martini \$ 4.800

Vodka pera, jengibre, limón y jarabe de goma.

Cucumber Martini \$ 4.800

Gin Bombay Sapphire, jugo de limón, pepino verde y jarabe de goma.

Expresso French Martinni \$ 4.800

Vodka, expreso frío, licor de café y jarabe de goma.



/ Destilados

(todos incluyen bebida)

PISCO

Chañaral de Carén 35°	\$ 3.900
Chañaral de Carén 40°	\$ 4.100
Horcón Quemado 40°	\$ 4.500

RON

Bacardi Añejo	\$ 3.900
Bacardi Sabores (Manzana, frambuesa, mango o coco)	\$ 4.200
Bacardi 8 años	\$ 4.600

VODKA

Stolichnaya	\$ 4.200
Grey Goose	\$ 4.600

WHISKY

Dewar's	\$ 4.200
Dewar's 12 años	\$ 5.000
Dewar's 18 años	\$ 5.600

GIN

Bombay Sapphire	\$ 4.200
-----------------	----------

TEQUILA

Cazadores Blanco	\$ 4.200
Cazadores Añejo	\$ 5.200



/ *Vinos Blancos y Tintos*

ESPUMANTES

Santa Carolina, Brut.

\$ 9.500

Cono Sur, Sparkling Brut.

\$ 10.500

SAUVIGNON BLANC

Ventisquero, Reserva.

\$ 9.000

J. Bouchon, Reserva.

\$ 9.900

Casas del Bosque, Reserva.

\$ 11.900

CHARDONNAY

Ventisquero, Reserva.

\$ 9.000

Cono Sur, Reserva Especial.

\$ 9.900

Casas del Bosque, Reserva.

\$ 11.900

CARMENERE

J. Bouchon, Reserva.

\$ 9.000

Casas del Bosque, Gran Reserva.

\$ 11.900

MERLOT

Santa Ema, Select Terroir Reserve.

\$ 9.500

Santa Ema, Reserva.

\$ 12.900

CABERNET SAUVIGNON

J. Bouchon, Reserva.

\$ 9.000

Casas Patronales, Reserva.

\$ 10.500

VINOS POR COPA

ESPUMANTES

Santa Carolina, Brut.

\$ 2.500

SAUVIGNON BLANC

Ventisquero, Reserva.

\$ 2.500

CHARDONNAY

Ventisquero, Reserva.

\$ 2.500

CARMENERE

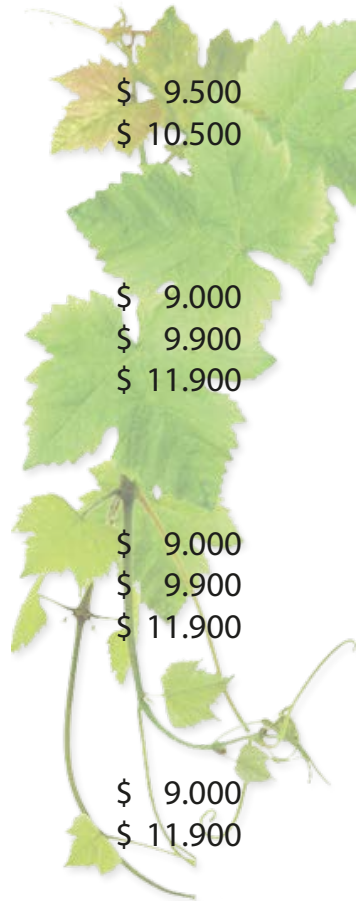
J. Bouchon, Reserva.

\$ 2.500

CABERNET SAUVIGNON

J. Bouchon, Reserva.

\$ 2.500



/ Bajativos

Baileys \$ 3.500
(Original, caramel, coffee y dulce de leche)

Sambuca \$ 4.000

Frangelico \$ 4.000

Fernet \$ 3.500



/ Cafetería

Té Dilmah Excepcional \$ 1.600

Expreso \$ 1.500

Expreso Doble \$ 2.000

Americano \$ 1.500

Cortado \$ 1.800