



# BAR

**Lunes a viernes 08.30 a 22.30 hrs**

*Monday to Friday 08:30 a.m. to 10:30 p.m*

**Sábado, domingo y festivos 11.00 a 22.30 hrs**

*Saturday, Sunday and holidays 11:00 a.m. to 10:30 p.m*

*Bristol*  
★★★★★ BAR

# HAPPY HOURS

Lunes a Viernes 17.00 a 21.00 h  
Monday to Friday 17:00 a.m. to 09:00 p.m



## HAPPY CASCADA: \$13.900

2 BEBIDAS + ACOMPAÑAMIENTO

ESCOGER ENTRE:

CERVEZA BARRIL  
COCTELERÍA DE AUTOR  
SOFT DRINKS  
ESPUMANTE ROSÉ BRUT

PAPAS FRITAS TRADICIONALES  
O EMPANADAS QUESO  
MANTECOSO



## HAPPY BRISTOL: \$19.900

2 BEBIDAS + 1 PIZZA PARA COMPARTIR

ESCOGER ENTRE:

CERVEZA BARRIL  
COCTELERÍA DE AUTOR  
SOFT DRINKS  
ESPUMANTE ROSÉ BRUT  
VINO DE LA CASA

PIZZA PEPPERONI O MARGARITA  
Con salsa de tomates, queso  
mozzarella y orégano en masa  
piedra.



## HAPPY LOBBY: \$15.500

2 BEBIDAS + ACOMPAÑAMIENTO

ESCOGER ENTRE:

COCTELERÍA DE AUTOR  
COPA DE VINO PINOT NOIR  
SOFT DRINKS

DOS PINCHOS QUESO CABRA +  
DOS VASITOS CEVICHE



# Cervezas



BEERS



## Nacionales

Austral Lager 4,6°	\$4.200
Austral Calafate 5°	\$4.200
Royal Guard	\$4.200
Royal Smooth Lager 4,5°	\$4.200
Royal Guard Amber Ale	\$4.200
Royal Guard IPA	\$4.200
Kunstmann Torobayo 5°	\$5.600
Austral Torres del Paine	\$5.800
Guayacán Golden Ale 5,5°	\$5.800
Guayacán Stout 6°	\$5.800
Kunstmann Lager 4,3°	\$5.800

## Sin Alcohol

Heineken cero 0° / Kunstmann sin alcohol 0,5°	\$4.200
---	---------

## Cerveza Barril

Heineken / Royal Guard / Kunstmann Torobayo	\$4.500
---	---------

## Importadas

Sol 4,5° (México)	\$4.500
Blue Moon (Bélgica)	\$5.800
Heineken Lager Botella 5° (Holanda)	\$5.800

Extra adicional por Michelada	\$ 700
-------------------------------	--------



# Destilados



DISTILLED



## Pisco

Tres Erres 1928 (Elqui)	\$5.600
Mistral Nobel (Elqui)	\$6.500
Espíritu de los Andes (Elqui)	\$6.500
Mistral Nobel DO 1931 (Elqui)	\$6.500
Horcón Quemado 1 Año (Huasco)	\$6.500

## Vodka

Absolut	\$7.500
Absolut Sabores	\$7.500

## GIN

Beefeater Pink	\$5.500
Tanqueray	\$7.500
Malfy Originale	\$7.800
La República Andina	\$7.900
La República Amazónica	\$7.900
Tepaluma	\$7.900
Opihr	\$8.200
Mare	\$10.500
London N°1	\$10.500
Monkey 47	\$16.900

## Ron

Havana Club 3 años	\$5.500
Abuelo 7 Años	\$6.500
Havana Club Añejo Reserva	\$6.800
Barceló Imperial	\$8.900
Havana Club Selección de Maestros	\$12.900

# Destilados



DISTILLED



## Whisky

### Single Malt

Jameson	<b>\$5.500</b>
Glenfiddich 12 años (Speyside)	<b>\$11.500</b>
The Macallan 12 Años (Highlands)	<b>\$11.500</b>
Akashi Black (Japón)	<b>\$14.500</b>
The Macallan Sienna (Highlands)	<b>\$18.500</b>
The Macallan 18 Años (Highlands)	<b>\$29.500</b>

### Blended

Johnnie Walker Red Label	<b>\$7.900</b>
Ballantine's Finest	<b>\$7.900</b>
Johnnie Walker Black	<b>\$9.900</b>
Chivas Regal 12 Años	<b>\$9.900</b>
Ballantine's 17 Años	<b>\$14.500</b>

## Bourbon & Tennessee

Jack Daniel's N°7 Tennessee	<b>\$8.500</b>
Wild Turkey 101 Proof Bourbon	<b>\$9.900</b>

## Cognac & Brandy

Cognac Hennessy	<b>\$14.500</b>
-----------------	-----------------

## Teguila & Mezcal

Tequila Blanco Cazadores	<b>\$5.200</b>
Tequila Olmeca Blanco	<b>\$7.500</b>
Tequila Olmeca Reposado	<b>\$8.900</b>

# Licores



SPIRITS



Limoncello	\$6.500
Fernet Branca	\$6.500
Araucano	\$6.500
Ramazotti	\$7.800
Frangelico	\$7.900
Kalhúa	\$7.900
Ferreira Ruby	\$7.900
Ricard	\$7.900
Bénédictine	\$8.500
Disaronno	\$9.900
Cointreau	\$10.900

## Vino, Espumante y Sidra

Copa	\$4.900
------	---------



# Coctelería

(tragos de autor)



SIGNATURE DRINKS



## Andes Punch

Ni tinto, ni blanco, es un ponche de vino reserva Pinot Noir potenciado con shrub de frutillas, naranja y lemongrass, fortificado con pisco Espiritu de los Andes.

\$5.800

## Terra Patagonia

Los bosques de Tepa que rodean la Carretera Austral y sus hojas las mezclamos con pisco triple destilado, apio, limón, Ginger Ale y Celery Bitter para dar vida a un refrescante cóctel.

\$5.800

## Verano Naranja

Clásica mezcla de chirimoya alegre con un toque de limón y pisco Tres Erres 1928, que dan vida a un cóctel perfecto para cada ocasión especial.

\$5.800

## Honey Old Fashioned

Un sofisticado y revitalizante cóctel preparado con Mistral Nobel DO 1931, Araucano, perfume de pomelo y azúcar. Acompañado de miel con frutos secos.

\$5.800

## Vuelo de alma

Una exótica y frutal receta con licor de cassis, maracuyá, London Dry Gin y espumante Brut. Así damos origen a un mix vibrante para tu paladar.

\$5.800



# Coctelería

(tragos de autor)



SIGNATURE DRINKS



## Atardecer San Francisco

Atrévete a probar esta singular mezcla que te sorprenderá. Una extracción de remolacha fresca con vodka, piña, jugo de limón, Aperol y espumante Brut.

\$5.800

## Oak Spirit

Reversión de un clásico Julep americano, hierba buena, syrup de maple-jengibre, jugo de naranja, pomelo y Kentucky Straight Bourbon.

\$5.800

## Wairua

Un viaje a la polinesia a través de un cóctel Tiki preparado con ron añejo, frutas tropicales, Falernum artesanal, Orange Bitter, Campari y una pizca de tierra especiada.

\$5.800

## Pink Bitter

Tequila blanco 100% Agave es la base de este refrescante cóctel aperitivo acompañado de pomelo recién exprimido, syrup de romero-jengibre, un toque de Campari y top de agua tónica.

\$5.800

## Valiente Guerrera

Delicioso e intenso cóctel elaborado con Trä-Kál fusionado con azafrán, Ramazzotti Rosato, Ginger Beer y un toque de maracuyá, decorado con flores comestibles.

\$6.900





# Soft Drinks



## Soft Drinks

Mojito Berries | Piñada Tropical

\$4.200

## Ice Tea

Chai

\$4.200

Pu-ehr & Naranja

\$4.200

## Limonada

Tradicional

\$4.200

Menta & Jengibre

\$4.200

Albahaca & Maracuyá

\$4.200

Apio & Berries

\$4.200

## Jugos

Jugos Naturales

\$4.200

## Aguas (gas suave / sin gas)

Agua Cachantun

\$2.700

Agua Mineral Porvenir

\$2.700

Perrier

\$3.500

## Gaseosas

Coca-Cola: (Clásica / Ligth)

\$3.500

Pepsi: (Zero / Ligth)

\$3.500

Canada Dry: (Ginger Ale / Ligth)

\$3.500

Tónica Fever tree: (Ginger Ale / Tónica)

\$3.500

Sprite: (Clásica / Zero)

\$3.500

Orange Crush

\$3.500

## Energéticas

Red Bull

\$4.500

# Cafetería



CAFE



## Fríos

Frapuccino Manjar	\$4.200
Milk Shake Berries & Chocolate	\$4.200
Blanco Malteadas Tropical	\$4.200

## Calientes

### SIMPLE

Americano	\$3.200
Ristretto (20 cc)	\$3.200
Espresso (30 cc)	\$3.200
Lungo (50 cc)	\$3.200
Macchiato	\$3.200
Capuchino	\$3.200
Capuchino Sabores	\$3.200

### DOBLE

Espresso	\$3.900
Americano	\$3.900
Macchiato	\$3.900
Chocolate caliente	\$3.900
Mocacchino	\$3.900
Latte	\$3.900
Latte Sabores	\$3.900

Adicional extra por la leche de soya o almendra	\$500
---	-------

## Te e Infusiones

Boldo   Cedrón   Manzanilla	\$2.900
De bajativo (Mix de menta, manzanilla y pétalos de caléndula)	

# Dulces del Bar



BAR SWEETS



## Marquis de Chocolate con salsa de berries y mango

\$4.500

Chocolate marquis with berry and mango sauce.

Marquis de chocolate com molho de bagas e manga.

## Postre Tres Leches con merengue gratinado y helado

\$4.900

Tres leches dessert with meringue au gratin and ice cream.

Três leites com merengue gratinado e sorvete.

## Repostería de la Casa

\$4.900

House selection

Pastelaria caseira.

## Copa de Helado 2 sabores con galletas.

\$4.900

2 flavors of ice cream cup with cookies.

Taça de sorvete 2 sabores com biscoitos.

## Ensalada de Frutas de la estación

\$4.900

Seasonal Fruit salad

Salada de frutas da estação.



# Ensaladas



SALADS



## Lechugas Mixtas

Con quínoa, tomate cherry, palmitos, zanahoria y betarraga. Con aderezo balsámico o limoneta a elección.

Mixed lettuce with quinoa seed, cherry tomato, palm hearts, carrots and beets. With balsamic or lemon vinaigrette of your choice.

Alface mista com sementes de quinoa, tomate cereja, palmito, cenoura e beterraba. Com tempero balsâmico ou vinagrete de limão para escolher.

\$8.900

## César

con salmón ahumado o pechuga de pollo, crutones, alcaparras y queso parmesano rallado. Con aderezo césar

Caesar with smoked salmon or chicken breast, croutons, capers and grated Parmesan cheese. With Caesar dressing.

César com salmão defumado ou peito de frango, crutons, alcaparras e queijo parmesão ralado. Com molho César.

\$10.500



# Pil-Piles



OIL, CHILI PEPPERS AND GARLIC



**Salteado de pechuga de pollo y camarón en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, papas chilotas, perejil, acompañado de cesta de tostadas.**

**\$7.900**

Sautéed chicken breast and shrimp in olive oil, garlic, ají cacho de cabra-chilean chili peppers, chilean potatoes, parsley, served with a side of toasts

Peito de frango salteado e camarão em azeite de oliva, alho, pimenta "cacho de cabra", batatas de Chiloé, salsinha, servido com uma cesta de torradas.

**Salteado de vacuno y champiñones paris en aceite de oliva, ají cacho de cabra, papas chilota y pimento, acompañado de cesta de tostadas.**

**\$12.800**

Sauteed beef and paris mushrooms in olive oil, ají cacho de cabra-chilean chili bell pepper, chilean potatoes and paprika, served with a side of toasts.

Carne bovina salteada e cogumelos paris em azeite de oliva, alho, pimenta "cacho de cabra", batatas de Chiloé e pimentão, servida com uma cesta de torradas.



# Sandwichs fríos



COLD SANDWICHS



## Vegano

Láminas de berenjena y pimentones marinados al oliva, germinados, lechuga, pesto de albahaca y puré de lentejas, servido en pan semillas.

Vegan

Slices of marinated eggplant and olive marinated peppers, sprouts, lettuce, basil pesto and lentil puree served on bread with seeds.

Sanduíches Vegano

Fatias de berinjela e pimentão marinado com azeitonas, brotos, alface, molho pesto de manjeriço e purê de lentilhas servido em pão com sementes.

\$8.900

## Salmón Ahumado

con lechuga, queso crema, pepinos y germinados. Servido en pan croissant.

Smoked salmon croissant with lettuce, cream cheese, cucumbers and sprouts.

Sanduíches Salmão Defumado.

Com alface, queijo creme, pepinos e germinados, servido em pão croissant.

\$11.500

Acompañados de ensalada de lechuguillas en aderezo balsámico.



# Sandwich calientes



HOT SANDWICHES



## Barros Jarpa

Jamón de pierna y queso caliente a la plancha.  
Servido en pan de molde.

Hot grilled ham and cheese sandwich

Presunto e queijo grelhado quente. Servido em pão de forma.

\$7.500

## Club Sandwich

Pechuga de pavo asada con tomate y lechuga con tocino.

Servido en pan de molde blanco triple.

Triple white bread roasted turkey breast with tomato, bacon and lettuce.

Peito de peru assado com tomate e alface com bacon. Servido em pão de forma branco triplo.

\$10.500

## Barros Luco

Churrasco de ternero con queso caliente a la plancha.  
Servido en pan frica.

Beef steak with hot grilled cheese on burger bun

Churrasco de terneira com queijo grelhado quente. Servido em pão de hambúrguer.

\$12.500



# Sandwich calientes



HOT SANDWICHES



## Hamburguesa

de novillo casera con queso derretido,  
tomate, pepinillo, anillos de cebolla.  
Servido en pan frica.

Homemade steak with melted cheese, tomato,  
pickle, onion rings on burger bun

Hambúguer de boi caseira com queijo  
derretido, tomate, picle, rodela de cebola,  
servido em pão de hambúguer.

\$12.500

## Chacarero

Churrasco de ternero con tomate, porotos verdes  
y ají verde.  
Servido en pan marraqueta o frica.

Beef steak with tomato, green beans and green chili.  
Served in marraqueta or burger bun.

Filé de boi com tomate, feijão verde e  
pimenta verde. Servido em pão marraqueta  
ou pão de hambúguer.

\$12.900





# Picotear & Compartir



SNACKS



## Papas Fritas Tradicionales

Acompañadas de mayo-merkén y salsa americana.

Traditional french fries

Served with mayo-merken and chucrut

Batatas fritas tradicionais

Acompanhadas de maionese-merken e molho americano.

\$4.900

## Ceviche Salmón

Con manzana verde y pepino al cilantro.

Acompañado con tostadas y mix de lechuguillas (limoneta).

With green apple and cilantro cucumber. Served with toast and lettuce mix with limoneta dressing

Ceviche de salmão

Com maçã verde e pepino ao coentro. Servido com torradas e mistura de alface (vinagrete de limão).

\$9.500

## Empanadas Camarón Queso

Acompañadas con salsa de ají verde (6 unidades).

Fried shrimp and cheese empanadas. Served with green chili sauce (6 pieces).

Empanadas fritas camarão-queijo

Servidas com molho de pimenta verde (6 unidades).

\$9.800

## Empanadas Queso Mantecoso

Acompañadas con chancho en piedra (8 unidades).

Mantecoso cheese empanada, served with "chancho en piedra" tomato, onion, green chilli sauce. (8 pieces)

Empanadas de queijo amanteigado

Servidas com molho "chancho en piedra" (8 unidades).

\$9.800



# Picotear & Compartilhar



SNACKS



## Pincho de Queso de Cabra

Marinado en pesto de albahaca con tomate deshidratado de la casa y láminas de zucchini a la plancha. Acompañado de ensaladilla de rúcula con semilla de quinoa y dressing balsámico. (4 unidades)

\$7.900

Goat cheese skewer

Marinated in basil pesto with house sundried tomato and grilled zucchini slices. Served with arugula salad with quinoa seed and balsamic dressing. (4 pieces) .

Espetinho de queijo de cabra

Marinados em molho pesto de manjeriçã com tomate seco caseiro e fatias de abobrinha grelhadas. Servido com salada de rúcula com sementes de quinoa e molho balsâmico. (4 unidades).



# Picotear & Compartilhar



SNACKS



## Pizza Peperoni

Con salsa de tomates, peperoni, queso mozzarella y orégano en masa piedra.

\$9.900

Traditional french fries

Served with mayo-merken and chucrut

Pizza Pepperoni

Com molho de tomate, pepperoni, queijo mussarela e orégano, ao forno de pedra.

## Pizza Margarita

Con salsa de tomates, hojas frescas de albahaca y queso mozzarella en masa piedra.

\$9.900

Stone-hearth-baked pizza with tomato sauce, fresh basil leaves and mozzarella

Pizza Margherita

Com molho de tomate, folhas de manjeriçao fresco e queijo mussarela, ao forno de pedra.



# Picotear & Compartir



SNACKS



## Tabla de quesos

Queso edam, aperi brie, azul, ahumado, tres leches y gruyere. Acompañado de tostadas y frutos secos.

\$12.500

Cheese board. Edam, aperi brie, blue, smoked, spain cured tres leches and gruyere cheeses. Served with toast and nuts.

Tábua de queijos

Queijo edam, aperi brie, azul, defumado, três leites e gruyere. Acompanhado de torradas e nozes.

## Tabla mixta de quesos y fiambres

Queso edam, ahumado, cabra fresco y camembert. Jamón serrano, saucisson, chorizo vela, arrollado de chanco y pavo rojo. Acompañado de tostadas y garnituras.

\$14.900

Mixed board of cheeses and cold meats. Edam, smoked, fresh goat and camembert cheese. Serrano ham, saucisson, chorizo, pork and red turkey roll. Served with toasts and garnishes.

Tábua mista de queijos e carnes frias

Queijo edam, defumado, fresco de cabra e camembert. Presunto serrano, molho, salame, chouriço, rolo de carne de porco e peru vermelho. Acompanhado de torradas.



# Picotear & Compartilhar



SNACKS



## Tabla de la casa

\$19.900

Empanadas de queso camarón, ceviche de salmón y manzana verde, pincho de res relleno con champiñones ostras en salsa de pimienta negra, chupe de jaiba, empanadas de queso, tostadas de jamón Serrano, pincho de queso de cabra marinado en pesto de albahaca, tomate y láminas de zucchini.

De la casa board. Shrimp cheese empanadas, salmon and green apple ceviche, beef skewer stuffed with mushrooms, oysters in black pepper sauce, crab chupe, cheese empanadas, Serrano ham tostadas, goat cheese skewer marinated in basil pesto, tomato and zucchini slices.

### Tábua da casa

Empanadas de queijo-camarão, ceviche de salmão e maçã verde, espetinho de carne recheado com cogumelos ostras em molho de pimenta preta, ensopado de caranguejo, empanadas de queijo, tostadas de presunto serrano, espetinho de queijo de cabra marinado em molho pesto de manjeriçã, tomate e fatias de abobrinha.



*Bristol*  
★★★★ BAR