



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 (Single Malt)	\$9.000
Glenfiddich 12 años (Speyside)	\$11.500
The Macallan 12 Años (Highlands)	\$11.500
Akashi Black (Japón)	\$14.500
The Macallan Sienna (Highlands)	\$18.500
The Macallan 18 Años (Highlands)	\$29.500

Blended

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

Bourbon & Tennessee

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

Cognac & Brandy

Cognac Hennessy	\$14.500
-----------------	----------

Tequila & Mezcal

Tequila Blanco Cazadores	\$5.200
Tequila Olmeca Blanco	\$7.500
Tequila Olmeca Reposado	\$8.900

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