

BAR QUINTRALA

APERITIVOS

COPA ESPUMANTE \$ 5.500

MIMOSA \$ 6.500

Espumante, triple sec y jugo de naranja.

KIR ROYAL \$ 6.500

Espumante y licor de cassis.

PISCO SOUR NACIONAL \$ 5.500

Pisco nacional y jugo de limón.

PISCO SOUR PERUANO \$ 7.800

Pisco quebranto, limón sutil y amargo (250cc).

PISCO SOUR CATEDRAL \$ 12.900

Pisco sour peruano doble.

PISCO SOUR NACIONAL PREMIUM \$ 9.500

Horcón Quemado, Waqar, Lapostolle.

PISCO SOUR THAI \$ 7.500

Pisco, limón, jengibre y coco.

CHARDONAY SOUR \$ 5.900

Vino chardonnay y jugo de limón.

APEROL SPRITZ \$ 7.500

Aperol, espumante, agua mineral gasificada, fruta, jugo de limón y amargo.

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 7.500

Ramazzotti, espumante y agua mineral gasificada.

SAINT GERMAIN SPRITZ \$ 9.500

Saint Germain, espumante y agua mineral gasificada.



Descubre la armonía de sabores en nuestros cocteles de autor cuidadosamente elaborados, diseñados para deleitar y sorprender a tu paladar

COCTELES DE AUTOR

GIN TONIC QUINTRALA \$ 9.900

Gin, pomelo, miel, crusta de café y azúcar.

LEONERA SPRITZ \$ 9.900

Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.

TRICAHUE \$ 7.500

Pisco, limón, albahaca y jengibre.

LUJURIA \$ 7.500

Ron, jugo de limón, Amaretto, piña y mango.

SMILE \$ 7.500

Vodka Mandrin, Vermut dry, Licor Durazno, Frutilla y piña.

SPRITZ DE LA PASSION \$ 9.900

Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.

MARACUYÁ SUNSET \$ 8.500

Jugo de maracuyá, pomelo, whisky y toque de Amaretto.

BAR QUINTRALA

COCTELES CLÁSICOS

**CAIPIRIÑA TRADICIONAL
O SABORES** \$ 6.500

Cachaza y limón.

**DAIQUIRI TRADICIONAL O
SABORES** \$ 6.500

Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.

COSMOPOLITAN \$ 6.500

Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.

**MOJITO TRADICIONAL O
SABORES** \$ 6.900

Ron, jugo de limón, agua gasificada y menta fresca.

DRY MARTINI \$ 8.900

Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.

PIÑA COLADA \$ 7.500

Ron, crema de coco y jugo de piña.

TEQUILA MARGARITA \$ 6.900

Tequila, triple sec y jugo de limón.

TEQUILA SUNRISE \$ 6.900

Tequila, granadina y jugo de naranja.

COPA DE SANGRÍA \$ 6.900

Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.

JARRA DE SANGRÍA \$ 17.900

Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.

MANHATTAN \$ 9.900

Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.

NEGRONI \$ 6.900

Gin, Campari y Vermouth Rosso.

BOULEVARDIER \$ 8.900

Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.

MINT JULEP \$ 9.900

Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.

MOSCOW MULE \$ 8.900

Vodka, jugo de limón y ginger beer.

MOCKTAILS

COCKTAIL SIN ALCOHOL \$ 5.200

Mojito o Piña colada.

LIMONADA TRADICIONAL \$ 4.500

LIMONADA ESPECIAL \$ 5.200

Menta jengibre o albahaca jengibre.

TÉ CAMPESINO \$ 5.500

Berries, te verde y albahaca.

FLORENCIA \$ 4.900

Jugo de naranja, piña y berries.

YELLOW JACKET \$ 4.900

Jugo de naranja, piña y limón.

JUGOS DE FRUTA \$ 4.000

CERVEZAS

CERVEZA ROYAL GUARD \$ 4.500

CERVEZA CORONA EXTRA \$ 4.500

CERVEZA HEINEKEN \$ 4.500

KUNSTMANN LAGER \$ 5.200

KUNSTMANN S/ ALCOHOL \$ 5.200

KUNSTMANN MIEL \$ 5.200

KUNSTMANN TOROBAYO \$ 5.200

KUNSTMANN BOCK \$ 5.200

AUSTRAL LAGER \$ 4.900

AUSTRAL CALAFATE \$ 5.200

MICHELADA / CHELADA \$ 1.500

Adicional a tu cerveza

CERVEZAS ARTESANALES

SELECCIÓN DEL SOMMELIER \$ 5.900

BAR QUINTRALA

VINO

COPA DE VINO RESERVA
VIÑA SELECCIONADA \$ 6.000

Variedades

COPA DE VINO GRAN
RESERVA VIÑA
SELECCIONADA \$ 6.500

Variedades



Cada sorbo es un viaje a través de los aromas y sabores que solo tu trago preferido te puede ofrecer

GIN

TANQUERAY \$ 8.900

TANQUERAY TEN \$ 11.400

BOMBAY SAPHIRE \$ 7.900

BEEFEATER \$ 7.900

HENDRICKS \$ 12.500

BULLDOG \$ 9.900

PISCO

BLACK HERON \$ 10.500

MISTRAL 35° \$ 6.900

MISTRAL NOBEL 40° \$ 7.900

ALTO DEL CARMEN
TRANSPARENTE \$ 7.900

ALTO DEL CARMEN BARRICAS \$ 7.500

ALTO DEL CARMEN 35° \$ 6.900

LAPOSTOLLE \$ 9.500

HORCÓN QUEMADO 35° \$ 7.900

WAQAR \$ 10.900

VODKA

ABSOLUT BLUE \$ 6.900

ABSOLUT CITRON \$ 6.900

ABSOLUT MANDRIN \$ 6.900

ABSOLUT RASPBERRI \$ 6.900

STOLICHNAYA \$ 6.900

GREY GOOSE \$ 13.500

ABSOLUT ELYX \$ 13.500

BAR QUINTRALA

RON

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.500
HAVANA 7 AÑOS	\$ 9.900
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 12.500

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	\$ 7.500
DON JULIO	\$ 18.500

WHISKY

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 10.500
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 16.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 18 AÑOS	\$ 45.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 10.500
GLENFFIDDICH 12 AÑOS	\$ 14.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 16.500

BOURBON

WHISKEY JACK DANIELS	\$ 9.900
WHISKEY JACK DANIELS HONEY	\$ 9.900

CORDIALES

AMARETTO DISARONNO	\$ 8.900
BAILEYS	\$ 6.900
CAMPARI	\$ 6.500
DRAMBUIE	\$ 8.900
FERNET BRANCA	\$ 7.500
JAGERMEISTER	\$ 7.500
COGNAC REMY MARTIN	\$ 19.500

CAFETERÍA

EXPRESO	\$ 2.800
EXPRESO DOBLE	\$ 3.500
CORTADO	\$ 3.000
CORTADO DOBLE	\$ 3.500
TE E INFUSIONES	\$ 2.900

GASEOSAS Y AGUAS

AGUA MINERAL	\$ 3.200
GASEOSAS	\$ 3.500
ISOTÓNICAS	\$ 4.200
ENERGÉTICAS	\$ 4.500

BAR QUINTRALA



Sumérgete en una experiencia de sabor inigualable con nuestros sandwiches. Un viaje delicioso que te conquistará desde el primer bocado y no podrás resistir la tentación de seguir disfrutándolos.

SÁNDWICH

CODEGUA	\$ 14.000
<i>Fresco Ciabatta del día con jugosa mechada de vacuno, cebolla, tomate deshidratado, queso chanco y toques de mostaza antigua y orégano.</i>	
QUINTRALA	\$ 14.500
<i>Exquisito pan Baguette con queso mozzarella, jamón serrano o glavlak de salmón albahaca y toques de pesto, aceitunas verdes, albahaca.</i>	
TRICAHUE	\$ 13.500
<i>Disfruta de un delicioso pan Ciabatta relleno de pechuga de pollo, champiñones salteados, tomates, lechuga hidropónica con suaves gotas de aceite de oliva y orégano.</i>	
LEONERA BURGER	\$ 15.500
<i>Sabrosa hamburguesa casera con queso de fundo en pan frica con tomate, lechuga hidropónica con pequeños trozos de tocino y pepinillo.</i>	
VEGETARIANO	\$ 12.500
<i>No dejes de probar milanesa de berenjena, champiñones, lechuga hidropónica, palta, tomate, toques de albahaca, queso parmesano y aderezado con suave pesto de nueces.</i>	
CHEESE BURGER	\$ 9.500
<i>Una exquisita hamburguesa con queso fundo.</i>	
AGREGADOS	\$ 3.500
<i>Palta - queso - tomate - lechuga - ají verde - pepinillo.</i>	

PIQUEOS

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES	\$ 23.500
<i>Deléitate con esta increíble tabla donde encontrarás una selección de quesos: azul, de cabra, camembert, gruyere, ahumado acompañado de jamón serrano, salame, frutos secos, mermelada, miel pan y galletas.</i>	
EMPANADITAS MIXTAS	\$ 9.800
<i>6 unidades. Queso / pino / pollo - champinón</i>	
TABLA MARINA	\$ 18.500
<i>Sorprende tu paladar con esta increíble tabla con una selección de glavlak de salmón, pulpo al olivo, camarones y ostiones salteados acompañados de suave chanco en piedra en tostadas y gotas de aceite de oliva.</i>	
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$ 5.500
<i>Apanados con salsa americana.</i>	
TRIOLOGÍA DE WRAPS	\$ 12.500
<i>Sabrosa trilogía de wraps de masas y 1 de lechuga rellenos con pollo, camarón y vegetales.</i>	

BAR QUINTRALA

POSTRES

VALOR \$ 6.500 cada uno.

COMO AGUA PARA CHOCOLATE

Delicada trufa en variedad de crocantes y suave te frío de maracuyá.

BOSQUE DE CASTAÑAS

Cremoso creme brulee de castañas en sirope casero.

EL CÁLIZ SUBLIME DE BAILEYS

Delicado tiramisú invertido con toques de baileys y tibio café expresso.

SUEÑO DE VERANO

Piña asada a la parrilla, sorbete de menta jengibre bajo un aire de chardonnay y praliné de mango.

DULCE CREPÚSCULO

Suave queso mascarpone casero bajo frutas de temporadas grilladas en licor y perlas de maracuyá.

FANTASÍA DE NUTELLA

Mousse de nutella con base de frutillas maceradas al toronjil y tuile.

FRUTAS DE LA ESTACIÓN

HELADO ARTESANAL



Nuestra selección de postres te transportará a un mundo de indulgencia y placer. La culminación perfecta de tu experiencia gastronómica.



Carta de Vinos



Espumantes

BRUT NATURE Morandé <i>Casablanca</i>	\$ 32.000
BRUT Chandon <i>Mendoza</i>	\$ 28.000
EXTRA BRUT / PAÍS Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000
BRUT/PAIS Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000

Sauvignon Blanc

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
EQ Matetic <i>Casablanca</i>	\$28.000
COOL COAST Casa Silva <i>Paredones</i>	\$25.000
PEDREGOSO Tabalí <i>Limarí</i>	\$ 18.000
HUEVOS LOCOS Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000

Chardonnay

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
VETAS BLANCAS Tabalí <i>Limarí</i>	\$28.000
GRAN RESERVA Tarapacá <i>Leyda</i>	\$ 21.000

Rosé

MONTES CHERUB Montes <i>Marchigüe</i>	\$ 21.000
----------------------------------------------------	-----------

Late Harvest

FIRST EDITION Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	\$ 14.000
-----------------------------------------------------------	-----------

Pinot Noir

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
ARBOLEDA E. Chadwick <i>Aconcagua</i>	\$28.000
VETAS BLANCAS Tabalí <i>Limarí</i>	\$28.000

Carménere

GLACIER GREY Ventisquero <i>Maipo</i>	\$28.000
ARBOLEDA E. Chadwick <i>Aconcagua</i>	\$28.000
MONTES ALPHA Montes <i>Colchagua</i>	\$28.000
FIRST EDITION Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	\$ 21.000
PEDREGOSO Tabalí <i>Cachapoal</i>	\$ 18.000

Merlot

PEDREGOSO Tabalí <i>Limarí</i>	\$ 18.000
---------------------------------------------	-----------





Carta de Vinos



Malbec

CODEGUA Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	\$23.000
ESTATE Kaiken <i>Mendoza</i>	\$22.000
GRAN RESERVA Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$18.000

Syrah

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
MONTE PIETRA Altos de Bonani <i>Cachapoal</i>	\$30.000
GLACIER GREY Ventisquero <i>Colchagua</i>	\$28.000

Ensamblajes

SIDERAL San Pedro <i>Cachapoal</i>	\$40.000
INMIGRANTE Altos de Bonani <i>Cachapoal</i>	\$30.000
ALUVIÓN Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	\$23.000

Cabernet Sauvignon Íconos

PURPLE ANGEL Montes <i>Colchagua</i>	\$180.000
DON MAXIMILIANO Errázuriz <i>Aconcagua</i>	\$140.000

Cabernet Franc

ORIGEN Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	\$32.000
----------------------------------------------------	----------



Cabernet Sauvignon

CONFORME Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$40.000
ORIGEN Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	\$32.000
TALUD Tabalí <i>Maipo</i>	\$32.000
GLACIER GREY Ventisquero <i>Maipo</i>	\$28.000
MONTES ALPHA Montes <i>Colchagua</i>	\$28.000
1865 San Pedro <i>Maipo</i>	\$28.000
GRAN RESERVA Perez Cruz <i>Maipo</i>	\$23.000
GRAN RESERVA Tarapacá <i>Maipo</i>	\$21.000
RESERVA DE FAMILIA Santa Carolina <i>Maipo</i>	\$21.000
PEDREGOSO Tabalí <i>Maipo</i>	\$18.000

VINO POR COPA RESERVA	\$6.000
VINO POR COPA GRAN RESERVA	\$6.500
"VUELOS"	\$8.000