

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 \$ 7.900

Pisco, limón, jengibre y coco.

CHARDONAY SOUR \$ 5.900

Vino chardonnay y jugo de limón.

MANGO SOUR \$ 6.900

Jugo de mango, limón, syrup y pisco.

APEROL SPRITZ \$ 7.800

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

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 7.800

Ramazotti, 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 \$ 10.900

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

LEONERA SPRITZ \$ 10.900

Ramazotti, Jagermeister, pomelo y espumante.

TRICAHUE \$ 7.900

Pisco, limón, albahaca y jengibre.

LUJURIA \$ 7.900

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

SMILE \$ 7.900

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

SPRITZ DE LA PASSION \$ 10.900

Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.

MARACUYÁ SUNSET \$ 8.900

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

BAR QUINTRALA

MOCKTAILS

COCKTAIL SIN ALCOHOL	\$ 5.200
<i>Mojito o Piña colada.</i>	
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.500
LIMONADA ESPECIAL	\$ 5.200
<i>Menta jengibre o albahaca jengibre.</i>	
TÉ CAMPESINO	\$ 5.500
<i>Berries, te verde y albahaca.</i>	
FLORENCIA	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y berries.</i>	
YELLOW JACKET	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y limón.</i>	
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
<i>Adicional a tu cerveza</i>	

CERVEZAS ARTESANALES

SCHOP LA MONTAÑA, VARIEDADES	\$ 5.900
-------------------------------------	----------

COCTELES CLÁSICOS

CAIPIRIÑA TRADICIONAL O SABORES

<i>Cachaza y limón.</i>	\$ 6.500
-------------------------	----------

DAIQUIRI TRADICIONAL O SABORES

<i>Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.</i>	\$ 6.900
---	----------

COSMOPOLITAN

<i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.</i>	\$ 6.900
---	----------

MOJITO TRADICIONAL O SABORES

<i>Ron, limón, agua gasificada y menta fresca.</i>	\$ 7.900
--	----------

DRY MARTINI

<i>Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.</i>	\$ 8.900
--	----------

PIÑA COLADA

<i>Ron, crema de coco y jugo de piña.</i>	\$ 7.900
---	----------

TEQUILA MARGARITA

<i>Tequila, triple sec y jugo de limón.</i>	\$ 7.900
---	----------

TEQUILA SUNRISE

<i>Tequila, granadina y jugo de naranja.</i>	\$ 6.900
--	----------

COPA DE SANGRÍA

<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	\$ 6.900
--	----------

JARRA DE SANGRÍA

<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	\$ 17.900
--	-----------

JARRA DE BORGOÑA

<i>Vino tinto y frutillas frescas.</i>	\$ 17.900
--	-----------

MANHATTAN

<i>Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.</i>	\$ 9.900
--	----------

NEGRONI

<i>Gin, Campari y Vermouth Rosso.</i>	\$ 7.900
---------------------------------------	----------

BOULEVARDIER

<i>Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.</i>	\$ 9.900
---	----------

MINT JULEP

<i>Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.</i>	\$ 9.900
---	----------

MOSCOW MULE

<i>Vodka, jugo de limón y ginger beer.</i>	\$ 9.900
--	----------

LONDON MULE

<i>Gin, limón, y ginger beer.</i>	\$ 9.900
-----------------------------------	----------

OLD FASHIONED

<i>Jack Daniel's y una suave mezcla de bitter angostura y azúcar.</i>	\$ 10.900
---	-----------

PADRINO

<i>Whisky y amaretto on the rocks.</i>	\$ 10.900
--	-----------

RUSTY NAIL

<i>Whisky y drambuie on the rocks.</i>	\$ 10.900
--	-----------

TOM COLLINS

<i>Gin, limón, syrup y soda.</i>	\$ 8.900
----------------------------------	----------

BAR QUINTRALA

VINO

**COPA DE VINO RESERVA
VIÑA SELECCIONADA** \$ 6.000

Variedades

**COPA DE VINO GRAN
RESERVA VIÑA
SELECCIONADA** \$ 6.500

Variedades

GIN

TANQUERAY	\$ 8.900
TANQUERAY TEN	\$ 11.900
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 8.900
BEEFEATER	\$ 8.900
HENDRICKS	\$ 12.900
BULLDOG	\$ 9.900

PISCO

BLACK HERON	\$ 10.900
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	\$ 9.900
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	\$ 13.900
ABSOLUT ELYX	\$ 13.900



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

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	\$ 11.500
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 16.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 45.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 11.500
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	\$ 7.900
CAMPARI	\$ 7.900
DRAMBUIE	\$ 8.900
FERNET BRANCA	\$ 7.900
JAGERMEISTER	\$ 7.900
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	\$ 3.400
GASEOSAS	\$ 3.600
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

Fresco Ciabatta del día con jugosa mechada de vacuno, cebolla, tomate deshidratado, queso chanco y toques de mostaza antigua y orégano.

QUINTRALA \$ 14.500

Exquisito pan Baguette con queso mozzarella, jamón serrano o glavlak de salmón albahaca y toques de pesto, aceitunas verdes, albahaca.

TRICAHUE \$ 13.500

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.

LEONERA BURGER \$ 15.500

Sabrosa hamburguesa casera con queso de fundo en pan frica con tomate, lechuga hidropónica con pequeños trozos de tocino y pepinillo.

VEGETARIANO \$ 12.500

No dejes de probar milanesa de berenjena, champiñones, lechuga hidropónica, palta, tomate, toques de albahaca, queso parmesano y aderezado con suave pesto de nueces.

CHEESE BURGER \$ 9.500

Una exquisita hamburguesa con queso fundo.

AGREGADOS \$ 3.500

Palta - queso - tomate - lechuga - ají verde - pepinillo.

PIQUEOS

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES \$ 23.500

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.

EMPANADITAS MIXTAS \$ 9.800

6 unidades. Queso / pino / pollo - champinón

TABLA MARINA \$ 18.500

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.

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$ 5.500

Apanados con salsa americana.

TRIOLOGÍA DE WRAPS \$ 12.500

Sabrosa trilogía de wraps de masas y 1 de lechuga rellenos con pollo, camarón y vegetales.

BAR QUINTRALA

POSTRES

VALOR \$ 7.500 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.



Una pausa en tu tarde



KUCHEN \$ 3.900
de frutos rojos tradicional sureño.

KUCHEN MANZANAS \$ 3.900
de migas.

TROZO DE TORTA \$ 4.500
típica de la región.

TOSTADAS \$ 5.500
de pan masa madre con finas láminas de roast beef y mostaza casera.

EMPAREDADO \$ 5.000
de masa madre de jamón serrano y lactonesa de tomate.

SÁNDWICH \$ 6.200
de mil hojas ricota gravlak de salmón y aceitunas.

CORTADO DOBLE \$ 3.500
dos cargas de café italiano, leche sin lactosa.

CORTADO SIMPLE \$ 3.000
una carga de café italiano, leche sin lactosa.

ESPRESSO \$ 2.800
una carga de café italiano.

ESPRESSO DOBLE \$ 3.500
dos cargas de café italiano.

AMERICANO \$ 2.800
una carga de café italiano, una carga de agua.

MOKACHINO \$ 4.500
una carga de café italiano, chips de chocolate y leche sin lactosa.

LATE \$ 3.500
una carga de café italiano, abundante leche sin lactosa.

CAPUCHINO \$ 3.500
una carga de café italiano, leche sin lactosa y abundante espuma.

CAFÉ HELADO \$ 7.500
dos cargas de café italiano, Helado de vainilla.

AHMAD TÉ \$ 2.900
Earl grey, Chai, English breakfast.

AHMAD LATE \$ 2.900
Earl grey, Chai, English breakfast.

QUINTRALA CAFÉ \$ 7.500
Una carga de café, whisky seleccionado a elección, leche sin lactosa y espuma.

GASEOSAS \$ 3.600

JUGOS DE FRUTA \$ 4.000
(Consultar sabores)

AGUA MINERAL \$ 3.400

Productos de alimentación disponibles entre las 15:30 a 18:30 hrs.



Carta de Vinos



Espumantes

BRUT NATURE	\$ 32.000
Morandé <i>Casablanca</i>	
BRUT	\$ 28.000
Chandon <i>Mendoza</i>	
FAMILIA TORRES	\$ 20.000
Estelado Rosé <i>Maule</i>	
EXTRA BRUT / PAÍS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	
BRUT/PAIS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	

Sauvignon Blanc

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

Chardonnay

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

Rosé

MONTES CHERUB	\$ 21.000
Montes <i>Marchigüe</i>	
CODEGUA	\$ 16.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	

Late Harvest

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



Pinot Noir

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

Garnacha

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	

Cabernet Franc

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

Malbec

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



Carta de Vinos



Merlot

PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Limarí	

Petit Verdot

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Cabernet Sauvignon

CONFORME	\$ 40.000
Punti Ferrer Cachapoal	

ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto Cachapoal	

TALUD	\$ 32.000
Tabalí Maipo	

GLACIER GREY	\$ 28.000
Ventisquero Maipo	

MONTES ALPHA	\$ 28.000
Montes Colchagua	

1865	\$ 28.000
San Pedro Maipo	

GRAN RESERVA	\$ 23.000
Perez Cruz Maipo	

GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá Maipo	

RESERVA DE FAMILIA	\$ 21.000
Santa Carolina Maipo	

PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Maipo	

Carménere

GLACIER GREY	\$ 28.000
Ventisquero Maipo	

ARBOLEDA	\$ 28.000
E. Chadwick Aconcagua	

MONTES ALPHA	\$ 28.000
Montes Colchagua	

FIRST EDITION	\$ 21.000
Valle Secreto Cachapoal	

GRAND SELECTION	\$ 20.000
Lapostolle Colchagua	

PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Cachapoal	

Ensamblajes

SIDERAL	\$ 40.000
San Pedro Cachapoal	

INMIGRANTE	\$ 30.000
Altos de Bonani Cachapoal	

ALUVIÓN	\$ 23.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Cabernet Sauvignon Íconos

PURPLE ANGEL	\$ 180.000
Montes Colchagua	

DON MAXIMILIANO	\$ 140.000
Errázuriz Aconcagua	

Syrah

AMAYNA	\$ 32.000
Garcés Silva San Antonio	

MONTE PIETRA	\$ 30.000
Altos de Bonani Cachapoal	

GLACIER GREY	\$ 28.000
Ventisquero Colchagua	



VINO POR COPA RESERVA	\$ 6.000
----------------------------------	----------

VINO POR COPA GRAN RESERVA	\$ 6.500
---------------------------------------	----------

"VUELOS"	\$ 8.000
Degustación de 3 vinos	