

# BAR QUINTRALA

## Aperitivos

<b>COPA ESPUMANTE</b>	\$ 5.700
<b>MIMOSA</b> Espumante, triple sec y jugo de naranja.	\$ 6.800
<b>KIR ROYAL</b> Espumante y licor de cassis.	\$ 6.800
<b>PISCO SOUR NACIONAL</b> Pisco nacional y jugo de limón.	\$ 5.900
<b>PISCO SOUR PERUANO</b> Pisco quebranto, limón sutil y amargo (250cc).	\$ 8.200
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b> Pisco sour peruano doble.	\$ 13.900
<b>PISCO SOUR NACIONAL PREMIUM</b> Horcón Quemado, Waqar, Lapostolle.	\$ 10.500
<b>PISCO SOUR THAI</b> Pisco, limón, jengibre y coco.	\$ 8.500
<b>CHARDONAY SOUR</b> Vino chardonnay y jugo de limón.	\$ 6.200
<b>MANGO SOUR</b> Jugo de mango, limón, syrup y pisco.	\$ 7.250
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante, agua mineral gasificada, fruta, jugo de limón y amargo.	\$ 8.200
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> Ramazzotti, espumante y agua mineral gasificada.	\$ 8.200
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b> Saint Germain, espumante y agua mineral gasificada.	\$ 9.900

## Mocktails

<b>COCKTAIL SIN ALCOHOL</b> Mojito o Piña colada.	\$ 5.500
<b>LIMONADA TRADICIONAL</b>	\$ 4.900
<b>LIMONADA ESPECIAL</b> Menta jengibre o albahaca jengibre.	\$ 5.500
<b>TÉ CAMPESINO</b> Berries, te verde y albahaca.	\$ 5.900
<b>FLORENCIA</b> Jugo de naranja, piña y berries.	\$ 8.300
<b>YELLOW JACKET</b> Jugo de naranja, piña y limón.	\$ 5.200
<b>JUGOS DE FRUTA</b>	\$ 4.200



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

## Cocteles de autor

<b>GIN TONIC QUINTRALA</b> Gin, pomelo, miel, crusta de café y azúcar.	\$ 11.500
<b>LEONERA SPRITZ</b> Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.	\$ 11.500
<b>TRICAHUE</b> Pisco, limón, albahaca y jengibre.	\$ 8.300
<b>LUJURIA</b> Ron, jugo de limón, Amaretto, piña y mango.	\$ 8.300
<b>SMILE</b> Vodka Mandrin, Vermut dry, Licor Durazno, Frutilla y piña.	\$ 8.300
<b>SPRITZ DE LA PASSION</b> Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.	\$ 11.500
<b>MARACUYÁ SUNSET</b> Jugo de maracuyá, pomelo, whisky y toque de Amaretto.	\$ 9.400

## Cocteles clásicos

**CAIPIRIÑA TRADICIONAL** \$ 6.800  
**O SABORES**  
Cachaza y limón.

**DAIQUIRI TRADICIONAL** \$ 7.200  
**O SABORES**  
Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.

**COSMOPOLITAN** \$ 7.200  
Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.

**MOJITO TRADICIONAL** \$ 8.300  
**O SABORES**  
Ron, limón, agua gasificada y menta fresca.

**DRY MARTINI** \$ 9.300  
Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.

**PIÑA COLADA** \$ 8.300  
Ron, crema de coco y jugo de piña.

**TEQUILA MARGARITA** \$ 8.300  
Tequila, triple sec y jugo de limón.

**TEQUILA SUNRISE** \$ 7.200  
Tequila, granadina y jugo de naranja.

**COPA DE SANGRÍA** \$ 7.200  
Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.

**JARRA DE SANGRÍA** \$ 18.500  
Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.

**JARRA DE BORGOÑA** \$ 18.500  
Vino tinto y frutillas frescas.

**MANHATTAN** \$ 10.400  
Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.

**NEGRONI** \$ 8.300  
Gin, Campari y Vermouth Rosso.

**BOULEVARDIER** \$ 10.400  
Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.

**MINT JULEP** \$ 10.400  
Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.

**MOSCOW MULE** \$ 10.400  
Vodka, jugo de limón y ginger beer.

**LONDON MULE** \$ 10.400  
Gin, limón, y ginger beer.

**OLD FASHIONED** \$ 11.500  
Jack Daniel's y una suave mezcla de bitter angostura y azúcar.

**PADRINO** \$ 11.500  
Whisky y amaretto on the rocks.

**RUSTY NAIL** \$ 11.500  
Whisky y drambuie on the rocks.

**TOM COLLINS** \$ 9.500  
Gin, limón, syrup y soda.

**EXPRESSO MARTINI** \$ 9.300  
Shot de express, kahlua casero, vodka y toque de amaretto

## Cervezas

**CERVEZA ROYAL GUARD** \$ 4.700

**CERVEZA CORONA EXTRA** \$ 4.700

**CERVEZA HEINEKEN** \$ 4.700

**KUNSTMANN LAGER** \$ 5.500

**KUNSTMANN S/ ALCOHOL** \$ 5.500

**KUNSTMANN MIEL** \$ 5.500

**KUNSTMANN TOROBAYO** \$ 5.500

**KUNSTMANN BOCK** \$ 5.500

**AUSTRAL LAGER** \$ 5.500

**AUSTRAL CALAFATE** \$ 5.500

**MICHELADA / CHELADA** \$ 1.500  
Adicional a tu cerveza

## Cervezas artesanales

**SCHOP LA MONTAÑA, VARIEDADES** \$ 6.200

Déjate llevar por la creatividad de nuestra barra, donde cada cóctel es una mezcla única de inspiración, sabor y dedicación.



## Gin

TANQUERAY	\$ 9.300
TANQUERAY TEN	\$ 12.500
BOMBAY SAPHIRE	\$ 9.300
BEEFEATER	\$ 9.300
HENDRICKS	\$ 13.500
BULLDOG	\$ 10.400

## Pisco

BLACK HERON	\$ 11.500
MISTRAL 35°	\$ 7.200
MISTRAL NOBEL 40°	\$ 8.300
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE	\$ 8.300
ALTO DEL CARMEN BARRICAS	\$ 7.900
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 7.800
LAPOSTOLLE	\$ 10.400
HORCON QUEMADO 35°	\$ 8.300
WAQAR	\$ 11.400

## Vodka

ABSOLUT BLUE	\$ 7.200
ABSOLUT CITRON	\$ 7.200
ABSOLUT MANDRIN	\$ 7.200
ABSOLUT RASPBERRY	\$ 7.200
STOLICHNAYA	\$ 7.200
GREY GOOSE	\$ 14.500
ABSOLUT ELYX	\$ 14.500

## Ron

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 10.400
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 13.100

## Tequila

JOSE CUERVO BLANCO	\$ 7.900
DON JULIO	\$ 19.500



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

## Whisky

<b>BALLANTINES 6 AÑOS</b>	\$ 8.900
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS</b>	\$ 8.900
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS</b>	\$ 11.900
<b>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS</b>	\$ 17.500
<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b>	\$ 47.300
<b>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</b>	\$ 11.900
<b>GLEENFFIDDICH 12 AÑOS</b>	\$ 15.200
<b>CHIVAS REGAL 18 AÑOS</b>	\$ 17.300

## Bourbon

<b>WHISKY JACK DANIELS</b>	\$ 10.400
<b>WHISKY JACK DANIELS HONEY</b>	\$ 10.400

*Porque siempre hay un buen momento para detenerse, conversar o simplemente disfrutar, nuestra carta de cafés, tés e infusiones ha sido pensada para acompañarte con aromas reconfortantes y sabores que invitan a la pausa.*

## Cordiales

<b>AMARETTO DISARONNO</b>	\$ 9.300
<b>BAILEYS</b>	\$ 8.300
<b>CAMPARI</b>	\$ 8.300
<b>DRAMBUIE</b>	\$ 9.300
<b>FERNET BRANCA</b>	\$ 8.300
<b>JAGERMEISTER</b>	\$ 8.300
<b>COÑAG REMY MARTIN</b>	\$ 20.500

## Cafetería

<b>EXPRESO</b>	\$ 2.900
<b>EXPRESO DOBLE</b>	\$ 3.700
<b>CORTADO</b>	\$ 3.200
<b>CORTADO DOBLE</b>	\$ 3.700
<b>TE E INFUSIONES</b>	\$ 3.000

## Gaseosas y aguas

<b>AGUA MINERAL</b>	\$ 3.600
<b>GASEOSAS</b>	\$ 3.700
<b>ISOTONICAS</b>	\$ 4.400
<b>ENERGETICAS</b>	\$ 4.700



# Carta de Vinos



## Espumantes

<b>BRUT NATURE</b> Morandé · Casablanca	\$ 32.000
<b>BRUT</b> Chandon · Mendoza	\$ 29.000
<b>FAMILIA TORRES</b> Estelado Rosé · Maule	\$ 21.000
<b>EXTRA BRUT</b> Punti Ferrer · Cachapoal	\$ 19.000
<b>BRUT/PAIS</b> Punti Ferrer · Cachapoal	\$ 19.000

## Sauvignon Blanc

<b>AMAYNA</b> Garcés Silva · San Antonio	\$ 34.000
<b>COOL COAST</b> Casa Silva · Paredones	\$ 28.000
<b>GRAN RESERVA</b> Tarapacá · Aconcagua	\$ 23.000
<b>PEDREGOSO</b> Tabalí · Limarí	\$ 20.000
<b>HUEVOS DE LOCOS</b> Punti Ferrer · Cachapoal	\$ 20.000

## Chardonnay

<b>AMAYNA</b> Garcés Silva · San Antonio	\$ 34.000
<b>VETAS BLANCAS</b> Tabalí · Limarí	\$ 31.000
<b>COOL COAST</b> Casa Silva · Lolol	\$ 28.000
<b>GRAN RESERVA</b> Tarapacá · Leyda	\$ 23.000

## Rosé

<b>MONTES CHERUB</b> Montes · Marchigüe	\$ 23.000
<b>CODEGUA</b> Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 19.000

## Late Harvest

<b>FIRST EDITION</b> Valle Secreto · Cachapoal	\$ 15.000
---	-----------

## Pinot Noir

<b>AMAYNA</b> Garcés Silva · San Antonio	\$ 34.000
<b>ARBOLEDA</b> E. Chadwick · Aconcagua	\$ 31.000
<b>VETAS BLANCAS</b> Tabalí · Limarí	\$ 31.000
<b>PEDREGOSO</b> Tabalí · Limarí	\$ 20.000

## Garnacha

<b>CODEGUA</b> Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 23.000
--	-----------

## Cabernet Franc

<b>ORIGEN</b> Valle Secreto · Cachapoal	\$ 32.000
--	-----------

## Malbec

<b>ULTRA</b> Kaiken · Mendoza	\$ 29.000
<b>CODEGUA</b> Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 25.000
<b>ESTATE</b> Kaiken · Mendoza	\$ 24.000

## Carménere

<b>ARBOLEDA</b> E. Chadwick · Aconcagua	\$ 31.000
<b>MONTES ALPHA</b> Montes · Colchagua	\$ 31.000
<b>GLACIER GREY</b> Ventisquero · Maipo	\$ 29.000
<b>GRAN RESERVA</b> Tarapacá · Maipo	\$ 23.000
<b>FIRST EDITION</b> Valle Secreto · Cachapoal	\$ 22.000
<b>GRAND SELECTION</b> Lapostolle · Colchagua	\$ 22.000
<b>PEDREGOSO</b> Tabalí · Cachapoal	\$ 20.000

## Merlot

**PEDREGOSO** \$ 20.000  
*Tabalí · Limarí*

## Petit Verdot

**CODEGUA** \$ 23.000  
*Lagar de Codegua · Cachapoal*

## Syrah

**AMAYNA** \$ 34.000  
*Garcés Silva · San Antonio*

**GLACIER GREY** \$ 29.000  
*Ventisquero · Colchagua*

## Ensamblajes

**SIDERAL** \$ 42.000  
*San Pedro · Cachapoal*

**DON VITO** \$ 32.000  
*Altos de Bonani · Cachapoal*

**INMIGRANTE** \$ 32.000  
*Altos de Bonani · Cachapoal*

**ALUVIÓN** \$ 25.000  
*Lagar de Codegua · Cachapoal*

Nuestra selección de vinos es un cuidadoso compilado de lo mejor de nuestro valle y de distintas regiones de Chile. Un maridaje perfecto para realzar cada sabor de tu experiencia.

## Cabernet Sauvignon

**CONFORME** \$ 40.000  
*Punti Ferrer · Cachapoal*

**TALUD** \$ 34.000  
*Tabalí · Maipo*

**GLACIER GREY** \$ 29.000  
*Ventisquero · Maipo*

**MONTES ALPHA** \$ 31.000  
*Montes · Colchagua*

**1865** \$ 30.000  
*San Pedro · Maipo*

**GRAN RESERVA** \$ 24.000  
*Perez Cruz · Maipo*

**GRAN RESERVA** \$ 23.000  
*Tarapacá · Maipo*

**RESERVA DE FAMILIA** \$ 23.000  
*Santa Carolina · Maipo*

**PEDREGOSO** \$ 21.000  
*Tabalí · Maipo*

## Vinos Íconos

**DON MAXIMILIANO** \$145.000  
*Errázuriz · Aconcagua*

**CABALLO LOCO** \$ 45.000  
*Gran Cruz · Maipo*

**CABALLO LOCO** \$ 45.000  
*Gran Cruz · Apalta*

**VINO POR COPA RESERVA** \$ 6.300

**VINO POR COPA GRAN RESERVA** \$ 6.800

**“VUELOS”** \$ 8.000  
*Degustación de 3 vinos*





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

<b>CODEGUA</b>	\$ 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>	
<b>QUINTRALA</b>	\$ 14.500
<i>Exquisito pan Baguette con queso mozzarella, jamón serrano o glavlak de salmón albahaca y toques de pesto, aceitunas verdes, albahaca.</i>	
<b>TRICAHUE</b>	\$ 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>	
<b>LEONERA BURGER</b>	\$ 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>	
<b>VEGETARIANO</b>	\$ 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>	
<b>CHEESE BURGER</b>	\$ 9.500
<i>Una exquisita hamburguesa con queso fundo.</i>	
<b>AGREGADOS</b>	\$ 3.500
<i>Palta - queso - tomate - lechuga - ají verde - pepinillo.</i>	

## Piqueos

<b>TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES</b>	\$ 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>	
<b>EMPANADITAS MIXTAS</b>	\$ 9.800
<i>6 unidades. Queso / pino / pollo - champiñón</i>	
<b>TABLA MARINA</b>	\$ 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>	
<b>PORCIÓN DE PAPAS FRITAS</b>	\$ 5.500
<i>Apanados con salsa americana.</i>	
<b>TRIOLOGÍA DE WRAPS</b>	\$ 12.500
<i>Sabrosa trilogía de wraps de masas y 1 de lechuga rellenos con pollo, camarón y vegetales.</i>	

## Postres

<b>CÁLIZ DE LA CASA</b> <i>Suspiro limeño en sifón con centro de huesillo.</i>	\$ 8.500
<b>CHEESCAKE CHOCOLATE DUBÁI</b> <i>Crocante de pistachos y capa de chocolate bitter.</i>	\$ 12.000
<b>CHURROS</b> <i>Típicos churros caseros espolvoreados de azúcar con salsa de manjar blanco y chocolate.</i>	\$ 8.500
<b>COMO AGUA PARA CHOCOLATE</b> <i>Delicada trufa en variedad de crocantes y suave salsa de maracuyá</i>	\$ 8.500
<b>CREME BRULEE DE MANGO</b> <i>Creмосa crema horneada con mangos en sirope casero.</i>	\$ 7.500
<b>DE PELÍCULA</b> <i>Mousse de cabritas azucaradas y doradas en chocolate con salsa de maracuyá y frutos rojos.</i>	\$ 7.500
<b>MIL HOJA MANZANA</b> <i>Cilindro de manzana rellena de chocolate blanco, hierbas frescas, queso mascarpone, nueces y pasas espolvoreado de frutos secos confitados con miel y syrup de whiskey honey.</i>	\$ 8.500
<b>TRILOGÍA DE PASTELES CHILENOS</b> <i>Alfajores de hojarasca rellenos de manjar casero, nueces, barquillos, sopaipillas pasadas.</i>	\$ 8.500
<b>TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO</b> <i>Chocolate blanco alimonado con toques de pomelo, frambuesas y crocante de mote.</i>	\$ 8.500

## Menú Niños

\$ 14.500 - no incluye líquidos

### Plato Principal (Elige una opción)

- FETUCCINI CON SALSA A ELECCIÓN
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
- PESCADO DEL DÍA GRILLADO
- MILANESA DE POLLO CON QUESO FUNDIDO
- HAMBURGUESA (palta - tomate)
- CHEESE BURGER

### Acompañamientos (Elige esta opción sólo para pollo, milanesa o pescado)

- MIX VERDE (lechuga, tomate, palmito, palta)
- ARROZ BLANCO
- PURÉ DE PAPA
- PAPAS FRITAS

### Postre (Elige una opción)

- HELADO (consulta sabores del día)
- FRUTAS DE LA ESTACIÓN
- BOMBÓN DE CHOCOLATE