

Aquí encontrarás tragos pensados para disfrutar en buena compañía, ya sea en familia o después de un día de trabajo

Cocteles de autor

ABEJA REINA \$ 11.900
Bombay, pomelo, sirope de miel, tónica

LEONERA SPRITZ \$ 11.900
Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.

SPRITZ DE LA PASSION \$ 11.900
Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.

PISCO SOUR TRICAHUE \$ 8.500
Alto del Carmen transparente, albahaca y limón jengibre.

PISCO SOUR THAI \$ 8.500
Alto del Carmen Transparente, coco López y limón jengibre

NEGRONI CORDILLERANO \$ 8.900
Araucano, Bombay, Vermú Rosso

MARACUYÁ SUNSET \$ 9.900
Ballantines, Maracuyá, Pomelo y un toque de Amaretto

GINTRALA \$ 11.900
Bombay, lavanda syrup, toques cítricos y splash de espumante.

ESPRESSO TRENES \$ 11.900
Pisco, Kahlua casero, Baileys y shot de express

LA VIRGEN \$ 11.900
*José Cuervo, jugo de sandía y pomelo más un toque de syrup de Jamaica.
Opción syrup cacho de cabra*

CÓCTEL PISTACHO \$ 11.900
Vodka, licor de chocolate y emulsión de pistachos a la crema.

SAN FRANCISCO \$ 12.900
Ron, syrup de miel de palma, amaretto, mix de jugos cítricos, toque de angostura.

LEONERA MULE \$ 10.400
Pisco reposado en botánicos y cítricos, aromático y especiado con ginger beer



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



Mocktails

El arte del coctel, en equilibrio natural y sin alcohol

LIMONADA A TU GUSTO \$ 6.900

Un clásico y versátil elige tu propio sabor

TÉ CAMPESINO \$ 6.900

Berries, te verde y albahaca.

YELLOW JACKET \$ 6.900

Jugo de naranja, piña y limón.

SOL DE CAMPO \$ 6.900

Especiado y energizante, zumo de zanahoria y maracuyá, syrup de jengibre y limón.

JAMAICA SPRITZ \$ 6.900

Frutos rojos y hibiscus, top de soda para refrescar.

LEONERA TROPICAL \$ 6.900

Frozen de coco, mango y maracuyá

Aperitivos

PISCO SOUR PERUANO \$ 8.200

Tabernero, limón sutil y syrup de la casa

NEGRONI \$ 8.300

Clásico aperitivo, Campari, Vermouth' y Gin

PISCO SOUR TRADICIONAL \$ 5.900

Pisco sour La Pizka

SPRITZ A LA ORDEN \$ 8.900

Aperol, Ramazzotti, Campari, o Saint Germain

Clásicos de siempre

MANHATTAN \$ 11.500

Jack Daniel's, Vermouth y Marrascino

OLD FASHIONED \$ 11.500

Jack Daniel's, Bitter de angostura con azúcar

ESPRESSO MARTINI \$ 9.300

Shot de espresso, kahlua casero y un toque de amaretto

MOSCOW / LONDON MULE \$ 11.900

Gin o Vodka, limón sutil y ginger beer

RUSTY NAIL \$ 11.900

Black Label and Drambuie on the rock

MARGARITA \$ 8.300

José Cuervo, Triple sec, Limón sutil

FERNANDO \$ 8.300

Fernet y Coca cola

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



Gin

HENDRICKS	\$ 13.500
TANQUERAY ORIGINAL	\$ 9.300
BOMBAY SAPHIRE	\$ 9.300
BEEFEATER ORIGINAL	\$ 9.300

Pisco

WAQAR	\$ 11.400
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 8.300
MISTRAL NOBEL 40°	\$ 8.300

Whisky

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.900
JACK DANIEL'S	\$ 10.400

Vodka

ABSOLUT BLUE, RASPBERRY	\$ 7.200
GREY GOOSE	\$ 14.500

Ron

HAVANA 7 AÑOS	\$ 10.400
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 13.300

Digestivos y licores

AMARETTO DISARONNO	\$ 9.300
DRAMBUIE	\$ 9.300
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 17.500
JAGERMEISTER	\$ 8.300

Cervezas

ROYAL	\$ 4.700
HEINEKEN	\$ 4.700
CORONA	\$ 4.700
KUNSTMANN <i>Torobayo, Lager, Bock, Sin alcohol, Miel</i>	\$ 5.500
AUSTRAL <i>Lager, Calafate</i>	\$ 5.500
SCHOP LA MONTAÑA <i>Lager</i>	\$ 6.200
MICHELADA, CHELADA <i>Adicional a tu cerveza</i>	\$ 1.500

Gaseosas

GASEOSAS	\$ 3.700
AGUA MINERAL	\$ 3.600
ISOTONIC	\$ 4.700
ENERGÉTICA	\$ 4.700
FENTIMANS <i>Ginger beer, Rose Limonade y tradicional.</i>	\$ 4.700
JUGO DE FRUTA <i>(Consulta variedad del día)</i>	\$ 4.200

Cafetería

EXPRESO	\$ 2.900
EXPRESO DOBLE	\$ 3.700
CORTADO	\$ 3.200
CORTADO DOBLE	\$ 3.700
TE E INFUSIONES	\$ 3.000

Piqueos

ARANCINNI Choquetas de Risotto de callampas y champiñón rellenas de queso sobre un pesto rojo de tomates deshidratados y mayonesa de kimchi.	\$ 9.000
CROQUETAS DE MECHADA Mechada de plateada en cocción lenta y jamón serrano, emulsión de coliflor al merken ahumado y verduras encurtidas.	\$ 10.500
TRILOGÍA DE CAUSAS Pulpo al olivo en soya, ceviche nikkey, camarón en lactonesa de siracha.	\$ 12.700
HUMMUS DE GARBANZO Acompañado de pan naan, chimichurri, aceite de ajos confitados, papikra picante, semillas de sésamo tostadas.	\$ 7.900
STEAK TARTAR Tuétano grillado bajo tártaro de res curado, mini churraquitas y lactonesa de kimchi.	\$ 15.000
TATAKI DE ATÚN Macerado en salsa ponzu emulsión de coliflor y vegetales encurtidos con crocante de papa morada.	\$ 15.000
TABLA DE QUESO Y CHARCUTERÍA Mortadela italiana, coppa, salame italiano, queso azul, queso camembert, queso cabra, queso fundo, queso gruyere, tostadas, mermelada casera.	\$ 23.500
QUESADILLAS Jamón pierna, queso chanco, aceituna negra, orégano, jamón serrano y pesto.	\$ 12.000
CAMARONES APANADOS Con lactonesa de sriracha.	\$ 12.500
PAPAS FRITAS PREFRITAS	\$ 5.500
PAPAS RÚSTICAS CASERAS Con suave salsa de queso y tocino crocante.	\$ 6.500
PAPAS RÚSTICAS ORÉGANO Merken y queso de fundo rallado.	\$ 6.500

Sándwich

LEONERA BURGER Hamburguesa casera, lechuga, tocino frito, pepinos encurtidos, queso cheddar, salsa de pepinillo, en pan de papa.	\$ 16.000
ROAST BEEF Tiernas laminas de ternera asada, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, salsa de mostaza miel, en pan toscano.	\$ 14.000
PECHUGA DE POLLO Tiernas láminas de pechuga de pollo en salsa de mostaza miel, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, en pan toscano.	\$ 12.000
GRAVLAK Finas láminas de salmón curado salsa de mostaza miel, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, en pan toscano.	\$ 14.000
AGREGADOS Palta - queso - tomate - lechuga - ají verde - pepinillo.	\$ 3.500

Postres

CUCHIFLÍES ARTESANALES Rellenos de manjar y helado artesanal de la zona.	\$ 7.000
ALFAJORES Rellenos de dulce de leche casero espolvoreados.	\$ 7.000
CABRITAS Dulces bañadas en chocolate	\$ 7.000
SUSPIRO LIMEÑO Leonera	\$ 7.000
SUAVE TIRAMISÚ Invertido quintrala	\$ 7.000
COPA DE HELADO Sabores del día	\$ 7.000



Carta de Vinos



Espumantes	
BRUT NATURE <i>Morandé • Casablanca</i>	\$ 32.000
BRUT <i>Chandon • Mendoza</i>	\$ 29.000
FAMILIA TORRES <i>Estelado Rosé • Maule</i>	\$ 21.000

Sauvignon Blanc	
AMAYNA <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 34.000
PEDREGOSO <i>Tabali • Limarí</i>	\$ 20.000

Chardonnay	
AMAYNA <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 34.000
GRAN RESERVA <i>Tarapacá • Leyda</i>	\$ 23.000

Rosé	
CODEGUA <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 19.000

Late Harvest	
FIRST EDITION <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 15.000

Pinot Noir	
AMAYNA <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 34.000
PEDREGOSO <i>Tabali • Limarí</i>	\$ 20.000

Garnacha	
CODEGUA <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 23.000

Cabernet Franc	
ORIGEN <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 32.000

Malbec	
CODEGUA <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 25.000
ESTATE <i>Kaiken • Mendoza</i>	\$ 24.000

Carménere	
GLACIER GREY <i>Ventisquero • Maipo</i>	\$ 29.000
MONTES ALPHA <i>Montes • Colchagua</i>	\$ 31.000
FIRST EDITION <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 22.000
PEDREGOSO <i>Tabali • Cachapoal</i>	\$ 20.000



Merlot

PEDREGOSO Tabalí · Limarí	\$ 20.000
-------------------------------------	-----------

Petit Verdot

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

Syrah

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

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

Ensamblajes

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

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

Cabernet Sauvignon

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

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

GRAN RESERVA Perez Cruz · Maipo	\$ 23.000
---	-----------

PEDREGOSO Tabalí · Maipo	\$ 20.000
------------------------------------	-----------

Vinos Íconos

DON MAXIMIANO Errázuriz · Aconcagua	\$145.000
---	-----------

CABALLO LOCO Grand Cru · Maipo	\$ 45.000
--	-----------

CABALLO LOCO Grand Cru · Apalta	\$ 45.000
---	-----------

VINO POR COPA GRAN RESERVA Consulta vino sugerencia	\$ 6.800
---	----------

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.

