



DESAYUNOS

Simple

\$2.400

Café Marley expreso; cortado o té con croissant Francés de mantequilla

Francés

\$4.100

Café Marley expreso doble; cortado o té, jugo de Naranja natural, 1/3 de baguette tostadas, Mantequilla Francesa, mermelada casera del Bistrot y miel.

Parisimo

\$4.600

Café Marley expreso doble; cortado o té, jugo de Naranja natural, 1 croissant Francés de mantequilla y 1 Pan de chocolate Francés.

Palta

\$5.100

Café Marley expreso doble; cortado o té, jugo de Naranja natural, 1/3 de baguette tostadas, mantequilla francesa y palta molida.



DESAYUNOS

Bistrot

\$5.300

Café Marley expreso doble; cortado o té, jugo de Naranja natural, 1/3 de baguette tostadas y 2 huevos de campo a la copa o revueltos

Del Campo

\$5.700

Café Marley expreso doble; cortado o té, jugo de Naranja natural, 1/3 de baguette tostadas, mantequilla, 2 huevos de campo a la copa o revueltos y longaniza del Bistrot.

Chicureano

\$5.700

Café Marley expreso doble; cortado o té, jugo de Naranja natural, 1/3 de baguette tostadas, mantequilla, jamon Didier y queso gruyere.



TABLAS

Tabla Entraña (Entraña Certified Angus Beef® Importado de USA)

Jugosa entraña trozada con chalota, acompañada de pan baguette.



\$ 16.000

Tabla de Quesos Bistrot

Selección de nuestros mejores quesos importados.

\$ 7.800

Tabla de Quesos Franceses

Selección de nuestros mejores quesos Franceses.

\$ 11.000

Tabla Mixta (3/4 Pers.)

Pâté de campagne, saucisson, jamón cocido Didier, rillette, queso azul y Gruyère.

\$ 9.600

Tabla Saucisson

Clásico chorizo Francés acompañado de tostadas y pepinillos.

\$ 4,200

Tabla Charcuterie

Pâté de campagne, Pâté de foie de pato, saucisson, rillette, jamón cocido y jamón crudo.

\$ 8.900

Tabla de Tostadas de Queso de Cabra Caliente

Crujientes tostadas de baguette con queso de cabra gratinado y compota de chalotas.

\$ 7.500

Tabla De Pulpo y Camarones

Trozo de pulpo grille con camarones con un toque picante, perfumado en aceite de humo.

\$11.900

Rillette

Pulpa de cerdo confitada y desmenuzada, servida fría con pepinillos y tostadas.

\$ 5.800

Verduras Asadas

Surtido de verduras de verano asadas en aceite de oliva con tostadas.

\$ 5.900



PICOTEOS

Ají Relleno

Gratinado con queso Gruyère y hierbas provenzales.

\$ 5.500

Mix de quesos franceses caliente

Queso Comté directamente de las montañas francesas del Jura y el auténtico Gruyère Beaufort de Los Alpes (Savoie), acompañado de mix de hojas verdes, tomates cherry y tostadas

\$ 7.900

Provoleta

Queso Argentino fundido con mix de hojas verdes, tomate cherry y tostadas.

\$ 6.800

Camembert Apanado

Camembert caliente acompañado con salsa de frambuesa, mix de hojas verdes, tomate cherry y tostadas.

\$ 6.200

Médula

Médula asada con sal de mar gruesa, acompañada de pan fresco.

\$ 4.200

Langostinos

Langostinos enteros a la provenzal, servido en un fierro fundido.

\$ 9.500

Mini Fondue Savoyarde.

Mezcla de Beaufort, Comté y Gruyère fundidos en paella de cobre aromatizados con tomillo y vino blanco acompañados de pan baguette.

\$ 7,800

Alitas de Pato

Alitas de pato confitadas y desmenuzadas acompañade cebolla caramelizada.

\$ 6.500



ENSALADAS

Ensalada César Pollo

Mix de lechugas y berros con pechuga de pollo marinado, crutones, queso gruyere y aderezo César..

\$ 6,100

Ensalada César Salmón

Mix de lechugas y berros salmón gravalex, crutones, queso gruyere y aderezo César.

\$ 6,500

Ensalada César de Camarones

Mix de lechugas y berros con camarones, crutones, queso gruyere y aderezo César.

\$ 7,000

Ensalada Mar y Tierra

Mix de lechugas, palta, tomates deshidratados, champiñones salteados, camarones rebozados servida con salsa cítrica.

\$ 7,900

Ensalada de quínoa.

Timbal de quínoa con palta, tomate, menta, oliva, pepino, perejil y aceite de oliva.

\$ 6,000

Ensalada de pulpos y camarones a la Provençal

Mix de lechugas, rúcula, pulpo, camarones salteados en aceite de oliva, ajo, perejil, tomate y aderezo del Bistrot

\$ 7,600

Ensalada St Raphaël.

Mix de lechugas, berros, mini queso Brie apanados (3 unid), nueces, tomates confitados y aderezo del Bistrot

\$ 7,000

Ensalada de queso de cabra caliente.

Mix de lechugas, tomate, mix de frutos secos, queso de cabra con almendras, nueces, albahaca y con un toque de ajo envuelto en masa filo frita y aliño del Bistrot.

Pronto



ENSALADAS

Ensalada con atún en Masa filo

Pronto

Mix de quínoa, arvejas, damasco turco, tomate cherry y atún a la inglesa envuelto en masa filo frito con un toque de soja.

Ensalada de verdura y atún sellado con sésamo tostada.

Pronto

Mix de lechugas, arvejas, porotos tiernos, cebolla morada, tomate y atún sellado en su punto con una costra de sésamo tostada.

Ensalada de salmón ahumado

\$ 6.500

Mix de lechugas, salmón ahumado, fondos de alcachofas, ciboulette, camembert, nueces y salsa cítrica.

Ensalada de verduras asadas.

\$5.900

Mix de lechugas, mix de verduras asadas en aceite de oliva, zapallo italiano, berenjena, tomate, pimentones y albahaca.

Ensalada de lenteja con huevo poché.

\$ 5.900

Lenteja, cebolla morada, ciboulette, tocino, crutones y aderezo de Dijon.

Ensalada de queso de cabra caliente sobre crutones de pan francés.

\$6.400

Mix de lechugas, rúcula, tomate cherry, tostadas de queso de cabra gratinada con pesto y aderezo del Bistrot.

Ensalada de pulpos y camarones a la Provenzal

\$ 7.600.

Mix de lechugas, rúcula, pulpo, camarones salteados en aceite de oliva, ajo, perejil, tomate y aderezo del Bistrot



ENTRADAS

Mixto de Mozzarella Búfala y Jamón Serrano (Según Embarque Desde Italia) \$8.500

Mozzarella de bufala acompañada de jamón serrano, tomates confitados, pimentones asados, rúcula y reducción de aceto balsámico.

Mollejas con Champiñones (Ris De Veau) \$ 7.900

Mollejas grilladas con champiñones salteados a la provenzal y pan baguette

Carpaccio de Res \$ 7.500

Finas láminas de res aderezadas, servidas con alcaparras, rúcula y queso Grana Padano Italiano.

Carpaccio de Salmón Ahumado Gravlax Yahdan \$ 9.800

Finas láminas de salmón ahumado a la francesa servido con aceite de oliva, eneldo y tostadas.

Carpaccio de Pulpo \$ 9.800

Finas laminas de pulpo, pebre del bistrot.

Tártaro de Salmón \$ 8.500

Brunoise de salmón crudo, en aceite de oliva, jengibre fresco, ciboulete y jugo de limón.



FONDOS

Carnes

Entrecôte Frites (Certified Angus Beef® Importado De USA Premium)



\$ 18.000

Lomo vetado de 300gr. Con 10 a 15% de grasa que le da un sabor único viene con salsa a elección (A la pimienta, béarnaise, roquefort o mantequilla Maitre d'hotel) y acompañado de crujientes papas fritas.

Bavette a l'echalotte (Certified Angus Beef® Importado De USA)



\$ 18.000

Entraña de 200gr neto servida con Echalotte o cebolla morada según estación.
Acompañado de papas a la antigua o fritas.

Clásicos franceses

\$ 8.500

Boeuf Bourguignon

Estofado de vacuno macerado al vino tinto, tocino y champiñones acompañado de papas persilladas.

Boeuf Strogonoff

\$ 9.000

Tiras de lomo liso salteadas con champiñón y cebolla en salsa a base de crema y mostaza de dijon, acompañado de arroz pilaf.

Boeuf Tartare

\$ 9.500

Carne picada al cuchillo aliñada con alcaparras, chalota, pepinillo, perejil y una yema de huevo cruda, acompañado de papas fritas.

Confit De Pato

\$ 12,000

Muslo de pato francés confitado, acompañado de nuestras famosas papas chips de la casa salteadas en grasa de pato con perejil, ajo y cebolla caramelizada.



FONDOS

Mar y Agua dulce

Pulpo a grillé a la parrilla

Pulpo del pacífico, zona norte, acompañado de un festival de verduras de estación salteada a la Provenzal en aceite de oliva. **\$11.000**

Choros con Papas fritas.

1 kg de choros en salsa Marinière o al natural con papas fritas. **\$ 9.500**

Salmón Al Quinoto

Filete de salmón horneado a la mantequilla acompañado de una trilogía de quínoas y dulce de champiñones. **\$ 14.000**

Sopas de Verano

\$ 6.200

Sopa de cebolla.

Infaltable en invierno como en verano. Un Bistrot sin la clásica sopa de cebolla, no es un Bistrot, con tostadas de baguette y queso Gruyère.

Gazpacho de tomate.

\$4.000

Sopa de tomate fría con albahaca, pepino, cebolla y aceite de oliva.

Sopa de zapallo.

\$ 4.900

Suave sopa de camote adornado de crutones y perejil.



Lasañas

Lasaña Boloñesa de Carne

Con salsa pomodoro y queso Gruyere.

\$ 7.200

Lasaña De Berenjena Y Verduras (Sin Masa, Sin Lactosa Y Libre De Gluten)

Con tomate, zapallo italiano, champiñón y una base de salsa pomodoro y bechamel.

\$ 8.500

Para los niños

Nuggets De Pollo

Con papas fritas y mini ensalada.

\$ 6.500

Pechuga De Pollo Asada

Con papas risolées.

\$ 7.500

Les Fromages Français a elección (queso 50 gr.)

Roquefort Papillon, Saint Aygur, Comté, Saint Albray, Beaufort, Brie o Coeur de Lion

\$ 4.500

St Tropez 2019



POSTRES

Crème Brulée

Clásico postre francés de crema asada acaramelado.

\$ 4.600

Fondant de Chocolate del Bistrot

Mini cake de chocolate caliente a base de chocolate 56% cacao, con helado de vainilla. Hecho en casa (15min)

\$ 4.500

Café Liegeois

Fresco helado de vainilla con café expreso Marley, crema chantilly y almendras laminadas tostadas.

\$ 5.000

Crêpe Suzette

Panqueque francés con salsa de naranja al Grand Marnier y helado de vainilla.

\$ 5.500

Frutilla Melba

Frutilla, helado artesanal de vainilla, salsa de frambuesa, crema chantilly, almendras laminadas tostadas y merenguitos del Bistrot.

\$ 4.900

Mini Tartaleta de Frutas con bolita de helado

Con base crocante de almendra, frutas del bosque /macaron, frutilla, pie de limón, todo chocolate o caramel au beurre salé.

\$ 4.000

Tarta Tatin

Pie de manzana acaramelada caliente y servida con helado de vainilla

\$ 4.500

Mousse de chocolate

El mejor chocolate belga .

\$ 4.900



HELADOS

Dos Bolitas

\$ 3.800

Zero Azúcar

Frambuesa

Una Bolita

\$ 2.800

Tradicionales

Vainilla Francesa

Chocolate Suizo

Frutas Rojas

Coco

Tiramisú

St Tropez 2019

Pizza Bistrot

Didier Veracini

PIZZAS

Margarita	\$7.500	\$10.000
Salsa de tomate, tomate, queso mozzarella y orégano.		
Napolitana	\$7.700	\$10.200
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón cocido Didier, tomate y orégano.		
Pizza Búfala	\$10.000	\$13.000
Napolitana original, salsa de tomate, mozzarella italiana de búfala, orégano y albahaca.		
Reina	\$8.500	\$12.000
Salsa de tomate, tomate, queso mozzarella, jamón cocido Didier, champiñón y orégano.		
San Anselmo 3D	\$8.500	\$12.500
Salsa de tomate, queso mozzarella, longaniza de la casa, pimentón asado y ají verde.		
Valle Norte	\$8.200	\$11.200
Salsa de tomate, queso mozzarella, saucisson y nuez.		
Chamisero	\$9.000	\$12.200
Salsa de tomate, queso mozzarella, salmón ahumado, alcaparras y rúcula.		
La hacienda	\$9.000	\$12.000
Salsa de tomate, tomate, queso mozzarella, queso de cabra, jamón Didier y albahaca.		
Polo	\$9.000	\$12.000
Salsa de tomate, queso mozzarella y saucisson.		
Piedra Roja	\$9.100	\$12.100
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón cocido Didier, aceituna verde, tomillo y rúcula.		
Chicureo	\$9.700	\$12.700
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón crudo y rúcula		

PIZZAS

Las Brisas	\$8.100	\$11.100
Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate cherry confitado, Albahaca y hierbas de provençe.		
Cuatro Quesos	\$11.000	\$14.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, quesos franceses, comembert, roquefort papillon, gruyère y orégano.		
Lebistrot	\$10.000	\$13.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, comembert, roquefort, gruyère, cebolla confitada, manzana, rúcula, nuez y miel		
4 Estaciones	\$9.900	\$12.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, alcachofas, jamón Didier, acitunas negras, tomate y orégano.		
Hawaiana	\$8.000	\$11.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón cocido Didier, piña y ciboulette.		
Del mal a la Provençal	\$15.000	\$17.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, ostiones, choros, camarones salteados en aceite de oliva, perejil y ajo.		
Camarones Ecuatorianos 26/30 a la Provençal (8)	\$14.000	\$17.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones salteados en aceite de oliva, perejil y ajo.		
Super Camarones Ecuatorianos a la Provençal (12)	\$17.000	\$20.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones salteados en aceite de oliva, perejil y ajo.		
Vincent	\$9.500	\$12.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, carne, tocino, cebolla, tomate y orégano.		
La Marseillaise	\$ 10.000	\$12.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, pulpitod(4) y camarones 26/30(4) salteados en aceite de oliva y ajo.		
Lyonnaise	\$8.500	\$11.500
Salsa bechamel, mozzarella, carne, cebolla, tocino, papas y perejil.		
Pizza Vegetariana	\$8.000	\$11.000
Salsa de tomate, queso mozzarella alcachofas, palmitos, choclo y ciboulette.		
Niños	\$8.500	\$12.000
Salsa de tomate, queso mozzarella y pollo en salsa barbecue.		

Paris
mon
amour



PIZZAS



Pizza del cliente desconocido

\$9.900 \$11.900

Salsa de tomate, queso mozzarella, carne mechada de cerdo y palta.

La carnívora

\$10.500 \$12.500

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate, carne de vacuno, tocino, carne mechada de cerdo y longaniza de P. Bistrot

La Certificada



\$14.500 \$16.500

Pizza con la mejor

Carne Americana Angus Certificada (CAB).

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate y entraña Angus.

La topissima

\$10.000 \$12.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, confit de pato y cebolla confitada.

LES EXTRAS



Queso nacional y otros

\$1.000

Azul, camembert, cabra, edam, gruyère, gran brie, champiñones, pimentón, cebolla, papa, tomate, rúcula, choclo, piña, tomate cherry, alcachofa, palmito, aceituna y mozzarella.

Charcutería Francesa, queso Argentino y otros

\$1.900

Paté de campagne, mousse de pato, saucisson de montagne, jamón cocido, provoleta, alcaparras, tocino, choritos y palta.

Quesos importados Franceses e Italianos

\$2.400

Bresse blue, Roquefort Papillón, Brie coeur de Lion, St. Agur, Original Parmesan grana padano y queso mozzarella Bufala

Otros extras

\$2.200

Pollo al curry, pollo BBQ, carne picada, jamón crudo, camarón ecuatoriano 26/30 (2 unidades), anchoas, ostión y salmón ahumado.

Nota Sobre nuestras Pizzas sin Gluten



Nuestras pizzas sin gluten están cumpliendo con las exigencias European NSF International's gluten free y The U.S FDA, quiere decir que según los análisis que hacemos de formas regulares tienen menos de 20 mg/kg.

Pregunta por nuestras pizzas calzones



Didier Veracini





VINOS TINTOS

VINOS ÍCONOS



Baron Philippe de Rothschild, Chateau Clerc Milon	\$ 179.000	
Principal TI	\$ 85.000	
Cabo De Hornos, Cabernet Sauvignon 2015	\$ 45.000	\$ 11.000
Tarapacá Gran Reserva, Etiqueta Azul	\$ 31.000	

MERLOT

Lapostolle, Cuvée Alexandre	\$ 24.000	
Castillo de Molina	\$ 11.000	\$ 3.800
Espino William Fevre	\$ 11.000	\$ 3.800

CABERNET SAUVIGNON

Lapostolle Cuvée Alexandre	\$ 24.000	
Miguel Torres, Cordillera	\$ 19.000	
Tarapacá, Gran Reserva Etiqueta Negra	\$ 18.000	
Casa Silva, Terroir Gran Reserva	\$ 17.000	
1865 Single Vineyard	\$ 17.000	
Montes Alpha	\$ 17.000	
Baron Philippe de Rothschild, Escudo Rojo	\$ 17.000	
Concha y Toro, Marques de Casa Concha	\$ 17.000	
Castillo de Molina, Tributo 150 años	\$ 17.000	\$ 4.500
Viu Manent, Gran Reserva	\$ 15.000	
Larga de Codegua, Alto Cachapoal	\$ 14.000	
Tarapacá, Gran Reserva, Etiqueta Blanca	\$ 14.000	
Castillo de Molina	\$ 12.000	\$ 3.800
Casa Silva Res	\$ 12.000	\$ 3.800
Calcu, Grand Reserva Colchagua	\$ 11.000	\$ 3.800
Los Boldos Tradition	\$ 9.500	

MALBEC

La Celier Pioneer	\$ 22.000	
Salentein, Valle de Uco Argentina	\$ 19.000	
Vultur Circus	\$ 18.000	\$ 4.500
In Situ Premium	\$ 15.000	
Casa Silva	\$ 14.000	

SYRAH

Miguel Torres, Cordillera	\$ 19.000	
1865 Single Vineyard	\$ 17.000	
Polkura lote D Marchigue	\$ 11.000	\$ 3.800





VINOS TINTOS



CARMENÈRE



Lapostolle, Cuvée Alexandre	\$ 25.000	
Montes Alpha	\$ 22.000	
Casa Sylva Terroir, Gran Reserva	\$ 17.000	
Espino Gran Cuvée 92 puntos	\$ 17.000	
1865 Single Vineyard	\$ 17.000	
Santa Rita, Casa Real	\$ 17.000	
Concha y Toro, Marques de Casa Concha	\$ 17.000	
Baron Philippe de Rothschild, Escudo rojo	\$ 16.000	
Casa Silva Res	\$ 15.000	
Viu Manent, Gran Reserva	\$ 14.000	\$ 3.800
Santa Rita, Medalla Real, Gran Reserva	\$ 14.000	
Tarapaca, Gran Reserva, Etiqueta Blanca	\$ 13.000	
Maquis, Grand Reserva Colchagua	\$ 11.000	\$ 3.800
Insitu Signature Res	\$ 13.000	\$ 3.800
Clos Andina	\$ 13.000	\$ 3.800
Miguel Torres, Las Mulas Orgánico	\$ 12.000	
Castillo de Molina	\$ 12.000	\$ 3.700
Calcu, Reserva Colchagua	\$ 11.000	\$ 3.700

PINOT NOIR

Loma Larga	\$ 25.000	
Leyda, Single Vineyard	\$ 21.000	\$ 5.000
Schwaderer Wines	\$ 17.000	\$ 4.500

ROSÉ

Lapostolle, Le Rosé	\$ 14.000	
Di Martin Rosé	\$ 12.000	\$ 3.800
Castillo de Molina	\$ 11.000	\$ 3.800





VINOS BLANCOS



SAUVIGNON BLANC



Lapostolle, Cuvée Alexandre	\$ 24.000	
Miguel Torres, Cordillera	\$ 19.000	
Cool Coast	\$ 17.000	
Leyda Single Vineyard Garuma	\$ 12.000	\$ 3.800
Casa Silva res.	\$ 15.000	
Castillo de Molina	\$ 11.000	\$ 3.800

CHARDONNAY

Lapostolle, Cuvée Alexandre	\$ 24.000	
Casa Silva	\$ 15.000	
Miguel Torres, Santa Digna	\$ 13.000	
Leyda Single Vineyard Fallan Hill	\$ 12.000	\$ 3.800
Montes, Classic	\$ 11.000	



LOMA LARGA VINEYARDS



OTRAS VARIEDADES



ENSAMBLAJES

San Pedro, Sideral CS/CF/SY/CA/PV	\$ 27.000	\$ 6.500
Vultur Gryphus	\$ 20.000	\$ 5.000
Volcanes de Chile Limited Edition SY7 Carignan	\$ 19.000	\$ 5.000
C.L.O. de Lolol	\$ 19.000	\$ 5.000
Flaherty Cauquenes, Tempranillo - Petit Syrah - Pais	\$ 19.000	\$ 5.000
Baron Philippe de Rothschild, Escudo Rojo CS/CA/SY/CF	\$ 19.000	\$ 5.000
Tres Monos Carignan Granache /Itata	\$ 19.000	\$ 5.000
Eno	\$ 18.000	\$ 4.500
Calcu, Winemaker's Selection CF/CS/CA Colchagua	\$ 17.000	\$ 4.500
Veleta Grenache / Mourvedre / Carignan	\$ 16.000	\$ 4.000
Flaherty Aconcagua Tempranillo - CS - Syrah	\$ 15.000	\$ 4.000
Odfjell Capitulo Flying GR/CA/CS/MA	\$ 14.000	\$ 3.800
Insitu Signature CS /Sangiovese	\$ 13.000	\$ 3.800

OTRAS CEPAS

Bluhands Carignan	\$ 18.000	\$ 4.500
Lomas del Valle, Cabernet Franc	\$ 16.000	\$ 4.000
Filo Bowines Carignan	\$ 14.000	\$ 3.800
Viu Manent, Late Harvest SE	\$ 14.000	\$ 3.800
Tres Monos Moscatel-Torontel /Itata	\$ 13.000	\$ 3.800
Maquis Grand Reserva, CF, Colchagua	\$ 12.000	\$ 3.800
Alta Cima Gewurztraminer /Lontue-Curicó	\$ 10.000	\$ 3.800



— VINO FRANCÉS Y ESPAÑOL



Mouton Cadet Rouge (Merlot, CS y CF) Mouton	\$ 28.000
Cadet Sauterne 375cc.	\$ 22.000
Celeste 2010 Crianza Tempranillo	\$ 27.000
Salmos 2014 Carignan, Garnacha y Syrah	\$ 35.000

VINO DEL MES



ESPUMANTE S



CHAMPAGNE FRANÇAIS

Perrier Jouet Belle Epoque	\$ 150.000	
Ruinard R nacked	\$ 73.000	
Veuve Clicquot	\$ 60.000	\$ 11.000
Tatinger	\$ 59.000	
Rodherer	\$ 59.000	
Rodherer 375 ml.	\$ 30.000	
Moët et Chandon Brut Imperial	\$ 57.000	

ESPUMANTE S

Mum Extra Brut	\$ 17.000	
Mum Rosé	\$ 14.000	
Chandon	\$ 15.000	
Miguel Torres, Estelado Rosé	\$ 15.000	
Folatre método tradicional	\$ 14.000	\$ 3.800
Veuve Ambal (Francia)	\$ 14.000	\$ 3.800
Veuve Ambal Rosé (Francia)	\$ 14.000	\$ 3.800
Viña Mar	\$ 14.000	

*Consúltanos para otras opciones de vinos a la copa



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Pizza Bistrot

Didier Verasini

CERVEZAS

Guayacan (Golden ale, Pale ale)	\$ 2.800
Dolbek (Lager Belga, Pale ale, Maqui)	\$ 2.800
Kunstmann Torobayo (Lager, bock, miel, sin alcohol)	\$2.800
Kunstmann Gran Torobayo 500cc	\$4.500
Austral variedades (Lager, Calafate, Pale ale)	\$2.800 \$4.500
Austral Torres del Paine 500cc	
Heineken	\$2.500
Heineken sin alcohol	\$2.800
Sol	\$ 2.500
Cristal Cero°	\$2.200

SCHOP ROYAL GUARD

Schop Royal Guard 500 cc	\$ 3.500
Schop Royal IPA 500 cc	\$3.700
Garza Royal Guard 330 cc	\$2.500
Garza Royal IPA	\$2.700

CERVEZAS SIN GLUTEN

Maheu	\$ 3.500
--------------	----------

BEBIDAS Y JUGOS

Pepsi	\$1.800
Pepsi light	\$1.800
Pepsi Zero	\$1.800
Canada dry	\$1.800
Canada dry light	\$1.800
Crushi	\$1.800
Bilz	\$1.800
Pap	\$1.800
7 Up	\$1.800
Kem piña	\$1.800
Perrier (mineral con gas premium)	\$1.800
Mineral sin gas	\$1.800
Jugo de frambuesa sin azúcar	\$2.200
Jugo de frambuesa - arandano	\$2.200
Jugo de mango sin azúcar	\$2.200
Jugo mango - maracuyá	\$2.200
Jugo de chirimoya con endulzante	\$2.200
Jugo de naranja natural	\$2.200
Red bull	\$2.800
Red bull light	\$2.800
Limonada simple	\$2.500
Limonada mixta (Albahaca, menta, genjibre)	\$2.800
San Pellegrino	\$2.000
Aranciata, Limonata, Melograno, Aranciata rosa, Pompeño	

Pizza Bistrot

Didier Verasini

Pisco Sour y Sour



<i>Pisco Sour del Bistrot (lapostolle)</i>	\$ 4.800
<i>Pisco Sour Tradicional (Gobernador)</i>	\$ 4.300
<i>Sour Peruano (Barsol)</i>	\$ 4.800
<i>Amaretto Disaronno Sour</i>	\$ 5.000
<i>Amaretto Luxardo Sour</i>	\$ 4.800
<i>Mango Sour</i>	\$ 4.800
<i>Albahaca Sour</i>	\$ 4.800
<i>Menta Sour</i>	\$ 4.800
<i>Jengibre Sour</i>	\$ 4.800
<i>Whisky Sour Ballantines</i>	\$ 5.000
<i>Chardonnay Sour</i>	\$ 4.000
<i>Sauvignon blanco Sour</i>	\$ 4.000
<i>Vanilla Sour</i>	\$ 5.500

APEROS



<i>Ramazoti Spritz Bistrot</i>	\$ 5.500
<i>Jarra de Ramazotti (500 ml)</i>	\$20.000
<i>Aperol Spritz</i>	\$ 5.500
<i>Ricard</i>	\$ 3.800
<i>Pernod</i>	\$ 3.800
<i>Kir</i>	\$ 4.500
<i>Kir Royal (cassis Marie Brizard)</i>	\$ 4.500
<i>Vaina</i>	\$ 4.000
<i>Fernet Branca</i>	\$ 5.000
<i>Campari</i>	\$ 5.000
<i>Caipiriña</i>	\$ 5.500
<i>Tequilazo</i>	\$ 4.000

PISCO (incluye la bebida)



<i>Kappa</i>	\$ 6.500
<i>Lapostolle</i>	\$ 5.500
<i>Mistral 40°</i>	\$ 5.000
<i>Mistral 35°</i>	\$ 4.500
<i>Mistral Nobel</i>	\$ 6.500
<i>Control C 40°</i>	\$ 5.200
<i>Tres R 40°</i>	\$ 4.500
<i>Alto del Carmen 35°</i>	\$ 4.500
<i>El Gobernador 40°</i>	\$ 5.200
<i>Horcon Quemado 35°</i>	\$ 5.200

VODKA (incluye la bebida)

<i>Grey Goose</i>	\$ 8.500
<i>Grey Goose con sabor</i>	\$ 8.700
<i>Absolut Elix</i>	\$ 7.500
<i>Absolut blue</i>	\$ 6.500
<i>Absolut Sabores (Mango, mandarin, raspberry, citron, apple, pears, vainilla, wild tea)</i>	\$ 6.700
<i>Finlandia</i>	\$ 7.500
<i>Zubrowka</i>	\$ 7.000
<i>Wyborowa</i>	\$ 5.000
<i>Wyborowa Apple</i>	\$ 5.500



Pizza Bistrot

Didier Veracini

Coktail del Bistrot \$ 5.900

Le Bistrot

Grand Marnier, Blue curacao, espumante francés, menta, limón, goma

Bistrot Sunset

Campari, jugo de naranja, tónica

Passion

Vodka de mango, menta, goma, pulpa de mango, jugo de naranja

Raspberry dream

Vodka Vainilla, goma, pulpa de frambuesa, limón, aceto balsámico, Enllantado con queso parmesano

Apple Ginger Sour

Pisco Lapostolle, limón, manzana verde, jengibre

Mango spice

Pisco Lapostolle, limón, mango, goma, toque de aji verde y pimienta.

Mojito Espumante

Espumante francés, menta, goma, frambuesa, hielo frappe

Le Bistrot St Germain 100% Frances

(Saint Germain, espumante Veuve ambal Rose Curacao blue, Perrier)



COCTEL CON WHISKY \$ 5.600

Clavo oxidado

(clavo de olor, marrasquino, Drambui, Ballantines finest)

Manhattan

(Martinni Rosso, Marrasquino, Ballantines finest)

Ginger Jack Daniel's

(Menta, limon, goma hielo frapee, azúcar rubia, ginger, Jack Daniel's)

Mojito Jack Daniel's

(Menta, Limon, goma, Ginger, Jack Daniel's)

Old Fashion

(Granadina, Hielo Frapee, Marrasquino, Jugo, Amargo angostura, rodaja de naranja)

Good Father

(Whisky Ballantines finest, Amaretto Disarono)

Good Mother

(Whisky Ballantines finest, Vodka wyborowa)



Pizza Bistrot

Didier Verasini

Cóctel con Vodka \$5.500



WYSKEY BOURBON

(incluye la bebida)

Jack Daniel's	\$ 6.500
Jack Daniel's Honey	\$ 7.000
Gentleman Jack	\$ 8.500
Wild Turkey	\$ 5.500
Wild Turkey American Honey	\$ 6.500
Jameson	\$ 6.500

Wisky

(incluye la bebida)

Ballantines finest	\$ 6.500
Ballantines 12 años	\$ 7.900
Johannie Walker Red	\$ 6.500
Johannie Walker Black	\$ 8.500
Whisky J.B	\$ 6.500
Glenfiddich 12 Años	\$ 8.500
Chivas Regal 12 Años	\$ 8.900
Chivas Regal 18 Años	\$ 12.000
Chivas Regal 25 Años	\$ 45.000



Mojito Polaco

(Menta, limon, goma, Vodka absolut, hielo frapee, mineral con gas)

Mojito Polaco Berries

(Menta, limon, goma, Vodka Absolut Berris, hielo frapee, Frambuesa, marrasquino, ginger)

Mojito Polaco Orange

(Menta, limon, goma, hielo frapee, Vodka Absolut Mandarin, jugo de naranja, ginger)

Cosmopolitan

(Triple sec, licor de casis, Goma)

Ruso Blanco

(Vodka Absolut, Licor de café, Crema, Hielo Frapee)

Ruso Negro

(Vodka Absolut, Licor de café, Crema, Hielo Frapee)

Caipiroska

(Vodka Absolut, limon de pica, goma, Hielo Frapee)

Laguna Azul

(Vodka Absolut, Blue Curacao, goma, limon, Ginger)

Bloody Mary

(Vodka Absolut, Jugo de tomate, sal, tabasco, pimienta, salsa inglesa, limon)

Vodkatini Dry

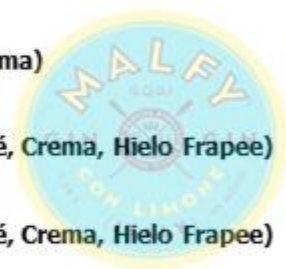
(Vodka Absolut, Martini Dry, aceituna sevillana)

Vodka Collins

(Vodka Absolut, limon, goma, hielo frapee, mineral con gas)

Albaquita

(Vodka wyvoroba apple, goma, limon, albahaca)



Pizza Bistrot

Didier Verasini

COCTEL CON RON \$5.500

Mojito Cubano

(Menta, limon, goma, Ron Sierra morena Blanco, hielo frapee, mineral con gas)

Mojito Cubano Berris

(Menta, limon, goma, Ron sierra morena Blanco Berris, hielo frapee, mineral con gas)

Mojito Abahaca

(Abahaca, limon, goma, hielo frapee, Ron sierra morena Blanco, ginger)

Daiquiri

(Triple sec, Goma, fruta a eleccion (mango, frambuesa, limon, chirimoya)).

Piña Colada

(Crema de coco, crema chantilly, goma, piña en rodaja, jugo de piña, Ron malibu, ron sierra morena Blanco)

Primavera

(Granadina, jugo de piña, jugo de naranja, piña, marrasquino, naranja, ron sierra morena blanco)

RON (incluye la bebida)

Havana 3 años	\$ 5.000
Havana añejo especial	\$ 5.200
Havana añejo reserva	\$ 6.900
Havana añejo 7 años	\$ 7.900
Havana selección de maestros	\$ 9.500
Zacapa Gran reserva	\$ 11.000
Zacapa XO	\$ 25.000



COCTEL CON GIN \$5.000

Tom collins

(jugo de limon, azúcar flor, hielo frapee, mineral con gas)

Negroni

(gin tanqueray, Martini rosso, campari)

GIN
(incluye la bebida)

Beefeater 24	\$ 7.900
Beefeater	\$ 6.500
Tanqueray	\$ 6.800
Hendricks	\$ 9.500
Malfi	\$ 9.500
Ophir	\$ 16.000
Bloom	\$ 13.000
Greenalls	\$ 11.000
Martin Miller's	\$ 10.000

COCTEL CON TEQUILA \$4.800

Margarita

(Tequila Olmeca, Triple sec, limon, goma, hielo)

Margarita Blue

(Tequila Olmeca, Triple sec, limon, goma, blue curacao)

Margarita Frambuesa

(Tequila Olmeca, Triple sec, limon, goma, Frambuesa)

Tequila sunrise

(Tequila Olmeca, Jugo de naranja, Granadina, hielo frapee)



Pizza Bistrot

Didier Verasini

COCTEL SIN ALCOHOL \$3.700

Virgin Mojito

(Menta, jugo de limon, goma, hielo frappe, ginger)

Niña Colada

(Crema de coco, Crema chantilly, goma, piña en rodaja, jugo de piña)

Virgin Mery

(jugo de tomate, sal, tabasco, pimienta negra, limon, salsa inglesa)

Primavera

(Granadina, jugo de piña, jugo de naranja, marrasquino, piña en rodaja, naranja)

Shirley Temple

(7 up, marrasquino, naranja, granadina)

BAJATIVOS

Grand Marnier	\$ 6.500
Jagermaester	\$ 5.500
Cognac Martell VSOP	\$ 25.000
Drambuie	\$ 6.000
Baileys	\$ 5.500
Menta marie Blizad	\$ 5.000
Limoncello	\$ 4.500
Ricard	\$ 5.000
Pernod	\$ 5.100
Araucano	\$ 3.500
Frangelico	\$ 5.500
Licor de anís Marie Blizad	\$ 4.500

CAFETERIA MARLEY COFFE

Café Espresso	\$ 1.500
Café Espresso Doble	\$ 2.300
Café Cortado	\$ 1.800
Café Cortado Doble	\$ 2.800
Capuchino	\$ 1.900
Capuchino Doble	\$ 2.900
Café Viennois	\$ 1.900
Café Viennois Doble	\$ 2.800
Café Irlandes	\$ 3.100
Te Whittard	\$ 1.800
Café machiatto	\$ 1.800



Pizza Bistrot

Didier Verasini