

EL REY

CHOPP

<i>Kross: Golden e Pacific Lager</i>	330 cc	\$4.200
	500 cc	\$5.000

CERVEJA

<i>Tamango Corta Corriente</i>	355 cc, Hazy IPA	\$6.000
<i>Tamango Humboldt</i>	355 cc, Pacific Lager	\$6.000
<i>Cuello Negro</i>	330 cc, Âmbar	\$6.000
<i>Cuello Negro</i>	330 cc, Stout	\$6.000
<i>Cuello Negro</i>	470 cc, Czech Pils	\$6.500

ESPUMANTE

<i>Gemma, Valle del Limarí</i>	taça	\$4.000
	garrafa	\$16.000

VINHO POR TAÇA

<i>Sauvignon Blanc, Undurraga TH</i>	\$5.000
<i>Cabernet Sauvignon, Undurraga TH</i>	\$5.000
<i>Carmenère, Emiliana 57 Rocas</i>	\$6.000
<i>Blend, Emiliana Coyam</i>	\$6.000
<i>Vinho da Casa, Adobe branco ou tinto</i>	\$4.000

VINHO BRANCO

<i>Sauvignon Blanc, Garcés Silva, Amayna</i>	\$24.000
<i>Sauvignon Blanc, Undurraga TH</i>	\$19.000
<i>Chardonnay, Garcés Silva, Amayna</i>	\$24.000
<i>Rosé, Garcés Silva, Boya</i>	\$19.000

VINHO TINTO

<i>País, Forajidos</i>	\$16.000
<i>Carmenère, Undurraga TH</i>	\$19.000
<i>Carmenère, Emiliana 57 Rocas</i>	\$23.000
<i>Cabernet Sauvignon, Undurraga TH</i>	\$24.000
<i>Cabernet Sauvignon, CyT Marqués</i>	\$25.000
<i>Cabernet Sauvignon, CyT Terrunyo</i>	\$29.000
<i>Blend, Emiliana Coyam</i>	\$26.000
<i>Pinot Noir, Undurraga TH</i>	\$19.000
<i>Cabernet Franc, Garcés Silva Boya</i>	\$18.000
<i>Cinsault, Masintín, Itata</i>	\$24.000

COQUETÉIS DA CASA

\$6.500

~GIBSON TOMATINI

Gin, suco de tomate clarificado, cebola pérola

~CRYSTAL MARY

Vodka, suco de tomate clarificado com especiarias

~MANHATTAN BRIDGE

Whisky sour com um toque de vinho tinto

~REY DE CORAZONES

Chambord, toranja, limão, clara de ovo

~NEGRONI MEZZANOTTE

Cold brew de Campari e espresso

~SIDECAR DEL ELQUI

Pisco Bou Barroeta, triple sec, limão

~OLD DON BOU

Pisco Bou Barroeta, açúcar e bitter

BEBIDAS

<i>Fluye, água mineral com gás, 750 cc</i>	\$2.900
<i>Vital, água mineral sem gás, 330 cc</i>	\$2.900
<i>Coca-Cola, Sprite, Tônica, Ginger Ale, 330 cc</i>	\$2.900
<i>Limonada com hortelã e gengibre</i>	\$5.000
<i>Suco de laranja na hora</i>	\$5.000
<i>Ginger beer</i>	\$3.900
<i>Suco de frutas (polpa): framboesa / maracujá / manga</i>	\$4.500

KOMBUCHA

\$4.000

Biloba Elixir: Cúrcuma, gengibre, mel e reishi.

Biloba Momentum: Erva-mate, alecrim, tangerina.

Biloba Zen: Lavanda, erva-cidreira, boldo e juba-de-leão.

MOCKTAILS

\$5.600

Cola de Zorro: Suco de laranja e maracujá, leite de aveia

Pecas: Mirtilo, limão-taiti, Ginger Ale

Virgin Mary: Suco de tomate, molho inglês, tabasco

Terciopelo: Chá preto, framboesa, xarope especiado e limão