

bienvenidos

En Haru adaptamos lo mejor de la gastronomía japonesa al estilo de vida y gusto del chileno, creando así un nuevo y singular estilo gastronómico.

La innovadora fusión de técnicas culinarias niponas, insumos japoneses y nacionales hacen posible brindarle a usted desde platos tradicionales japoneses hasta preparaciones creadas especialmente para complacer a los paladares más exigentes.





春 HARU

SUSHI BAR DELIVERY

ARICA - CHILE



APERITIVOS / APETAIZERS

CEVICHE HARU	\$ 3.500
Trozos de pescados surtidos y camarones, con aceite de sésamo y cebollín, montados sobre rebanadas de pepino fresco.	
CEVICHE MIXTO	\$ 3.900
Trozos de pescados y mariscos surtidos, montados en timbal, acompañado de abanico de palta y mix de lechuga.	
SAKANATATAKI	\$ 3.500
Mix de pescados surtidos, marinados en sake, aceite de sésamo y cebollín.	
TEMAKI (1 persona)	\$ 3.000
Cono de nori relleno de salmón o camarones, palta, cebollín y sésamo.	
NIGIRIS (2 unidades)	\$ 2.000
Bolitas de arroz cubiertas con finos cortes de pescado (salmón o atun) o marisco (camarones, kanikama, pulpo, jaiba, loco, etc).	
NIGIRI CON TNT	\$ 3.000
(2 unidades del mismo sabor a elección)	
Nigiri Sake: Bolitas de arroz cubiertas de salmón con TNT de pulpo.	
Nigiri Tako: Bolitas de arroz cubiertas de pulpo con TNT de salmón.	
Nigiri Ebi: Bolitas de arroz cubiertas de camarón con TNT de loco.	
SASHIMI	\$ 2.500
(4 cortes iguales de pescado o marisco)	
Cortes a elección de salmón, atun, pescado banco o pulpo.	

CARPACCIO

SAKE \$ 3.500
Finas láminas de salmón, limoneta, queso parmesano y alcaparras.

RES \$ 3.500
Finas láminas de vacuno, limoneta, queso parmesano y alcaparras.

MAGURO \$ 4.000
Finas láminas de atún fresco, limoneta, queso parmesano y alcaparras.

TIRADITO

TIRADITO NIKEI \$ 3.500
Finas láminas de pescado blanco bañados de salsa tiradito y finas hierbas.

TIRADITO MIXTO NIKEI \$ 4.500
Finas láminas de pescado blanco, salmón y atún, bañados de salsa ponzu, y miso.

TEMPURA

GOHAN SAKE (1 persona) \$ 2.500
Arroz gohan, salmón, palta, sésamo y cebollín.

YASAI \$ 3.000
Mix de verduras en tempura acompañado con salsa unagi.

MIXTO \$ 3.800
Camarones ecuatorianos y mix de verduras en tempura acompañado con salsa unagi.

EBI (8 unidades) \$ 4.300
Camarones ecuatorianos en tempura y salsa unagi.

OTRAS PREPARACIONES

BROCHETAS YAKITORI (4 unidades) \$ 3.500
Brochetas de pollo, pimentón, cebollín, acompañadas con salsa teriyaki.

GYOSAS \$ 3.000
(Empanadas japonesas 6 unidades)
Sabores: cerdo, pollo y camarón o mixtas.

CRISPY DE POLLO (6 unidades) \$ 3.000
Tutitos de pollo apanados en panko.

FAJITAS HARU (4 unidades) \$ 3.500
Hojas de lechuga fresca, acompañado de seco de res y salsa chimichurri y ailoli.

PULPO AL OLIVO \$ 3.500
Trozos de pulpo con salsa al olivo.

COCTEL DE CAMARONES ECUATORIANOS \$ 4.500
Camarones ecuatorianos montados sobre lechuga y mousse de palta, cubierto de salsa golf.





SOPAS

MISO	\$	1.500
Champignon, miso, cebollín y queso tofu.		
THAI	\$	2.000
Camarón, cebollín, leche de coco, fideos de arroz.		
ISI	\$	2.500
Variedad de pescados, miso y queso tofu.		

ENSALADAS /SALADS

ENSALADA BRAVA	\$	3.000
Trozos de pulpo y camarones ecuatorianos, mix de hojas verdes, pepino, zanahoria, pimentón y tomate .		
ENSALADA VEREDA	\$	3.000
Pollo teriyaki, mix de lechugas, palmitos, palta, almendra, cebollín, pepino, zanahoria y pimentón.		
ENSALADA HARU	\$	3.000
Mix de lechuga, espinaca, nueces, queso cabra, pollo a la plancha en trozos, dressing haru.		
ENSALADA VEGETA	\$	3.000
Mix de lechuga, palmito, choclo baby, champignon, pepino y aceitunas de azapa, aderezado con limoneta.		
ENSALADA CESAR AL ESTILO NIKEI	\$	3.000
Mix de lechuga, manzana verde, crutones, pollo teriyaki, queso parmesano y dressing César.		
ENSALADA CESAR EBI NIKEI	\$	3.000
Mix de lechuga, manzana verde, crutones, batayaki de camarones queso parmesano y dressing César.		

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO TEMPURA VERDE \$ 4.200
Acompañado de arroz al sésamo y salsa de mango y jengibre.

LOMO DE ATÚN \$ 6.500
Marinado en salsa ponzu, grillado, acompañado con pure de arveja, wasabi, vegetales salteados en salsa de miso .

RISOTTO DE MARISCOS ESTILO NIKEI \$ 3.800
Arroz arbóreo con mariscos surtidos, queso parmesano, crema y jengibre.

SALTADO DE RES ESTILO NIKEI \$ 3.800
Mix de carne de res y pollo salteado con cebolla morada, ajo, jengibre, tomate, papas acompañado de arroz salteado con cebollín.

CERDO APANADO EN PANKO \$ 4.000
Acompañado de verduras salteadas con salsas de frutos rojos.

YAKIMESHI DE PESCADO \$ 4.000
.Arroz salteado con mix de aceite de sésamo, ajo, jengibre, verduras pescados variados, masago, cebollín y palta.

YAKIMESHI DE POLLO \$ 3.800
.Arroz salteado con mix de aceite de sésamo, verduras , pollo, cebollín y palta.

YAKISOBA DE RES \$ 3.800
.Carne de res salteada con ajo, jengibre, zanahoria, repollo, cebollín y fideos de soya.

MIX DE CARNE DE RES \$ 3.800
Carne de res y pollo, verduras y alga combu, tomate, papas acompañado de arroz gohan.

**FOTOS DE
PLATOS**

**CAMBIAR FOTOS
POR LAS A ENVIAR
FOTOS DE SUSHI**

春
HARU

SUSHI



ROLL DE LA CASA (10 PIEZAS) ENVUELTOS VARIOS

BOULEVARD ROLL Pollo apanado, queso crema, cebollín, envuelto en sésamo.	\$ 4.000
RAINBOW ROLL Jaiva, queso crema, cebollín, en arco iris de pescado.	\$ 4.000
ACEVICHADA Camarón apanado, lechuga, queso crema, cebollín, envuelto en pescado blanco y salsa acevichada.	\$ 4.000
SMOKED ROLL Camarón, queso crema, palta, envuelto en salmón ahumado.	\$ 4.000
VITTO ROLL Camarón apanado, palta, pepino envuelto en arroz, flambeado con queso crema, pimentón y cebollín.	\$ 4.000
YOAW ROLL Pulpo al olivo, lechuga, queso crema bañado en salsa criolla.	\$ 4.500
HUANCAINA ROLL Batayaki de loco, queso crema, pepino, en salsa huancaína	\$ 4.500
CAUSA ROLL (SIN ARROZ) Puré de papa relleno de camarón, queso crema, palta	\$ 4.500
TEMU ROLL Pollo apanado, tomate, cilantro, queso crema, acompañado con salsa al merken.	\$ 4.500

EDU ROLL \$ 4.800

Camarón, queso crema, palta, cubierto en láminas de atún, salsa sésamo y TNT de atún

MIAMI ROLL \$ 4.800

Salmón, queso crema, palta, cubierto en salmón con masago bañado de zumo de limón.

VEREDA ROLL \$ 4.800

Camarón apanado, jaiba, queso crema, cubierto en salame frito picado.

BANANA MAKI ROLL \$ 4.800

Camarón apanado, queso crema, plátano frito, cubierto de batayaki de pulpo.

TORI FURAI \$ 4.000

Pollo apanado, palta, queso crema, bañado en salsa unagi.

CANIVAL ROLL \$ 4.800

Es verduras salteadas, cilantro, queso crema, cubierto en carne de res, flambeado en aceite de sesamo.

DONLU ROLL \$ 4.800

Pulpo, cebollín, gari, queso crema envuelto en salmón ahumado y cubierto en crema ácida.

GRATIN EBI ROLL \$ 4.800

Apio cebollín, masago, queso crema cubierto en camarón ecuatoriano flambeado.



SPECIAL ROLLS (8 PIEZAS) ENVUELTO EN PALTA

SAKE ROLL \$ 3.800
Salmón, queso crema.

MINA ROLL \$ 3.800
Camarón, queso crema.

TORI ROLL \$ 3.800
Pollo apanado, queso crema, cebollín.

TAKO ROLL \$ 3.800
Pulpo, queso crema, cebollín.

DON ROLL \$ 3.800
Salmon, queso crema, masago, cebollín.

JAIVA ROLL: \$ 3.800
Jaiva, queso crema, cebollín.

MAGURO ROLL:
Atún, queso crema, cebollín.

MAKO ROLL: \$ 3.800
Camarón apanado, queso crema, cebollín



SPECIAL ROLLS (8 PIEZAS) ENVUELTO EN SALMON

PAMPA ROLL \$ 4.000
Camarón, palta.

LOCO ROLL \$ 4.000
Loco, queso crema, cebollín.

SPICY ROLL \$ 4.000
Pulpo, palta, pepino, salsa spicy.

MAGURO HARU ROLL \$ 4.000
Atún queso crema, cebollín

MAKO HARU ROLL \$ 4.000
Camarón apanado, queso crema, cebollín





CALIFORNIA ROLL (8 PIEZAS) ENVUELTO EN SÉSAMO, MASAGO, AMAPOLA, LINAZA O CHIA

CALIFORNIA EBI Camarón, palta.	\$	3.500
CALIFORNIA SAKE Salmón, palta.	\$	3.500
CALIFORNIA TORI Pollo teriyaki, palta.	\$	3.500
CALIFORNIA MAGURO Atún, palta.	\$	3.500
CALIFORNIA TAKO Pulpo, palta.	\$	3.500
CALIFORNIA LOCO Loco, palta.	\$	3.500
CALIFORNIA JAIVA Jaiva, palta.	\$	3.500

TEMPURA ROLL (8 PIEZAS) ENVUELTO EN MASA TEMPURA

CHILE ROLL Carne de res salteada, queso crema, pimentón rojo envuelto en tempura verde acompañado de salsa pebre.	\$	4.500
EBI FURAI Camarón, queso crema, cebollín acompañado de salsa unagi	\$	4.500
HOTATE ROLL Ostión, queso crema, cebollín acompañado de salsa unagi.	\$	4.500
SAKE FURAI Salmón, queso crema, palta y cebollín acompañado de salsa unagi	\$	4.500
HOT ROLL Camarón, aji verde, locoto, queso crema, cebollín en salsa frutos rojos.	\$	4.500
VEGETA ROLL Palmito, cebollín, champiñón, palta, queso crema con salsa frutos rojos.	\$	4.500

CRISPY ROLL (8 UNIDADES) APANADO EN PANKO

TORI CRISPY ROLL	\$	4.800
Camarón, queso crema, cebollín, envuelto en pollo.		
CHARLY CRISPY ROLL	\$	4.800
Pollo apanado, queso crema, cebollín		
SAKE CRISPY ROLL	\$	4.800
Jaiva, queso crema, cebollín, envuelto en salmón		
HARU CRISPY ROLL	\$	4.800
Pulpo, queso crema y cebollín.		
CHIMI ROLL	\$	4.800
Carne de res salteada, queso crema, tomate, espinaca bañado en salsa chimichurri.		
DAY CRISPY ROLL	\$	4.800
Pescado blanco apanado, queso crema, pimentón y cebollín.		
EBI CRISPY ROLL	\$	4.800
Queso crema , cebollín, palta, toques de merken envuelto en camarón al ajillo.		





TABLAS DE SUSHI

SUGERENCIA 1 (18 piezas) Sake roll (8), hosomaki (6), sashimi(4)	\$ 7.500
SUGERENCIA 2 (28 piezas) Sake roll (8), california (8), hosomaki (6), 2 nigiri, 4 sashimi	\$ 12.000
SUGERENCIA 3 (37piezas) Sake roll (8), pampa roll (8), California roll (8), hosomaki (6), 3 nigiri, 4 sashimi	\$ 18.000
SUGERENCIA 4 (38 piezas) incluye 1 roll caliente Sake roll (8), pampa roll (8), tori crispy roll (8), hosomaki (6), 4 nigiri, 4 sashimi	\$ 20.000
SUGERENCIA 5 (58piezas) Sake roll (8), pampa roll (8), don roll (8), California roll (10), hosomaki (6), 6 nigiri, 12 sashimi	\$ 27.000
SUGERENCIA 6 (50 piezas) incluye 2 roll caliente Sake roll (8), pampa roll (8), sake crispy roll (8), ebifuray(8), hosomaki (6), 4 nigiri, 8 sashimi.	\$ 23.000
SUGERENCIA HARU (30 piezas) acevichado roll (5), Miami roll (5), chicharron de pescado (6) , nigiri (6), hosomaki (6), TNT atún (2)	\$ 20.000

OTROS

HOSOMAKIS (6 cortes) Kanikama, sake, maguro, hirame, tako, pescado del día	\$	2.000
FUTOMAKI 4 ingredientes a elección envuelto en nori.	\$	4.000
VEGETARIANO envuelto en palta Elige 3 ingredientes y hace tu roll: palta, pepino, ají, locoto, pimentón, zanahoria, cebollín, champiñón, esparrago, choclo baby, tomate, queso crema.	\$	2.500
VEGETARIANO envuelto en sésamo Elige 4 ingredientes y hace tu roll: palta, pepino, aji, locoto, pimentón, zanahoria, cebollín, champiñón, esparrago, choclo baby, tomate, queso crema.	\$	2.500

IMPORTANTE

- * Cualquier agregado extra de ingrediente al plato o roll tiene un valor de \$ 500
- * Segunda salsa: unagi, spycy, teriyaki, tonkatzu, acebichada tiene un valor de \$ 500
- * Porción adicional de wasabi, jengibre tiene un valor de \$ 500
- **Nuestros productos están sujetos a disponibilidad de mercado y temporada.

TABLAS Y MUCHO MÁS ...

TABLA MEXICANA Nachos con guacamole, alitas picantes, quesadillas de pollo y tacos de carne.	\$	6.000
TABLA FAJITAS (6 tortillas) Pollo y carne, acompañados de guacamole, queso y tomate.	\$	6.000
TABLA ORIENTAL Bolitas de jaiba apanadas en panko, rollos de wantan rellenos de camaron y queso, gosas mixtas y brochetas yakitori.	\$	5.500
TABLA HARU Cama de papas fritas, pollo salteado con camarones ecuatorianos y champiñones en salsa eneldo.	\$	6.000
TABLA CHILE Empanadas (2), aros de cebolla apanados (4), bastones de queso (4), brochetas de pollo (2).	\$	6.000
EMPANADAS (6 unidades) (pino y queso).	\$	2.000
PAPAS AILOLI Papas cortadas en gajos y fritas, acompañadas de salsa ailoli.	\$	1.500
PAPAS BRAVAS Papas cortadas en gajos y fritas, acompañadas de salsa picante.	\$	1.500
PAPAS FRITAS TRADICIONALES	\$	1.000



春 HARU

Licores y
Bebidas



RON

	UNITARIO	HAPPY HOURS
MOJITO Hierba buena, jugo de limón, azúcar, ron blanco.	\$ 2.400	\$ 4.800
MOJITO SABOR Hierba buena, jugo de frutas de la estación, azúcar, ron blanco.	\$ 2.600	\$ 5.000
DAIQUIRI Ron blanco, triple sec, jugo de limón, azúcar.	\$ 2.500	\$ 4.800
DAIQUIRI FRUTA Ron blanco, triple sec, jugo de frutas de la estación, azúcar.	\$ 2.500	\$ 4.800
ORANGE MALIBÚ malibú y jugo de naranja.	\$ 2.500	\$ 4.800
PLATER PUNCH Ron blanco, jugo de piña y naranja, curacao.	\$ 2.500	\$ 4.800
MAI-TAI Ron Blanco y dorado, triple sec, amaretto, jugo de naranja y piña, granadina.	\$ 2.500	\$ 4.800
SAU-SAU Ron blanco, jugo de naranja, granadina, helado de la estación.	\$ 3.000	\$ 5.600
MIAMI BLUE Ron blanco, curacao, jugo de piña, helado de la estación.	\$ 3.000	\$ 5.600
PETER COLLINS Ron blanco, jugo de limón, azúcar, soda.	\$ 2.500	\$ 4.800
CAIPIRISSIMA Ron blanco, limón macerado, azúcar.	\$ 2.500	\$ 4.800

PISCO

PRIMAVERA

Pisco, jugo de piña y naranja, frutas picadas.

UNITARIO
\$ 2.000

HAPPY HOURS
\$ 3.800

SOURS

PISCO SOUR PERUANO

pisco peruano, jugo de limón, azúcar, angostura, clara de huevo.

\$ 1.600

\$ 3.000

PISCO SOUR JENGIBRE

pisco peruano, jugo de limón, azúcar, toque de jengibre, angostura, clara de huevo.

\$ 1.800

\$ 3.400

PISCO SOUR CHILENO

pisco, jugo de limón, azúcar.

\$ 1.600

\$ 3.000

MANGO SOUR

pisco, jugo de mango, azúcar.

\$ 1.800

\$ 3.400

SAKE SOUR

sake, jugo de limón, azúcar.

\$ 1.800

\$ 3.400

VAINILLA SOUR

vodka vainilla, jugo de limón, azúcar.

\$ 1.800

\$ 3.400

MARACUYA SOUR

pisco, jugo maracayá, azúcar.

\$ 1.800

\$ 3.400

AMARETTO SOUR

amaretto, jugo de limón, azúcar, clara de huevo.

\$ 1.800

\$ 3.400

GUAYABA SOUR

pisco, jugo guayaba, azúcar.

\$ 1.800

\$ 3.400

MACERADOS SOUR

pisco macerado a elección (hierba luisa, canela,

\$ 2.000

\$ 3.700

JHON SOUR

whisky jhonnie Walker negro o rojo, jugo de limón, azúcar, clara de huevo.

UNITARIO
\$ 2.000

HAPPY HOURS
\$ 5.300

JACK SOUR

whisky jack daniels, jugo de limón, azúcar, clara de huevo.

\$ 2.800

\$ 5.300

BALLANTINE ´S SOUR

whisky ballantines, jugo de limón, azúcar, clara de huevo.

\$ 2.500

\$ 4.800

HAVANA SOUR

Ron havana, jugo de limón, azúcar, clara de huevo.

\$ 2.300

\$ 4.300

GIN

GIN CON GIN

Gin, ginger ale.

\$ 2.500

\$ 4.800

TOM COLLINS

Gin, jugo de limón, azúcar, soda.

\$ 2.500

\$ 4.800

DIABLO VERDE

Gin, jugo de limón, azúcar, menta.

\$ 2.000

\$ 4.800

MARTINI DRY

Gin, vermouth, aceituna verde.

\$ 2.000

\$ 3.800

MARTINI ROSSO

Gin, martín rosso, aceituna verde.

\$ 2.000

\$ 3.800

MOJITOS WHISKYS

	UNITARIO	HAPPY HOURS
JHONJITO Hierba buena, azúcar, limón, jhonnie walker negro o rojo, agua gasificada.	\$ 3.500	\$ 6.500
MOJITO DANIELS Hierba buena, azúcar, limón, jack daniels, agua gasificada.	\$ 3.500	\$ 6.500

OTROS MOJITOS

MOJITO SIDRA Hierba buena, azúcar, jugo de limón, manzanas picadas, sidra.	\$ 2.600	\$ 5.000
MOJITO PERUANO Pisco peruano, hierba buena, jugo de limón, azúcar, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000

TRAGOS HARU

HARU Gin, jugo de limón, azúcar, curacao, triple sec.	\$ 2.700	\$ 5.000
HARU REFRESH Pisco, triple sec, jugo de naranja, granadina.	\$ 2.700	\$ 5.000
HARU CARNAVAL Pisco, oportito, tequila, jugo de piña, jarabe de goma.	\$ 2.700	\$ 5.000



VODKA

	UNITARIO	HAPPY HOURS
VODJITO Hierba buena, azúcar, limón, vodka, agua gasificada.	\$ 2600	\$ 5.000
SEX ON THE BEACH Vodka, jugo de naranja y piña, granadina.	\$ 2500	\$ 4.800
LAGUNA AZUL Vodka, curacao, jugo de limón, azúcar.	\$ 2500	\$ 4.800
ANGEL KISS Vodka, jugo de chirimoya, granadina.	\$ 2500	\$ 4.800
GEORGE COLLINS Vodka, jugo de limón, azúcar, soda.	\$ 2500	\$ 4.800
COSMOPOLITAN Vodka, jugo de cereza, jugo de limón, cointreau.	\$ 3.000	\$ 5.500
CAIPIROSKA limón macerado en azúcar, vodka.	\$ 2.500	\$ 4.800

OTROS

LONG ISLAND (ice-Tea) Ron blanco, gin, vodka, tequila, triple sec, jugo de limón, coca-cola, azúcar.	\$ 3.000	\$ 5.000
LONG ISLAND (Blue) Ron blanco, gin, vodka, tequila, triple sec, curacao, jugo de limón, azúcar.	\$ 3.000	\$ 5.000
CAIPIRIÑA Limón macerado en azúcar, cachaca.	\$ 2.400	\$ 4.500

TEQUILA

	UNITARIO	HAPPY HOURS
MARGARITA tequila, jugo de limón, azúcar, triple sec.	\$ 2.200	\$ 4.200
MARGARITA FROZEN Tequila, jugo de frutos de estación, triple sec, azúcar.	\$ 2.400	\$ 4.500
BLUE Tequila, limón, azúcar, curacao, triple sec.	\$ 2.400	\$ 4.500
MARIHUANA Tequila, limón, azúcar, menta, triple sec.	\$ 2.400	\$ 4.500
SUNRISE Tequila, granadina, jugo de naranja y piña.	\$ 2.400	\$ 4.500
TEQUILIÑA Tequila, limón macerado, azúcar.	\$ 2.400	\$ 4.500

SIN ALCOHOL:

	UNITARIO
LADRILLO Jugo de limón, azúcar, granadina, soda.	\$ 2.000
BUBLEGUM Jugo de naranja, licor de banana y durazno.	\$ 2.500
PRIMAVERA Frutas picadas, jugo de piña, naranja, granadina.	\$ 2.500
PUSSYCATS Jugo de naranja y limón, horchata, clara de huevo	\$ 2.000
ESPECIAL HARU Jugo de naranja y piña, angostura y granadina.	\$ 2.000



VODJITOS SABOR:

	UNITARIO	HAPPY HOURS
VODJITO BERRIS Hierba Buena, azúcar, limón, vodka raspberries, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000
VODJITO PEARS Hierba Buena, azúcar, limón, vodka pera, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000
VODJITO VAINILLA Hierba Buena, azúcar, limón, vodka vainilla, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000
VODJITO CITRON Hierba buena, azúcar, limón, vodka citron, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000
VODJITO MANDARIN Hierba buena, azúcar, limón, vodka mandarin, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000
VODJITO TROPICALS Hierba buena, azúcar, limón, vodka tropicals, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000
VODJITO KURRANT Hierba buena, azúcar, limón, vodka kurrant, agua gasificada.	\$ 2.600	\$ 5.000

PISCO

Alto del Carmen 40°	\$ 2.200
Alto del carmen 35°	\$ 1.800
Capel 40°	\$ 2.200
Capel 35°	\$ 1.700
Mistral 40°	\$ 2.400
Mistral 35°	\$ 1.800

VODKA

Stolichnaya	\$ 2.400
Absolut Blue	\$ 2.600
Absolut Sabor	\$ 2.800

CERVEZA

Corona	\$ 1.600
Kunstmann	\$ 1.900
Heineken	\$ 1.900
Royal	\$ 1.500
Austral	\$ 2.000

VARIOS LIQUIDOS

BEBIDAS	\$ 800
AGUA MINERAL	\$ 800
JUGOS NATURALES (VASO GRANDE)	\$ 1.800
JUGO CHICO	\$ 1.000
SAKE VASO CHICO	\$ 1.000

BOTELLAS

Champagne	\$ 8.900
Vino	\$ 8.900
Vino 125 cc (Tinto y blanco viña Carmen ,120)	\$ 2.000
Sidra	\$ 8.900



春
HARU

RON (Incluye bebida lata de 250cc)

Havana Club Añejo 7 Años	\$ 3.200
Havana Club Añejo Reserva	\$ 2.900
Club Especial	\$ 2.500
Havana Club Añejo Blanco	\$ 2.400
Bacardi Limón	\$ 2.500

WHISKY

Ballantine's Finest	\$ 2.900
Chivas Regal 12 Años	\$ 3.900
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$ 3.700
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$ 3.200
Jack Daniels	\$ 3.900

MIX ENERGETICAS

Energética	\$ 2.000
Ballantie's Finest + Energética	\$ 3.700
Havana Club Añejo Especial + Energética	\$ 3.300
Stolichnaya + Energética	\$ 3.300

