



# SALÓN CHARQU



PEUMAYEN  
ANCESTRAL DRINKS

@saloncharqu  
saloncharqu  
www.saloncharqu.cl

## COCTELERÍA CHHARQU

Con alcohol \$ 6.400

Sin alcohol \$ 4.900

### MARGARITA NORTINA

Tequila cazadores, limón sutil, licor de chirimoya, costra de rica rica.

☹️ Tónica de angostura, limón sutil, chirimoya, costra de rica rica.

### ANANÁ TUAVA TI

Ron Pampero especial, Ron Malibu, piña, guayaba, cúrcuma, limón.

☹️ Crema de coco, agua mineral, piña, guayaba, cúrcuma, limón.

### BLOODY MERKÉN

Vodka Stolichnaya, jugo de tomate, jugo de limón, syrup aji verde, salsa inglesa, sal, merkén, pimienta, apio, aji diaguita.

☹️ Jugo de tomate, jugo de limón, syrup aji verde, salsa inglesa, sal, merkén, pimienta, apio, aji diaguita.

### ARAUCANIA

Bulleit Bourbon, huesillo, manzanas y naranja, araucano, agua con gas.

☹️ Huesillo, manzanas y naranja, perfume de araucano, bolda, agua tónica.

### GLACIARES PATAGÓNICOS

Gin Tanqueray, Tra Kál, tónica, berries, syrup aji verde, perfume de Tra kál.

☹️ Infusión de eucalipto, tónica, berries, syrup aji verde, perfume de Tra kál.

### ATACAMA SOUR

Pisco Espiritu del Elqui, Pisco Alamo, copao, papaya y limón sutil.

☹️ Ginger beer, copao, papaya y limón sutil.

### SPRITZ

Espumante con :

### FRUTOS ROJOS NATIVOS

\$ 5.500

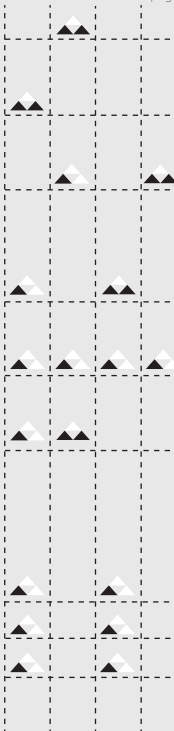
### SAUCO

\$ 5.500

### HOJAS DE COCA

\$ 5.500

sweet sour bitter spicy



## CLÁSICOS CHILENOS

Drink	Price	sweet	sour	bitter
<b>PISCOLA</b> Pisco Los Nichos 40°, Coca cola.	\$ 5.900	2	0	0
<b>VAINA</b> Vino dulce, Licor de cacao, Cognac, arropo de chañar, huevo.	\$ 3.900	2	0	0
<b>TERREMOTO</b> Vino Pipoño, Bitter Araucano, almiar de berries nativos del sur, helado de piña.	\$ 5.200	2	0	0
<b>CHUPILCA</b> Vino tinto, harina tostada, almiar de chancaca y huesillos.	\$ 4.900	2	0	1
<b>PANTERA ROSA</b> Vodka, Amaretto, frutillas, piña, crema de coco, leche evaporada.	\$ 5.200	2	0	0
<b>PICHUNCHO</b> Pisco Wilf, Vermouth Martini Rubino.	\$ 7.200	1	0	1
<b>JOTE (jarra)</b> Vino tinto, Coca Cola.	\$ 6.900	1	0	0
<b>MALTA CON HUEVO O LECHE CONDENSADA</b> Malta, huevo o leche condensada.	\$ 6.900	2	0	0
<b>COLA DE MONO</b> Aguardiente, crema, leche condensada, café y especias.	\$ 3.900	2	0	0
<b>A LA ROMANA</b> Sidra Outcider y helado de piña.	\$ 4.900	2	0	0
<b>SOUR</b>				
<b>PISCO SOUR TRADICIONAL / CHHARQU</b>	\$ 4.900	1	2	0
<b>ARAUCANO SOUR</b>	\$ 5.200	1	2	1
<b>CHARDONNAY SOUR</b>	\$ 5.200	1	2	0



## VINOS

	copa 150 ml	botello 750 ml
<b>CASA ROCA</b> Casa Roca, Chardonnay, Valle de Casablanca.		\$ 17.500
<b>CARTAGENA</b> Casa Marin, Sauvignon Blanc, Valle de San Antonio.		\$ 12.400
<b>CENIZAS DE BARLOVENTO</b> Laberinto, Sauvignon Blanc, Valle del Maule.	\$ 4.500	\$ 18.900
<b>SABÁTICO</b> Wild Makers, Moscatel, Valle del Itata.		\$ 12.900
<b>FAMILY VINTAGE</b> Tres Palacios, Merlot, Valle del Maipo.		\$ 15.900
<b>SOFIA</b> P.S. Garcia, Pinot Noir, Valle de Casablanca.	\$ 4.500	\$ 18.500
<b>VINOS FRIOS DEL AÑO</b> Jofré, Rosé (Petit Verdot, Garnacha), Valle de Casablanca.	\$ 4.500	\$ 15.500
<b>NARANJO</b> González Bastias, País, Orgánico, Valle del Maule.		\$ 18.500
<b>STARRY NIGHT</b> Starry Night, Syrah, Valle del Maipo Costa.		\$ 18.000
<b>LE CARMENERE</b> Clos Andino, Carmenera, Valle Peumo.		\$ 18.800
<b>CLOS DE LUZ</b> Massal, Carmenera, Valle de Rapel.	\$ 4.500	\$ 21.900
<b>CABERNET SAUVIGNON RESERVA</b> Lagar de Codegua, Cabernet Sauvignon, Valle del Alto Cachapoal.		\$ 14.000
<b>CAPÍTULO</b> Odfjell, Ensamblaje (Malbec, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah), Valle Central.		\$ 16.500
<b>ANÓNIMO</b> Bottero, Ensamblaje (Cabernet Sauvignon, Carmenera), Valle del Maipo.		\$ 18.500
<b>CARTAGENA</b> Casa Marin, Ensamblaje (Garnacha, Syrah), Valle San Antonio.		\$ 13.900



## PISCO... NUESTRO DESTILADO

pisco (90 cc) + gaseosa o pisco sour

### Valle del Limarí

Willúf	\$ 7.200
Julía	\$ 4.500
Waqar	\$ 9.300
Mal Paso reservado 35°	\$ 4.100
Mal Paso reservado 40°	\$ 9.300
Chañaral de Carén 35°	\$ 3.500
Chañaral de Carén 40°	\$ 4.000
Chañaral de Carén 46°	\$ 5.000
El gobernador	\$ 4.900
Cumbres	\$ 5.900

### Valle del Huasco

Armidita Primer Encanto	\$ 7.500
Armidita Reposado en Roble	\$ 8.300
Bou Barroeta, A mis Nietas 35°	\$ 7.200
Bou Barroeta, Romanet 35°	\$ 8.100
Bou Barroeta, Noor 40°	\$ 10.200
Bou Barroeta, Cofradía 40°	\$ 9.100
Bou Barroeta, Marias 40°	\$ 7.800
Mulet	\$ 5.500
Horcón Quemado 35°	\$ 3.900
Horcón Quemado 15 años	\$ 7.500
Caminante 35°	\$ 3.500
Caminante 40°	\$ 3.900
Kakán	\$ 4.500

### Cata Premium

Degustación de 3 piscos: Willúf (Valle del Limarí),  
Bou Barroeta Romanet (Valle del Huasco) y  
Monte Fraile 35° (Valle del Elqui).

\$ 8.900

### Cata tradicional

Degustación de 3 piscos: El Gobernador (Valle del Limarí),  
Armidita Primer Encanto (Valle del Huasco) y  
Tamay (Valle del Elqui).

\$ 6.000

### Valle del Elqui

Los Nichos 35°	\$ 5.200
Los Nichos 40°	\$ 5.900
Espíritu de Elqui	\$ 6.200
Kappa	\$ 9.300
Lapostolle	\$ 5.500
Monte Fraile 35°	\$ 5.200
Monte Fraile 40°	\$ 7.900
Alamo	\$ 6.300
Alamo Reservado	\$ 5.000
Alamo Transparente	\$ 4.000
1733 35°	\$ 4.000
1733 40°	\$ 5.000
Aviador	\$ 3.500
Control C	\$ 4.500
Alto del Carmen 35°	\$ 4.500
Mistral 35°	\$ 4.500
Mistral 40°	\$ 4.900
Tamay	\$ 3.500

Opción Titakin (pisco 120 cc)  
+ \$ 1.500

Opción Sour Titakin  
+ \$ 1.500

Opción gaseosa Premium  
(Consultar variedades)  
+ \$ 1.500

## TEQUILA

Don Julio Reposado	\$ 10.900
Don Julio Blanco	\$ 10.900
El Jimador Blanco	\$ 3.900
Cazadores Blanco	\$ 4.500
Sauza Silver	\$ 3.900

## RON (con gaseosa)

Zacapa XO	\$ 24.000
Zacapa Gran Reserva	\$ 13.900
Pampero Aniversario	\$ 7.100
Pampero Reserva	\$ 6.900
Havana Reserva	\$ 6.900

## VODKA (con gaseosa)

Grey Goose	\$ 8.200
Grey Goose La Paire	\$ 8.200
Ciroc	\$ 7.200
Finlandia	\$ 6.900
Vilú (Chile)	\$ 9.400
Sirena (Chile)	\$ 11.200
Stolichnaya	\$ 3.900

## GIN (con gaseosa)

Tanqueray Ten	\$ 8.200
Tanqueray	\$ 4.900
Star of Bombay	\$ 9.000
Bombay Sapphire	\$ 4.900
La República	\$ 7.200
Apóstoles	\$ 7.200
Nordés	\$ 8.200
Luxardo	\$ 4.900
1850 (Chile)	\$ 6.400
Martin Miller's	\$ 8.200
London Nº1	\$ 8.200
The Botanist	\$ 8.200
Mare	\$ 8.000
Opshr	\$ 9.000
Bulldog	\$ 6.400
Last Hope (Chile)	\$ 7.000
Guardiana del huerto (Chile)	\$ 7.000

## WHISKY

J. Walker Blue Label	\$ 24.000
J. Walker 18 años	\$ 17.900
J. Walker Gold Label	\$ 9.200
J. Walker Black Label	\$ 6.800
Ardberg	\$ 14.500
Laphroaig	\$ 12.900
Macallan	\$ 9.200
Glenmorangie	\$ 12.900
Glenfiddich 12 años	\$ 8.900
Akashy	\$ 12.900
Sandy Mac Donald	\$ 3.900

## BOURBON

Bulleit	\$ 4.900
Jim Beam Black	\$ 6.200
Maker's Mark	\$ 7.600
Wild Turkey	\$ 6.200
Wild Turkey 101	\$ 7.900

## LICORES Y BITTER

Campari	\$ 3.600
Jägermeister	\$ 3.900
Araucano	\$ 3.600
Fernet Branca	\$ 3.200
Benedictine	\$ 6.200
Kuemmerling	\$ 4.000
Drambuie	\$ 5.900
Kalhua	\$ 3.900
Frangelico	\$ 4.900
Amaretto	\$ 4.900
Limoncello	\$ 4.900
Amarula	\$ 4.900
Baileys	\$ 3.900
Bitter Bianco	\$ 3.600
Maqui MQJ	\$ 3.900

## CERVEZAS, SIDRAS Y ESPUMANTES

Jester Manitoba / Cosmonauta /	
Luptonia / Saison	\$ 3.900
Cactus	\$ 3.200
Sidra Outcider	\$ 3.500
Copa de espumante	\$ 3.200
Extra michelada	\$ 700

## GASEOSAS

1724	\$ 2.800
Fever tree mediterránea,	\$ 2.800
Fever tree angostura	\$ 2.800
Fever tree light	\$ 2.800
Thomas Henry Slim	\$ 2.800
San Pelegrino	\$ 2.100
Canada dry	\$ 1.900
Coca cola	\$ 1.900

## AGUAS

Puyehue sin gas	\$ 1.900
Puyehue con gas	\$ 1.900
Jugos	\$ 2.800





## MENÚ PICHINTÚN

Degustación en 6 tiempos de tapas ancestrales, tradicionales o vegetarianas, maridadas...

Pichintún + coctelería con alcohol	31.900
Pichintún + coctelería sin alcohol	26.900
Pichintún + vinos	31.900
Pichintún + cervezas	31.900

## TAPAS Y PARA COMPARTIR

<b>MAIZ TOSTADO CON CHARQ'E</b>	1.500
Maiz frito con carne seca de caballo.	

<b>ACEITUNAS Y SECOS</b>	2.900
Aceitunas de azapa con avellanas y arvejas.	

<b>CHIPS DE CAMOTE Y YUCA</b>	2.900
Camotes y yucas fritas acompañados de salsas para untar.	

<b>PATÉ DE LENGUA DE VACUNO Y PATÉ DE HONGOS</b>	2.900
Dos tipos de patés con kalatantas.	

<b>PEJERREY APANADO EN HARINA TOSTADA (6 unidades)</b>	2.900
Pescado del pacífico apanado.	

<b>MILCAO RELLENO CON ACHAWAL (3 unidades)</b>	2.900
Pan preparado con papa, chicharrones de cerdo relleno con gallina.	

<b>KALATANTAS HORNEADAS CON QUESO DE CABRA (6 unidades)</b>	2.900
Pan Aymara con queso de cabra fundido y aceitunas del valle de azapa.	

<b>CHOCHOCA (2 unidades)</b>	2.900
Masa de papas crudas y cocidas rellenas de estofado de rabo de buey.	

<b>KALAPURKA CHORRILLANA</b>	9.900
Chorrillana preparada con carne de cordero, conejo, gallina, papas fritas, aji trapi y huevo pochado.	