

Que lo beban,
que recuerden en cada
gota de oro
o copa de topacio
o cuchara de púrpura
que trabajó el otoño
hasta llenar de vino las vasijas
y aprenda el hombre oscuro,
en el ceremonial de su negocio,
a recordar la tierra y sus deberes,
a propagar el cántico del fruto.

copa de vino

Carmenere/Cabernet Sauvignon/Blanco 4.500

tintos

Cinsault, pais, ZARANDA 13.000

Cinsault, Nuyun, NUYUN 16.000

Malbec, Reserva, BERTA FW 17.000

Syrah, Larkun, PANDOLFI PRICE 15.000

Carmenere, Patagonia, CONO SUR 16.000

Carmenere, Reserva, UN VINITO 16.000

Cabernet Sauvignon, Reserva, UN VINITO 16.000

Cabernet Sauvignon, UNRATED 18.000

Merlot, Gran Reserva, BERTA FW 22.000

Red Blend, ATI, PANDOLFI PRICE 12.000

blancos

Sauvignon Blanc/Patagonia, CONO SUR 14.000

Chardonnay/Larkun, PANDOLFI PRICE 14.000

Sauvignon blanc/Larkun, PANDOLFI PRICE 14.000

White Blend/ATI, PANDOLFI PRICE 13.000

rosado

Mezcla rosada/Tololo, TOLOLO 12.000

espumantes

Chardonnay/Brut, CONO SUR 18.000

Extra Brut/Asti, BERTA FW 20.000

SCHOPS

ROTATIVOS

PREGUNTE DISPONIBILIDAD

CERVEZA	ESTILO / ABV - IBU	* P. AMERICANA
INÉS	Pale Ale Fuerte / 5% - 30	4.700
MARÍA	American Amber Ale / 4.6% - 25	4.700
CUSQUEÑA	Golden Lager / 5% - 25	5.000
PRÓCER KM 7	Amber / 5.6% - 25	5.000
AUSTRAL CALAFATE	Ale / 5% - 16	6.500
KROSS	Golden / 5.3% - 25	5.500
KROSS 5	Ale Fuerte / 7.2% - 22	5.500
TAMANGO CORTA CORRIENTE	Hazy IPA / 6% - 55	7.000
ROTATIVA JESTER		6.000
DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS	4 a elección	9.500

BASE MICHELADA \$1.500

Preguntas claves

* Pregunte por el Schop del día miércoles.

* Pregunte por la rotativa Black Fuerte.



BARCALLEJON



CALLEJONCOCHRANE_

PISCO

Alto Del Carmen 35°	4.500
Alto Del Carmen 40°	5.000
Pisco Diablo 35°	4.500
Pisco Diablo 40°	5.000
Mal Paso 35°	4.500
Mal Paso Pedro Jimenez	5.500
Mistral 35°	4.500
Mistral 40°	5.000
Mistral Nobel	6.500
Mistral Gran Nobel	8.500
Horcón Quemado 35°	5.000
Horcón Quemado 40°	5.500
Horcón Quemado 46°	6.000
Waqar	8.000
Fundo Los Nichos 35°	6.000
Gobernador 40°	6.000
Pisco + RedBull	6.500

VODKA

Stolichnaya	4.500
Absolut	5.500
Grey Goose	7.500

OTROS

Bailey's	6.000
Fernet Branca	4.500
Bitter Araucano	4.500
Campari	5.000

CORTOS

Bitter Araucano	3.000
Tequila José Cuervo	3.000
Fireball	3.000
Jack Daniel's Fire	3.500
Tequila José Cuervo Reposado	3.000

RON

Pampero Aniversario	8.500
Zacapa 12 Años Ámbar	7.000
Havana Especial	4.500
Havana Reserva	5.500
Havana 7 Años	6.000

WHISKEY

Bulleit	6.500
Jim Beam	5.500
Jameson	6.500
Jack Daniel's Old n°7	7.500
Jack Daniel's Honey	7.500
Gentleman Jack	9.500
Jack Daniel's Single Barrel	12.000

WHISKY (SCOTCH)

Johnny Walker Red	5.500
Johnny Walker Black	8.500
Johnny Walker Blonde	6.500
Johnny Walker Blue	35.000
Buchanan's	7.500
The Guiligan's	5.500
Ballantine's	5.500
Glenfiddich 12	9.000
Chivas 12	9.000
Chivas 18	12.000

JÄGERMEISTER

Jägermeister (Shot)	3.500
Jäger Bomb	6.500
Mojito Jäger	7.500
Jäger + Bebida	6.000

preparaciones de más
de 100 años,
perfil alcohólico,
espirituoso.

BOULEVARDIER Bourbon, Campari, vermut rojo.	6.000	OLD FASHIONED Bourbon, azúcar rubia, Angostura.	6.000
CLAVO OXIDADO Scotch, Drambuie.	6.000	CLOVER CLUB Gin Callejón, vermut seco, limón, syrup, frambuesa.	6.000
GODFATHER Scotch, amaretto.	6.000	QUEEN'S PARK SWIZZLE	6.000
HANKY PANKY Gin, vermut rojo, fernet.	6.000	Ron añejo, limón, syrup de azúcar morena, menta, Angostur.	
MANHATTAN Bourbon, vermut rojo, bitter Angostura.	6.000	WHISKEY SOUR Bourbon, limón, syrup, Angostura.	6.000
MARTINI Gin, vermut seco.	6.000	ALEXANDER Scotch, licor de cacao, crema, canela.	6.500
NEGRONI Gin, Campari, vermut rojo.	6.000		

preparaciones post- prohibición

MOJITO CUBANO Ron blanco, limón, syrup, menta, soda.	6.000	GIMLET Gin, limón, syrup.	6.000
MOJITO SABORES Maracuyá, frambuesa o piña	7.500	COSMOPOLITAN Vodka de limón, triple sec, cranberry, limón.	6.000
MOJITO RAMAZZOTTI Ramazzotti, limón, syrup, menta, soda.	7.500	CAIPIRINHA Cachaça, limón sutil en cuatros, syrup	5.500
SANGRÍA	6.000	PENICILLIN Scotch, limón, syrup de miel, jengibre	6.000
PISCO SOUR Pisco, limón, syrup.	4.500	PALOMA Tequila, pomelo, limón, syrup de agave, soda, borde de sal.	6.000
PISCO SOUR FUERTE Pisco waqar, limón, syrup.	7.500	LONG ISLAND ICED TEA Gin Callejón, tequila, vodka, ron blanco, triple sec, limón, syrup, Coca Cola	8.000
DAIQUIRI Ron blanco, limón, syrup, pulpa de fruta	6.000	ORGASMO Vodka, Bailey's, licor de café, amaretto, crema, leche.	7.500
MARGARITA Tequila, triple sec, limón, borde de sal.	6.000		
RUSO BLANCO Vodka, licor de café, crema.	6.500		
RUSO NEGRO Vodka, licor de café.	6.000		
PIÑA COLADA Ron blanco, crema de coco, piña.	6.000		
MULA DE MOSCÚ Vodka, limón, gingerbeer.	8.500		

Spritz! spritz!

APEROL Aperol, espumante, soda.	6.000	ST GERMAIN St-germain, espumante, soda	8.500
RAMAZZOTTI Ramazzotti Rosato, espumante, soda	6.000	CHAMBORD Chambord, espumante, soda.	8.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO Ramazzotti Violetto, espumante, soda	6.000	CAMPARI Campari, espumante, soda.	6.000
SMIRNOFF BITTER CITRIC Smirnoff bitter citric, espumante, soda.	6.000		

spritz

La historia del cóctel Negroni tiene sus raíces en el siglo XX, en Italia, y está envuelta en la atmósfera elegante y vibrante de la cultura del bar. Se dice que el cóctel fue creado en Florencia en 1919, cuando el conde Camillo Negroni, un aristócrata florentino, pidió al bartender en el Caffè Casoni que hiciera su Americano (una bebida compuesta por Campari, vermut dulce y soda) más fuerte agregando ginebra en lugar de soda.

Esta simple solicitud dio lugar a la creación del Negroni, nombrado en honor al conde. La receta básica del cóctel incluye partes iguales de ginebra, Campari y vermut rojo, mezclados y servidos con hielo, y adornados con una rodaja de naranja. Con el tiempo, el Negroni se ha convertido en un clásico apreciado en la coctelería internacional, destacando por su equilibrio entre lo amargo, lo dulce y lo herbáceo, y ha inspirado numerosas variaciones, convirtiéndose en un símbolo de elegancia y sofisticación en la cultura de los cócteles.

CALLEJÓN Gin Callejón, Campari macerado en café fuerte, Vermut de la casa, medialuna deshidratada de naranja.	6.500	MEDIANOCHE Tanqueray royale, Ramazzotti Violetto, Vermut seco, vermut bianco, cáscara de limón.	6.500
LA INCONDICIONAL Tequila reposado, Aperol, Vermut rosso, triangulo de piña.	6.500	NEGRETE Pisco transparente, Araucano, Vermut rosso, cáscara de naranja.	6.500
PATAGON Trakal, campari, Vermouth bianco, romero ahumado.	7.000		
SEVILLA Tanqueray Sevilla, Vermut rosso, Vermut seco, campari, medialuna fresca de naranja.	6.500		

QUE VUELVA EL GIN TONIC

Zest Callejón	6.000
Tanqueray	6.000
Tanqueray Sevilla	6.500
Tanqueray Royal	6.500
Tanqueray Ten	8.500
Bombay	6.000
Beefeater Pink	6.000
Sembo	6.500
Provincia	6.500
Hendricks	8.500
Monkey 47	13.500
Tropical Gin	7.500

TÓNICAS PREMIUM

(Valor Individual)

San Pellegrino	3.000
Thomas Henry	3.000
Thomas Henry Cherry	3.000

PREGUNTE POR EL *CÓCTEL* DEL MES

TÉ K M 7.000

Gin macerado en té Earl Rey, Jack Daniel's Honey, limón, syrup de menta.

POMELATE 7.000

Tra-Kal, Ramazzotti, cordial de pomelo y romero, maracuyá.

FLIPY 6.500

Gin de frutilla, cordial de sauco y cítricos, limón.

QUERIDA 7.000

Tequila blanco, shrub de piña, infusión de flor de jamaica, limón sutil, borde de sal.

HAKUNA BANANA 7.000

Ron añejo, licor casero de plátano, dulce de banana, crema, leche, nuez moscada.

PILLO 7.000

Gin Callejón macerado en sutil, mix piña-maracuyá, limón, syrup de jengibre.

CHOCO NEGRONI 7.000

Bourbon, Frangelico, vermouth macerado en chocolate, bitter de cacao.

YERBA MATE 7.000

Pisco macerado en yerba mate, bitter citrico, araucano, pomelo, tónica.

TOM COLLINS	6.000	ROSA COLLINS	6.500
Gin, limón, syrup, soda, bitter Angostura.		Gin de frutilla, vodka de limón, cranberry, limón, syrup, soda.	
JOHN COLLINS	6.000	JEAN COLLINS	8.000
Scotch, limón, syrup, soda.		St-Germain, gin, limón, syrup, soda.	
JUAN COLLINS	6.500		
Tequila blanco, limón, syrup, soda, borde de sal.			
DANI COLLINS	8.500		
Stolichnaya Cucumber, limón, syrup, ginger beer, menta.			

MOCKTAILS

FRUTO P	6.500	ESPRESSO TÓNICA	5.500
Maracuyá, manzana, limón, syrup de caramelo y soda.		Espresso, tónica	
GROSSO	6.500		
Infusión de té Earl Grey, frambuesa, pepino y syrup.			

REFRESCOS


LIMONADA	4.000
LIMONADA SABORES	4.500
JUGOS	4.000
BEBIDAS LATAS	2.500
REDBULL	3.500

CEVICHE DEL BAR Atún, camarones, cebolla morada y pimientos.	12.500	NACHOS LOVE Nachos, guacamole, salsa picante, pico de gallo, salsa cheddar.	8.500
CEVICHE DON MIGUEL Pesca del día, camarones, leche de tigre, jengibre, cebolla morada, tostadas.	12.500	TACOS MEJICANOS DEL BAR Tortilla artesanal de maíz, pollo salteado con cebollín y tocino, pico de gallo, guacamole, salsa ácida y limón.	9.900
TARTAR DE ATÚN Cubos de atún, aliños y tostadas	13.500	TACOS MEJICANOS DE PANCHULO Tortilla artesanal de maíz, carne mechada, queso, pico de gallo, guacamole y limón.	9.900
CRUDO CALLEJÓN Filete picado, aliños, tostadas	15.500	TACOS MEJICANOS VEGECHARROS Tortilla artesanal de maíz, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos, guacamole y limón. 	9.900
TABLA DE CARNES Y CAMARONES Salteados de filete con cebolla morada, pollo y camarones con tomates cherry.	19.500	TACOS MEJICANOS DE CAMARÓN Tortilla artesanal de maíz, camarones salteados con tomate Cherry, guacamole y pico de gallo.	9.900
COSTILLAS BABY Costillas de cerdo baby, papas fritas y ensalada	19.500		
TABLA CALLEJÓN Salteado de filete con cebolla morada, pollo, camarones con tomate cherry, jamón serrano, aceitunas, queso azul, papas fritas y tostadas.	29.900		
<hr/>			
FALAFEL AL WAHA Falafel caseros de garbanzo con salsa de yogurt y ciboulette. 	9.000	LAS IBÉRICAS Croquetas crujientes de bechamel y jamón serrano.	9.500
DE LA Z Croquetas crujientes de bechamel y champiñones salteados.	9.000	DEL AMOR Croquetas crujientes de betarraga y legumbres, en panko con su salsa del día. 	9.000

FRITAS DEL BAR 16.500

Papas fritas caseras, pollo salteado, tocino, cebollín y salsa de cheddar.


FRITAS QUESO CIBOULETTE 13.000

Papas fritas caseras, ciboulette y salsa de cheddar. 

FRITAS AZULES 18.500

Papas fritas caseras, filete salteado, morrón, queso azul y salsa de cheddar.

FRITAS VEG 16.000

Papas fritas caseras, champiñones salteados en salsa de soya, tomate en gajos, cebollín, cebolla morada y pimientos. 

FRITAS PICANTES 18.500

Papas fritas caseras, mechada picante y salsa de cheddar.

FRITAS CAMARÓN 18.500

Papas fritas caseras, camarones, cebollín tomate cherry y salsa de cheddar.

FRITAS FILETE SALTADO 18.500

Papas fritas caseras, filete salteado en salsa de soya, tomates en gajos, cebollín, cebolla morada y pimientos.

FRITAS DE LA HUERTA 16.000

Papas fritas caseras, champiñones salteados, cebolla caramelizada y salsa de cheddar”.

**Ideal para compartir. De dos a tres personas fuertes.*

PAPITAS LOVE  7.500

Papa natural cañetina con 1 topping y 2 salsas a elección

TOPPINGS

- Tocino crispy
- Mechada
- Champiñon y cebolla caramelizada


SALSAS

- BBQ
- Sriracha
- Mayo casera
- Mayo de ajo
- Mayo jengibre
- Mostaza casera
- Cheddar
- Yogurt acida

BARROS LUCO PALTA Filete salteado, queso mantecoso y palta.	9.900	MAFALDA CROCANTE Hamburguesa casera de porotos y betarraga en panko crocante, palta, pepinillos, cebolla morada, salsa de yogurt natural, ciboulette y lechuga. 	8.900
MECHADA DE LA CASA Mechada de vacuno, palta, tomate, queso y mayo.	8.900	DOBLE SHIT Doble hamburguesa casera, pepinillo y aros de cebolla, doble porción de tocino y doble queso cheddar.	9.900
FUCK YOU TRUMP Hamburguesa casera, tocino, aros de cebolla, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq casera.	8.900	JUANITA Not Burger, palta, tomate, rúcula y pesto en pan brioche.	8.900
AVE PALTA LETAL Tiras de pollo salteado, palta, tocino, merquén y mayo.	8.900	100% VEGANA Pan ciabatta, lechuga, not burger, pesto, queso vegano, champiñón y zapallo italianos salteados, palta.	8.900
HAMBURGUESA HUEVONA Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito y lechuga.	8.900		

**PREGUNTA POR TU OPCIÓN
NOT BURGER _____ \$1.000**

**Todos los sánguches vienen acompañados de papas fritas.*

QUESADILLA GALLA Pollo al ajillo, champiñones salteados, pimiento, cebollín y queso mantecoso.	9.500	QUESADILLA FUERTE Mechada de la casa, cebolla caramelizada, morrón, ají verde y queso mantecoso.	9.500
QUESADILLA VEGETARINA Champiñones salteados, pimiento, cebollín, tomate cherry y queso. 	9.500		

MEDALLÓN DE ATÚN Atún sellado a punto con arroz meloso en caldo de camarón.	12.500	ÑOQUIS DEL BAR Ñoquis caseros salteados al ajillo con pollo salteado, tocino, cebollín y crema.	10.500
TATAKI DE ATÚN Atún rojo en su punto con salsa de soya y cebollín, ensalada de rúcula y tomatitos.	11.000	ÑOQUIS TRES QUESOS Ñoquis caseros salteados al ajillo con crema, queso mantecoso, queso azul y queso parmesano.	10.500
ARROZ MELOSO DE CAMARÓN Arroz en caldo de camarón con camarones, tomate cherry y cebollín.	12.500	ÑOQUIS CAMARÓN Ñoquis caseros salteados al ajillo, con camarones, tocino y crema.	10.900
TAPAPECHO TO THE POOR Tapapecho cocinado lentamente con papitas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.	14.500	ÑOQUIS MECHADA Ñoquis caseros salteados al ajillo con mechada de la casa y pomodoro.	10.500
TAPAPETTO CON RISSOTO Tapapecho cocinado lentamente con arroz meloso en caldo de camarón y pesto casero.	14.500	ÑOQUIS CHAMPI Ñoquis caseros salteados al ajillo con champiñones, tomatitos, cebollín y pomodoro. 	10.500
SALMÓN CON RISOTTO Filete de salmon a la plancha con arroz meloso	14.500	ÑOQUIS JAMÓN PESTO Ñoquis caseros salteados al ajillo con jamón serrano, pesto y crema.	10.500
SALMÓN TABULE TABULE Filete de salmon a la plancha con tabule de quinoa y ensalada chilena.	14.500	ÑOQUIS ESPINACA CHAMPI Ñoquis caseros de espinaca, crema, queso y champiñones salteados.	10.500
		ÑOQUIS AZULES Ñoquis caseros de espinacas, crema, queso azul, queso parmesano y nueces.	10.500

LA MEJOR TORTAA DE CHOCOLATE DEL MUNDO

5.500

TORTA DEL DÍA

5.500



PLATOS DE VERANO

FUERZA TUNA

Tabule de quinoa, berros, rúcula, bastones de verduras, tataki atún, semillas de sésamo, frutas de temporada, acompañado de dressing de limón con mostaza y yogurt natural.

11.500

PLATO FRESCO SALMÓN CAMARÓN 13.500

Tabule de quinoa, Lechuga hidropónica, cebolla morada , palta, frutas de estación camarones salteados, salmón ahumado y dressing de yogurt, limón y menta.

PLATO VICCOLO

Quinoa, berros, rúcula, albaca, tomates Cherry , queso mozzarella fresco, pesto, nueces, jamón serrano y dressing balsámico con oliva.

11.500

VERANO SIN POLERA 11.500

Lechuga hidropónica, Berros frescos, Rúcula, bastones de verduras, tomates cherry, champiñones salteados, frutas de estación, nueces, mix de semillas, queso parmesano, dressing yogurt natural.

OTLAVEZALAZ

Arroz integral, lechuga, rúcula, berros, pollo a la plancha, piña, frutillas, naranja, tomates cherry, bastones de verduras, queso parmesano, encurtidos de la casa y dressing de mostaza con salsa de la casa.

11.500



Su identidad: ser penquista
De fuerte estirpe local,
Su destilado ideal
Y puerta abierta al artista.
De amor a primera vista
Su hermosa combinación,
Jengibre, hielo, limón
Se mixturan en la copa,
Y un espíritu galopa
En su nave callejón.

Simón dice: date un gusto
Bien servido por Tomás,
Este gin disfrutarás
Por su sabor tan robusto.
Manuel le da el toque justo
De hielo, cedrón y miel
Y haciendo un festejo fiel
La botella ofrecerá
Sonriendo Juan brindará:
¡Salud por José Miguel!

Ser hermanos no es casual
Son vecinos de la cuadra,
Cuando hay sed que descalabra
Véngase a la diagonal.
Tequila, limón y sal
Para gustos seductores,
A pasar los sin sabores
En el bar de estos hermanos,
Sea tarde o sea temprano
¡Que se mezclen los licores!

Y toda esta larga noche
Se entrega la invitación
A la vida y su canción
Para el amor sin reproche.
Entre besos, humo y boche
Levantemos las ideas,
En esta alianza que crea
Espacio a la honestidad
Y que surja la amistad
Que en la barra se copea.

El que vino de la parra
Que comparta en los salones
Y si vino es porque pone
Otro trino a su guitarra.
Venga, acérquese a la barra
Que estamos para atender
Para que vuelva a volver
Y si quiere persistir
En brindar y en compartir
En Callejón ha de ser.