

- BAR -

Callejón
1269

LA CARTA

BAR & COCINA



TÓMASE UN SCHOP

CARTA BAR

SCHOPPS ROTATIVOS

PREGUNTE DISPONIBILIDAD

CERVEZA	ESTILO	* PINTA AMERICANA
Prócer KM 7	Amber	4.000
Inés	Pale Ale Fuerte	4.000
Prócer Dedos Flojos	India Pale Ale	4.500
Austral Calafate	Ale	4.500
Brew Dog Punk	India Pale Ale	4.500
Tamango Corta Corriente	Hazy IPA	5.000
Degustación de cervezas	4 a elección	8.500

BASE MICHELADA \$1.000 *PREGUNTE POR ALGUNA SORPRESA EN LA BARRA



BARCALLEJON



BARCALLEJONCOCHRANE



CALLEJONCOCHRANE_

CARTA BAR

PISCO

Alto Del Carmen 35°	4.000
Alto Del Carmen 40°	4.500
Mistral 35°	4.000
Mistral 40°	4.500
Mistral Nobel	5.000
Mistral Gran Nobel	5.500
Pisco Diablo 35°	4.000
Pisco Diablo 40°	4.500
Mal Paso 35°	4.500
Mal Paso Pedro Jimenez	5.500
Horcón Quemado 35°	5.000
Horcón Quemado 40°	5.500
Horcón Quemado 46°	6.000
Waqar	6.500
Fundo Los Nichos 35°	5.000
Gobernador 40°	5.500
Pisco + RedBull	6.000

VODKA

Stolichnaya	4.500
Absolut	5.000
Grey Goose	7.500

OTROS

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	3.000
Tequila José Cuervo Reposado	3.000

RON

Havana Especial	4.000
Havana Reserva	4.500
Havana 7 Años	5.500
Pampero Aniversario	7.000
Zacapa	8.500

WHISKEY

Jim Beam	5.500
Jameson	6.500
Jack Daniel's Old n°7	6.000
Jack Daniel's Honey	6.000
Gentleman Jack	9.000
Jack Daniel's Single Barrel	12.000

WHISKY (SCOTCH)

Ballantine's	4.500
Grant's	4.500
The Guiligan's	5.000
Glenfiddich 12	7.000
Johnny Walker Red	5.000
Johnny Walker Black	7.000
Chivas 12	9.000
Chivas 18	12.000

JÄGERMEISTER

Jägermeister (Shot)	3.500
Jäger Bomb	4.500
Mojito Jäger	5.500
Jäger + Bebida	4.500



COCTELERÍA CLÁSICA

PISCO SOUR Pisco, limón, syrup.	4.000	RUSO BLANCO Licor de café, crema, syrup y vodka.	5.000
SANGRÍA	4.700	RUSO NEGRO Vodka, licor de café.	5.000
MOJITO CUBANO Ron blanco, limón, syrup, menta, soda.	5.000	COSMOPOLITAN Vodka de lima, triple sec, cranberry, limón, syrup.	5.500
MOJITO SABORES	5.500	CAIPIRINHA Cachaça, lima en cuartos, syrup.	5.000
MOJITO RAMAZZOTTI	5.500	HANKY PANKY Gin, vermut rojo, fernet.	5.500
DAIQUIRI SABORES Ron blanco, limón, syrup.	5.000	OLD FASHIONED Bourbon, syrup de azúcar morena, bitter Angostura.	6.000
MARGARITA Tequila, triple sec, limón, syrup, borde de sal.	5.000	GIMLET Gin, limón, syrup.	5.500
CLAVO OXIDADO Drambuie, scotch.	5.000	BOULEVARDIER Bourbon, Campari, vermut rojo.	6.000
MANHATTAN Bourbon, vermut rojo, bitter Angostura.	5.500	GODFATHER Scotch, amaretto.	6.000
DRY MARTINI Gin, vermut seco.	5.000	OLD CUBAN Ron añejo, limón, syrup, espumante, menta, bitter Angostura.	6.000
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda.	5.000		
RAMAZZOTTI Ramazzotti, espumante, soda.	5.000		
NEGRONI Gin, Campari, vermut rojo.	5.500		
MULA DE MOSCÚ Vodka. limón, syrup, gingerbeer.	6.500		



BARCALLEJON



BARCALLEJONCOCHRANE



CALLEJONCOCHRANE_

QUE VUELVA EL GIN TONIC

Zest	5.500
Bombay	5.500
Tanqueray	5.500
Beefeater Pink	5.500
Pajarillo Amarillo	6.000
Pajarillo Negro	6.500
Mombasa	7.500
Hendricks	7.500
Tropical Gin	7.000

DE LA CASA

GLACIARES 6.000

Trä-Kál, vodka, curaçao, limón, syrup romero-manzana y crema vegetal.

LA PAMPA 6.000

Gin macerado en yerba mate, whisky 12 años, pomelo, syrup y fernet.

LA SEXTA 6.500

Zest, St. Germain, triple sec, limón, atomizado de absenta.

TÉ K M 6.000

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

POMELATE 6.000

Trakal, Ramazzotti jugo de pomelo, maracuyá y syrup.

NUESTROS GIN MACERADOS

Macerado en yerba mate	6.000
Macerado en té Earl Grey	6.000

TÓNICAS PREMIUM

(Valor Individual)

Corteza Jesuita	1.500
Corteza Jesuita Zero	1.500
San Pellegrino	1.500
Thomas Henry	1.700

LOS COLLINS

TOM COLLINS 5.000

Gin, limón, syrup, soda, bitter Angostura.

JOHN COLLINS 5.000

Scotch, limón, syrup, soda.

JUAN COLLINS 5.500

Tequila blanco, limón, syrup, soda, borde de sal.

MARIO COLLINS 5.000

Campari, limón, syrup, soda.

JEAN COLLINS 6.000

St. Germain, gin, limón, syrup, soda.



BARCALLEJON



BARCALLEJONCOCHRANE



CALLEJONCOCHRANE_

CARTA BAR

TINTOS

País
Umpel Wines **14.000**

Pinot Noir
Calyptra Vivendo **15.000**

Ensamblaje
PS García Facundo **18.000**

Syrah
Umpel Wines **15.000**

Carmenere
Montgrass de Vine **9.500**
Maturana Wines MW **23.000**

Cabernet Sauvignon
Montgrass de Vine **9.500**
Puente Austral 85% CS 15% MB **17.000**
Lucas Maturana Wines **23.000**

Copa de Vino **4.000**
*“Tómese una copa,
una copa de vino”*



PICA Y COMPARTE

TACOS MEJICANOS DEL BAR	8.900	CEVICHE DEL BAR	9.500
Tortilla artesanal de maíz, pollo salteado con cebollín y tocino, pico de gallo, guacamole, salsa ácida y limón.		Pesca del día, camarones, cebolla morada y pimientos.	
TACOS MEJICANOS DE PANCHULO	8.900	CAMARONES MOSTAZA Y AJO	8.500
Tortilla artesanal de maíz, carne mechada, queso, pico de gallo, guacamole y limón.		Camarones ecuatorianos salteados con mostaza y ajo.	
TACOS MEJICANOS VEGECHARROS	8.900	TABLA DE CARNES Y CAMARONES	17.000
Tortilla artesanal de maíz, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos, guacamole y limón. 🌿		Salteados de filete con cebolla morada, pollo y camarones con tomates cherry.	

COQUETAS


FALAFEL AL WAHA	8.000	LAS IBÉRICAS	8.000
Falafel caseros de garbanzo con salsa de yogurt y ciboulette. 🌿		Croquetas de jamón serrano en panko verde con alioli.	
LAS CABRAS CAMOTES	8.000		
Croquetas de zapallo camote, rellenas de queso de cabra y salsa de jengibre. 🌿			

PICA Y COMPARTE

FRITAS DEL BAR 13.500

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


FRITAS QUESO CIBOULETTE 11.500

Papas fritas rústicas, ciboulette y salsa de cheddar. 

FRITAS AZULES 13.500

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

FRITAS VEG 13.500

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

FRITAS PICANTES 13.500

Papas fritas rústicas, mechada picante y salsa de cheddar.

FRITAS CAMARÓN 13.500

Papas fritas rústicas, camarones, tomate cherry y salsa de cheddar.

FRITAS FILETE SALTADO 14.000

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

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

~~PAPITAS LOVE~~ 5.500

Papa natural cañetina con 1 topping y 2 salsas a elección

TOPPINGS

- Pollo cebollín
- Tocino crispy
- Mechada
- Champiñon y cebolla caramelizada
- Pepperoni

SALSAS

- BBQ
- Sriracha
- Mayo casera
- Mostaza casera
- Cheddar
- Salsa de la casa
- Salsa queso azul (+ \$700)



BARCALLEJON



BARCALLEJONCOCHRANE




CALLEJONCOCHRANE_

SÁNGUCHES

BARROS LUCO PALTA	8.000	MAFALDA CROCANTE	7.500
Filete salteado, queso mantecoso y palta.		Hamburguesa casera de porotos y betarraga en panko crocante, palta, pepinillos, cebolla morada, salsa de yogurt natural, ciboulette y lechuga. 	
MECHADA DE LA CASA	8.000	LA CHOCLERA	7.500
Mechada de vacuno, palta, tomate, queso y mayo.		Hamburguesa de choclo en panko lechuga, pesto de albahaca, champiñones, cebolla caramelizada y Not Mayo. 	
FUCK YOU TRUMP	8.000	DOBLE SHIT	8.500
Hamburguesa casera, tocino, aros de cebolla, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq casera.		Doble hamburguesa casera, doble porción de tocino y doble queso cheddar.	
AVE PALTA LETAL	7.500		
Tiras de pollo salteado, palta, tocino, merquén y mayo.			
HAMBURGUESA HUEVONA	8.000		
Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito y lechuga.			

**Todos los sánguches vienen acompañados de papas fritas de la casa y salsas.*

QUESADILLA GALLA	8.000	QUESADILLA FUERTE	8.000
Pollo al ajillo, champiñones salteados, pimiento, cebollín y queso mantecoso.		Mechada de la casa, cebolla caramelizada, morrón, ají verde y queso mantecoso.	
QUESADILLA VEGETARINA	8.000		
Champiñones salteados, pimiento, cebollín, tomate cherry y queso. 			

QUESADILLAS


ÑOQUIS CAMARÓN 9.000

Ñoquis caseros salteados al ajillo, con camarones, tocino y bechamel.

ÑOQUIS MECHADA 9.000

Ñoquis caseros salteados al ajillo con mechada de la casa y pomodoro.

ÑOQUIS CHAMPI 9.000

Ñoquis caseros salteados al ajillo con champiñones, tomatitos, cebollín y pomodoro. 

ÑOQUIS JAMÓN PESTO 9.000

Ñoquis caseros salteados al ajillo con virutas de jamón serrano y pesto de albahaca.

CHUPE DE JAIBAS 9.900

Chupe de jaibas con camarones.

TATAKI DE ATÚN 10.000

Atún rojo en su punto con salsa de soya y cebollín, ensalada de rúcula y tomatitos.

ASADO DE TIRA 13.000

Asado de tira asado en cocción lenta, a lo pobre o con ensalada de la casa.



ENSALADAS


CASICESAR 5.500

Mix de hojas verdes, tomate cherry, crutones, pollo salteado y aderezo.


CAMARAO 6.000

Mix de hojas verdes, pimientos, tomate cherry, camarones salteados y aderezo.

FALAFEL 5.500

Mix de hojas verdes, tomate cherry, falafel y salsa de yogurt y ciboulette. 

LECHAMP 5.500

Mix de hojas verdes, champiñones salteados, tomates cherry, pimientos y aderezo. 

JAMÓN PESTO 5.500

Mix de hojas verdes, jamón serrano, tomatitos cherry, tiras de pimiento y pesto de la casa.

ESTRIBOS

CÓMETE



~~ENCUÉNTRANOS~~



+56 9 4812 4479



JUSTO

Uber
Eats



PedidosYa

Manténgase Fuerte