

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,  
espiritoso.

<b>BOULEVARDIER</b> Bourbon, Campari, vermut rojo.	<b>6.000</b>	<b>OLD FASHIONED</b> Bourbon, azúcar rubia, bitter Angostura.	<b>6.000</b>
<b>CLAVO OXIDADO</b> Drambuie, scotch.	<b>6.000</b>	<b>CLOVER CLUB</b> Gin Callejón, vermut seco, syrup, pulpa frambuesa, limón.	<b>6.000</b>
<b>GODFATHER</b> Scotch, amaretto.	<b>6.000</b>	<b>QUEEN'S PARK SWIZZLE</b> Ron, limón, syrup azúcar morena, menta, bitter angostura.	<b>6.000</b>
<b>HANKY PANKY</b> Gin, vermut rojo, fernet.	<b>6.000</b>	<b>WHISKEY SOUR</b> Bourbon, syrup, Limón, albumina, bitter angostura.	<b>6.000</b>
<b>MANHATTAN</b> Bourbon, vermut rojo, bitter Angostura.	<b>6.000</b>	<b>ALEXANDER</b> Whisky, licor de cacao, crema, canela en polvo.	<b>6.500</b>
<b>DRY MARTINI</b> Gin, vermut seco.	<b>6.000</b>		
<b>NEGRONI</b> Gin, Campari, vermut rojo.	<b>6.000</b>		

# preparaciones post- prohibición

<b>MOJITO CUBANO</b> Ron blanco, limón, syrup, menta, soda.	<b>6.000</b>	<b>GIMLET</b> Gin, limón, syrup.	<b>6.000</b>
<b>MOJITO SABORES</b> Maracuyá, Frambuesa y Piña.	<b>7.500</b>	<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka de lima, triple sec, cranberry, limón.	<b>6.000</b>
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b> Ramazzotti, limón, syrup, menta, soda.	<b>7.500</b>	<b>NEGRONI SEVILLA</b> Gin tanqueray sevilla, campari, vermut rojo.	<b>6.500</b>
<b>SANGRÍA</b>	<b>6.000</b>	<b>TROPICAL GIN</b> Gin, Red Bull Sabores.	<b>7.500</b>
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, limón, syrup.	<b>4.500</b>	<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, lima en cuartos, syrup.	<b>5.500</b>
<b>PISCO SOUR FUERTE</b> Pisco waqar, limón, syrup.	<b>7.500</b>	<b>PENICILLIN</b> Whisky, jengibre, syrup de miel, limón	<b>6.000</b>
<b>DAIQUIRI</b> Ron blanco, limon, surup, pulpa de frutas.	<b>6.000</b>	<b>PALOMA</b> Tequila, jugo pomelo, limón, syrup de agave, sal, soda.	<b>6.000</b>
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, limón, borde de sal.	<b>6.000</b>	<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Tequila, Gin Callejón, vodka, Ron blanco, triple sec, limón, syrup, Coca Cola.	<b>8.000</b>
<b>RUSO BLANCO</b> Licor de café, crema y vodka.	<b>6.500</b>	<b>ORGASMO</b> Vodka, licor de café, amaretto, Bailey's, crema, leche.	<b>7.500</b>
<b>RUSO NEGRO</b> Vodka, licor de café.	<b>6.000</b>		
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, crema de coco, piña.	<b>6.000</b>		
<b>MULA DE MOSCÚ</b> Vodka, limón, gingerbeer.	<b>8.500</b>		

# Spritz! Spritz!

**APEROL**

Aperol,  
espumante, soda.

**6.000**

**ST GERMAIN**

ST Germain,  
espumante, soda.

**8.500**

**RAMAZZOTTI**

Ramazzotti,  
espumante, soda.

**6.000**

**CHAMBORD**

Chambord,  
espumante, soda.

**8.500**

**RAMAZZOTTI**

**VIOLETA**

Ramazzotti  
violeta,  
espumante, soda.

**6.000**

**SMIRNOFF BITTER 6.000**

**CITRIC**

Smirnoff bitter  
citric, espumante,  
soda.

spritz

## QUE VUELVA EL GIN TONIC

<b>Zest Callejón</b>	<b>6.000</b>
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

## TÓNICAS PREMIUM

(Valor Individual)

San Pellegrino	3.000
Thomas Henry	3.000
Thomas Henry Cherry	3.000

## PREGUNTE POR EL *CÓCTEL* DEL MES

<b>TÉ K M</b>	<b>6.500</b>	<b>ARROZ CON MALICIA</b>	<b>6.500</b>
Gin macerado en té Earl Grey, Jack Daniel's Honey, limón, syrup y menta.		Guiligan's, licor de canela, crema, syrup especiado	
<b>POMELATE</b>	<b>6.500</b>	<b>CANDOLA SOUR</b>	<b>6.500</b>
Trä-Kál, Ramazzotti, pomelo, maracuyá y syrup.		Mal Paso 35°, triple sec, vermouth rosso, limón, syrup de candola.	
<b>FLIPY</b>	<b>6.500</b>	<b>DIABÓLICA</b>	<b>6.500</b>
Gin de frutilla, licor de flor de sauco, curaçao, limón y syrup.		Diablo 40°, amaretto, piña, limón, jengibre y syrup.	
<b>MALUCO</b>	<b>6.500</b>	<b>PILLO</b>	<b>7.000</b>
Cachaça, piña, maracuyá, limón, syrup, pepino y menta.		Gin Callejón, maracuyá, piña, limon, syrup y jengibre.	

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

# COCTELERÍA CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD

<b>COFFEE HONEY</b>	<b>6.500</b>	<b>ONE LOVE</b>	<b>6.500</b>
Jack Daniel's Honey, Fernet Branca, espresso, limón y syrup.		Ron añejo, Campari, Kahlúa, espresso y syrup.	
<b>ESPRESSO POLAR</b>	<b>6.500</b>	<b>COFFEE MULE</b>	<b>6.500</b>
Vodka, Ramazzotti, syrup de zapallo camote, espresso y leche.		Gin, amaretto, café filtrado y limón.	

## MOCKTAILS

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



## REFRESCOS

<b>LIMONADA</b>	<b>4.000</b>
<b>LIMONADA SABORES</b>	<b>4.500</b>
<b>JUGOS</b>	<b>4.000</b>
<b>BEBIDAS LATAS</b>	<b>2.500</b>
<b>REDBULL</b>	<b>3.500</b>



<b>CEVICHE DEL BAR</b> Atún, camarones, cebolla morada y pimientos.	<b>12.500</b>	<b>NACHOS LOVE</b> Nachos, guacamole, salsa picante, pico de gallo, salsa cheddar.	<b>8.500</b>
<b>CEVICHE DON MIGUEL</b> Pesca del día, camarones, leche de tigre, jengibre, cebolla morada, tostadas.	<b>12.500</b>	<b>TACOS MEJICANOS DEL BAR</b> Tortilla artesanal de maíz, pollo salteado con cebollín y tocino, pico de gallo, guacamole, salsa ácida y limón.	<b>9.900</b>
<b>TARTAR DE ATÚN</b> Cubos de atún, aliños y tostadas	<b>13.500</b>	<b>TACOS MEJICANOS DE PANCHULO</b> Tortilla artesanal de maíz, carne mechada, queso, pico de gallo, guacamole y limón.	<b>9.900</b>
<b>CRUDO CALLEJÓN</b> Filete picado, aliños, tostadas	<b>15.500</b>	<b>TACOS MEJICANOS VEGECHARROS</b> Tortilla artesanal de maíz, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos, guacamole y limón. 	<b>9.900</b>
<b>TABLA DE CARNES Y CAMARONES</b> Salteados de filete con cebolla morada, pollo y camarones con tomates cherry.	<b>19.500</b>	<b>TACOS MEJICANOS DE CAMARÓN</b> Tortilla artesanal de maíz, camarones salteados con tomate Cherry, guacamole y pico de gallo.	<b>9.900</b>
<b>COSTILLAS BABY</b> Costillas de cerdo baby, papas fritas y ensalada	<b>19.500</b>		
<b>TABLA CALLEJÓN</b> Salteado de filete con cebolla morada, pollo, camarones con tomate cherry, jamón serrano, aceitunas, queso azul, papas fritas y tostadas.	<b>29.900</b>		


---

<b>FALAFEL AL WAHA</b> Falafel caseros de garbanzo con salsa de yogurt y ciboulette. 	<b>9.000</b>	<b>LAS IBÉRICAS</b> Croquetas crujientes de bechamel y jamón serrano.	<b>9.500</b>
<b>DE LA Z</b> Croquetas crujientes de bechamel y champiñones salteados.	<b>9.000</b>	<b>DEL AMOR</b> Croquetas crujientes de betarraga y legumbres, en panko con su salsa del día. 	<b>9.000</b>

**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, 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

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

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

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

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

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

**EL MEJOR HELADO DE CHOCOLATE DEL MUNDO**

**3.900**

**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.