

AMANDINE

BISTRO ET VINS

PARA COMPARTIR

WHITE CASTLE STYLE SLIDERS — \$19.500

Trío mini hamburguesas (Tocino, tomate, lechuga, costra de cheddar y su salsa - Foie gras, lechuga y hongos - Carne de pato y chalotas confitadas) servidas con papas fritas y salsas

QUESADILLAS DE POLLO SPICY — \$14.500

Servidas con nachos con guacamole, sour cream y salsa picante

CHORRILLANA BELGA — \$17.500

Papas fritas, cebolla tierna, dados de filete, chistorra, tocino crispy, coronada con huevos pochados y servida con tres salsas del chef

ENTRAÑA GRILL — \$19.500

Chimichurri de tocino y papas fritas trufadas

CROQUETAS DE QUESO — \$8.500

Bechamel, granapadano y salsa tártara de mi abuela

HUÎTRES FRAICHES — \$16.500

12 Ostras frescas, vinagreta de chalotas y limón natural

HUÎTRES GRATINEÉS — \$15.500

8 Ostras gratinadas con costra Bearnesa

CROQUETAS DE CAMARÓN — 9.500

Al jengibre

TRILOGÍA DE LOCOS — \$25.000

Carpaccio, Chupe y Empanadas Loco-Queso

TABLA MIXTA — 16.000

Selección de 3 Quesos y 2 Charcuterías acompañado de Frutos Secos, Mermelada de Cebolla y Tostadas

OSTIONES BATAYAKI — \$12.500

Ostiones gratinados en salsa de la casa

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA — \$10.500

Tradicional peruano

SANDWICHES

CLUB SANDWICH — \$12.500

Clásico Sándwich de Pollo Grillado, Tocino, Huevo, Lechuga, Tomate y Salsa de la casa en Pan de Molde Blanco

HAMBURGUESA BBQ — \$12.000

Hamburguesa Casera de Vacuno, Queso Cheddar, Tocino, Aros de Cebolla, Salsa BBQ

CÓCTELES DE AUTOR

AMAZONIC ————— \$10.000

DULCE / CÍTRICO
Ron Flor de Caña 12 años, Syrup de Pepino, Reducción de Maracuyá y Guaraná Antártica

LE GÉOMÉTRIQUE ————— \$10.000

BITTER/CÍTRICO
Cordial de Pomelo Clarificado-Aperol-Extracción de Laurel en Pisco-Mezcal Legendario Dominga-Espumante

MARCHE LUNAIRE ————— \$10.000

CÍTRICO/DULCE
Shrub Piña Naranja-Tequila Cazadores-Cerveza Blue Moon-Zumo de Limón

PETIT BISOUS ————— \$10.000

DIGESTIVO/SECO
Ron Flor de Caña 12 años- Licor de café- Amaretto -Reducción de plátano con toques de pimienta- Ristretto

POMME BLANCHE ————— \$10.000

ESPECIADO / CÍTRICO
Extracción de Laurel en Pisco-Licor de Manzana-Sirope de Eucalipto-Zumo de Limas-Agua Tónica

LE JARDIN SECRET ————— \$10.000

HERBAL / CÍTRICO
Grey Goose Le Poire-St. Germain-Sirope de Pepino-Zumo de Limón

LES CHAMPS ELYSEES ————— \$10.000

FLORAL / TROPICAL
St. Germain-Maracuyá-Earl Grey-Espumante Brut

CERVEZAS

NACIONALES

AUSTRAL ————— \$6.000
(Lager - Calafate)

AUSTRAL ————— \$7.500
(Torres del Paine)

KUNSTMANN ————— \$6.000
(Lager - Torobayo)

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO ————— \$7.500

INTERNACIONALES

HEINEKEN (Holanda) ————— \$5.000

SOL (México) ————— \$5.000

BLUE MOON BELGIAN WHITE (Trigo-Estados Unidos) ————— \$6.000

SIN ALCOHOL

KUNSTMANN (Chilena) ————— \$5.000

CERVEZAS

EN SCHOP

TAMANGO CORTA CORRIENTE 355cc ————— \$5.000
Hazy Ipa

TAMANGO CORTA CORRIENTE 473cc ————— \$6.500
Hazy Ipa

TAMANGO HUMBOLDT 355cc ————— \$4.000
Pacific Lager

TAMANGO HUMBOLDT 473cc ————— \$5.500
Pacific Lager

LA BIÈRE BRAISÉE 355cc ————— \$6.000
Nuestra versión de la michelada: Tamango Humboldt con clarificación de asado de tira y salsa inglesa, enlantada en chamboy a base de flor de jamaica, durazno, tajín, azúcar y sal.

COCTELERÍA CLÁSICA

AMARETTO SOUR	\$7.500
CARAJILLO	\$7.500
NEGRONI	\$8.500
MANHATTAN (CON EZRA BROOKS RYE)	\$10.000
ESPRESSO MARTINI	\$7.500
OLD FASHIONED	\$7.500
PIÑA COLADA	\$8.000
MARGARITA	\$7.500
DAIQUIRI	\$7.500
APEROL / RAMAZZOTTI SPRITZ	\$7.500
ST. GERMAIN SPRITZ	\$8.500
MIMOSA	\$8.000
ROB ROY	\$7.500
TOM COLLINS (Con Hayman's Old Tom)	\$8.500
JOHN COLLINS (con Tamnavulin)	\$8.000
BRANDY SIDECAR	\$7.500
VODKATINI	\$8.500
WHISKEY SOUR	\$8.500
WHITE LADY	\$7.500
WHITE RUSSIAN	\$7.500
FRENCH 75	\$8.500
SATURNO	\$10.000
ESPECIADO / CÍTRICO Gin Bombay-Horchata-Falernum-Limón-Maracuyá.	

MOJITO	8.000
BLOODY MARY	8.500
CAIPIRINHA	7.500
RUSTY NAIL	8.000
BLACK RUSSIAN	7.500
BRAMBLE	7.500
CHARDONNAY SOUR	7.500
GODFATHER	7.500
GODMOTHER	7.500
CHILCANO	7.500
IRISH COFFEE	6.500
MAI TAI	8.000
KIR ROYAL	8.000
PENICILLIN	8.500
MOSCOW/LONDON MULE (con Thomas Henry Ginger Beer)	8.500
DARK AND STORMY (con Flor de Caña 12 años)	8.500
MARTINI (con Gin Martin Miller's)	8.500
GIBSON (con Gin Martin Miller's)	8.500
COSMOPOLITAN (con Grey Goose Citron)	8.500



PISCO SOUR

PISCO SOUR/PERUANO	7.000
PISCO SOUR CATEDRAL	9.500
AGRUMES CÍTRICO/DULCE Pisco El Gobernador 40°-Cítricos-Syrup de Lemongrass.	\$10.000
PISCO SOUR Jugo del día	7.000

PISCO

TRANSPARENTES

EL GOBERNADOR 40°	\$7.000
WAQAR	\$9.500
KAPPA	\$8.500

CON GUARDA

EL GOBERNADOR 35°	\$6.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$7.500
MISTRAL NOBEL	\$6.500
HORCÓN QUEMADO 46°	\$7.500
CHAÑARAL DE CARÉN GRAN PISCO 46°	\$7.500
MULET	\$7.000
LAPOSTOLLE GOLD XO	\$8.500
TABERNERO PURO QUEBRANTA (PERÚ)	\$7.000

RON

FLOR DE CAÑA AÑEJO 5	\$7.500
BACARDÍ RESERVA 8	\$8.000
ZACAPA 23	\$14.000
FLOR DE CAÑA 12	\$8.500
FLOR DE CAÑA 18	\$10.500
PLANTATION 5	\$8.500
PLANTATION OVERPROOF	\$9.500

GIN

SUDAMERICANOS

PROVINCIA ANDES GIN	\$8.000
PROVINCIA VAPOR INFUSED	\$9.000
LA REPÚBLICA ANDINA	\$10.000
LA REPÚBLICA AMAZÓNICA	\$10.000

DEL VIEJO MUNDO

HENDRICKS	\$9.000
OPHIR	\$10.000
BOMBAY SAPPHIRE	\$7.000
TANQUERAY	\$7.000
TANQUERAY N° TEN	\$10.500
BEEFEATER	\$7.000
LONDON N°1	\$11.000
CITADELLE	\$10.500
CITADELLE NO MISTAKE OLD TOM	\$11.000
MONKEY 47	\$20.000
HAYMAN'S OLD TOM	\$9.000
MOMBASA	\$9.500
CAORUNN	\$11.000
GREEN BABOON	\$12.000
MARTIN MILLER'S	\$12.000
THE BOTANIST	\$11.000
RAW	\$11.000
HARBOUR SMALL BATCH	\$10.500
BLOOM	\$8.500
MARY LE BONE CASK	\$13.000
WHITLEY NEIL ORIGINAL	\$10.000
THE HAKUTO MATSUI CRAFT	\$13.000
LIVERPOOL	\$11.000

UN INFILTRADO

TRA-KAL (CHILE)	\$8.000
-----------------	---------

CON TONICA PREMIUM

TOMAS HENRY (Clásica, Dry Sin Azúcar, Ginger Beer y Pink Grapefruit)	\$2.000
---	---------

WHISKY

BOURBON

BULLEIT ————— \$7.500

EZRA BROOKS ————— \$7.500

TENESSE

JACK DANIEL'S OLD N°7 ————— \$7.500

RYE

EZRA BROOKS ————— \$7.500

IRISH

THE DEAD RABBIT ————— \$8.500

BLENDED SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER
RED LABEL ————— \$7.000

CHIVAS REGAL 12 ————— \$8.500

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL ————— \$8.500

CHIVAS REGAL 18 ————— \$14.500

MONKEY SHOULDER ————— \$9.000

JAPAN

AKASHI ————— \$15.000

SASAKAWA ————— \$12.500

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE ————— \$11.500

TAMNAVULIN ————— \$9.500

GLENFIDDICH 12 ————— \$10.000

GLENFIDDICH 15 ————— \$16.000

THE OLD PULTENEY 12 ————— \$14.500

THE BALVENIE 12
DOUBLE WOOD ————— \$14.500

ARDBERG 10 ————— \$19.000

THE GLENLIVET 18 ————— \$24.000

JURA 18 ————— \$26.000

MACALLAN 15 DOUBLE CASK ————— \$35.000

TEQUILA/MEZCAL

CAZADORES BLANCO ————— \$5.000

DON JULIO BLANCO ————— \$12.500

DON JULIO REPOSADO ————— \$14.500

MEZCAL-GIN ————— \$24.000

MEZCAL LEGENDARIO
DOMINGO ————— \$9.000

SAN MATÍAS GRAN
RESERVA ————— \$10.000

VODKA

ABSOLUT BLUE ————— \$6.500

ABSOLUT CITRON-
RASPEBERRI-VAINILLA ————— \$7.000

GREY GOOSE ————— \$9.000

GREY GOOSE FLAVORS ————— \$9.000

STOLICHNAYA ————— \$6.500

ZUBROWKA BISON
GRASS ————— \$8.500

BELUGA NOBLE RUSSIAN ————— \$11.000

SUDAMERICANOS

14 INKAS (PERÚ) ————— \$8.000

LICORES FRANCESES

VIEILLE PRUNE ————— \$8.900

PERNOD ————— \$6.500

COINTREAU ————— \$9.000

CHARTREUSE GREEN ————— \$10.000

ST. GERMAIN ————— \$8.000

BENEDICTINE ————— \$8.000

VERMOUTH, JEREZ Y OPORTO

NOILLY PRAT FRENCH DRY	\$7.000
CINZANO ROSSO 1757	\$7.000
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	\$6.500
MARTINI RISERVA SPECIALE	\$6.500
JEREZ TÍO PEPE	\$6.500

COGNAC/BRANDY /CALVADOS

ROMATE SOLERA (BRANDY)	\$6.500
HENNESSY V.S	\$12.500
HENNESSY X.O	\$45.000
HENNESSY V.S.O.P	\$17.500
REMY MARTIN V.S.O.P	\$19.000

BITTERS/ AMARGOS

CAMPARI	\$6.500
ARAUCANO	\$6.000
APEROL	\$6.500
CYNAR	\$6.500
FERNET BRANCA	\$6.500
RAMAZZOTTI ROSATO	\$6.500

LICORES

AMARETTO DISARONNO	\$7.000
AMARULA	\$6.500
DRAMBUIE	\$7.500
ESPARZA MANZANA	\$6.500
JÄGERMEISTER	\$6.000
FRANGELICO	\$6.500
FLOR DE CAÑA SPRESSO	\$6.000
PATXARAN	\$6.500
SAMBUCA GALLIANO	\$8.000
LICOR 43	\$6.500
LIMONCELLO LUXARDO	\$6.500
MARRASCHINO LIQUEUR LUXARDO	\$7.000
BAILEYS	\$6.500

MOCKTAILS

RAFRAICHISSANT	\$6.000
Syrup de pepino, maracuyá, limón, jengibre y agua con gas	
LE COQUELICOT	\$6.000
Syrup de flor de Jamaica, té verde, infusión de eucalipto, jugo de limón y agua tónica	
COUCHER DE SOLEIL	\$6.000
Shurp de piña con naranja, espresso, ginger ale, menta y gajos de limón	



AMANDINE

BISTRO ET VINS

BEBESTIBLES

sin alcohol

JUGO DE FRUTAS ————— \$3.500

Piña, Mango, Frutilla, Maracuyá o Chirimoya

LIMONADAS ————— \$3.500

Clásica o menta jengibre

AGUA NACIONAL 300 cc. ————— \$3.500

Puyehue

AGUA IMPORTADA 500 cc. ————— \$5.500

Aqua Panna o San Pellegrino

GASEOSAS PREMIUM ————— \$4.000

Redbull o Thomas Henry

GASEOSAS TRADICIONALES ————— \$3.500

Guaraná antártica, Coca Cola, Sprite, Schweppes o Canadá Dry

CAFETERÍA

RISTRETTO ————— \$2.200

ESPRESSO ————— \$2.200

LUNGO ————— \$2.200

AMERICANO ————— \$2.200

MACCHIATO ————— \$2.500

ESPRESSO DOBLE ————— \$2.500

MACCHIATO DOBLE ————— \$2.800

CAPPUCCINO ————— \$3.000

TÉ MIGHTY LEAF/INFUSIONES ————— \$2.500

ENRIQUE FOSTER 30
LAS CONDES / SANTIAGO / CHILE

RESERVAS
+56 22 892 1250

ESTACIONAMIENTO
GRATUITO DESDE LAS 20:00 HRS.