

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

KIBBEH FRITO — \$15.500

Mini albóndigas de res al comino servidas con hummus y tzaziki

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

Pollo Grillado, Jamón de Pierna, Queso Mantecoso, Tocino, Huevo Frito, Lechuga, Tomate 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

BONBONS DU SUD ————— \$10.000

STARCHY / DULCE
Ron Plantation 5-Yogurt Caramelizado-Licor de Café-Cordial de Limón Clarificado-Pernod Ricard

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

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

AGRUMES ————— \$10.000

CÍTRICO/DULCE
Pisco El Gobernador 40°-Cítricos-Syrup de Lemongrass.

LES CHAMPS ELYSEES ————— \$10.000

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

SATURNO ————— \$10.000

ESPECIADO / CÍTRICO
Gin Bombay-Horchata-Falernum-Limón-Maracuyá.

PARI DE LA REINE ————— \$10.000

HERBAL / CÍTRICO
Gin Ophir-Tequila Cazadores-Saint Germain-Cordial de Limas Clarificado-Chartreuse Green-Agua Soda

LA BRUSCHETTA ————— \$10.000

ESPECIADO / DULCE
Vodka 14 Inkas-Bruschetta al Tomillo-Cordial Naranja Miel-Vermouth Rosso-Ginger Ale

CERVEZAS

NACIONALES

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

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

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

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO ————— \$7.500

INTERNACIONALES

ESTRELLA DAMM(España) ————— \$5.000

A.K DAMM (España) ————— \$5.000

DAURA DAMM (España) ————— \$6.000

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

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

AMERICANO ————— \$6.500

CLOVER CLUB ————— \$7.500

TOM COLLINS ————— \$8.500
(Con Hayman's Old Tom)

JOHN COLLINS ————— \$8.000
(con Tamnavulin)

BRANDY SIDECAR ————— \$7.500

VODKATINI ————— \$8.500

WHISKEY SOUR ————— \$8.500

WHITE LADY ————— \$7.500

WHITE RUSSIAN ————— \$7.500

FRENCH 75 ————— \$8.500

SAZERAC RYE ————— \$7.500
(con Ezra Brooks Rye)

MOJITO ————— 8.000

BLOODY MARY ————— 8.500

CAIPIRINHA ————— 7.500

MINT JULEP ————— 7.000

RUSTY NAIL ————— 8.000

BLACK RUSSIAN ————— 7.500

BRAMBLE ————— 7.500

CHARDONNAY SOUR ————— 7.500

PISCO SOUR/PERUANO ————— 7.000

PISCO SOUR CATEDRAL ————— 9.500

GODFATHER ————— 7.500

GODMOTHER ————— 7.500

CHILCANO ————— 7.500

IRISH COFFEE ————— 6.500

MAI TAI ————— 8.000

CHAMBORD ROYAL ————— 8.500

KIR ROYAL ————— 8.000

PENICILLIN ————— 8.500

MOSCOW/LONDON MULE ————— 8.500
(con Thomas Henry Ginger Beer)

DARK AND STORMY ————— 8.500
(con Flor de Caña 12 años)

MARTINI ————— 8.500
(con Gin Martin Miller's)

GIBSON ————— 8.500
(con Gin Martin Miller's)

COSMOPOLITAN ————— 8.500
(con Grey Goose Citron)

SIDECAR ————— 12.000
(con Hennessy V.S)

SAZERAC ————— 12.000
(con Hennessy V.S)

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
CHAÑARAL DE CARÉN 42°	\$7.000
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
HENDRICKS ORBIUM	\$11.000
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
BULLDOG	\$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
FEVER TREE	\$2.500

WHISKY	TEQUILA/MEZCAL
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 JOHNNIE WALKER GOLD LABEL \$10.500 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 DALMORE 15 \$25.000 MACALLAN 15 DOUBLE CASK \$35.000	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 ABSOLUTCITRON-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 GABRÍ PATAGONIA (CHILE) \$7.500 14 INKAS (PERÚ) \$8.000
	LICORES FRANCESES
	VIEILLE PRUNE \$8.900 PERNOD \$6.500 VIEILLE PRUNE \$8.500 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
FERREIRA OLD TAWNY 10	\$7.500
JEREZ TÍO PEPE	\$6.500

COGNAC/BRANDY /CALVADOS

ROMATE SOLERA (BRANDY)	\$6.500
DARON FINE PAYS D'AUGE (CALVADOS)	\$11.000
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



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.