



mona lisa

COFFEE & BAR

HOT DRINKS

ESPRESSO SIMPLE \$2.750

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo

ESPRESSO DOBLE \$3.200

Bajada doble de espresso lavazza o kimbo.

MACCHIATO \$2.750

Bajada de espresso simple espuma de leche.

RISTRETO \$2.750

Bajada de simple concentrado.

LUNGO \$2.750

Bajada simple espresso lavazza o kimbo.

AMERICANO \$3.300

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo.

CAPPUCCINO ITALIANO \$3.200

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo, con espuma de leche texturizada más canela; cacao en polvo o chocolate naranja.

CAPPUCCINO ITALIANO DOBLE \$3.600

Bajada doble de espresso lavazza o kimbo, con espuma de leche texturizada espolvoreado con canela; cacao en polvo o chocolate naranja.

CAPPUCCINO VIENA SIMPLE \$4.000

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo, con crema chantilly espolvoreado con canela o chocolate naranja.

CAPPUCCINO VIENA DOBLE \$4.700

Bajada doble de espresso lavazza o kimbo, con crema chantilly espolvoreado con canela o chocolate naranja.

CORTADO SIMPLE \$3.200

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo con leche y espuma texturizada.

CORTADO DOBLE \$3.600

Bajada doble de espresso lavazza o kimbo con leche y espuma texturizada.

LATTE \$3.600

Tazón de leche vaporizada con bajada simple de espresso lavazza o kimbo.

MOKACCINO \$4.700

Tazón de leche y espuma texturizada con bajada doble de espresso lavazza o kimbo y base de salsa de chocolate.

MOKACCINO BLANCO \$5.000

Tazón de leche y espuma texturizada con bajada doble de espresso lavazza o kimbo y base de chocolate blanco.

CONDENSADO \$4.700

Tazón de leche y espuma texturizada con bajada doble de espresso lavazza o kimbo; base de leche condensada y canela en polvo.

CARAMEL MACCHIATO \$5.200

Tazón de leche y espuma texturizada con bajada doble de espresso lavazza o kimbo y base de salsa de caramelo.

NUTELLA MACCHIATO \$5.300

Tazón de leche y espuma texturizada con bajada doble de espresso lavazza o kimbo y base de nutella.

SUBMARINO \$5.200

Tazón de leche y espuma texturizada con trozo de chocolate a elección para fundir.

HOT CHOCOLATE CHICO \$4.400

Taza de leche texturizada con chocolate dulce y decorado con marshmallows y cacao.

HOT CHOCOLATE GRANDE \$5.200

Tazón de leche texturizada con chocolate dulce y decorado con marshmallows y cacao.

BITTER CHOCOLATE \$5.200

Tazón de leche texturizada con chocolate amargo, toque de syrup de vainilla y cacao en polvo.

CHOCOLATE MENTA \$5.500

Tazón de leche texturizada con chocolate dulce y base de menta.

TÉ E INFUSIONES

PATAGONIAN SPIRIT \$3.500

Tenemos una variedad a tu disposición, elige el tuyo.

TWINING \$2.750

Tenemos una variedad a tu disposición, elige el tuyo.

TÉ EN HOJA \$4.400

Tenemos té verde, blanco, chai y negro; elige el tuyo.

CHAI LATTE \$4.700

Tenemos una variedad a tu disposición, elige el tuyo.

MATCHA LATTE \$4.700

Tenemos una variedad a tu disposición, elige el tuyo.

TÉ CON LECHE \$3.200

Taza de leche texturizada con té twining a elección.

MATE \$3.000

Infusión de yerba mate con popurri de hierbas.

GOLDEN MILK \$3.500

Mezcla de Cúrcuma, jengibre, canela, clavo de olor, pimienta y miel con leche texturizada.

HOT DRINKS SPECIAL

MONA LISA \$4.900

Base de miel, jengibre en polvo, cardamomo molido; bajada simple de espresso lavazza o kimbo con espuma de leche y avellana triturada.

MONTE CRISTO \$4.900

Base de amaretto, bajada simple de espresso lavazza o kimbo; crema chantilly espolvoreado con canela.

ESCOCES \$4.900

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo, whisky; crema chantilly y espolvoreado con canela.

CAFEILYS \$5.500

Bajada doble de espresso lavazza o kimbo más baileys y crema chantilly.

IRLANDÉS \$5.900

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo, whisky; crema chantilly y espolvoreado con canela.

CUBANO \$4.900

Bajada simple de espresso lavazza o kimbo, ron, licor de chocolate y chocolate rallado.

LATTEJAR \$4.900

Base de manjar en tazón de leche texturizada con bajada simple de espresso lavazza o kimbo.

CHOCO COFFEE 82% \$5.600

Chocolate 82% de cacao; bajada doble de espresso lavazza o kimbo con leche y espuma texturizada.

EXTRAS

SIN LACTOSA \$800

LECHE VEGETAL \$1.200

JARRITO DE CREMA \$1.200

SABORES \$1.000

Vainilla, Avellana, Canela, Amaretto, Menta y Maracuyá

SABORES SIN AZÚCAR \$1.200

Vainilla

BREAKFAST

HASTA LAS 11:30 AM Y SÁBADO HASTA LAS 12:00 AM

ESCOGE TU CAFÉ: CORTADO, AMERICANO O TAZA DE TÉ.

DE LA CASA \$7.900

Tostadas con palta y jamón + vasito de jugo de la casa.

CORRIENDO \$6.900

Selladito jamón queso.

LIGHT \$8.900

Tostadas con palta y jamón o queso chacra y mermelada, más yogurt con granola y vaso de jugo de la casa.

DE CAMPO \$8.900

Tostadas, palta, paila de huevos, vasito de jugo de la casa.

LA JEFA Keto \$10.900

Pollo mechado con mayonesa, palta, 2 huevos fritos y tocino.

COMPARTIDO \$18.900

Tostadas con mantequilla, palta, jamón y mermelada, paila de huevos y galletas de mantequilla.

EGGS & TOAST

HASTA LAS 11:30 AM

PAILA DE HUEVOS \$4.500

PAILA DE HUEVOS CON JAMÓN \$5.900

PAILA DE HUEVOS CON QUESO \$5.900

PAILA DE HUEVOS CON TOCINO \$5.900

TOSTADAS CON MATEQUILLA \$3.500

TOSTADAS CON JAMÓN Y PALTA \$4.900

TOSTADAS CON JAMÓN Y QUESO CHACRA \$5.200

TOSTADAS CON PALTA \$5.200

TOSTADAS CON

MANTEQUILLA Y MERMELADA \$4.900

TOSTADAS CON

QUESO CHACRA Y MERMELADA \$4.900

OMELETTE

HASTA LAS 11:30 AM

PREPARACIÓN ELABORADA DE HUEVO CON

CIBOULETTE, SAL Y PIMIENTA.

QUESO, TOMATE Y ALBAHACA VT \$6.900

QUESO, CHAMPIÑÓN Y TOCINO Keto \$7.900

CAKE SHOP

TROZO DE TORTA \$4.500

Torta a elección.

CHEESCAKE DE FRAMBUESA O MARACUYÁ \$3.900

Base de kuchen con mezcla de queso crema y frutas maceradas, decorado con chantilly.

CHEESCAKE DE OREO \$3.900

Base de galleta Oreo, con mezcla de queso crema y decorado con manjar.

KUCHEN DE NUEZ \$3.500

Masa de kuchen con una mezcla de nueces y leche condensada asada.

PIE DE LIMÓN \$3.500

Base de kuchen con mezcla de leche condensada y limón o maracuyá, decorado con merengue.



SANDWICH

Escoge tu pan blanco, multigrano o masa madre 100% artesanal, sin preservantes ni colorantes.

SELLADITO JAMÓN QUESO \$4.900

AVE PIMENTÓN \$6.900

Suprema de pollo desmenuzado, mayonesa y pimienta morrón.

AVE PALTA MAYO \$7.600

Suprema de pollo desmenuzado, mayonesa y palta.

EL CHICKEN \$8.000

Suprema de pollo desmenuzado, palta, tomate, lechuga y mayonesa.

SANTA FÉ \$8.500

Suprema de pollo desmenuzado, pimienta morrón y queso mantecoso derretido y mayonesa.

VEGETARIANO VT \$7.600

Queso chacra, tomate, rúcula, aceitunas y mayonesa albahaca.

ROMANO \$9.500

Carne mechada, tomate, palta y mayonesa.

TOSCANO \$9.500

Carne mechada, tomate y queso mantecoso.

PATAGÓN \$9.100

Salmón ahumado, queso crema, rúcula y alcaparras.

CHINOOK \$9.100

Salmón ahumado, palta y mayonesa.

FRESH \$9.100

Salmón ahumado, queso crema, cebolla morada, pepino y lechuga.

IBÉRICO \$9.100

Jamón serrano, queso crema, tomate, rúcula y mayonesa albahaca.

LOMO QUESO \$9.900

Lomo de res y queso.

SANDWICH PREMIUM

SUBLIME MONA LISA \$13.900

Mechada de res de libre pastoreo de la zona, cebolla caramelizada, champiñón, huevo frito y queso cheddar. En pan masa madre, acompañado con papas fritas.

BRISKET by Oveja Negra \$15.900

Brisket, cheddar, pepinillo, cebolla caramelizada, tocino lechuga y mayonesa. En pan masa madre, acompañado con pebre y papas fritas.

PULLET PORK by Oveja Negra \$13.900

Pullet pork, tomates confitados, rúcula, salsa blue cheese. En pan masa madre, acompañado con Salsa Pasión y papas fritas.

BRUSCHETTAS

DEL MAR \$8.900

Crostini con base de queso cheddar, salmón ahumado, camarones, hojas verdes, tomate cherry, un toque de queso rallado y caviar rojo.

ESPAÑOLA \$8.900

Crostini con base de queso parmesano, jamón serrano, un toque de queso azul, aceitunas, hojas verdes y mix de semillas.

VEGETARIANA \$7.900

Crostini con base de queso cheddar, hojas verdes, champiñones paris, tomate confitado y toques de queso parmesano.

CARNE \$8.900

Crostini con base de queso cheddar, carne mechada, tomate confitado y un toque de queso parmesano.

TRILOGÍA \$23.900

Tres tipos de bruschettas a elección, incluye salsa mona lisa.



PLATOS

CEVICHE MONA LISA	\$16.500
CEVICHE DE SALMÓN	\$14.500
CEVICHE DE REINETA	\$14.500
CARPACCIO DE SALMÓN INDIVIDUAL	\$11.500
CARPACCIO DE SALMÓN PARA COMPARTIR	\$18.500
TARTARO DE RES INDIVIDUAL	\$10.500
TARTARO DE RES PARA COMPARTIR	\$17.500
TARTARO DE ATÚN INDIVIDUAL	\$10.500
TARTARO DE ATÚN PARA COMPARTIR	\$17.500
ATÚN GRILLADO	\$15.500
Sellado en costra de avellanas europeas y pebre de Quinoa.	
SALMÓN GRILLADO	\$15.500
En salsa de mostaza antigua, salteado de alcachofas y espinaca.	
CEVICHE SALMÓN CAMARÓN	\$17.900
LOMO LISO A LA GRILLA	\$15.500
En mantequilla de avellanas.	
LOMO VETADO 300 gr. A LA GRILLA	\$16.500
Con avellanas.	
POLLO A LA PLANCHA	\$13.500

ACOMPAÑAMIENTO DE CARNES

Papas rústicas
Verduras salteadas
Papas fritas
Ensalada surtida

MENÚ DEL DÍA

MENÚ DE NIÑOS	\$5.900
SOPA DEL DÍA	\$4.500
MENÚ DEL DÍA (de LUNES a VIERNES)	\$7.900

Incluye Plato de fondo, ensalada y jugo.

ENSALADAS Y WRAPS

LLANQUIHUE	
ENSALADA	\$10.500
WRAPS	\$7.900
Mix de hojas, salmón ahumado, queso chacra, alcaparras y salsa de yogurt.	
CLÁSICA	
ENSALADA	\$10.500
WRAPS	\$7.900
Mix de hojas, pechuga de pollo, palta, aceitunas y semillas de sésamo.	
GRIEGA VT	
ENSALADA	\$9.900
WRAPS	\$7.500
Mix de hojas, pepino, queso chacara, tomate, cebolla morada y un toque de orégano.	

ENSALADAS ESPECIALES

PALTA REINA	\$11.500
Mix de hojas verde, palta rellena con pollo; mayonesa, ciboulette. Tomate cherry y mix de semillas.	
PALTA CARDENAL	\$11.900
Mix de hojas verdes, palta rellena con camarón en salsa acevichada. Tomate cherry y mix de semillas.	
PALTA YORK	\$10.500
Mix de hojas verdes, palta rellena con atún mayonesa y ciboulette. Tomate cherry y mix de semillas.	

TABLAS

TABLA SMOKE by Oveja Negra	\$29.990
Costillas baby back ribs, brisquet, papas fritas, crostinis, pebre, salsa agridulce y mayonesa.	
TABLA DEL MAR	\$19.900
Rollitos de salmón ahumado y queso crema, camarones y machas acevichadas, palta, tomate cherry y mix de semillas. Acompañado con crostini y papas rústicas.	
CARNES	\$20.900
Trilogía de carnes: de res, cerdo y pollo, acompañado con Crostini, papas rústicas y salsa Mona Lisa.	
TABLA MAR Y TIERRA	\$22.900
Trilogía de carnes con salsa verde, camarones y machas acevichadas, salmón ahumado, con papas, crostini y salsa Mona Lisa.	
TABLA VEGETARIANA VT	\$16.900
Papas fritas, verduras salteadas, con champiñones y tomates cherry, acompañada de salsa Mona Lisa y salsa de cilantro.	

PAPAS FRITAS

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$6.900
PAPAS BRAVAS	\$9.500
Papas fritas, tocino crocante y salsa de queso cheddar.	
PAPAS BRAVAS VEGETARIANAS VT	\$8.900
Papas fritas, champiñon salteado y tomate cherry, con salsa de queso cheddar.	
PAPAS FRITAS INDIVIDUAL	\$3.900



COLD DRINKS

LIMONADA	\$4.900
LIMONADA SABORES	\$5.200
JUGO LUZ	\$5.200
Pepino, espinaca, manzana verde y spirulina.	
JUGO DETOX	\$5.200
Betarraga, zanahoria, limón y maqui.	
JUGO TROPICAL	\$5.200
piña y leche de coco.	
JUGOS NATURALES	\$4.900
Combínelos como quieras.	
BEBIDAS	\$3.200
Coca cola, fanta, sprite y ginger ale. Pueden ser light o zero.	
AGUA MINERAL PRISMA	\$3.200
Con y sin gas.	
AGUA MINERAL MAWÜN	\$3.900
Con y sin gas.	
FRAPUCCINO	\$4.700
Café con leche frappeado, salsa de chocolate y crema chantillí.	
CAFÉ HELADO	\$6.300
Café con leche, salsa de chocolate, helado de vainilla o chocolate suizo y crema chantillí.	
CHOCOLATE HELADO	\$6.300
Chocolate con leche, salsa de chocolate, helado de vainilla o chocolate suizo y crema chantillí.	
ICED MOKA	\$6.300
Café con leche, mucho hielo; salsa de chocolate y crema chantillí.	
ICED MATCHA LATTE	\$4.700
Té matcha chai en polvo con leche texturizada, mucho hielo y crema chantillí, decorado con matcha chai en polvo.	
ICED CARAMEL	\$6.300
Café con leche, mucho hielo; salsa de caramelo y crema chantillí.	
ICED CHAÍ LATTE	\$5.200
Chai tea con leche, mucho hielo y crema chantillí.	
BATIDOS DE LECHE	\$5.200
Leche más fruta a elección, combínelos como quieras.	
SMOOTHIES	\$5.200
Yogurt natural con fruta a elección. Combínelos como quieras.	
TÉ HELADO	\$4.200
De lavanda, limón o durazno, con mucho hielo y el secreto de la casa. Endulzalo como quieras.	

CRÊPES

Crepes dulces con helado artesanal Capri

Crêpe celestino	\$5.500
Relleno de manjar y espolvoreado con azúcar flor.	
Crêpe Alaska	\$6.500
Relleno de manjar helado artesanal de vainilla, espolvoreado con azúcar flor.	
Crêpe Mona Lisa	\$7.500
Relleno de nutella, avellana europea, helado artesanal a elección con crema y salsa de chocolate.	
Crêpe Berries	\$7.000
Relleno de Nutella, berries, helado artesanal a elección, crema chantillí y Salsa de chocolate Blanco.	
Crêpe amor	\$7.500
Relleno de Nutella, berries, platano, almendras picadas, helado artesanal a elección, crema chantillí y salsa de manjar.	

HELADOS

Helados artesanales Capri

COPA MONA LISA	\$6.600
Base de nutella, avellana europea, helado bombón ferrero rocher; castaña y pistacho con crema y chocolate en rama.	
COPA BERRIES	\$6.000
Base de berries, helado de frambuesa, frutilla y vainilla, con crema chantilly y chocolate en rama.	
COPA DOBLE	\$4.600
Dos sabores a elección, decorado con crema y salsa de chocolate.	
COPA TRIPLE	\$5.900
Tres sabores a elección, decorado con crema y salsa de chocolate.	
COPA PAYASITO	\$4.800
Dos sabores a elección decorado con crema, barquillo y chispitas.	
BANANA SPLIT	\$6.300
Tres sabores a elección, Sobre banana y decorado con crema y salsa de manjar.	
BROWNIE CON HELADO	\$5.200
Base de brownie casero con un helado a elección, decorado con crema y salsa de chocolate.	
MILKSHAKE	\$4.900
Leche más helado a elección.	
AFFOGATO	\$5.200
Una bola de helado coronada con una bajada de expresso caliente.	
VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO	\$5.900
BROWNIE SIN AZÚCAR CON HELADO	\$5.900

DULCES

CUCHUFLI	\$500
QUEQUE	\$3.000
DONUT	\$2.200
ENSALADA DE FRUTA	\$3.500
YOGURT GRANOLA	\$2.700
GALLETAS ESPECIALES	\$5.200
GALLETAS SIMPLES	\$2.900
BROWNIE	\$2.900
BROWNIE S/AZÚCAR	\$3.200
GALLETÓN DE CHOCOLATE	\$2.500
GALLETÓN DE AVENA	\$2.500
CHOCOLATE MACIZO	\$900



COCTAILS

PISCO SOUR	\$4.500
PISCO SOUR SABORES	\$4.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$7.500
PISO SOUR CATEDRAL SABORES	\$7.900
JEREZ - CONTREAU SOUR	\$7.900
JEREZ - CONTREAU SOUR CATEDRAL	\$9.900
APEROL SPRITZ	\$5.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$5.900
COSMOPOLITAN	\$5.500
NEGRONI	\$5.900
EL PADRINO	\$6.900
MANHATTAN	\$6.500
ESPRESSO MARTINI	\$5.500
MARGARITA	\$5.500
MARGARITA JOSÉ CUERVO	\$6.200
WHISKY SOUR	\$5.900
DAIQUIRI	\$5.900
OLD FASHIONED	\$6.900
CAIPIRIÑA	\$5.900
LONG ISLAND	\$6.900
CHARDONNAY CATEDRAL SOUR	\$6.900
CHARDONNAY SOUR	\$5.500
CUCARACHA	\$4.900
JHON COLLINS	\$6.500
CLAVO OXIDADO	\$6.500
ALMENDRADO	\$5.900
CAIPIRISIMA	\$5.900
PIÑA COLADA	\$5.900
SPARKLING BERRIES	\$4.900
JÄGERBOMB CON RED BULL	\$7.500
Jägermeister SHOT	\$4.900
ESPRESSO MARTINI	\$5.500
CAIPIROSKA	\$5.900
CAIPIROSKA BERRIES	\$5.900
BLOODY MARY	\$6.500
BAILEY'S	\$5.700
VODKA TINI	\$6.900
VODKA NARANJA	\$6.500
LAGUNA AZUL	\$5.900
MOSCÚ MULE	\$6.900
RUSO NEGRO	\$5.500
RUSO BLANCO	\$5.900
CIROC con esencia de Cannabis.	\$8.500
MARTINI SECO	\$5.500
TOM COLLINS	\$5.500
MOJITO CUBANO	\$5.500
MOJITO SABORES	\$6.500
MOJIRONA	\$6.500
MOJITO ESPUMANTE	\$5.900
B-52	\$4.900
CUCARACHA	\$4.900
SANGRÍA	\$5.500
EL NAVEGADO	\$5.500
AMARETO SOUR	\$3.900
SANGRÍA BLANCA	\$5.500
VAINA	\$7.900

● En happy hour 2x \$9.000 (Sólo lunes)

VINOS

CARMEN 187,5cc	\$3.900
Medalla Real 187,5cc	\$3.900
Medalla Real 375ml	\$6.900
Misiones de Rengo Cuvée 750cc (Cabernet Sauvignon, Carmenere, sauvignon blanc, chardonnay).	\$14.900
Chardonnay botella	\$14.900
Casa Real 750cc (Cabernet Sauvignon, Carmenere).	\$21.900
Casa Silva 750cc (Cabernet Sauvignon, Carmenere)	\$21.900
Marqués de Casa y Concha 750cc (Cabernet Sauvignon, Carmenere).	\$21.900
Pérez Cruz Limited Edition 750cc Stock limitado	\$26.900

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE 500cc.	\$5.900
AUSTRAL TORRES DEL PAINE 500cc.	\$5.900
KUNSTMANN TOROBAYO 500cc.	\$5.900
DOLBEK MAQUI 500cc.	\$5.900
AUSTRAL LAGER	\$4.300
AUSTRAL CALAFATE	\$4.300
AUSTRAL PATAGONIA	\$4.300
AUSTRAL YAGAN	\$4.300
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$4.300
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.300
KUNSTMANN BOCK	\$4.300
KUNSTMANN MIEL	\$4.300
KUNSTMANN ARÁNDANOS	\$4.300
KUNSTMANN LAGER	\$4.300
CORONA	\$3.500
COORS	\$3.500
ROYAL	\$3.500
HEINEQUEN	\$3.500
CUSQUEÑA	\$3.500
BUDWEISER	\$3.500
STELLA ARTOIS	\$3.500
EXTRA DE MICHELADA	\$1.500
MICHELADA MEXICANA	\$2.000

CERVEZA ARTESANAL

WANDERSLEBEN 500cc.	\$5.900
CUELLO NEGRO	\$4.900
HUEQUECURA	\$4.500

Sólo para llevar

PISCO SOUR LITRO	\$15.900
PISCO SOUR SABORES LITRO	\$16.900
PIÑA COLADA DE LITRO SIN ALCOHOL	\$10.900
PIÑA COLADA DE LITRO	\$13.900
ALMENDRADO DE LITRO	\$13.900
MOJITO DE LITRO	\$10.900
MOJITO LITRO SABORES	\$11.900
CAIPIROSKA BERRIES DE LITRO	\$15.900
SANGRÍA DE LITRO	\$14.900
BOTELLA PARA LLEVAR	\$1.900



WHISKY

CON LATA DE BEBIDA 220CC OPCIONAL

GLENFIDDICH	\$7.500
CHIVAS REGAL 12	\$7.500
JOHNNIE WALKER RED LEVEL	\$5.900
JOHNNIE WALKER BLACK LEVEL	\$7.500
JOHNNY WALKER DOUBLE BLACK	\$7.900
JOHNNY WALKER SWING	\$10.900
JOHNNY WALKER GOLD LABEL	\$10.900
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	\$49.900
TULLAMORE IRISH	\$6.500
JACK DANIELS BOURBON	\$7.500
JACK DANIELS HONEY	\$7.500
JACK DANIELS FIRE	\$7.500
JACK DANIELS APPLE	\$7.500

RON

CON LATA DE BEBIDA 220CC OPCIONAL

BACARDI (Gold, sabores y carta blanca)	\$5.400
SIERRA MORENA 10 AÑOS	\$5.700
CACIQUE 500	\$5.700

ESPUMANTES

VALDIVIESO COPA	\$3.500
VALDIVIESO 750cc.	\$11.900
VALDIVIESO 375cc.	\$4.900
MISIONES DE RENGO 750cc.	\$14.900
RICADDONNA 200cc. Variedades.	\$12.900
RICADDONNA 750cc. Variedades.	\$22.900

HERBALES

FERNET CON LATA DE BEBIDA 220CC OPCIONAL	\$4.900
Jägermeister CON LATA DE BEBIDA 220CC OPCIONAL	\$5.200

VODKA

CON BEBIDA TONICA OPCIONAL

ABSOLUT	\$4.900
CIROC	\$8.500
GREY GOOSE	\$8.500

TEQUILA

SHOT DE JOSÉ CUERVO Añejo o blanco	\$4.900
------------------------------------	---------

PISCOS

CON LATA DE BEBIDA 220CC OPCIONAL

ALTO DEL CARMEN 40°RESERVADO TRANSPARENTE	\$4.900
ALTO DEL CARMEN 40° RESERVADO	\$4.900
MISTRAL 40°	\$4.900
MISTRAL NOBEL	\$5.900
MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA 40°	\$7.900
MISTRAL NOBEL 46°	\$6.900
MISTRAL GRAN NOBEL	\$7.900
ESPÍRITU DE LOS ANDES	\$7.900
BOU RESERVADO 40°	\$6.900
BOU GRAN PISCO 46°	\$7.900

GIN

GIN TÓNIC Beefeater o Zest	\$6.900
TANQUERAY	\$7.500
TANQUERAY SEVILLA	\$7.900
HENDRICKS Tradicional, Lunar y Neptunia.	\$8.500
MALFY	\$8.500

PREMIUM GIN

HENDRICKS AMAZONIA Incluye tónica premium.	\$10.500
HENDRICK'S ORBIUM Incluye tónica premium.	\$10.500
THE LONDON Nº1 Incluye tónica premium.	\$10.500
TANGERAY TEN Incluye tónica premium.	\$10.500
GIN TEPALUMA Incluye tónica premium.	\$10.500
GIN PROVINCIA Incluye tónica premium.	\$10.500

SIN ALCOHOL

RED BULL	\$2.900
MOJITO	\$4.500
PIÑA COLADA	\$4.500
PRIMAVERA	\$4.500
MOSCU MULE	\$4.500
TROPICAL CREAM	\$4.900
CAIPIRIÑA	\$4.500
ALMENDRADO	\$4.900
HEINEQUEN	\$3.900
KUNSTMANN LAGER SIN ALCOHOL	\$4.500
CLAUSTHALER SIN ALCOHOL	\$4.500
AGUA TÓNICA PREMIUM 1724, fentimans, peregrino, imperdible.	\$2.900

EXCLUSIVOS

- MONA LISA** \$7.500
Whisky Irlandes con khalua, Contreau en vaso on the Rocks y garnish de naranja.
- GIOCONDA** \$7.500
Frangelico con whisky de Malta y helado de Castaña en vaso on the rocks.
- LICOR MONA LISA** \$7.500
Bajativo de la casa con toques de naranja, avellanas tostadas, canela, miel entre otros. Servido on the Rocks.
- DULCE ESPRESSO** \$7.500
Mistral nobel, manjar y espresso doble.
- St. GERMAIN SPRITZ** \$7.500
Licor de Flor de Sauco, espumante, arándanos y mora.
- LEMON HAZE** \$7.500
Limoncello artesanal, Tanqueray, esencia de cannabis y agua tónica premium.
- LUNA PÚRPURA** \$7.500
Hendricks Lunar, St. Germain, té de Grosella negra y syrup de Calafate.
- CARIBE** \$7.500
Hendricks Neptunia con maracuyá y espumante, aromatizado con Romero.
- AMAZONIA LOVE** \$7.500
Hendricks Amazonia con licor de Maqui y cerveza de Maracuyá.
- RIKITIKI** \$7.500
Bacardi Gold, Ron Malibú, Mango, piña, Maracuyá, sirope de membrillo y limón.

- TROPICAL CREAM** \$7.500
Malibú, Cachaça con maracuyá, piña y un toque de crema.
- MONA OXIDADO** \$7.500
Licor monalisa, Jack Daniels, piel de naranja y canela.
- ORANGE SOUR** \$7.500
Mistral Nobel, naranja fresca, limón y ahumado de canela.
- FLOR DEL VALLE** \$7.500
Espíritu de Los Andes, José Cuervo y St-Germain.
- MAGNATE** \$7.500
Frangélico, Cacique, Naranja, Memrillo Syrup.
- JAQUE MATTE** \$7.500
Frangélico, Jack Daniel's, Malibú, José Cuervo Reposado
- NOCTURNA** \$7.500
Ancestral, Gin Malfy pomelo, limón.
- ANCESTRAL SPRITZ** \$7.500
Ancestral, Espumante Brut, agua tónica, berries.
- BERRIES NIGHT** \$7.500
Ancestral, Vodka Absolut.
- APPLE FRESH** \$7.500
Jack Daniel's Apple, Bailey's, Licor de menta y un toque de crema.
- SOFT MONA** \$7.500
Gin Provincia Botánica, piña, limón y albahaca.

COCTEL DE LA SEMANA \$7.500
Consulte sugerencia del bartender

RED BULL COCTAILS

- TROPICAL GIN** \$7.500
Mix de cítricos con Gin Beefeater acompañado de Red Bull de frutos tropicales en copa globo.
- PINK BULL** \$7.500
Beefeater Pink con Red Bull Sandía y laminas de frutillas en copa globo.
- WILD SUN** \$7.500
Machacado de Cítricos y albaca combinado con Tequila y Red Bull de Frutos tropicales en copa globo escarchado con azúcar Rubia.
- SANGRÍA BULL** \$7.500
Mezcla frutal con vino tinto y rodajas de cítricos acompañado de Red Bull de Arándano en copa globo.
- BERRY BULL MOJITO** \$7.500
Mix de berries machacadas con menta y limon, Bacardi Raspberry y Red Bull de Arándano en copon.
- ZOMBIE BULL** \$7.500
Combinacion de Vodka, Tequila blanco, Gin, Ron Blanco, Triple sec y un toque de limon acompañado de Red Bull clásica y un dash de granadina en copa cocktail.
- RED BULL MAX** \$7.500
Absolut Raspberry con Frambuesa y Red Bull Clásica en vaso Tumbler.
- FRUTI BULL** \$7.500
Combinación de Maracuyá, frambuesa y limón con pisco doble destilado y Red Bull de Frutos tropicales en copa globo.
- MONA LISA BULL** \$7.500
Jack Daniels con un toque de khalua y triple sec con Red Bull clásica aromatizado con naranja en vaso on the rocks.
- BULL MULE** \$7.500
Mezcla de Vodka con limon sutil, menta y un toque de jengibre acompañado de Red Bull Sugar Free en jarro de cobre.
- MOJITO GRANADA BULL** \$7.500
Tanqueray, menta limón, Red Bull granada.

mona lisa

COFFEE & BAR



www.monalisacoffee.cl



+56 9 3187 4032



@monalisacoffeeandbar



Mona Lisa Coffee