

# macerado



## ALGARROBO

# VERANO — 2026 —

## BAR

### AUTOR

<b>Margarita de Benja</b>	Suave dulzor y un toque picor en jalapeño	7900
<b>Tropical Macerado</b>	Gin, amazzotti, maracuyá y tónica	8200
<b>Navegante</b>	Reversión del clásico Negroni en vino	
navegante, Aperol y Gin		7500
<b>Macerado Gin</b>	Jugo de pomelo, gin y hierba fresca de poleo	7800
<b>Sangría Macerado</b>	Receta tradicional española al estilo	
Macerado		6200
<b>Sandía Calab</b>	Gin macerado en láminas de pepino, syrup de sandía y limón	7900
<b>Ice top Macerado</b>	Cítricos frescos, syrup de manzana y destilado a elección	9500

### LOS CLÁSICOS

<b>Espresso Martini</b>	Vodka Absolut, licor de Café Kahlúa y Café Espresso	7500
<b>Negroni</b>	Cinzano Rosso, Campari y Gin beefeater	7500
<b>Negroni premium</b>	Cinzano Rosso, Campari y Gin a elección	9800
<b>Cynar Julep</b>	Cynar licor de alcachofa, jugo de pomelo, limón y tónica	7800
<b>Martini dry</b>	Gin beefeater y martini extra dry	6800
<b>Tom Collins</b>	Gin Beefeater, limón, soda y jarabe	7500
<b>Tequila Margarita</b>	Tequila José Cuervo, limón y triple sec	7500
<b>Clavo Oxidado</b>	Whisky Johnnie Walker Red y Drambuie	9000
<b>Caipirinha</b>	Cachaza, jarabe y limón sutil	7500
<b>Moscow Mule</b>	Vodka Absolut, limón y Ginger Beer	8500
<b>Mojito Clásico</b>	Ron Blanco, hierba buena y limón	7500

### ZONA SOUR / SOUR ZONE

<b>Pisco Sour Nacional Catedral</b>	Pisco, Quebranta, limón y jarabe	8500
<b>Pisco Sour Peruano Catedral</b>	Pisco Quebranta, lima y goma	9900
<b>Pisco Sour Nacional</b>	Pisco 35°, limón y goma	5900
<b>Pisco sour Peruano</b>	Pisco Quebranta, lima y goma	6900
<b>Whisky Sour</b>	Johnnie Walker Red, limón y jarabe	8500
<b>Wine Sour</b>	Sauvignon Blanc o Chardonnay	6500

### ZONA SPRITZ / SPRITZ ZONE

<b>Sauco Spritz</b>	St.Germain y Espumante Brut	9500
<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, Espumante y soda	7900
<b>Ramazzotti Spritz</b>	Ramazzotti Rosato, Espumante y soda	7900

### CERVEZAS

<b>Cerveza 330</b>	Austral, Kunsmann, Heineken	4700
<b>Cerveza Artesanal 330</b>		5000
<b>Michelada 330</b>	Salsa Inglesa, Ají Tabasco, sal y limón	5000
<b>Chelada 330</b>	Sal y limón	5000

### MOCKTAILS

<b>Sunset Macerado</b>	Té, jugo de pomelo, almíbar de eucalipto y jengibre	5000
<b>Spritz Zero</b>	Jugo de pomelo, limón y tónica	5000
<b>Frutilla Sparkling</b>	Frutilla, limón, soda y jarabe	4000
<b>Mango y Maracuyá Sparkling</b>	Limón y soda	4500
<b>Limonada Frozen Sabores</b>	Jengibre, menta	4500
<b>Mojito sin alcohol</b>		5500
<b>Limonada Frozen</b>		4000

## CARTA DE VINOS

### GRANDES VÍNOS

<b>Iconos</b>		<b>Villard Expresión Reserve /</b>	
<b>Seña / Aconcagua</b>	195000	<b>Casablanca</b>	28200
<b>Cabo de Hornos /</b>		<b>Amaral / Leyda</b>	24500

### CABO DE HORNOS

<b>Cachapoal</b>	95000	<b>Merlot</b>	
<b>Vina Errazuriz Kai Carmenere /</b>		<b>Poza Oscura de Macerado /</b>	
<b>Aconcagua</b>	98000	<b>Casablanca</b>	19800
<b>Sideral / Cachapoal</b>	45000		
<b>Tanagra Syrah Villard /</b>		<b>Malbec</b>	
<b>Casablanca</b>	68000	<b>Malbec 1865 / Valle de Uco</b>	
<b>Purple Angel / Apalta</b>	98000	<b>Mendoza</b>	24400

### MAGNUM 1,5 LT

<b>Mezcla Única de Cristián</b>		<b>Cabernet Franc</b>	
<b>Aguilera / Aconcagua</b>	32000	<b>Cabernet Franc Loma Larga</b>	27000
<b>Champagne Francia</b>		<b>Carignan</b>	
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	110000	<b>Offdell Carignan Orzada /</b>	
<b>Moët &amp; Chandon</b>	98000	<b>Maipo</b>	28900

### ESPUMANTES

<b>Leyda Método Tradicional /</b>		<b>Vinos de autor</b>	
<b>Leyda</b>	35000	<b>País Massintin / Itata</b>	28600
<b>Viñamar Brut /</b>		<b>Semillón de Retamal /</b>	
<b>Casablanca</b>	21500	<b>Itata</b>	31500
<b>Montes Lumina Brut /</b>		<b>Carmenere</b>	
<b>Casablanca</b>	23900	<b>1865 San Pedro /</b>	

### SAUVIGNON BLANC

<b>Leyda Garuma Single</b>		<b>Colchagua</b>	24400
<b>Vineyard / Leyda</b>	26500	<b>Montes Alpha / Apalta</b>	28500
<b>Villard Expresión Reserve /</b>		<b>Terranoble Civis / Maule</b>	26800
<b>Casablanca</b>	28200		
<b>Montes Outer limits /</b>		<b>Syrah</b>	
<b>Zapallar</b>	28900	<b>Villard Expresión Reserve /</b>	
<b>Terranoble / Algarrobo</b>	26500	<b>Casablanca</b>	28200
<b>Tinta tinto Big Fish /</b>		<b>Tinto Tinto /</b>	
<b>Casablanca</b>	23000	<b>Casablanca</b>	23000

### CHARDONNAY

<b>Leyda Fallaris Single Vineyard /</b>		<b>Aconcagua Alto</b>	
<b>Villard Chardonnay /</b>	26500	<b>Errázuriz</b>	32500
<b>Casablanca</b>	35000	<b>Montes Alpha / Apalta</b>	28500
<b>Undurraga t.h. / Limari</b>	26000	<b>Terranoble Civis / Maule</b>	26800
<b>Chardonnay secos</b>	8500	<b>Copa de Vino</b>	5300
		<b>Copa de Vino Premium</b>	5700
		<b>Deschorde</b>	15000

### CHARDONNAY

<b>Piñón Naranja</b>		<b>Cabernet Sauvignon</b>	
<b>Montes Limited selection /</b>		<b>Aconcagua Alto</b>	
<b>Aconcagua Costa</b>	24000	<b>Errázuriz</b>	32500
		<b>Montes Alpha / Apalta</b>	28500
		<b>Terranoble Civis / Maule</b>	26800
		<b>Copa de Vino</b>	5300
		<b>Copa de Vino Premium</b>	5700
		<b>Deschorde</b>	15000

### CHARDONNAY

**Strudel de manzana miel y canela**		**Merlot**	



<tbl