

Carta

BAR

88





Jugos y bebidas

Precio

·JUGO MARACUYA	\$3.500
·JUGO MANGO	\$3.500
·JUGO FRAMBUEZA	\$3.500
·JUGO FRUTILLA.	\$3.500
·JUGO PIÑA	\$3.500
·JUGO CHIRIMOYA	\$3.500
·JUGO LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
·JUGO LIMONADA MENTA GENGIBRE	\$3.700
·JUGO LIMONADA DE CEREZA	\$3.700
·JUGO LIMONADA DE COCO	\$4.000
·JUGO DE HUESILLO	\$3.000
·COCA COLA	\$2.000
·COCA COLA ZERO	\$2.000
·FANTA	\$2.000
·SPRITE	\$2.000
·GINGER	\$2.000
·GINGER ZERO	\$2.000
·KEM PIÑA	\$2.000
·RED BULL	\$3.200
·RED BULL SUGAR FREE	\$3.200
·RED BULL SABOR TROPICAL	\$3.200
·AGUA SIN GAS	\$2.000
·AGUA CON GAS	\$2.000
·AGUA TONICA	\$2.000
·KEM PIÑA	\$2.000



Cocteles sin alcohol

Precio

·MOJITO SIN ALCOHOL
SODA O GINGER

\$3.700
\$3.700

·MOJITO SIN ALCOHOL SABORES:

\$4.000

MARACUYA
MANGO
FRAMBUEZA
FRUTILLA
PIÑA
CHIRIMOYA

·MOJITO CON CREMA DE COCO

\$4.000

·PIÑA COLADA SIN ALCOHOL

\$4.000

·FRAPUCHINO

\$4.000

·FRAPUCHINO DE OREO

\$4.300

Los 88 tragos

Cocteles con Whiskey o Bourbon	Precio
·EL PADRINO: Whiskey, Amareto.	\$5.000
·IRISH COFFEE (CAFE IRLANDES): Whiskey, Azúcar, cafe ,crema de leche.	\$5.500
·CLAVO OXIDADO(rusty nail): whisky, drambuie, clavo de olor ,marrasquino.	\$6500
·OLD FASHIONED : Whiskey, Amargo de angostura, azucar , naranja .	\$5.500
·MANHATTAN: whisky, vermouth rosso , amargo de angostura, marrasquino.	\$5.500
·PENICILLIN: whisky, jarabe de miel ,gengibre ,limon .	\$5.500
·MOJITO JACK DANIELS :Jack Daniels, Menta, Limon, Goma, (GINGER O SODA A ELECCION).	\$6.500
·MOJITO JACK HONEY: Jack Daniels Honey, Limon, Menta, Goma,(SODA O GINGER A ELECCION).	\$6.800
·MOJITO JACK DANIELS : Jack Daniels, Menta, Limon, Goma, (GINGER O SODA A ELECCION).	\$6.500
·PAPER PLANE : Bourbon ,Jagermeister, Aperol ,Limon.	\$6.500
·Lynchburg lemonade : Jack Daniels NO7 , Triplesec, Limon, Goma , Sprite.	\$6.300
·BOURBON MAI TAI : Bourbon, Amaretto, Jugo de naranja, Limon , Granadina.	\$6.500
·BOURBON MULE : Bourbon, Ginger beer, Limon.	\$6.500

Los 88 tragos

Cocteles con bailey's:	Precio
·ORGASMO: Bailey's, Licor de cafe ,Amaretto.	\$6.000
·IRISH SHOT (CAR BOMB): Whisky, Bailey's, Cerveza negra irlandesa.	\$7.000
·MUDSLIDE: Bailey's, Vodka, Licor de cafe.	\$6.000
·NUTTY IRISHMAN: Baileys, Frangelico, Crema de leche Crema batida.	\$7.000
·SCREAMING ORGASM: Bailey's, Amaretto, Licor de café, Vodka.	\$6.500

Cocteles Sour:	Precio
·AMARETTO SOUR: Amaretto, Pisco, Naranja, Limón, Goma albumina.	\$6.000
·PISCO SOUR: Pisco, Goma, Limón albumina, Gotas amargas.	\$4.500
·PISCO SOUR DE SABORES: (Mango, Maracuyá, Frutilla, Frambuesa, Piña).	\$5.000
·WHISHKEYSOUR: Whisky, Limón, Naranja, Albumina de huevo, Goma.	\$5.000
·NEW YORK SOUR: Whisky, Limón, Goma, Albumina de huevo, Vino rojo.	\$5.000
·CHILCANO DE PISCO: Pisco, Ginger ale, Limón	\$4.700

Los 88 tragos

Cocteles con Gin:	Precio
·FRENCH 75: Gin, Limón, Goma, Vino espumoso.	\$4.000
·NEGRONI: Gin, Compari, Martini rosso, Naranja.	\$5.000
·PANTERA ROSA: Gin, Limoncello, Limón, Goma Frambuesa y Menta.	\$5.000
·TOM COLLINS: Gin, Limón, Goma, Cereza de marasquino.	\$4.000
·DRY MARTINI: Gin, Vermouth seco, Aceituna	\$5.500
·ALEXANDER'S BROTHER'S: Gin, Licor de cacao, Crema de leche, Nuez moscada rrallada.	\$5.500
·ALABAMA SLAMMER: Gin, Amaretto, Southern comfort, Jugo de naranja.	\$7.000
·PINK LADY: Gin, Granadina, Albumina de huevo, Cereza de marasquino.	\$4.500
·TROPICAL GIN: Ginebra, Redbull tropical.	\$7.500

Cocteles Jagermeister:	Precios
·MOJITO JAGER: Jagermeister, Limon, Goma, Menta, Ginger ale.	\$5.500
·SURFED ON ACID: Jagermeister, Ron de coco, Piña.	\$5.500
·WIDOW MAKER: Jagermeister, Vodka, Licor de cafe, Granadina.	\$6.500
·BED OF ROSES: Jagermeister, Jugo de limon, Granadina, Jugo de lima, Cereza.	\$5.000
·CHOCOLATE STAG JAGER: Jagermeister, Jarabe de chocolate, Wishkey.	\$5.500
·JAGER BOMB: Jagermeister, Redbull.	\$7.500

Los 88 tragos

Cocteles con Ron:	Precio
·CAIPIRISIMA: Ron, Limón, Azúcar.	\$4.300
·MOJITO: Ron, Limón, Menta, Goma, Soda.	\$5.000
·MOJITO DE SABORES: Ron, Goma, Menta, Limón, Ginger, Pulpa a elección: (MANGO ,MARACUYA, FRUTILLA ,FRAMBUESA, PIÑA ,CHIRIMOYA)	\$5.500
·MOJITO BLUE: Ron, Blue curacao, Limón, Goma, Menta, soda	\$5.500
·MOLOTOV: Ron, Vodka, Blue curacao, Frambuesa, Naranja, Goma, Cereza.	\$5.500
·PIÑA COLADZ: Ron de coco, Ron, Crema de coco Cocolopez, Pulpa de piña, Crema de leche.	\$4.500
·FRUTILLA COLADA: Ron, Ron de coco, frutilla, Crema de coco, Pulpa de piña, Crema de leche.	\$4.900
·DAIQUIRI TRADICIONAL: Ron, Limón, Goma.	\$4.500
·DAIQUIRI DE SABORES: Ron, Limón, Goma, Pulpa de fruta (Maracuya, Mango, Frutilla, Frambuesa, Piña, Chirimoya)	\$4.900
·BAHAMA MAMA: Ron, Ron de coco, Limón, Naranja, Piña, Granadina.	\$5.000
·PAINKILLER: Ron, Naranja, Piña, Crema de coco.	\$5.000
·LAVA FLOW: Ron, Ron de coco, Frutilla, Banana, Crema de coco, Jugo de piña.	\$5.300
·MOJITO BLUE: Ron, Blue curacao, Limón, Menta, Goma, Soda o Ginger.	\$5.300

Los 88 tragos

Cocteles con Vino espumante:	Precio
------------------------------	--------

·APEROL SPRITZ: Aperol, Vino Espumante, Soda, Naranja.	\$4.200
·ST GERMAIN SPRITZ: Saint Germain (Licor Frances elaborado a base de flores de sauco), Vino espumante, Soda, Menta, Limón.	\$5.000
·RAMAZZOTTI SPRITZ: Ramazzotti, Vino Espumante, Soda, Menta, Limón.	\$4.200
·RAMAZZOTTI VIOLETA: Ramazzotti violetto, Vino Espumante, Soda, Limón, Menta.	\$4.500
·AMARETTO SPRITZ: Amaretto, Vino Espumante, Naranja.	\$5.500

Cocteles con Tequila:	Precio
-----------------------	--------

·TEQUILA SUNRISE: Tequila, Naranja, Granadina.	\$5.500
·MARGARITA: Tequila, Triplesec, Limón, Sal.	\$4.200
·MEXICAN MULE: Tequila, Jarabe de agave, Sumo de limon, Ginger beer, Menta, Jalapeño.	\$5.000
·MARGARITA DE FRUTILLA: Tequila, Triplesec, Frutilla, Limón.	\$5.000
·MARGARITA BLUE: Tequila, Blue curacao, Limon, Sal.	\$4.200
·PALOMA: Tequila, Limón, Refresco de pomelo, Sal.	\$5.000

Cocteles con Cachaza:	Precio
-----------------------	--------

·CAIPIRIÑA: Cachaza, Limón, Azúcar.	\$4.500
·CAIPIRIÑA DE SABORES (MARACUYA,MANGO,CHIRIMOYA, PIÑA, FRUTILLA, FRAMBUESA).	\$5.000

Los 88 tragos

Cocteles con Vodka: Precio

·MOSCOW MULE : Vodka, Limón, Ginger beer.	\$4600
·COSMOPOLITAN: Vodka, Triplesec, Jugo de arandanos limon.	\$4.500
·RUSO NEGRO: Vodka, Licor de cafe.	\$4.500
·RUSO BLANCO: Vodka, Licor de cafe, Crema, Goma.	\$4.700
·APPLETINI: Vodka, Licor de naranja, Triplesec, Manzana.	\$4.700
·VAINILLA ESPRESSO MARTINI: Vodka, Sirup de vainilla, Kalua.	\$5.000
·BLOODY MARY: Vodka, Jugo de tomate, Limón, Pimienta, Tabasco, Apio.	\$5.500
·LAGUNA AZUL: Vodka, Blue curacao, Limón, cereza.	\$5.000
·MUDSLIDE: Vodka, Licor de cafe, Bailey's.	\$5.000
·SWIMMING POOL: Vodka, Ron blanco, Crema, Crema de coco, Jugo de piña, Curacao azul.	\$6.000

Cocteles mas fuertes: Precio

·CALLE 7: Tequila, Cachaca, Gin, Limón, Goma, Granadina, Ginger ale.	\$8.000
·LONG ISLAND ICE TEA: Vodka, Tequila, Ron, Gin, Triplesec, Limón, Goma, Coca-Cola.	\$8000

Sangrias, Borgoña y Terremoto: Precio

·Borgoña:	Jarra \$12.000 Copa \$3.000
·Sangria:	Jarra \$12.000 Copa \$3.000
·Sangria blanca:	Jarra \$12.000 Copa \$3.000
·Sangria Rose:	Jarra \$12.000 Copa \$3.000
·Terremoto de medio litro: Vino pipeño, Helado de piña, Granadina (Fernet o pisco a elección).	\$6.000

VINOS:

Precio

·SANTA EMA 375CC:	\$7.000
·SANTA EMA:	\$14.000
·MISIONES DE RENGO:	\$13.000
·VIÑA MAR:	\$17.000
·PROSSECO:	\$15.000

ESPUMANTES:

Precio

·VIÑA MAR BRUT 375CC:	\$7.000
·VIÑA MAR BRUT:	\$13.000
·PROSSECO:	\$13.000

PISCO:

Precio

·ALTO 35°:	\$4.500
·ALTO 40°:	\$5.000
·MISTRAL 35°:	\$4.500
·MISTRAL NOBEL:	\$5.000
·HORCON 35°:	\$5.000
·CULTURA 38°:	\$5.500
·TEBERNERO:	\$5.000
2 CORTOS DE PISCO + 1 BEBIDA + 1 RED BULL	\$10.000

RON:

Precio

·HAVANA RESERVA:	\$5.500
·HAVANA 7 AÑOS:	\$6.000
·PAMPERO:	\$5.000
·BACARDI AÑEJO:	\$5.000
·BACARDI SABORES:	\$5.000
·MALIBU:	\$5.000
·VARCELO AÑEJO:	\$5.000

VODKA

Precio

·STOLICHNAYA:	\$4.500
·ABSOLUT BLUE:	\$5.000
·ABSOLUT SABORES:	\$5.500

WHISKY:

Precio

·JOHNNIE WALKER RED:	\$6.000
·JOHNNIE WALKER BLACK:	\$7.000
·CHIVAS REGAL 12:	\$7.000

BOURBON WHISKY:

Precio

·JACK DANIEL'S 7:	\$6.000
·JACK DANIEL'S HONEY:	\$6.500
·JACK DANIEL'S FIRE:	\$6.500
·JACK DANIEL'S APPLE:	\$6.500

GIN:

Precio

TROPICAL GIN	\$6.900
·LA REPÚBLICA:	\$6.500
·BOMBAY SAPPHIRE:	\$6.000
·BEEFEATER:	\$5.500
·HENDRICKS:	\$6.500
·TANQUERAY:	\$5.500

TEQUILA:

Precio

·SAUZA SILVER:	\$5.500
·JOSE CUERVO BLANCO O DORADO:	\$4.500

SHOP DE CERVEZA ARTESANAL DE MEDIO LITRO

	Precio
·RUBIA:	\$4.500
·CALAFATE:	\$4.500
·MANGO:	\$4.500

CERVEZAS EN BOTELLAS

	Precio
·HEINEKEN:	\$3.500
·HEINEKEN 0.0:	\$3.500
·CORONA	\$3.500
·KUNSTMANN TOROBAYO:	\$3.500
·CHELADA:	\$1.000
·MICHELADA:	\$1.000

CLASICOS CHILENOS

	Precio
·MOTE CON HUESILLO	\$5.000
·TERREMOTO	\$3.990



PARA COMENZAR

Papas Rústicas

Porción de papas rústicas + salsa de la casa

\$3.000



Aros de cebolla

Porción aros de cebolla + salsa BBQ

\$5.000



Tequeños

Porción de tequeños de queso + salsa

\$6.500



Yuquitas Fritas

Porción de Yuquitas fritas + salsa

\$5.000



Empanadas

Porción de pequeñas empanadas de carne, queso (3 y 3)

\$6.500

Fresh \$6.990

Lechuga, tomate, palta, aceitunas, palmitos y pesto.



Masala \$6.990

Lechuga, tomate cherry, cebolla morada, pepino y especias.



Jazz \$6.990

Mix de hojas verdes, quinoa, pesto, almendras, tofu, tomate cherry, zucchini grillado, choclo.



Tu eliges la proteína:

Pollo, tofu, seitán, falafel, huevo.



MENÚ PARA NIÑOS

Salchipapas

Porción de papas rústicas + salchichas y
salsa de la casa

\$6.000

Suprema de ave a la plancha

Porción de papas rústicas y
salsa de la casa

\$6.000

Milanesa de pollo

Cortes de pollo apanado acompañado de
papas fritas + salsa de la casa

\$7.000

CARTA TRADICIONAL

PERUANA



Lomo saltado \$10.990

Lomo de vacuno sellado y saltado con verduras, tomate, cebolla morada, cilantro, acompañado con arroz y papas rústicas.



Pescado a lo macho \$11.000

Reyneta, a la plancha, sobre una salsa de mariscos flameados con vivo blanco y mantequilla, Servido con arroz



• Sudado de pescado \$10.990

Reineta, en su salsa de mariscos con cebolla y tomate y cilantro, acompañado de arroz



• Parihuela marina \$12.000

Reyneta, con jugosa salsa de mariscos flameados con vino y mantequilla, con arroz



• Aji de gallina \$10.990

Pollo cocido, con una salsa de aji Amarillo, queso parmesano y papa cocina, acompañado de arroz



Arroz chaufa

Carne \$10.990

Pollo \$10.000

Camarones \$12.990



Arroz frito, con proteína a elección, Pimenton, huevo, Cebolla china, soya, ostras, aceite sésamo.

CARTA TRADICIONAL

PERUANA



▣ **Arroz con mariscos \$12.500**

Mariscos flameados con. Vino blanco y mantequilla, con una salsa de marisco. Arroz choclo alverja, pimneton y salsa criolla



Tallarines salteados

Camarones \$12.000

Carne \$12.000

Pollo \$10.000

Tallarines salteados con la proteína a elección, pimentón, cebolla tomate y cilantro, con soya, ostras y aceite de sésamo.



▣ **Reineta salsa de marisco 12.990**

Reineta a la plancha, mariscos flameados, con vino y mantequilla en su salsa de mariscos, puede acompañarse con arroz, panaché verduras, o Papas a las finas hierbas



▣ **Salmon grillé en salsa champiñones \$12.990**

Salmon grille, con una salsa blanca de champiñones, puede acompañarse de arroz, panaché de verduras, o papas doradas a las finas hiervas



▣ **Ceviche de reineta \$10.990**

Reineta, marinada en sal y limón, con cebolla en pluma, cilantro y le he de tigre, guarnición de choclo, camote,



CARTA TRADICIONAL

PERUANA



▣ **Ceviche mixto \$ 12.990**

Pescado y mariscos surtidos, marinados en Su jugo de limón, y leche de tigre cebolla en pluma y cilantro guarnición de choclo, camote



▣ **Ceviche de salmón \$12.500**

Salmon ,marinado en sal ,y jugo de limón ,leche de tigre, Cebolla en pluma y cilantro,guarnición de choclo y camote.



▣ **Ceviche vegetariano \$12.500**

Seistán y champiñón ,marinado en sal y jugo de limón, pasta de ají amarillo, cebolla en pluma cilantro,guarnición de choclo y camote.



Ceviche de camarones \$12.990

Camarones ecuatorianos, pimientos, cilantro, cebolla morada, leche de tigre, canchita, pesto de apio, acompañado de patacones para untar.



OPCIONES

TRADICIONALES



MENÚ

Risotto de camarones \$10.990

Cremoso risotto con toques de cúrcuma, camarones ecuatorianos tiernamente sellados, terminado con crocancia de frutos secos y berros.



Lomo saltado \$10.990

Lomo de vacuno sellado y saltado con verduras, tomate, cebolla morada, cilantro, acompañado con arroz y papas rústicas.



Pad thai \$10.990

Fideos de arroz, mix de vegetales, brotes, dientes de dragón, pollo y piña, salteados en aceite de coco y salsa tamarindo, terminados con verdeo y maní.



Costillar asado \$12.500

Opciones : papas fritas - arroz - Ensalada

DE TEMPORADA

▣ *Pastel de papa* \$ 8.500



▣ *Pastel de Choclo* \$ 9.500



Tártaro de filete \$10.990

Mayonesa de alcaparras y papas hilos .

Hamburguesas \$9.990 (acompañados de papas rusticas)

- AMERICANA : CARNE, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, AROS DE CEBOLLA APANADOS Y SALSA BBQ.
- DE PALTA : CARNE, PALTA, LECHUGA, TOMATE Y QUESO MOZZARELLA.
- CHURRASCO ITALIANO: CHURRASCO, TOMATE, PALTA, MAYO.
- BARROS LUCO : CARNE Y QUESO.
- CHACARERO: CARNE, MAYO, POROTOS VERDES, TOMATE Y AJÍ.



Quesadillas \$7.990

- Mix de setas, mix de verduras. queso vegan, acompañadas de guacamole.
- Guisado de seitán, cebolla caramelizada, cilantro, queso vegan, acompañadas de guacamole.



Pizzas (Tamaño familiar) \$12.990

- **Avocada:** masa artesanal a la piedra, pomodoro, champiñones, cebolla caramelizada, choclo, queso vegan y palta.
- **Mediterránea:** masa artesanal a piedra, pomodoro, tomates cherry y confitados, pimientos, queso vegan, rúcula y pesto.
- **Setas fungi:** masa artesanal a la piedra, pomodoro, mix de setas, queso vegan, cebollín.





CARTA CARNÍVORA

Quesadillas \$8.990

- **My way:** Suprema de ave deshilachada, mix de vegetales y queso, acompañadas de guacamole.
- **What a Wonderful World:** Carne de vacuno deshilachada, cebolla frita, cilantro, acompañadas de guacamole.



Pizzas (Tamaño familiar) \$12.990

Pizzas (Tamaño personal) \$8.000

- **A-Tisket-A-Tasket:** masa artesanal a la piedra, pomodoro, carne deshilachada, pollo, salame, tocino, chorizo, queso mozzarella.
- **I Can't Stop Lovin' You:** masa artesanal a la piedra, pomodoro, crema, tocino, champiñones, queso mozzarella.
- **The Candy Man:** masa artesanal a la piedra, pomodoro, salame, chorizo, pimentón, aceitunas, queso mozzarella.
- **So What:** masa artesanal a la piedra, pomodoro, suprema de ave rebosada en salsa BBQ, chips de tocino y abundante queso mozzarella.



Tradicionales

- **Pepperoni:** base de salsa de tomate, mozzarella y pepperoni.
- **Personalizada:** Base de masa artesanal, salsa pomodoro, queso mozzarella + 3 ingredientes a elección (Jamon, tomate, aceituna, chorizo, pepperoni, salame, choco, piña, alcachofa, champiñones, marrasquino, cebolla, palmitos, cebolla caramelizada)



TABLAS DE CARNE



Frank Sinatra \$14.990

Lomo liso, cebolla caramelizada, champiñones, queso azul y tocino.

Louis Amstrong \$14.990

- Lomo liso, tomates cherry confitados, pesto, aceitunas y bechamel.

Ella Fitzgerald \$14.990

- Lomo liso, pollo, camarones ecuatorianos al pil pil y especias.

Ray Charles \$14.990

- Lomo liso y setas al estilo mongoliano y brotes.

Sandwichs \$9.990 (acompañados de papas rusticas)

LEYENDAS DEL JAZZ

- **Sammy Davis Jr.:** carne mechada deshilachada, cebolla caramelizada, tocino, huevo frito y salsa BBQ.
- **Miles Davis:** suprema de ave, cebolla morada, mix de pimientos, lechuga, palta, lechuga fresca y mayonesa de la casa.



Sandwichs XL \$7.990 (Todos acompañados de papas rústicas)

- **Seitán mongoliano:** carne vegetal y mix de setas a la mongoliana, lechuga fresca, brotes de alfalfa, cremosa veganesa de la casa.
- **Fresh vurger:** champiñones ostra o berenjena marinado en algas apanado crispy, ensalada fresca acevichada, lechuga fresca, chips de camote y cremosa veganesa de la casa.

Berenjena capresse \$10.990

Pastel de berenjenas asadas y apanadas, queso vegano, albahaca, tomate, finalizado con especias, acompañado de arroz verde.



Seitán saltado \$10.990

Seitán, tomate, cebolla morada, cilantro saltado, acompañado de arroz y papas rústicas fritas.



Brownie \$6.200

- Brownie con helado de vainilla.

Cafe Helado \$6.500

- helado de vainilla, chocolate, suave crema de chantillí.

Peras al Carmenere \$6.900

- Peras con cocción de vino tinto , suave crema de chantillí , almendras tostadas y reducción de frutos rojos.

Copa de helado \$3.990

- 2 bolas de helado.



Muchas gracias

**Sigue nuestras redes sociales,
califica nuestro Restaurant en
Facebook y etiquétanos en tus
historias**

✉ contacto@bar88.cl

📍 Dardignac 081, Providencia

📷 @Bar88.cl