

EUFORIA

ROOFTOP BAR & LOUNGE



SOMELIER[®]
HOTELS

ENTRADA

Ceviche Mixto **\$12.500**
Ceviche de Salmón, Pulpo, Camarón, Cebolla, Pimentón, Chips de Papa Camote, Choclo Peruano y macerado de Leche de Tigre.

Provoleta con Tostadas **\$6.600**

Tortilla No Manches **\$10.600**
Tortillas Rellenas de Pollo a la Naranja con Guacamole y Tortillas de Camarón al Ajillo con Pico de Gallo Acompañada de Crema Ácida.
Incluye 2 tortillas de c/u.

ENSALADAS

Ensalada César Camarón **\$9.500**
Camarón Apanado en Panko y Sésamo en cama de Mix Verde de Rúcula y Berros, Queso Parmesano y Croutones acompañados de Dressing César.

Ensalada César Pollo **\$9.200**
Pollo a la Plancha a las Finas Hierbas en cama de Mix Verde de Rúcula y Berros, Queso Parmesano y Croutones acompañados de Dressing César.

Desde el Huerto **\$8.400**
Cous-Cous al Pesto, Lechuga, Rúcula, Berro, Cebolla Morada, Nueces, y Palta con Dressing cítrico. Vegan Friendly.

PAPAS FRITAS

Ración de Papas **\$5.200**

Papas TNT **\$10.400**
Papas Fritas Crocantes, Salsa Queso Cheddar Fundido, Tocino y Ciboulette.

Papas S.D **\$10.200**
Papas Fritas Crocantes, Queso Parmesano, Perejil, Bañadas en Aceite de Trufa.

Papas Euforia **\$11.400**
Papas Fritas Crocantes, Salsa Cuatro Quesos, Camarones Salteados y Perejil.

Papas Delirio **\$11.200**
Papas Fritas Crocantes Bañadas en Salsa de Queso Cheddar, Carne Mechada Desmenuzada y Cilantro.

Papas Blunt **\$10.400**
Papas Fritas Crocantes Bañadas en Salsa de Queso Cheddar, Pollo Salteado y Cilantro.

Papas Mágicas **\$10.400**
Papas Fritas Crocantes Bañadas en Salsa de Queso Cheddar, Champiñón Salteado y Cilantro.

SOMELIER
H O T E L E S®

BURGERS & SANDWICHS

INCLUYE PAPAS FRITAS

Tony's Burger Carne Smashed (200 g) con Queso Cheddar, Pan Brioche y Salsa Especial de la Casa.	\$10.600
Hell's Kitchen Burger 2Pollo Crispy al estilo Cajún en cama de lechuga fresca, Pan Brioche, Acompañado de Salsa Ranch de la Casa.	\$10.400
London Burger Reineta Frita Tempurizada Bañada en Reducción Cremosa de Limón Sobre Cama de Repollo Blanco y Cilantro, Acompañados de Salsa Especial de Repollo Morado.	\$10.900
Jazz Burger Carne (200g), Pan Brioche, salteado de Champiñón, Pimentón, Cebolla, Tocino, Queso Mozzarella Fundido, Lechuga, Salsa de Cilantro.	\$10.600
Manhattan Burger Carne (200g), Pan Brioche, Queso Cheddar, Huevo Frito, Salsa BBQ de la casa, Tocino, Aros de Cebolla Apanada.	\$10.900
Red Hot Chili Burger Carne (200g), Pan Brioche, Queso Mozzarella fundido, Tocino, Rúcula, Tomate Asado, Aji Jalapeño y Salsa Chipotle.	\$10.800
Viva La Vegan Burger Dark Side (proteína de arveja), Pan Brioche, Queso Mozzarella Fundido, Tomate Asado, Lechuga y Mayonesa Vegana a Base de Soya con Sabor Cilantro.	\$10.300
Sandwich Me Estay! Pan Baguette, Carne Mechada en Tiras, Porotos Verdes, Tomate Asado, Jalapeño y Mayonesa.	\$10.100
Sandwich Mr. President Pan Baguette, Carne Mechada en Tiras y Queso Mozzarella Fundido.	\$10.100

TABLAS & TAPAS

Tabla de Queso Queso Provoleta, Queso Ahumado y Mix de Quesos Mantecosos de Orégano, Pimentón y Aceitunas. Frutas de la Estación, Frutos Secos, Tostadas, Bastones de Zanahoria y Bastones de Apio. Incluye Salsa de Pimentón.	\$22.000
Tabla La Chingada! Quesadillas Rellenas de Pollo Con Salsa Chiplote, Pimentón, Cebolla Estofada con Queso Mozzarella. Quesadillas Rellenas de Camarón al Ajillo con Queso Mozzarella. Quesadillas Rellenas de Champiñón al Ajillo y Pimentón con Queso Mozzarella. Acompañadas de Pico de Gallo y Guacamole. Incluye 4 Porciones por Cada Tipo de Quesadilla.	\$22.000
Tabla Euforia Brochetas de Pollo a las Finas Hierbas, Filete de Res al Ajillo, Camarones Apanados con Salsa Spicy, Ceviche Mixto y Tostadas.	\$22.000

POSTRE

Volcán de Chocolate con Helado de Vainilla	\$6.400
Copa Éxtasis de Helado Helado de Sabores a Elección. Pregunta a Tu Garzón por los Sabores Disponibles.	\$6.200
Galletón de Chocolate Galleta Horneada al Fierro con Chispas de Chocolate y Topping de Helado Bañado en Salsa de Frutos rojos.	\$6.400

PLATOS PRINCIPALES

Risotto al Tartufo y Pollo al Grill **\$18.400**

Risotto Cremoso con Setas de la Estación, Aceite de Trufas, Queso Azul y Pollo al Grill.

Baby Ribs **\$17.800**

Costilla de Cerdo (Baby Ribs) Ahumadas y Bañadas en Salsa BBQ de la Casa, Acompañadas de Papas Fritas y Ensalada de Repollo.

Pulpo Grillado **\$16.500**

Pulpo al Grill Sobre Cama de Arroz Cremoso de Mariscos y Tomates Asados.

Filete con Puré **\$18.500**

200g de Filete Envuelto en Tocino y Bañado en Reducción de Salsa de Carne, Acompañado con Puré de Papas y Cebolla Caramelizada.

Lomo Liso / A lo Pobre **\$19.800**

Lomo Liso Sobre Cama de Papas Fritas, Cebolla Estofada, Huevo Frito, Acompañados en Salsa de Vino Tinto y Chancaca de Higos.

Crema de Zapallo **\$5.400**

Reineta a la Parmesana **\$16.800**

Reineta Horneada Acompañada de Rodajas de Tomate Asado, Salsa Pomodoro y Salsa de Queso Gratinada. Incluye Papas Fritas.

ARMA TU PLATO

ELIGE TU PROTEÍNA CON EL ACOMPAÑAMIENTO
DE TU ELECCIÓN.

PROTEÍNA

Reineta a la Parmesana **\$11.500**

Lomo Liso **\$13.800**

Filete Envuelto en Tocino con Salsa de Carne **\$14.000**

Baby Ribs Salsa Bbq **\$12.900**

Pollo al Grill **\$9.200**

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Fritas **\$3.800**

Puré Rústico con Cebolla Caramelizada **\$4.200**

Puré de Papa **\$4.000**

A lo Pobre **\$5.500**

A Lo Pobre / Huevo Frito, Papas Fritas, Cebolla Estofada **\$5.800**

Risotto de Setas **\$3.900**

Ensalada de Huerto

EUFORIA

GIN / GINEBRA

Beefeater	\$6.400
Beefeater Pink	\$6.400
Hendrick's	\$8.600
Bombay Sapphire	\$6.400
Bombay Bramble (Blackberry - Raspberry)	\$6.400
Gabri, Chile	\$6.600
Bloom	\$9.200
Mombasa	\$6.600
Pueblo, Chile	\$6.400
Proa, Chile	\$6.800
Tanqueray London Dry	\$6.400
Tanqueray Royale (Cassis Frances y Vainilla)	\$6.400
Tanqueray Bossa Nova (Guayaba Brasileña)	\$6.800

RON

Flor de Caña 12 Años	\$7.200
Flor de Caña 7 Años	\$6.200
Flor de Caña 4 Años	\$5.600
Havana Club 7 Años	\$6.200
Havana Club Reserva	\$4.800
Bacardi Blanco Superior	\$4.800
Santa Teresa	\$4.600
Quimbaya Gold	\$4.800

ESPUMANTE

Casillero Devil's Brut	\$15.200
Miguel Torres Estelado Rose	\$18.200
Undurraga Brut	\$14.800

VINOS POR COPA

Adobe Organico (CA, ME, SB, CH, CS, RS)	\$4.200
Sibaris Gran Reserva (CS, CA, ME, CH)	\$4.200
Casa Patronales, Rerserva (SY)	\$4.200
Espumante Undurraga Brut	\$4.200
Espumante Estelado Rose	\$4.600

CABERNET SAUVIGNON

Adobe Organico	\$14.200
Sibaris, Gran Reserva	\$14.200

CARMENERE

Marques de Casa Concha	\$27.800
Las Mulas	\$15.600
Adobe Organico	\$14.200
Sibaris, Gran Reserva	\$14.200

MERLOT

Adobe Organico	\$14.200
Sibaris, Gran Reserva	\$14.200

SYRAH

Casa Patronales, Reserva	\$14.200
--------------------------	----------

VINOS/ROSE

Viña Lapostolle, Le Rose (cinsault, SY,GA Y MO)	\$21.200
---	----------

SAUVIGNON BLANC

Las Mulas	\$15.400
Adobe Organico	\$14.200
Sibaris, Gran Reserva	\$14.200

CHARDONNAY

Miguel Torres, Gran Reserva	\$15.400
Adobe Organico	\$14.200
Sibaris Gran Reserva	\$14.200

SIN ALCOHOL

Limonada	\$3.800
Limonada Vino (Vino Tinto Sin Alcohol, Limón y Azúcar)	\$5.200
Limonada Sabores (Menta, Jengibre, Albahaca, Mixta)	\$4.200
Ice Tea (Té Helado)	\$3.800
Jugos (Maracuya, Mango, Frambuesa)	\$4.600
Jugo Frutos del Bosque (Frambuesa, Arándanos y Frutilla)	\$5.000
Red Bull (Original, Sugar Free, Yellow Edition, Arandano)	\$3.800
Bebida	\$3.000
Fentimans (Limonada Rosa)	\$4.000
Thomas Henry Tónica	\$4.000
Thomas Henry Pomelo	\$4.000
Thomas Henry Ginger Beer	\$4.000
Agua Mineral	\$2.800

CAFETERIA

Affogato	\$4.400
Irish Coffe	\$7.800
Latte	\$3.200
Cappuccino	\$3.600
Cortado	\$3.200
Cortado Doble	\$4.200
Espresso	\$2.400
Espresso Doble	\$3.400
Macchiato	\$2.600
Ristreto	\$2.400
Americano	\$2.400
Té	\$2.400
Masala Chai Latte	\$3.600

EUFORIA

COCTELES CLASICOS

Paloma Tequila, Jugo de Pomelo y Refresco de Pomelo.	\$7.400
Bloody Mary Vodka, Jugo de Tomate, Condimentos.	\$7.800
Clavo Oxidado Whisky, Drambuie.	\$7.200
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Jugo Arándanos.	\$5.400
Daiquiri Clásico - Sabores Ron-Limon -Azucar (Maracuya - Frambuesa - Frutilla - Mango).	\$6.200
Jägerbomb Jägermeister, Red Bull.	\$7.200
Long Island Ice Tea Ron, Tequila, Gin, Vodka, Licor Naranja, Refresco de Cola.	\$5.800
Moscow Mule Ron, Tequila, Gin, Vodka, Licor Naranja, Refresco de Cola.	\$8.200
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rosso.	\$6.200
Old Fashioned Whisky, Angostura, Azúcar, Twis Naranja.	\$5.800
Orgasmo Baileys, Licor de Café, Licor Almendras.	\$6.200
Orgasmo Multiple Baileys, Licor de café, Licor Almendras, Vodka, Licor de Avellanas.	\$7.200
Piña Colada Ron, Piña, Crema de Coco.	\$6.800
Ruso Blanco Vodka, Licor de Café, Crema de Leche.	\$5.800
Ruso Negro Vodka, Licor de Café [Khalua]	\$5.800
Tom Collins Gin, Sour Mix, Agua con Gas.	\$5.800
Caipirinha Tradición - Sabores Cachaca, Limón, Azúcar.	\$6.000
Chilcano de Pisco Quebranta, Limón, Ginger Ale.	\$6.000
APERITIVOS	
Tequila Margarita Tequila, Triple Sec, Limón.	\$6.200
Kir Royal Licor Cassis, Espumante.	\$5.400
Martini Dry Gin, Vermouth Dry.	\$6.200
Manhattan Whisky, Vermouth Rosso, Amargo Angostura, Twis Naranja.	\$5.800
Blue Margarita Vodka, Licor Sandía, Syrup Frutos Rojos, Mango, Ginger Ale.	\$6.200
LICORES VARIOS	
PISCO	
Gobernador 35°	\$5.400
Gobernador 40°	\$5.800
Mistral Gran Nobel D.O.	\$7.200
Mistral Nobel 40°	\$6.200
Mistral 40°	\$5.200
Mistral 35°	\$5.000
Mistral Apple	\$5.800

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12 Años	\$8.200
Johnnie Walker Blue	\$47.000
Johnnie Walker Black	\$8.800
Johnnie Walker Red	\$5.800
Johnnie Walker Blond	\$5.800
Johnnie Walker Gold	\$18.200
Glenfiddich 15 Años	\$11.200
Glenfiddich 12 Años	\$5.800
Ballantines	\$5.800

JACK DANIEL'S

Jack Daniel's Single Barrel	\$15.200
Gentleman Jack	\$11.200
Jack Daniel's Honey	\$8.200
Jack Daniel's Apple	\$8.200
Jack Daniel's N° 7	\$7.600

IRISH WHISKY

Tullamore 12 Años	\$8.200
Jameson	\$7.600

PERUANOS

Aldabas By Porton	\$9.200
Tabernero Italia	\$5.200
Tabernero Quebranta	\$5.200

TEQUILA

Cazadores Blanco	\$5.200
Patrón Añejo (100% Agave)	\$12.600
Patrón Reposado	\$11.200
Don Julio Blanco	\$9.400
Don Julio Reposado	\$11.200
José Cuervo Silver	\$5.200
José Cuervo Especial Reposado	\$5.200

ESPECIADOS

Jägermeister	\$5.800
Araucano, Chile	\$5.200
Fernet Branca, Argentina	\$5.200
Litmus, Chile	\$5.200

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno, Italia	\$5.600
Baileys, EEUU	\$5.200
Campari	\$4.800
Cointreau, Francia	\$7.800
Drambuie	\$5.600
Frangelico, Italia	\$5.600
Fernet Branca, Argentina	\$7.600
Grand Marnier, Francia	\$8.600
Jerez Tio Pepe	\$4.200
Kalhua, Mexico	\$5.200
Oporto Diamante Centenario, Chile	\$4.200
Pacharan Basaranna	\$5.200
St-Germain, Francia	\$6.200
Torres 10	\$4.800

VODKA

Grey Goose	\$9.600
Absolut Elyx	\$6.800
Absolut Blue	\$5.200
Absolut Sabores	\$5.800
Stolichnaya	\$5.200

EUFORIA

CERVEZAS IMPORTADAS

Erdinger Alkoholfrei - Alemania	\$5.200
Erdinger Trigo - Alemania	\$5.600
Heineken Lager - Holanda	\$4.600
Heineken 0° - Holanda	\$5.200
Corona - Mexico	\$4.800

CERVEZAS NACIONALES

Kross Golden Ale	\$4.200
Kroos Pils	\$4.200
Kroos 5 Aniversario	\$5.200
Kroos Stout	\$4.200
Kunstman Torobayo	\$4.200
Kunstman Lager	\$4.200
Kunstman Bock	\$4.200
Royal Guard	\$4.200
Royal IPA	\$4.600
Austral Lager	\$4.200
Austral Calafate	\$4.200

CHOP

Kunstman Torobayo	\$5.000
Austral Calafate	\$5.200

COCTELERIA EUFORIA

Adicción Tropical	\$7.200
Ron, Piña, Lic. Naranja, Maracuya y Ginger Ale.	
Tiki Taka	\$7.200
Whisky, Piña, Goma Aromatica, Limon, Soda.	
Punto G	\$8.800
Gin, Mango, Albahaca, Lic. Pomelo, Bebida de Pomelo.	
Elixir	\$7.200
Pisco Apple, Vino Tinto Sin Alcohol, Merengue de Vino.	
Rainbow Road	\$6.800
Mango, Naranja, Vodka, Toque Cítrico, Mermelada de Frutos Rojos.	
Limonada Sommelier	\$6.800
Macerado de Vino en Frutos Rojos, Limon malla, Goma Aromática, Soda	
Fancy Girl	\$8.200
St-Germain, Vodka, Frambuesa, Limonada de Rosas, Jarabe de Frutos Rojos	
LolliPop	\$6.800
Vodka, Licor Sandía, Syrup Frutos Rojos, Mango, Ginger Ale	
Besame	\$7.600
Mistral Apple, Maracuyá, Mermelada Manzana, Sour Mix.	
Polvo de Medianoche	\$8.200
Gin Bombay, Arándanos, Cassis, Red Bull Arándanos.	
Drunk in Love	\$6.800
Bombay Bramble, Frambuesa, Jarabe de Berries, Soda.	
Euforia	\$7.800
Gin, Arándano, Granadina y Limonada de Rosas	
Lujuria	\$9.000
Vodka de Mandarina, Ramazzoti, Maracuyá y Agua Tónica.	
Nirvana	\$7.600
Gin, Licor Naranja, Amaretto, Maracuyá y Agua Tónica.	

ESTANDARTE CHILENO

Borgoña Antaño	\$6.200
Corte de Carmenere/Cepa País, Frutos del Bosque.	
Navegado Sky (Flameado)	\$6.200
Syrah Flameado, Naranja, Syrup Canela y Clavo de Olor.	

MOCKTAILS SIN ALCOHOL

Rehabilitacion	\$5.400
Limon, Pepino, Menta, Almibar Aromatico.	
Dulce Tentacion	\$5.400
Vino Blanco sin Alcohol, Piña, Mango, Maracuya, Soda.	
Red Love	\$5.400
Vino Tinto sin Alcohol, Frutilla, Arandano, Almibar Aromatico.	

TRAGOS CON GIN

Tropical Gin	\$8.200
Gin, Red Bull Tropical.	
Gin Zotti	\$7.400
Gin Gabri, Ramazzotti, Tonica.	
Gin Sugar Free	\$8.200
Gin, Redbull sin Azucar.	
Gin Berries	\$8.200
Gin, Redbull Arandano.	

SPRITZ / MOJITOS SABORES

Limoncello Spritz	\$7.200
Limoncello, Lime Juice, Almibar, Limon, Espumante Brut, Soda.	
Ramazotti Spritz	\$7.800
Ramazotti, Espumante Rose, Menta.	
Ramazotti Violeta	\$7.800
Ramazotti Violeta, Lavanda, Flor de Sauco, Espumante Rose.	
Ramazotti Apple	\$7.900
Licor de Manzana, Limon, Ramazzotti, Ginger Ale.	
Aperol Spritz	\$6.800
Aperol, Espumante Brut, Soda.	
St-Germain Spritz	\$8.400
Flor de Sauco, Espumante Brut, Menta, Arandano.	
Chambord Spritz	\$8.200
Licor Frambuesas Negras, Espumante Brut, Frutos Rojos.	
Mojito Tradicional	\$5.800
Mojito Royal	\$7.000
Mojito Coco	\$6.800
Mojito Frutilla	\$6.800
Mojito Ramazzotti	\$6.800
Mojito Frambuesa	\$6.800
Mojito Mango	\$6.800
Mojito Maracuya	\$6.800
Mojito Jagger	\$7.800
Mojito Apple	\$7.800
Mojito Corona	\$9.400

SOUR

Apple Sour	\$6.600
Litmus Sour	\$6.600
Amaretto Sour	\$5.400
Whisky Sour	\$6.800
Chardonnay Sour	\$5.600
Sour Nacional	\$6.000
Sour Nacional Sabores	\$7.000
Frambuesa, Maracuya, Mango, Menta, Albaca, Jengibre.	
Sour Catedral Nacional	\$8.000
Sour Catedral Nacional Sabores	\$9.000
Frambuesa, Maracuya, Mango, Menta, Albaca, Jengibre.	
Peruano	\$6.600
Peruano Sabores	\$7.600
Frambuesa, Maracuya, Mango, Menta, Albaca, Jengibre.	
Peruano Catedral	\$8.800
Peruano Catedral Sabores	\$9.800
Frambuesa, Maracuya, Mango, Menta, Albaca, Jengibre.	