



SANTORINI

Carta de tragos ~~~~~





Destilados premium



FLOR DE CAÑA 18 AÑOS CENTENARIO GOLD	\$11.500
COGNAC HENNESSY VSOP	\$18.000
COGNAC COURVOISIER VS	\$ 9.800
PISCO KAPPA	\$ 9.800
VODKA GREY GOOSE	\$ 10.500

Whisky



JOHNNIE WALKER BLUE	\$33.500
JOHNNIE WALKER SWING	\$14.500
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$12.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$10.500
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$13.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$14.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$10.500
BALLANTINES 12 AÑOS	\$ 9.500

Whiskey & Bourbon



JACK DANIELS GENTLEMAN	\$12.000
JACK DANIELS TENNESSE	\$9.500
JACK DANIEL HONEY	\$9.000
BULLEIT BOURBON	\$10.000

Ron



HAVANA 7 AÑOS	\$8.000
HAVANA RESERVA	\$6.500
MATUSALEM 7 AÑOS	\$6.500

Vodkas



ABSOLUT BLUE	\$ 6.500
ABSOLUT SABORES	\$ 6.500



Tequila shot

~~~~~

|               |         |
|---------------|---------|
| OLMECA DORADO | \$4.500 |
| OLMECA BLANCO | \$4.500 |
| JOSE CUERVO   | \$5.500 |

## Gin

~~~~~

TANQUERAY 10	\$12.000
Cítrico, sabores cítricos.	
HENDRICK'S	\$12.500
Herbales, sabores botánicos.	
BLOOM	\$9.500
Floral, ligeramente perfumada.	
BEEFEATER PINK	\$8.000
Frutales, sabor frutos del bosque.	
BOMBAY SAPPHIRE	\$8.000
Clásico, sabor a enebro.	
TANQUERAY	\$8.000
Clásico, sabor a enebro.	
BEEFEATER	\$8.000
Especiadas, sabores a especias.	

***Para un mejor spirit gin, le sugerimos adquirir su bebida tónica premium.**

Martinis

~~~~~

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| NEGRONI                                                 | \$7.900 |
| Campari, martini rosso y gin.                           |         |
| MANHATTAN                                               | \$7.500 |
| Whisky, martini rosso, angostura.                       |         |
| MOJITO ROSSO                                            | \$7.500 |
| Martini rosso, hierba Buena, campari y zumo de naranja. |         |
| MARTINI DRY                                             | \$6.500 |
| Martini y gin.                                          |         |
| NEGRONI SBAGLIATO                                       | \$6.500 |
| Campari, martini rosso y espumante.                     |         |



## Pisco

~~~~~

MISTRAL GRAN NOBEL 40	\$7.000
EL GOBERNADOR	\$5.500
HORCON QUEMADO 35	\$5.800
ALTO DEL CARMEN 40°	\$4.800
MISTRAL 40°	\$4.800

Sours

~~~~~

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| PISCO MACERADO                                                                                       | \$6.500 |
| Pisco Peruano macerado en casa, con diferentes especias o frutas.<br>(Sabores según disponibilidad). |         |
| PISCO SOUR                                                                                           | \$5.900 |
| Pisco Peruano, limón, jarabe de goma, amargo de angostura.                                           |         |
| CHILCANO                                                                                             | \$5.500 |
| Pisco Peruano, zumo de limón, ginger ale.                                                            |         |
| SOUR FRUTAL                                                                                          | \$5.900 |
| Pisco Gobernador y fruta a elección.                                                                 |         |
| GINGER SOUR                                                                                          | \$5.000 |
| Pisco gobernador, zumo de limón, jarabe, jengibre.                                                   |         |
| WHISKY SOUR                                                                                          | \$5.000 |
| Whisky, zumo de limón.                                                                               |         |
| AMARETTO SOUR                                                                                        | \$4.500 |
| Pisco, zumo de limón, toque de naranja, amaretto.                                                    |         |
| CHARDONNAY SOUR                                                                                      | \$4.000 |
| Vino chardonnay, zumo de limón.                                                                      |         |

## Mojitos

~~~~~

MOJITO IRLANDÉS	\$6.900
Hierba buena, zumo de limón, whisky.	
MOJITO SABORES	\$6.500
Hierba buena, ron, fruta a elección.	
MOJITO SPRITZ	\$6.000
Hierba buena, espumante, zumo de naranja, triple sec, finalizado con Aperol o Ramazzotti.	
MOJITO CUBANO	\$5.900
Hierba buena, ron blanco, zumo de limón.	



Cocktails



CLAVO OXIDADO	\$7.000
Whisky, drambuie.	
PIÑA COLADA	\$6.500
Ron blanco, malibu, piña y crema de coco.	
RUSO BLANCO	\$6.500
Vodka, crema de batir y licor de café.	
BLOODY MARY	\$6.500
Vodka, jugo de tomate, pimienta, sal, tabasco.	
TOM COLLINS	\$6.000
Gin, zumo de limón, ginger ale, rodajas de limón.	
OLD FASHIONED	\$6.000
Whisky, angostura, agua soda, rodajas de naranja.	
TEQUILA MARGARITA	\$6.000
Tequila, zumo de limón, triple sec.	
CAIPIRINHA FRUTAL	\$6.000
Cachaza, fruta a elección, limón.	
RUSO NEGRO	\$6.000
Vodka, licor de café.	
DAIKIRYS SABORES	\$6.000
Ron blanco, fruta natural a elección, azúcar y limón.	
GIN TONIC	\$6.000
Gin, zumo de limón, tónica.	
PADRINO	\$6.000
Whisky, amaretto, limón.	
CAIPIRINHA	\$5.500
Cachaza, limón.	
CAIPIROSKA	\$5.500
Vodka, limón.	
VAINA	\$5.000
Vino dulce, crema, toques de coñac o brandy, licor de cacao.	



Cocktails de espumantes



ST. GERMAIN SPRITE	\$9.900
APEROL SPRITZ	\$6.000
Aperol, espumante.	
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.000
Ramazotti, espumante.	
CHAMBORD ROYALE	\$6.000
Espumante, licor francés.	
KIR ROYAL	\$4.500
Espumante, licor de cassis.	

Cocktails de la casa



MOJITO BIRRA MELI	\$7.900
Cerveza miel, hierba buena, zumo de limón, toque de whiskey honey.	
MARTINI ROYAL MYKONOS	\$7.500
Martini, hierba buena, espumante, sirope de manzana verde.	
MOJITO SANTORINI	\$6.500
Hierba buena, zumo maracuyá, espumante, licor de cassis.	
GIN TONIC KARPO	\$6.900
Gin, zumo de pomelo, tónica y un toque de ramazzotti.	
CAIPIROSKA ATENAIS	\$6.000
Vodka, vainilla, limón, arándanos.	
PISCO SOUR METEORA	\$5.900
Pisco Gobernador, limón, ají verde.	

Jarras y copas de vino



	350ml	1 lt
CLERICÓ	\$6.000	\$15.900
Espumante y frutas.		
SANGRÍA	\$6.900	\$16.000
Vino tinto y frutas.		
BORGOÑA	\$7.500	\$ 17.000
Vino tinto y frutillas.		
POTUS Y POCRAS	\$5.900	
Vino caliente especiado.		



Cervezas



ALAMBRA	\$4.000
CORONA	\$3.500
MILLER	\$3.500
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$5.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.200
KUNSTMANN LAGER	\$3.800
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.800
AUSTRAL LAGER	\$3.500
AUSTRAL PALE ALE	\$3.500
AUSTRAL CALAFATE	\$3.500
GROLSH	\$3.500
KROSS GOLDEN	\$3.500
KROSS MAIBOCK	\$3.500
KROSS 5	\$3.900
ESTRELLA DAMM DAURA (sin gluten)	\$4.500

Extras



MICHELADAS	\$1.900
Merkén, tabasco, pimienta, limón, sal, salsa inglesa.	
CHELADAS	\$1.200
Limón y sal.	

Bajativo de la casa (rakomelo)



Bebida flambeada típica de Grecia e Islas del mar Egeo. Mezcla de alcohol especias, canela, anís, clavo de olor, pimienta dulce y miel.

	PISCO	ABSENTA 70°
PARA DOS	\$4.500	\$5.800
PARA CUATRO	\$6.800	\$7.800
PARA SEIS	\$8.500	\$9.500



Licores y bajativos

(1 oz.)

GRAN MANIER	\$4.900
DRAMBUIE	\$4.200
COINTREAU	\$3.900
JAGERMEISTER	\$3.900
AMARETTO DISARONNO	\$3.800
BAILEYS	\$3.500
FRANGELICO	\$3.500
SAMBUCA	\$3.500
AMARULA	\$3.500
CAMPARI	\$3.500
KAHLÚA	\$2.700
FERNET BRANCA	\$2.700
ARAUCANO	\$1.500

Jugos & lassis

MANGO BICHE	\$4.900
MANGO	\$3.800
GUAYABA	\$4.500
MARACUYÁ	\$4.500
ARÁNDANOS	\$4.800
FRUTILLA	\$4.500
JUGO MIXTO	\$4.500
PIÑA	\$3.500
FRAMBUESA	\$4.500
MELÓN	\$3.500
SANDIA	\$3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.300
LIMONADA TRADICIONAL	\$4.000
LIMONADA JENGIBRE	\$4.000
LIMONADA MENTA	\$4.000
JUGO TEMPORADA	\$4.000
(Chirimoya, caqui, granadilla, tumbo, papaya, cereza, damasco)	
PLATANO LASSI	\$3.500
MANGO LASSI	\$5.000
FRUTILLA LASSI	\$5.000



Bebidas & gaseosas



BEBIDAS PREMIUM	\$ 3.000
AGUA MINERAL C/S GAS	\$1.900
BEBIDAS GASEOSAS	\$ 2.000
ENERGÉTICAS	\$ 3.900

Cafetería



ESPRESSO	\$2.200
Concentrado de café en grano.	
ESPRESSO DOBLE	\$3.400
Café espresso doble.	
CORTADO	\$2.400
Café espresso con leche caliente.	
LATTE	\$2.700
Leche espumosa con café espresso.	
AMERICANO	\$2.800
Café espresso diluido en agua caliente.	
CAPUCCINO	\$3.500
Café con leche texturizada.	
FREDDO CAPUCCINO	\$3.800
Café frío, jarabe de goma, leche texturizada.	
ICE COFFEE	\$5.500
Café frío, helado vainilla, crema chantilly.	
CAFÉ IRLANDÉS	\$6.400
Café, whisky, crema chantilly.	
MOCACCINO	\$4.800
Café, chocolate, crema chantilly.	
CAFÉ SANTORINI	\$5.500
Café de dos capas, una stracciatella y otra de moka.	
CHOCOLATE FRANCÉS	\$4.500
Chocolate caliente amargo, cacao orgánico, leche, crema chantilly.	
LASSI CAFÉ	\$4.500
Batido de café frío a base de yogur griego y crema chantilly.	
AROMÁTICA FRUTAL	\$4.600
Infusión de frutas: maracuyá, naranja, jengibre y limón.	
INFUSIÓN DE HIERBAS	\$2.000
TÉ VARIEDADES	\$2.000



SANTORINI

¡Síguenos!
~~~~~

 Santorini Restobar-Café Iquique

 @santorini_restobar_iquique

 @santorini_iqq

 Santorini

www.santorinirestobar.cl