




# BEER GARDEN GUAYACÁN

PISCO ELQUI + CHILE

En Guayacán producimos 8 estilos distintos de cerveza. Todas nuestras cervezas son de origen Inglés, ya que usamos levaduras tipo "ale" y altas temperaturas de fermentación. Nuestras cervezas no tienen ningún tipo de preservante, no son filtradas ni pasteurizadas y hacemos una segunda fermentación dentro de la botella para gasificarlas.

*In Guayacán we have 8 different beer styles. All of them are of English origin because we use "ale" yeast and high fermentation temperatures. Our beers do not contain any kind of preservers, are not filtered or pasteurized and they have a second fermentation process inside the bottle for gasifying purposes.*





# CERVEZAS

## Beers

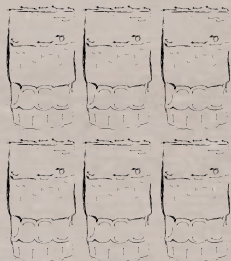
						
<b>Variedades</b>	<b>Schop Draft 330 cc</b>	<b>Schop Draft 470 cc</b>	<b>Botella Bottle 330 cc</b>	<b>Lata Can 473 cc</b>	<b>Pitcher Pitcher 1,7 lts</b>	<b>Relleno Growler 1.9 lts</b>

### De Línea

<b>Golden Ale</b>	\$3.500	\$4.000	\$3.500	\$11.000	\$10.000
<b>Pale Ale</b>	\$3.500	\$4.000	\$3.500	\$11.000	\$10.000
<b>Stout</b>	\$3.500	\$4.000	\$3.500	\$11.000	\$10.000
<b>IPA</b>	\$4.000	\$4.500	\$3.500	\$12.000	\$11.000
<b>UNO</b>	\$3.500	\$4.000	\$3.500	\$11.000	\$11.000

### Experimentales

<b>Diaguitas 33</b>	\$4.000	\$4.500	\$4.500	\$12.000	\$11.000
<b>Chañar</b>	\$4.000	\$4.500	\$4.500	\$12.000	\$11.000
<b>Cerveza de la Casa</b>	\$4.000	\$4.500	\$4.500	\$12.000	\$11.000
<b>Estacional</b>	\$4.000	\$4.500	\$4.500	\$12.000	\$11.000



## DEGUSTACIÓN

Flight ..... \$8.000

6 vasitos de 150 cc para degustar estilos diferentes.  
6 glasses of 150 cc to try different beer styles.

# TABLAS

## Finger Food

Nuestras sugerencias para compartir!  
*Our suggestions to share!*

### PAPAS RÚSTICAS CON QUESO

*Homemade Fries with cheese*..... \$7.000

Sabrosas papas de nuestro verde valle, cortadas y preparadas en nuestra cocina, con queso.  
*Tasty potatoes of our green valley, peeled and cut in our kitchen, served with cheese.*

### POLLO CRISPY

*Crispy Chicken* ..... \$8.900

Trutos de pollo en masa de cerveza Golden ale con panko.  
*Chicken legs deep fried with Golden Ale beer and Panko.*

### PAPAS CERVECERAS

*Side Fries* ..... \$2.500

# PIZZAS

## Pizzas

Nuestras pizzas son de tamaño mediano, frescas y con una receta especial de masa casera delgada elaborada con cebada malteada, extraída del proceso de producción de nuestras cervezas.

*Our pizzas are medium size, made with a special recipe of thin homemade dough, elaborated with malted barley, taken from the production process of our beers.*

### **MARGARITA**.....\$12.000

Salsa de tomates, queso mozzarella, orégano, albahaca fresca (sólo en temporada)

*Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano, fresh basil (only in season).*

### **JULIO CESAR**.....\$13.000

Base de tomates, mozzarella, cebolla, peperoni, champiñones, orégano.

*Tomato base, mozzarella, onions, pepperoni, mushrooms, oregano.*

### **NAPOLITANA**.....\$12.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, tomate fresco, salami, aceituna, orégano.

*Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, fresh tomato, salami, olives, oregano.*

### **EXPLOSIÓN VEGETARIANA**...\$13.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, morrón, palmito, choclo, alcaparras, aceitunas, orégano.

*Tomato sauce, mozzarella cheese, sweet pepper, palm heart, corn, caper, olives, oregano*

### **POLLO FUENTES**..... \$13.500

Salsa de tomates, queso mozzarella, cebollas, pollo, morrón, champiñones, aceitunas, romero.

*Tomato sauce, mozzarella cheese, onions, chicken, sweet pepper, mushrooms, olives, rosemary*

### **ELQUINA MISTIC**.....\$13.500

Queso de cabra, cebollas, tomate, carne, morrón, alcaparras, aceitunas. Goat cheese, onions,

*tomato, meat, sweet pepper, caper, olives.*

### **Ingrediente Extra**

*Extra Dip/ Dressing* ..... \$1.000

# HAMBURGUESAS

## Burgers

Hamburguesas caseras de carne Premium servidas con nuestras papas fritas caseras.  
*Homemade Burgers, made with Premium beef and served with a side of our homemade fries.*

### **UNCLE SAM**..... \$9.500

Hamburguesa casera de vacuno (200 gr), queso cheddar, tocino, pepinillo, salsa barbecue.

*Homemade meat burger (200 gr.), cheddar cheese, bacon, dill pickles and barbecue sauce.*

### **ITALIANA**..... \$8.900

Hamburguesa casera de vacuno (200 gr), palta, tomate, mayo casera.

*Homemade meat burger (200 gr.), avocado, tomatoe, mayonnaise.*

### **DEL VALLE** ..... \$9.500

Hamburguesa casera de vacuno (200 gr), queso de cabra, palta, tomate y lechuga. *Homemade meat burger (200 gr.), goat cheese, avoca-do, tomato y lettuce.*

# ENSALADAS

## Salads

Todas nuestras ensaladas están hechas con ingredientes orgánicos, frescos y seleccionados del Valle de Elqui. Servidas en bowls grandes con una base de lechuga y aderezo de la casa, están pensadas para quedar "almorzado". Elige una de nuestras maravillosas opciones!

*Our salads are made up with fresh and selected organic products from the Elqui Valley. Served in large bowls with a bed of lettuce and dressing of the house, are designed to be "lunch". Choose one of our wonders options!*

### **ALTIPLÁNICA** ..... \$8.500

Quinoa organica, choclo, tomate, aceitunas, queso de cabra de nuestro valle.  
*Organic quinoa, corn, tomatoes, olives and goat cheese from our valley.*

### **SATIVA** ..... \$8.500

Pechuga de pollo a la plancha, huevo duro, palmitos, queso parmesano y aderezo César.  
*Grilled chicken breast, boiled egg, hearts of palm, parmesan cheese and caesar dressing*

### **ÍNDICA** ..... \$8.500

Camarones al ajillo, palta, palmitos, queso mantecoso y crutones horneados.  
*Shrimp with garlic, avocado, hearts of palm, mantecoso cheese and baked croutons*

# FINAL FELIZ

*Happy Ending*

Nuestra selección de postres.

*Our selection of desserts.*

## **PAPAYAS CON CREMA**

*Papayas and Cream* ..... \$3.500

## **BROWNIE CON HELADO**

*Brownie and Ice Cream* ..... \$4.000

# NUESTRO BAR

*Our Bar*

## VINOS

Copa .....	\$4.000
Falernia Reserva (750 cc) .....	\$12.000
Carmenere / Sauvignon Blanc .....	

## CÓCTELES

Pisco Sour .....	\$4.000
Pisco Sour Sabores .....	\$5.000
Pisco Sour Catedral .....	\$7.000
Pisco Sour Catedral Sabores .....	\$8.000
Ramazzoti .....	\$6.000

## DESTILADOS + BEBIDA

Vodka .....	\$5.500
Mistral Nobel .....	\$6.000
Whisky .....	\$5.500
Nichos Reserva .....	\$6.000
Gin .....	\$6.000



# OTROS PARA TOMAR

*Other to Drink*

Bebestibles para acompañar la comida y una selección de nuestra cefetería.

*Drinks to accompany the food and a selection of our cefeteria.*

## **BEBIDAS**

*Soft Drinks* ..... \$2.500

## **AGUA MINERAL**

*Mineral Water* ..... \$2.500

## **JUGOS NATURALES DE LA ESTACIÓN**

*Natural Fresh Season Juice* ..... \$3.000

## **CAFÉ**

*Coffee* ..... \$3.000  
Espresso

## **TÉ**

*Tea* ..... \$2.500

