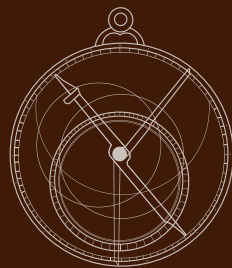




DISFRUTA
SIEMPRE

en

BAR
LAKE



*Al caer la noche disfruta en nuestro Bar,
una propuestas Nikkei junto a nuestra
coctelería de autor.*



LEY DE ALCOHOLES CHILE

SE PROHIBE EL INGRESO DE MENORES DE 18 AÑOS A CABARÉS, CANTINAS, BARES, TABERNAS; ASÍ COMO TAMBIÉN A DISCOTECAS CUANDO EN ESTAS SE VENDA ALCOHOL.

SE OBLIGA A EXIGIR Y EXHIBIR SIEMPRE LA CÉDULA U OTRO DOCUMENTO DE IDENTIDAD PARA INGRESAR A LUGARES DONDE SE PUEDA CONSUMIR ALCOHOL

LEY 21.363 - ART. 29



CLASSICS / CLASICOS

BRAMBLE \$8.900

Gin Tanqueray infusionado en arrayán, syrup de arándanos y cítrico

CYNAR JULEP \$9.900

Cynar, limón, menta y tónica de pomelo

DAIQUIRI \$8.900

Ron Havana, Syrup y limón

CLAVO OXIDADO \$9.900

Whisky Johnnie Walker Black y Drambuie

DRY MARTINI \$8.900

Tanqueray Dry Gin, Vermouth seco y aceitunas

MARGARITA \$8.900

Tequila, brandy de naranja y limón, enllantado con Sal o Tajín

NEGRONI \$8.900

Gin Tanqueray, Campari y Vermouth Rosso

OLD FASHIONED \$8.900

Clásico Bourbon Bulleit, Amargo de angostura y azúcar morena

ESPRESSO MARTINI \$8.900

Vodka Absolut, Kahlua y shot de espresso

TOM COLLINS \$8.500

Gin Tanqueray, syrup, limón y agua con gas

MANHATTAN \$8.900

Bourbon Bulleit, vermouth dulce y angostura

MOSCOW MULE \$9.900

Vodka Absolut, limón y menta, terminada con ginger beer

COSMOPOLITAN \$9.900

Vodka Absolut, Chambord, jugo de arándanos y limón

BLOODY MARY \$9.900

Vodka Absolut, limón, sal, tabasco, aliños y jugo de tomate



S O U R P O W E R

SOUR PARKLAKE \$7.900

Nuestro Sour de la casa elaborado con una mezcla de limón, syrup, pisco chileno y peruano, creando un balance de sabores

SOUR NATIVO \$8.500

Nuestro Blend de Pisco infundado en frutos de arrayán de nuestro jardín, limón y syrup

AMERICAN SOUR \$9.500

Bourbon, syrup de vino y peras caramelizadas y limón

AMARETTO SOUR \$8.500

Licor Disaronno, mix cítrico y syrup

RAMAZZOTTI SOUR \$7.900

Ramazotti, syrup y limón



MOCKTAILS

KAMOMĪRUTĪ \$7.900

Manzanilla ice tea endulzado con reducción de vino y peras caramelizadas y un toque cítrico de pomelo.

BERRY NICE COFFEE \$7.900

Ice Coffee endulzado con shrub de frutos rojos de la zona, sutil toque de vainilla sellado en agua gasificada.

SPRITZ

APEROL SPRITZ \$9.900

Aperol, espumante extra brut y agua gasificada

RAMAZZOTTI SPRITZ \$9.900

Ramazotti, espumante extra brut y agua gasificada

LIMONCELLO SPRITZ \$9.900

Limoncello, espumante extra brut y agua gasificada

HUGO SPRITZ \$11.900

Licor de Sauco, espumante extra brut y agua gasificada

CHAMBORD SPRITZ \$9.900

Chambord, espumante extra brut y agua gasificada



CERVEZA / BEERS

Kunstmann Lager	\$5.500
Kunstmann Torobayo.....	\$5.500
Kunstmann IPA	\$5.500
Kunstmann Bock	\$5.500
Kunstmann sin alcohol	\$5.500
Estrella Damm	\$5.500
Estrella Damm sin gluten	\$5.500
Dolbek Maqui	\$5.500
Cervezas artesanales.....	\$5.500

BEBIDAS / SOFT DRINKS

Agua con y sin gas	\$3.200
Pellegrino	\$4.000
Tónica importada	\$4.000
Ginger beer	\$4.000
Jugo de frutas	\$4.900
Limonada frambuesa.....	\$5.200
Limonada menta	\$5.200
Limonada menta y jengibre	\$5.200
Limonada tradicional.....	\$5.200



DESTILADOS & LICORES / DISTILLATES & LIQUORS

Pisco Waqar	\$10.900
Pisco Kappa XO	\$10.900
Pisco Gobernador 35°	\$7.900
Pisco Gobernador 40°	\$8.900
Pisco Malpaso Pedro Jimenez 40°	\$ 8.900
Pisco Mistral 35°	\$7.900
Pisco Mistral Nobel 40°	\$8.900
Ron Havana 7 años	\$9.900
Ron Flor de Caña 18 años	\$14.900
Ron Plantation Piña.....	\$ 9.900
Ron Zacapa 23 años	\$19.900
Gin Tanqueray London Dry	\$9.500
Gin Tanqueray Ten	\$12.900
Gin Hendricks	\$10.900
Gin Hendricks Flora Adora	\$10.900
Gin Citadelle	\$11.900
Whisky Johnnie Black Label.....	\$ 9.900
Whisky Johnnie Blue Label	\$44.900
Whisky Glenfiddich 12 años	\$15.900
Whisky Glenfiddich 18 años	\$19.900
Whisky Akashi Blended/ Single Malt	\$15.900
Whiskey Jack Daniels N°7.....	\$8.900
Whiskey Jack Daniels Gentleman	\$10.900
Whiskey Jack Single Barrel	\$15.900
Whiskey Bulleit Bourbon	\$9.900



DESTILADOS & LICORES / DISTILLATES & LIQUORS

Vodka Absolut Blue	\$8.500
Vodka Grey Goose	\$10.900
Vodka Narciso Negro	\$8.900
Tequila Don Julio Blanco	\$10.900
Tequila Don Julio Reposado	\$9.900
Tequila El Jimador	\$7.900
Cognac Hennessy XO	\$44.900
Disaronno	\$7.900
Araucano	\$6.900
Cynar	\$6.900
Fernet	\$8.900
Baileys	\$6.900
Jägermeister	\$6.900
Campari	\$6.900
Vermouth Cocchi	\$7.900
Vermouth La Madre.....	\$7.900
Brandy Torres 10	\$7.900
Frangelico.....	\$6.900



GASTRONOMÍA



SNACKS

TEMPURA DE CAMARONES / PRAWNS TEMPURA \$13.900

Camarones fritos en batido tempura, servidos sobre vegetales al wok, salsas sweet chilli y soya agridulce.

Prawns fried in tempura batter, served with stir fried vegetables, sweet chilli and sweet soy sauce.

PARRILLA CHINA DE MARISCOS / SEAFOOD STIR FRY \$16.500

Camarones, calamares y pulpo salteado con verduras en salsa de ostras y castañas de cajú, servidos sobre plancha caliente de fierro.

Prawns, calamari and octopus stir fried with vegetables and caju nuts, served on an iron plate.

EMPANADITAS ORIENTALES DE POLLO Y CAMARÓN/ SHRIMP AND CHICKEN PARCELS \$9.900

Servidas con salsa de soya y sweet chilli.

Served with soy and sweet chilli sauce.

CEVICHE DE SALMÓN Y PALTA / SALMON AND AVOCADO CEVICHE \$12.500

Dados de filete de salmón marinados en nuestra leche de tigre, palta, cebolla morada, cilantro y tostadas.

Diced salmon fillet, marinated in our ceviche dressing, avocado, red onion, fresh cilantro and toasts.



SNACKS

SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON \$13.900

Láminas de salmón ahumado en suave aderezo de maracuyá ensaladilla oriental de pepinos, cilantro fresco y crocante de masa de wantán.

Smoked salmon slices, in passion fruit dressing, cucumber salad, fresh cilantro y crispy wonton.

TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA / CHEESE AND COLD CUTS PLATTER \$14.500

Selección de cuatro quesos y charcutería de la zona, fruta, aceitunas, mermelada de cebolla y relish de tomates, frutos secos y tostadas.

Selection of four cheese, local cold cuts, fruits, olives, red wine onions, tomato relish, dried fruits and toasts.

CAMARONES CROCANTES AL COCO / CRISPY COCONUT PRAWNS \$13.500

Camarones apanados en coco, servidos con sweet chilli de maracuyá.

Crispy Coconut Prawns served with passion fruit sweet chilli.

PAPAS FRITAS/FRENCH FRIES \$5.000



HAMBURGUESAS

BURGERS

Servidas en pan brioche, acompañadas de papas fritas.

Served in brioche bun with fries.

Puedes cambiar la hamburguesa de res por plant based.

You can choose our plant based burger.

HAMBURGUESA PARK LAKE / PARK LAKE BURGER \$13.500

Hamburguesa de res, queso cheddar, tocino, cebolla morada, lechuga, tomate y pepinillos.

Beef patty, cheddar cheese, bacon, onion, lettuce, tomato and dill.

HAMBURGUESA BBQ/BBQ BURGER \$13.500

Hamburguesa de res, queso cheddar, tocino, aros de cebolla y nuestra salsa BBQ casera.

Beef patty, cheddar cheese, bacon, onion rings and our BBQ sauce.

CHURRASCOS

STEAK SANDWICH

Servidos en pan brioche, acompañadas de papas fritas.

Served in brioche bun with fries.

CHURRASCO PALTA / AVOCADO AND STEAK SÁNDWICH \$18.500

Lomo liso finamente cortado y preparado a la plancha con palta laminada.

Sliced sirloin steak, served with sliced avocado.



SÁNDWICH DE POLLO

CHICKEN SANDWICH

Servidos en pan brioche, acompañadas de papas fritas.

Served in brioche bun with fries.

AVE LUCO / CHICKEN AND CHEESE \$10.500

Pechuga de pollo a la plancha con doble porción de queso chanco.

Sliced chicken breast with double stack of cheese.

SÁNDWICHES

SANDWICH

Servidos con papas fritas.

Served with fries.

SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON SÁNDWICH \$15.500

Láminas de salmón ahumado en frío, queso crema, palta, aros de cebolla morada, alcaparras y lechuga, servido en pan ciabatta.

Smoked salmon slices, cream cheese, avocado, red onion, capers and lettuce, served in ciabatta bread.

SÁNDWICH DE PROVOLETA / PROVOLONE SÁNDWICH \$11.500

Lámina de provoleta apanada, aderezada con reducción de balsámico, tomate grillado, lechuga y pesto de albahaca.

Breaded provolone, balsamic glaze, grilled tomato, lettuce and basil pesto.



PIZZAS

PIZZA

*Todas las pizzas son de base napolitana con pomodoro y queso mozzarella.
All pizzas have a Napolitan base with pomodoro and mozzarella cheese.*

PIZZA DE CAMARONES / PRAWNS PIZZA \$13.900

Camarones y queso mozzarella.

Prawns and mozzarella cheese.

MARGARITA / MARGHERITA \$11.900

Pomodoro y queso mozzarella.

Tomato sauce and mozzarella cheese.

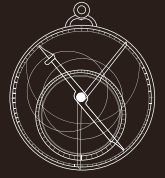
PIZZA DE JAMÓN / HAM PIZZA \$12.900

Jamón y queso mozzarella.

Ham and mozzarella cheese.



CAFETERÍA



C A F E T E R Í A

Espresso.....	\$2.200
Ristretto.....	\$2.200
Americano.....	\$2.600
Espresso Doble.....	\$3.900
Cortado.....	\$3.900
Cortado doble.....	\$3.900
Capuccino.....	\$3.200
Cafe Latte.....	\$3.200
Té Variedades Twinning.....	\$2.500
Infusiones Twinning.....	\$2.500





BAR LAKE

ABIERTO AL PÚBLICO