

*Pomeriggio*  
BISTRÒ

TE INVITAMOS  
A CONOCER  
NUESTRA  
**CAFETERÍA  
Y BAR**



# Cafeteria

Capuccino	\$ 3.400
Capuccino doble	\$ 3.800
Latte	\$ 2.300
Americano	\$ 2.300
Americano doble	\$ 2.900
Lungo	\$ 2.300
Espresso	\$ 2.300
Espresso doble	\$ 2.900
Té inglés Ahmad variedades	\$ 2.200
French chocolat (pídelo con crema)	\$ 3.500
Chocolate caliente Monbana toppings de Marshmellow	\$ 4.500
Te Chai (Masala chai latte)	\$ 3.400
Super Latte	\$ 3.900

# Aperitivo

## ESPUMOSOS

Gemma Brut / Limarí	\$ 20.500
Chandon Brut / Mendoza Argentina	\$ 20.500
Korta Brut / Curicó	\$ 19.900
Miguel Torres Estelado Brut / Maule	\$ 19.000
Azur / Limarí	\$ 26.000

## PROSECCO

Prosecco Belstar / Veneto	\$ 19.500
---------------------------	-----------

## ESPECIALES MEDITERRANEO

Thomas Pico Pattes Loup Chardonnay Limoux / Francia	\$ 19.500
Domaine Mongeard Mugneret La Superbe AOC	\$ 20.500
Coteaux Bourguignons / Pinot Noir / Francia	\$ 20.500
G.D Varja Rosso DOC Nebbiolo Langhe Piemonte / Italia	\$ 20.500
Olivier Riviere Rayos Uva DOC Rioja Tempranillo / España	\$ 20.500

## MÉTODO FRIZZANTE

Amabile Premium Terre Vardiane / Ceci / Lambrusco	\$ 18.900
---	-----------

# Blancos

## SAUVIGNON BLANC

Grey Single Block / Atacama	\$ 19.500
Matetic EQ Coastal / Orgánico / San Antonio	\$ 19.500
Casa del Bosque Reserva / Casablanca	\$ 18.900
Koyle Cuarzo / Orgánico / Paredones	\$ 18.900
Casa Marin Cartagena / San Antonio	\$ 18.900
Casa Silva Cool Coast / Colchagua Costa	\$ 20.000

## CHARDONNAY

Grey Single Block / Casablanca	\$ 19.900
De Martino Legado / Limarí	\$ 19.900
Matetic EQ Coastal / San Antonio	\$ 20.500
Casa del Bosque Reserva / Casablanca	\$ 17.900

# Tintos

<b>ROSÉ</b>	Garces Silva Boya / Leyda	\$ 19.400
	Calcu / Colchagua	\$ 19.400
<b>PINOT NOIR</b>	Villard Expresion Reserva / Casablanca	\$ 20.400
	P.S García Sofia / Casablanca	\$ 22.400
	Casa Marin Cartagena / D.O Lo Abarca	\$ 21.400
	Matetic Coralillo / Orgánico / San Antonio	\$ 20.400
<b>MERLOT</b>	Odfjell Vineyards Orzada / Orgánico / Maipo	\$ 22.000
	De Martino Legado / Maipo	\$ 20.400
<b>CARMÉNÈRE</b>	Pérez Cruz Limited Edition / Maipo	\$ 23.500
	Matetic Corralillo / Orgánico / San Antonio	\$ 21.400
	Maquis Gran Reserva / Colchagua	\$ 21.400
	De Martino Legado / Maipo	\$ 21.400
	Miguel Torres Cordillera Gran Reserva / Maipo	\$ 21.000
	Grey Single Block / Maipo	\$ 21.000
	Lapostolle Casa / Orgánico / Colchagua	\$ 20.400
	Casa Silva Gran Terroir de los Andes	\$ 22.000
	Los Lingues / Colchagua	
<b>MALBEC</b>	Salentein Reserva / Mendoza Argentina	\$ 19.500
	Pérez Cruz Limited Edition Cot / Maipo	\$ 23.500
	Odfjell Orzada / Lontué	\$ 21.000
<b>SYRAH</b>	Villard Expresion Reserva / Casablanca	\$ 20.400
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	Pérez Cruz Reserva / Maipo	\$ 20.400
	Matetic Corralillo / Orgánico / San Antonio	\$ 20.400
	Casa Silva Gran Terroir de los Andes	\$ 22.000
	Los Lingues / Colchagua	
	Miguel Torres Cordillera Gran Reserva / Maipo	\$ 20.000
Maquis Gran Reserva / Colchagua	\$ 19.400	
<b>ENSAMBLAJES</b>	Flaherty Reserva / Sy-Cs-Tem / Aconcagua	\$ 24.500
	Calcu Winemakers Selection / Cs-Cf-Car / Colchagua	\$ 24.500
	Gracia y Schwaderer Bravado / Cab-Car / Colchagua	\$ 22.000
	Coyam Orgánico / Cs-Car-Cf-Sy-Mb / Maipo	\$ 22.000
	Escudo Rojo / Car-Cs-Sy-Cf / Maipo	\$ 22.400
	Quinta Generación / Cab-Car/ Maipo	\$ 24.500
	Vino Icono del mes	\$ 37.500

PREGUNTE AL SOMMELIER  
POR LOS VINOS EN COPA

# Selección Pomriggio

CEPAS NO TRADICIONALES

## BLANCOS NO TRADICIONALES

Casa Marin Cartagena Riesling / D.O Lo Abarca	\$20.400
Matetic Corralillo Riesling / Casablanca	\$20.400
Casa Silva Cool Coast Sauvignon Gris / Colchagua Costa	\$ 23.500
Casa Silva Semillón / Colchagua	\$20.000
Matetic Corralillo Gewurztraminer / San Antonio	\$20.000

## TINTOS NO TRADICIONALES

La Causa Cinsault / Itata	\$20.000
De Martino Viejas Tinajas Cinsault / Itata	\$20.000
Koyle Royale Tempranillo / Alto Colchagua	\$ 22.000
Erasmus Barbera Garnacha / Maule	\$20.000
Garcia Winemakers Mourverde / Itata	\$ 21.400
Odfjell Vineyards Orzada Tannat / Maule	\$ 21.000
Korta Barrel Petit Verdot / Curicó	\$ 19.400
Travignoli Chianti Rufina Sangiovese / Toscana	\$20.000
Pérez Cruz Limited Edition Cabernet Franc / Maipo	\$ 23.500
Miguel Torres Cordillera Vigno Carignan / Maule	\$ 21.500

# Coctelería

## DE AUTOR...

<b>MOJITO PARIS</b>	\$ 7.200
Ron blanco, jugo de limón, goma, menta, pulpa de estación, espumante	
<b>POMERIGGIO ST GERMAIN</b>	\$ 8.900
St. Germain, goma, jugo de limón, espumante	
<b>PERTUTTI</b>	\$ 7.900
Gin, Ramazzotti, jugo de pomelo, agua tónica, albahaca	
<b>FRUTO DI LA PASSIONE</b>	\$ 7.500
Gin, Maracuyá, menta, jugo de limón	
<b>TENNESSEE MULE</b>	\$ 8.900
Jack Daniels N°7, jugo de limón, Gingerbeer	
<b>ZINGIBER GIN</b>	\$ 7.900
Gin, infusión de jengibre, jugo de limón	
<b>MOSCOW MULE</b>	\$ 7.500
Vodka, jugo de limón y Gingerbeer	
<b>CYNAR JULEP</b>	\$ 7.500
Cynar, jugo de limón, menta	
<b>DISARONNO FIZZ</b>	\$ 7.500
Disaronno, jugo de limón, espumante, tónica	
<b>CHAMBORD SPRITZ</b>	\$ 7.900
Licor de moras Chambord, espumante	

## INTERNACIONAL

<b>APEROL SPRITZ</b>	\$ 7.500
Espumante, Aperol, soda	
<b>RAMAZZOTTI</b>	\$ 7.500
Espumante, soda, menta	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	\$ 7.500
Campari, jugo de naranja	
<b>NEGRONI</b>	\$ 7.500
Gin, Vermouth Rosso, Campari, naranja	
<b>SOUR POMERIGGIO</b>	\$ 6.900
Pisco peruano, jugo de limón de pica	
<b>MARGARITA</b>	\$ 6.100
Triple sec, tequila, jugo de limón	
<b>MARTINI DRY</b>	\$ 5.900
Gin, vermouth	
<b>TOM COLLINS</b>	\$ 6.100
Gin, soda, jugo de limón goma, marrasquino	
<b>MIMOSA</b>	\$ 5.700
Espumante, jugo de naranja	
<b>BLOODY MARY</b>	\$ 7.500
Vodka, zumo de tomate, tabasco, limón, pimienta, sal	
<b>CAMPARI TÓNICA</b>	\$ 6.900
<b>SOUR CATEDRAL</b>	\$ 8.900
Pisco Catedral y jugo de limón de Pica	

PREGUNTE POR EL CÓCTAIL  
DE LA SEMANA



# Coxtelaría

## BAJATIVOS

LIMONCELLO	\$ 5.500
OPORTO	\$ 5.500
LICOR TANNAT	\$ 5.500
AMARETTO	\$ 5.500

---

<b>GODFATHER</b>	\$ 7.500
Amaretto Disaronno / Whiskey	
<b>RUSTY NAIL</b>	\$ 7.500
Drambuie / bourbon / Cherry	
<b>AMERICANO</b>	\$ 7.500
Vermouth rosso / Tónica	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	\$ 7.500
Vodka / café espresso / licor de café	

# Destilados

<b>GIN</b>	Beefeater / Inglaterra	\$ 5.900
	Gin Mare / España	\$ 8.500
	Hendrick's / Escocia	\$ 9.900
	London Dry N°3 / Inglaterra	\$ 7.200
	Malfy Pomelo / Italia	\$ 10.900
	Malfy Limón / Italia	\$ 10.900
<b>VODKA</b>	Stolichnaya / Rusia	\$ 6.900
	Greygoose / Francia	\$ 8.300
<b>PISCO</b>	Kappa / Elqui	\$ 7.500
<b>BOURBON</b>	Jack Daniels N°7 / EE.UU	\$ 6.900
<b>WHISKY</b>	Jhonnie Black Label / Escocia	\$ 7.900
	Chivas Regal 12 años / Escocia	\$ 7.900
<b>COGNAC</b>	Hennessy V.S / Francia	\$ 7.900
<b>RON</b>	Havana Club Añejo 7 años / Cuba	\$ 5.500
	Mandatarío X.O / Perú	\$ 8.500

PREGUNTE POR EL CÓCTAIL  
DE LA SEMANA



# Cervezas

<b>CERVEZA POMERIGGIO</b> Chile / 550cc. / 4.5° Blondie	\$ 5.700
<b>AUTRAL LAGER</b> Chile / 330cc. / 4.6°	\$ 4.100
<b>KUNSTMANN TOROBAYO PALE ALE</b> Chile / 330cc. / 5.0°	\$ 4.300
<b>MENABREA LAGER</b> Italia / 330cc. / 4.8°	\$ 4.500
<b>MENABREA AMBAR</b> Italia / 330cc. / 5.0°	\$ 4.700
<b>SCHOFFERHOFER TRIGO WHEAT BEER</b> Alemania / 500cc. / 5.0°	\$ 4.800
<b>MAISELS WEISSE TRIGO</b> Alemania / 500cc. / 5.1°	\$ 5.700
<b>CLAUSTHALER LEMON PREMIUM SIN ALCOHOL</b> Alemania / 330cc.	\$ 4.200
<b>CLAUSTHALER PREMIUM SIN ALCOHOL</b> Alemania / 330cc.	\$ 4.100
<b>MAISELS WEISSE TRIGO SIN ALCOHOL</b> Alemania / 330cc.	\$ 4.300
<b>PERONI</b> Italia / 330cc. / 5.1°	\$ 4.500

## CERVEZA INVITADA INTERNACIONAL

<b>LA MONTAÑA LAGER</b> Chile / 330cc. / 4.8° / IBU 20	\$ 4.900
<b>LA MONTAÑA SESSION IPA</b> Chile / 330cc. / 4.8° / IBU 35	\$ 4.900
<b>KAHUIN RED IPA</b> Chile / 500cc. / 5.5° / IBU 70	\$ 5.700
<b>ROMPEOLA AMERICAN PALE ALE</b> Chile / 500cc. / 5.5° / IBU 25	\$ 5.700
<b>ROMPEOLA AMERICAN AMBER ALE</b> Chile / 500cc. / 5.5° / IBU 25	\$ 5.700
<b>VERICCIO SESSION IPA</b> Chile / 500cc. / 4.6° / IBU 55	\$ 5.700
<b>NOMADE LITORAL WEST COAST IPA</b> Chile / 500cc. / 7.1° / IBU 70	\$ 5.700
<b>NOMADE PARAISO TROPICAL IPA</b> Chile / 500cc. / 7.5° / IBU 70	\$ 5.700



# Pomeriggio BISTRÓ

 pomeriggio\_rest  pomeriggio\_rest  pomeriggio.rest | [www.pomeriggio.cl](http://www.pomeriggio.cl)