

Que lo beban,  
que recuerden en cada  
gota de oro  
o copa de topacio  
o cuchara de púrpura  
que trabajó el otoño  
hasta llenar de vino las vasijas  
y aprenda el hombre oscuro,  
en el ceremonial de su negocio,  
a recordar la tierra y sus deberes,  
a propagar el cántico del fruto.

---

### ***copa de vino***

*Carmenere/Cabernet Sauvignon/Blanco* 4.500

### ***tintos***

*Cinsault, pais, ZARANDA* 13.000

*Cinsault, Nuyun, NUYUN* 16.000

*Malbec, Reserva, BERTA FW* 17.000

*Syrab, Larkun, PANDOLFI PRICE* 15.000

*Carmenere, Patagonia, CONO SUR* 16.000

*Carmenere, Reserva, UN VINITO* 16.000

*Cabernet Sauvignon, Reserva, UN VINITO* 16.000

*Cabernet Sauvignon, UNRATED* 18.000

*Merlot, Gran Reserva, BERTA FW* 22.000

*Red Blend, ATI, PANDOLFI PRICE* 12.000

### ***blancos***

*Sauvignon Blanc/Patagonia, CONO SUR* 14.000

*Chardonnay/Larkun, PANDOLFI PRICE* 14.000

*Sauvignon blanc/Larkun, PANDOLFI PRICE* 14.000

*White Blend/ATI, PANDOLFI PRICE* 13.000

### ***espumantes***

*Chardonnay/Brut, CONO SUR* 18.000

*Extra Brut/Asti, BERTA FW* 20.000

# SCHOPS

# ROTATIVOS

## PREGUNTE DISPONIBILIDAD

CERVEZA	ESTILO / ABV - IBU	* P. AMERICANA
INÉS	Pale Ale Fuerte / 5% - 30	4.700
MARÍA	American Amber Ale / 4.6% - 25	4.700
CUSQUEÑA	Golden Lager / 5% - 25	5.000
PRÓCER KM 7	Amber / 5.6% - 25	5.000
AUSTRAL CALAFATE	Ale / 5% - 16	6.500
KROSS	Golden / 5.3% - 25	5.500
KROSS 5	Ale Fuerte / 7.2% - 22	5.500
TAMANGO CORTA CORRIENTE	Hazy IPA / 6% - 55	7.000
ROTATIVA JESTER		6.000
DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS	4 a elección	9.500

**BASE MICHELADA \$1.500**

---

Preguntas claves

\* Pregunte por el Schop del día miércoles.

\* Pregunte por la rotativa Black Fuerte.



BARCALLEJON



CALLEJONCOCHRANE\_

**PISCO**

Alto Del Carmen 35°	4.500
Alto Del Carmen 40°	5.000
Pisco Diablo 35°	4.500
Pisco Diablo 40°	5.000
Mal Paso 35°	4.500
Mal Paso Pedro Jimenez	5.500
Mistral 35°	4.500
Mistral 40°	5.000
Mistral Nobel	6.500
Mistral Gran Nobel	8.500
Horcón Quemado 35°	5.000
Horcón Quemado 40°	5.500
Horcón Quemado 46°	6.000
Waqar	8.000
Fundo Los Nichos 35°	6.000
Gobernador 40°	6.000
Pisco + RedBull	6.500

**VODKA**

Stolichnaya	4.500
Absolut	5.500
Grey Goose	7.500

**OTROS**

Bailey's	6.000
Fernet Branca	4.500
Bitter Araucano	4.500
Campari	5.000

**SHOTS**

Bitter Araucano	3.000
Tequila José Cuervo	3.000
Fireball	3.000
Jack Daniel's Fire	3.500
Tequila José Cuervo Reposado	3.000

**RON**

Pampero Aniversario	8.500
Zacapa 12 Años Ámbar	7.000
Havana Especial	4.500
Havana Reserva	5.500
Havana 7 Años	6.000

**WHISKEY**

Bulleit	6.500
Jim Beam	5.500
Jameson	6.500
Jack Daniel's Old n°7	7.500
Jack Daniel's Honey	7.500
Gentleman Jack	9.500
Jack Daniel's Single Barrel	12.000

**WHISKY (SCOTCH)**

Johnny Walker Red	5.500
Johnny Walker Black	8.500
Johnny Walker Blonde	6.500
Johnny Walker Blue	35.000
Buchanan's	7.500
The Guiligan's	5.500
Ballantine's	5.500
Glenfiddich 12	9.000
Chivas 12	9.000
Chivas 18	12.000

**JÄGERMEISTER**

Jägermeister (Shot)	3.500
Jäger Bomb	6.500
Mojito Jäger	7.500
Jäger + Bebida	6.000

preparaciones de más  
de 100 años,  
perfil alcohólico,  
espirituoso.

<b>BOULEVARDIER</b> Bourbon, Campari, vermut rojo.	<b>6.000</b>	<b>OLD FASHIONED</b> Bourbon, azúcar rubia, Angostura.	<b>6.000</b>
<b>CLAVO OXIDADO</b> Scotch, Drambuie.	<b>6.000</b>	<b>CLOVER CLUB</b> Gin Callejón, vermut seco, limón, syrup, frambuesa.	<b>6.000</b>
<b>GODFATHER</b> Scotch, amaretto.	<b>6.000</b>	<b>QUEEN'S PARK SWIZZLE</b>	<b>6.000</b>
<b>HANKY PANKY</b> Gin, vermut rojo, fernet.	<b>6.000</b>	Ron añejo, limón, syrup de azúcar morena, menta, Angostur.	
<b>MANHATTAN</b> Bourbon, vermut rojo, bitter Angostura.	<b>6.000</b>	<b>WHISKEY SOUR</b> Bourbon, limón, syrup, Angostura.	<b>6.000</b>
<b>MARTINI</b> Gin, vermut seco.	<b>6.000</b>	<b>ALEXANDER</b> Scotch, licor de cacao, crema, canela.	<b>6.500</b>
<b>NEGRONI</b> Gin, Campari, vermut rojo.	<b>6.000</b>		

# preparaciones post- prohibición

<b>MOJITO CUBANO</b> Ron blanco, limón, syrup, menta, soda.	<b>6.000</b>	<b>GIMLET</b> Gin, limón, syrup.	<b>6.000</b>
<b>MOJITO SABORES</b> Maracuyá, frambuesa o piña	<b>7.500</b>	<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka de limón, triple sec, cranberry, limón.	<b>6.000</b>
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b> Ramazzotti, limón, syrup, menta, soda.	<b>7.500</b>	<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, limón sutil en cuatros, syrup	<b>5.500</b>
<b>SANGRÍA</b>	<b>6.000</b>	<b>PENICILLIN</b> Scotch, limón, syrup de miel, jengibre	<b>6.000</b>
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, limón, syrup.	<b>4.500</b>	<b>PALOMA</b> Tequila, pomelo, limón, syrup de agave, soda, borde de sal.	<b>6.000</b>
<b>PISCO SOUR FUERTE</b> Pisco waqar, limón, syrup.	<b>7.500</b>	<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Gin Callejón, tequila, vodka, ron blanco, triple sec, limón, syrup, Coca Cola	<b>8.000</b>
<b>DAIQUIRI</b> Ron blanco, limón, syrup, pulpa de fruta	<b>6.000</b>	<b>ORGASMO</b> Vodka, Bailey's, licor de café, amaretto, crema, leche.	<b>7.500</b>
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, limón, borde de sal.	<b>6.000</b>		
<b>RUSO BLANCO</b> Vodka, licor de café, crema.	<b>6.500</b>		
<b>RUSO NEGRO</b> Vodka, licor de café.	<b>6.000</b>		
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, crema de coco, piña.	<b>6.000</b>		
<b>MULA DE MOSCÚ</b> Vodka, limón, gingerbeer.	<b>8.500</b>		

# Spritz! spritz!

<b>APEROL</b> Aperol, espumante, soda.	<b>6.000</b>	<b>ST GERMAIN</b> St-germain, espumante, soda	<b>8.500</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> Ramazzotti Rosato, espumante, soda	<b>6.000</b>	<b>CHAMBORD</b> Chambord, espumante, soda.	<b>8.500</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> <b>VIOLETTO</b> Ramazzotti Violetto, espumante, soda	<b>6.000</b>	<b>CAMPARI</b> Campari, espumante, soda.	<b>6.000</b>
<b>SMIRNOFF BITTER</b> <b>CITRIC</b> Smirnoff bitter citric, espumante, soda.	<b>6.000</b>		

# spritz

La historia del cóctel Negroni tiene sus raíces en el siglo XX, en Italia, y está envuelta en la atmósfera elegante y vibrante de la cultura del bar. Se dice que el cóctel fue creado en Florencia en 1919, cuando el conde Camillo Negroni, un aristócrata florentino, pidió al bartender en el Caffè Casoni que hiciera su Americano (una bebida compuesta por Campari, vermut dulce y soda) más fuerte agregando ginebra en lugar de soda.

Esta simple solicitud dio lugar a la creación del Negroni, nombrado en honor al conde. La receta básica del cóctel incluye partes iguales de ginebra, Campari y vermut rojo, mezclados y servidos con hielo, y adornados con una rodaja de naranja. Con el tiempo, el Negroni se ha convertido en un clásico apreciado en la coctelería internacional, destacando por su equilibrio entre lo amargo, lo dulce y lo herbáceo, y ha inspirado numerosas variaciones, convirtiéndose en un símbolo de elegancia y sofisticación en la cultura de los cócteles.

<b>CALLEJÓN</b> Gin Callejón, Campari macerado en café fuerte, Vermut de la casa, medialuna deshidratada de naranja.	<b>6.500</b>	<b>MEDIANOCHE</b> Tanqueray royale, Ramazzotti Violetto, Vermut seco, vermut bianco, cáscara de limón.	<b>6.500</b>
<b>LA INCONDICIONAL</b> Tequila reposado, Aperol, Vermut rosso, triangulo de piña.	<b>6.500</b>	<b>NEGRETE</b> Pisco transparente, Araucano, Vermut rosso, cáscara de naranja.	<b>6.500</b>
<b>PATAGON</b> Trakal, campari, Vermouth bianco, romero ahumado.	<b>7.000</b>		
<b>SEVILLA</b> Tanqueray Sevilla, Vermut rosso, Vermut seco, campari, medialuna fresca de naranja.	<b>6.500</b>		

## QUE VUELVA EL GIN TONIC

<b>Zest Callejón</b>	<b>6.000</b>
Tanqueray	6.000
Tanqueray Sevilla	6.500
Tanqueray Royal	6.500
Tanqueray Ten	8.500
Bombay	6.000
Beefeater Pink	6.000
Sembo	6.500
Provincia	6.500
Hendricks	8.500
Monkey 47	13.500
Tropical Gin	7.500

## TÓNICAS PREMIUM

(Valor Individual)

San Pellegrino	3.000
Thomas Henry	3.000
Thomas Henry Cherry	3.000

## PREGUNTE POR EL *CÓCTEL* DEL MES

### TÉ K M 7.000

Gin macerado en té Earl Rey, Jack Daniel's Honey, limón, syrup de menta.

### POMELATE 7.000

Tra-Kal, Ramazzotti, cordial de pomelo y romero, maracuyá.

### FLIPY 6.500

Gin de frutilla, cordial de sauco y cítricos, limón.

### QUERIDA 7.000

Tequila blanco, shrub de piña, infusión de flor de jamaica, limón sutil, borde de sal.

### HAKUNA BANANA 7.000

Ron añejo, licor casero de plátano, dulce de banana, crema, leche, nuez moscada.

### PILLO 7.000

Gin Callejón macerado en sutil, mix piña-maracuyá, limón, syrup de jengibre.

### CHOCO NEGRONI 7.000

Bourbon, Frangelico, vermouth macerado en chocolate, bitter de cacao.

### YERBA MATE 7.000

Pisco macerado en yerba mate, bitter citrico, araucano, pomelo, tónica.



<b>TOM COLLINS</b> Gin, limón, syrup, soda, bitter Angostura.	<b>6.000</b>	<b>ROSA COLLINS</b> Gin de frutilla, vodka de limón, cranberry, limón, syrup, soda.	<b>6.500</b>
<b>JOHN COLLINS</b> Scotch, limón, syrup, soda.	<b>6.000</b>	<b>JEAN COLLINS</b> St-Germain, gin, limón, syrup, soda.	<b>8.000</b>
<b>JUAN COLLINS</b> Tequila blanco, limón, syrup, soda, borde de sal.	<b>6.500</b>		
<b>DANI COLLINS</b> Stolichnaya Cucumber, limón, syrup, ginger beer, menta.	<b>8.500</b>		

---

## MOCKTAILS

<b>FRUTO P</b> Maracuyá, manzana, limón, syrup de caramelo y soda.	<b>6.500</b>	<b>ESPRESSO TÓNICA</b> Espresso, tónica	<b>5.500</b>
<b>GROSSO</b> Infusión de té Earl Grey, frambuesa, pepino y syrup.	<b>6.500</b>		

## REFRESCOS


<b>LIMONADA</b>	<b>4.000</b>
<b>LIMONADA SABORES</b>	<b>4.500</b>
<b>JUGOS</b>	<b>4.000</b>
<b>BEBIDAS LATAS</b>	<b>2.500</b>
<b>REDBULL</b>	<b>3.500</b>

para  
**COMER**  
para ti, para todos

---

picoteos  
picoteos

**FALAFEL AL WAHA**

Falafel caseros de garbanzo con salsa de yogurt y ciboulette. 

9.000

**LAS IBÉRICAS**

Croquetas crujientes de bechamel y jamón serrano.


9.500

**DE LA Z**

Croquetas crujientes de bechamel y champiñones salteados.

9.000

**DEL AMOR**

Croquetas crujientes de betarraga y legumbres, en panko con su salsa del día. 

9.000

**CROQUETA SALMÓN**

Croquetas crujientes de bechamel y salmón

9.500

**NACHOS LOVE**

Nachos, guacamole, salsa picante, pico de gallo, salsa cheddar.

8.500

# sánguches sánguches

<b>BARROS LUCO PALTA</b> Filete salteado, queso mantecoso y palta.	<b>10.900</b>	<b>MAFALDA CROCANTE</b> Hamburguesa casera de porotos y betarraga en panko crocante, palta, pepinillos, cebolla morada, salsa de yogurt natural, ciboulette y lechuga. 	<b>9.900</b>
<b>MECHADA DE LA CASA</b> Mechada de vacuno, palta, tomate, queso y mayo.	<b>9.900</b>	<b>DOBLE SHIT</b> Doble hamburguesa casera, pepinillo y aros de cebolla, doble porción de tocino y doble queso cheddar.	<b>10.900</b>
<b>FUCK YOU TRUMP</b> Hamburguesa casera, tocino, aros de cebolla, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq casera.	<b>9.900</b>	<b>JUANITA</b> Not Burger, palta, tomate, rúcula y pesto en pan brioche.	<b>9.900</b>
<b>AVE PALTA LETAL</b> Tiras de pollo salteado, palta, tocino, merquén y mayo.	<b>9.900</b>	<b>100% VEGANA</b> Pan ciabatta, lechuga, not burger, pesto, queso vegano, champiñón y zapallo italianos salteados, palta.	<b>9.900</b>
<b>HAMBURGUESA HUEVONA</b> Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito y lechuga.	<b>9.900</b>		
<b>LA BLUE</b> Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, tocino en cubos, champiñones salteados, queso azul	<b>9.900</b>		

*\*Todos los sánguches vienen acompañados de papas fritas naturales.*

**PREGUNTA POR TU OPCIÓN  
NOT BURGER \_\_\_\_\_ \$1.000**


# las papas

# las papas

## FRITAS DEL BAR 16.500

Papas fritas caseras, pollo salteado, tocino, cebollín y salsa de cheddar.


## FRITAS QUESO CIBOULETTE 13.000

Papas fritas caseras, ciboulette y salsa de cheddar. 

## FRITAS AZULES 18.500

Papas fritas caseras, filete salteado, cebolla caramelizada, queso azul y salsa de cheddar.

## FRITAS VEG 16.000

Papas fritas caseras, champiñones salteados en salsa de soya, tomate en gajos, cebollín, cebolla morada y pimientos. 

*\*Ideal para compartir. De dos a tres personas fuertes.*

## FRITAS PICANTES 18.500

Papas fritas caseras, mechada picante y salsa de cheddar.

## FRITAS CAMARÓN 18.500

Papas fritas caseras, camarones, cebollín tomate cherry y salsa de cheddar.

## FRITAS FILETE SALTADO 18.500

Papas fritas caseras, filete salteado en salsa de soya, tomates en gajos, cebollín, cebolla morada y pimientos.

## FRITAS DE LA HUERTA 16.000

Papas fritas caseras, champiñones salteados, cebolla caramelizada y salsa de cheddar”.

## PAPITAS LOVE

7.500

*Papa natural cañetina con 1 topping y 2 salsas a elección*

### TOPPINGS

- Tocino crispy
- Mechada
- Champiñon y cebolla caramelizada

### SALSAS

- BBQ
- Sriracha
- Mayo casera
- Mayo de ajo
- Mayo jengibre
- Mostaza casera
- Cheddar
- Yogurt ácida

# las pizzas

# las pizzas

## PIZZA DEL BAR

14.990

Maza casera, pomodoro casero, queso, pollo salteado y tocino.

## PIZZA CAPITANA

14.990

Maza casera, pomodoro casero, queso, aceitunas verdes, jamón serrano y rúcula.


## PIZZA FUERTE

14.990

Maza casera, pomodoro casero, queso, carne mechada, cebolla caramelizada y morrón.

## PIZZA VEGETALICA

13.990

Maza casera, pomodoro casero, queso, tomate cherry, champiñón, morrón y zapallo italiano. 

---

# las quesadillas

# las quesadillas


## QUESADILLA GALLA

9.500

Pollo al ajillo, champiñones salteados, pimiento, cebollín y queso mantecoso.

## QUESADILLA VEGETARINA

9.500

Champiñones salteados, pimiento, cebollín, tomate cherry y queso. 

## QUESADILLA FUERTE

9.500

Mechada de la casa, cebolla caramelizada, morrón, ají verde y queso mantecoso.

# los tacos

# los tacos


## TACOS MEJICANOS DEL BAR 9.900

Tortilla artesanal de maíz, pollo salteado con cebollín y tocino, pico de gallo, guacamole, salsa ácida y limón.

## TACOS MEJICANOS DE PANCHULO 9.900

Tortilla artesanal de maíz, carne mechada, queso, pico de gallo, guacamole y limón.

## TACOS MEJICANOS VEGECHARROS 9.900

Tortilla artesanal de maíz, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos, guacamole y limón. 

## TACOS MEJICANOS DE CAMARÓN 9.900

Tortilla artesanal de maíz, camarones salteados con tomate Cherry, guacamole y pico de gallo.

# los ñoquis

# los ñoquis

## ÑOQUIS DEL BAR 10.500

Ñoquis caseros salteados al ajillo con pollo salteado, tocino, cebollín y crema.

## ÑOQUIS TRES QUESOS 10.500

Ñoquis caseros salteados al ajillo con crema, queso mantecoso, queso azul y queso parmesano.


## ÑOQUIS CAMARÓN 10.900

Ñoquis caseros salteados al ajillo, con camarones, tocino y crema.

## ÑOQUIS MECHADA 10.500

Ñoquis caseros salteados al ajillo con mechada de la casa y pomodoro.


## ÑOQUIS CHAMPI 10.500

Ñoquis caseros salteados al ajillo con champiñones, tomatitos, cebollín y pomodoro. 

## ÑOQUIS JAMÓN PESTO 10.500

Ñoquis caseros salteados al ajillo con jamón serrano, pesto y crema.

## ÑOQUIS ESPINACA CHAMPI 10.500

Ñoquis caseros de espinaca, crema, queso y champiñones salteados. 

## ÑOQUIS AZULES 10.500

Ñoquis caseros de espinacas, crema, queso azul, queso parmesano y nueces.

# los especiales

# los especiales

<b>CEVICHE DEL BAR</b>	<b>12.500</b>	<b>MEDALLÓN DE ATÚN</b>	<b>12.500</b>
Atún, camarones, cebolla morada y pimientos.		Atún sellado a punto con arroz meloso en caldo de camarón.	
<b>CEVICHE DON MIGUEL</b>	<b>12.500</b>	<b>ARROZ MELOSO DE CAMARÓN</b>	<b>12.500</b>
Pesca del día, camarones, leche de tigre, jengibre, cebolla morada, tostadas.		Arroz en caldo de camarón con camarones, tomate cherry y cebollín.	
<b>TARTAR DE ATÚN</b>	<b>13.500</b>	<b>TAPAPECHO TO THE POOR</b>	<b>14.500</b>
Cubos de atún, aliños y tostadas		Tapapecho cocinado lentamente con papitas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.	
<b>CRUDO CALLEJÓN</b>	<b>15.500</b>	<b>TAPAPETTO CON RISSOTO</b>	<b>14.500</b>
Filete picado, aliños, tostadas		Tapapecho cocinado lentamente con arroz meloso en caldo de camarón y pesto casero.	
<b>TABLA DE CARNES Y CAMARONES</b>	<b>19.500</b>	<b>SALMÓN CON RISOTTO</b>	<b>14.500</b>
Salteados de filete con cebolla morada, pollo y camarones con tomates cherry.		Filete de salmon a la plancha con arroz meloso	
<b>TABLA CALLEJÓN</b>	<b>29.900</b>		
Salteado de filete con cebolla morada, pollo, camarones con tomate cherry, jamón serrano, aceitunas, queso azul, papas fritas y tostadas.			

**LA MEJOR TORTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO**

**5.500**

**TORTA DEL DÍA**

**5.500**

# por un verano sin polera

## **ENSALADA TUNA**

**11.500**

Medallón de atún a la plancha acompañado ensaladilla de quinoa mezclado con pimientos y cebolla morada, hojas verdes de temporada, tomates cherrys y salsa de yogurt al ciboulette.

## **ENSALADA CROQUETA FISH**

**11.500**

Croquetas de salmón con base de salsa bechamel acompañado de ensaladilla de quinoa mezclado con pimientos y cebolla morada, hojas verdes de temporada, tomates cherrys y salsa de yogurt al ciboulette

## **ENSALADA CAMARAO**

**11.500**

Camarones ecuatorianos al ajillo acompañado de ensaladilla de quinoa mezclado con pimientos y cebolla morada, hojas verdes de temporada, tomates cherrys y salsa de yogurt al ciboulette.

## **ENSALADA FALAFEL**

**10.500**

Croquetas de falafel acompañado de ensaladilla de quinoa mezclado con pimientos y cebolla morada, hojas verdes de temporada, tomates cherrys y salsa de yogurt al ciboulette.

## **ENSALADA POLLO SALTEADO**

**11.500**

Suprema de ave salteada en aceite de oliva y ajo acompañado de ensaladilla de quinoa mezclado con pimientos y cebolla morada, hojas verdes de temporada, tomates cherrys y salsa de yogurt al ciboulette.

## **ENSALADA CHAMPI**

**11.500**

Champiñones al ajillo acompañado de ensaladilla de quinua mezclado con pimientos y cebolla morada, hojas verdes de temporada, tomates cherrys y salsa de yogurt al ciboulette

# sin polera

sin ropita



Su identidad: ser penquista  
De fuerte estirpe local,  
Su destilado ideal  
Y puerta abierta al artista.  
De amor a primera vista  
Su hermosa combinación,  
Jengibre, hielo, limón  
Se mixturan en la copa,  
Y un espíritu galopa  
En su nave callejón.

Simón dice: date un gusto  
Bien servido por Tomás,  
Este gin disfrutarás  
Por su sabor tan robusto.  
Manuel le da el toque justo  
De hielo, cedrón y miel  
Y haciendo un festejo fiel  
La botella ofrecerá  
Sonriendo Juan brindará:  
¡Salud por José Miguel!

Ser hermanos no es casual  
Son vecinos de la cuadra,  
Cuando hay sed que descalabra  
Véngase a la diagonal.  
Tequila, limón y sal  
Para gustos seductores,  
A pasar los sin sabores  
En el bar de estos hermanos,  
Sea tarde o sea temprano  
¡Que se mezclen los licores!

Y toda esta larga noche  
Se entrega la invitación  
A la vida y su canción  
Para el amor sin reproche.  
Entre besos, humo y boche  
Levantemos las ideas,  
En esta alianza que crea  
Espacio a la honestidad  
Y que surja la amistad  
Que en la barra se copea.

El que vino de la parra  
Que comparta en los salones  
Y si vino es porque pone  
Otro trino a su guitarra.  
Venga, acérquese a la barra  
Que estamos para atender  
Para que vuelva a volver  
Y si quiere persistir  
En brindar y en compartir  
En Callejón ha de ser.