

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.

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

preparaciones post- prohibición

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

Spritz! spritz!

APEROL 6.000 **ST GERMAIN** 8.500
Aperol,
espumante, soda. St-germain,
espumante, soda

RAMAZZOTTI 6.000 **CHAMBORD** 8.500
Ramazzotti
Rosato,
espumante, soda Chambord,
espumante, soda.

RAMAZZOTTI 6.000 **CAMPARI** 6.000
VIOLETTO
Ramazzotti
Violetto,
espumante, soda Campari,
espumante, soda.

SMIRNOFF BITTER 6.000
CITRIC
Smirnoff bitter
citric, espumante,
soda.

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.

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

QUE VUELVA EL GIN TONIC

Zest Callejón	6.000
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.

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

MOCKTAILS

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

REFRESCOS

LIMONADA	4.000
LIMONADA SABORES	4.500
JUGOS	4.000
BEBIDAS LATAS	2.500
REDBULL	3.500

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

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

**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

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