

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

blancos

Chardonnay//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	4.800
MARÍA	American Amber Ale / 4.6% - 25	4.800
CUSQUEÑA	Golden Lager / 5% - 25	5.000
PRÓCER DEDOS FLOJOS	West Coast IPA / 6.6% - 40	5.500
PRÓCER BUFFALO SOLDIER	Robust Porter / 6.4% - 45	5.500
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.



BARCALLEJON



CALLEJONCOCHRANE_

PISCO

Alto Del Carmen 35°	4.500
Alto Del Carmen 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
Waqar	8.500
Fundo Los Nichos 35°	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 23 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 Blue	45.000
Buchanan's	7.500
Grant'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 Ron añejo, limón, syrup de azúcar morena, menta, Angostur.	6.000
HANKY PANKY Gin, vermut rojo, fernet.	6.000	WHISKEY SOUR Bourbon, limón, syrup, Angostura.	6.500
MANHATTAN Bourbon, vermut rojo, bitter Angostura.	6.000	ALEXANDER Scotch, licor de cacao, crema, canela.	6.500
DRY MARTINI Gin, vermut seco.	6.000		
NEGRONI Gin, Campari, vermut rojo.	6.500		
ESPRESSO MARTINI Vodka, licor de café, espresso.	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	6.500	PENICILLIN Scotch, limón, syrup de miel, jengibre	6.000
PISCO SOUR Pisco, limón, syrup.	4.800	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
PISCO SOUR CATEDRAL Pisco, limón, syrup.	7.500	ORGASMO Vodka, Bailey's, licor de café, amaretto, crema.	7.500
DAIQUIRI Ron blanco, limón, syrup, pulpa de fruta	6.000	MULA DE MOSCÚ Vodka, limón, gingerbeer.	8.500
MARGARITA Tequila, triple sec, limón, borde de sal.	6.000	MOJITO JACK DANIEL'S Jack Daniel's, Limón, Syrup, Menta, Soda.	9.500
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		

Spritz! spritz!

APEROL Aperol, espumante, soda.	6.000	ST GERMAIN St-germain, espumante, soda	8.500
RAMAZZOTTI Ramazzotti Rosato, espumante, soda	6.000	CHAMBORD Chambord, espumante, soda.	8.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO Ramazzotti Violetto, espumante, soda	6.000	CAMPARI Campari, espumante, soda.	6.000

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

6.500

Gin Callejón, Campari macerado en café fuerte, Vermut de la casa, medialuna deshidratada de naranja.

*Perfecto para entrar en el mundo del Negroni

LA INCONDICIONAL

6.500

Tequila reposado, Aperol, Vermut rosso, triangulo de piña.

MEDIANOCHE

6.500

Tanqueray royale, Ramazzotti Violetto, Vermut seco, vermut bianco, cáscara de limón.

CHOCONEGRONI

7.000

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

NEGRETE

6.500

Mal Paso 35°, Araucano, Vermut rosso, cáscara de naranja.

SEVILLA

6.500

Tanqueray Sevilla, Vermut rosso, Vermut seco, campari, medialuna fresca de naranja.

PATAGÓN

7.000

Trakal, campari, Vermut bianco, romero ahumado.

QUE VUELVA EL GIN TONIC

Gin Callejón	6.000
Zest Callejón	6.500
Tanqueray	6.500
Tanqueray Sevilla	7.000
Tanqueray Royal	7.000
Tanqueray Ten	9.000
Bombay	6.500
Beefeater Pink	6.500
Hendricks	8.500
Monkey 47	13.500
Tropical Gin	7.500
Gin O°	6.000

CAMBIA A TÓNICA PREMIUM

(Valor Individual)

Thomas Henry	2.000
Thomas Henry Cherry, Pomelo, Ginger Beer.	2.000

PREGUNTE POR EL *CÓCTEL* DEL MES

coctelería de autor

TÉ K M 7.000

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

POMELATE 7.000

Trakal, Ramazzotti,
Cordial Pomelo-
Maracuyá.

FLIPY

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

7.000

ESPRESSO POLAR

Absolut, Ramazzotti,
Crema, Syrup Zapallo,
Espresso, Frambuesa.

PILLO 7.000

Gin Callejón, Mix Piña-
Maracuyá, Zumo limón,
Syrup, Jengibre.

YERBA MATE 7.000

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



LOS COLLINS

TOM COLLINS 6.000
Gin, limón, syrup, soda, bitter
Angostura.

JOHN COLLINS 6.000
Scotch, limón, syrup, soda.

JUAN COLLINS 6.500
Tequila blanco, limón, syrup,
soda, borde de sal.

ROSA COLLINS 6.500
Gin de frutilla, vodka de limón,
cranberry, limón, syrup, soda.

JEAN COLLINS 8.000
St-Germain, gin, limón, syrup,
soda.

MOCKTAILS

FRUTO P 6.000
Maracuyá, manzana,
limón, syrup de caramelo
y soda.

GROSSO 6.000
Infusión de té Earl Grey,
frambuesa, pepino y syrup.

PRIMAVERA O 6.000
Piña, Naranja, Maracuyá,
Syrup de Canela.

ESPRESSO TÓNICA 5.500
Espresso, Tónica.

PILLIN 6.500
Gin O°, Mix Piña-
Maracuyá, Zumo limón,
Syrup, Jengibre.

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

DE LA Z

Croquetas crujientes de bechamel y champiñones salteados.

9.000

CROQUETA SALMÓN

Croquetas crujientes de bechamel y salmón.

9.500

LAS IBÉRICAS

Croquetas crujientes de bechamel y jamón serrano.

9.500

EMPANADAS

6 empanadas fritas de mechada, pollo o queso.

12.000

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 Hamburguesa Plant Based, 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, Hamburguesa Plant Based, pesto, queso vegano, champiñón y zapallo italiano 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 HAMBURGUESA
PLANT BASED _____ \$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
- Mostaza casera
- Cheddar
- Yogurt ácida
- Salsa de la casa

las pizzas

las pizzas

PIZZA DEL BAR

14.990

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

PIZZA FUERTE

14.990

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

PIZZA CAPITANA

14.990

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

PIZZA VEGETALICA

13.990

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

PIZZA CAMARÓN

14.990

Maza casera, crema blanca, queso, camarones, tocino y cebolla morada.

las quesadillas

las quesadillas

QUESADILLA GALLA

9.500

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

QUESADILLA FUERTE

9.500

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

QUESADILLA VEGETARINA

9.500

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

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.

Sorrentino

los sorrentinos los sorrentinos

BOLOÑESA CON QUESO	12.500
SALMÓN QUESO CREMA	12.500
ESPINACA Y RICOTA	12.500
CHAMPIÑÓN Y CEBOLLA CARMELIZADA	12.500

**Agrega tu salsa preferida: Pomodoro, Crema o Pesto con Crema.*

Sorrentino

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.			

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.