



kööök

[EMPORIO & BISTRÓ]

MENÚ & CAFETERÍA

PARA COMPARTIR

Queso camembert asado en masa crujiente Con salsa de berries al ron, menta y albahaca fresca	\$ 8.900
Mozzarella en fino crumble de nuez y jamón serrano Cebolla caramelizada y salsa pomodoro	\$ 12.900
Mozzarella fresca con pesto de albahaca Tapenade, rúcula, confit de tomate y crutón al oliva	\$ 11.900
Tabla fresca Köök Tártaro de alcachofa y palmito, hummus, causeo mediterráneo con queso de cabra, escalibada, acompañado de sopaipilla de quinoa y farinata	\$ 13.900
Pulpo chimichurri con papas bravas Confit de tomate y pesto	\$ 11.200
Machas a la parmesana jugosas con pesto	\$ 9.900
Locos con lactonesa al cilantro y albahaca Mix verde y salsa verde	\$ 12.900
Croquetas de jaiba con chutney de zanahoria Con salsa mantequilla de maní	\$ 9.200
Croquetas de ají de gallina con chutney de piña Con salsa a la huancaína	\$ 9.200
Paila de gambas y camarones al ajillo Al cacho de cabra	\$ 9.900

CEVICHES - TÁRTAROS - TIRADITOS

Tiradito de salmón con leche de tigre y criolla de apio palta Con reducción de soya, jengibre y crutones al oliva	\$ 9.900
Tiraditos de pulpo con limoneta tradicional y pebre de choclo tostado Con berenjenas asadas y lactonesa al oliva	\$ 9.900
Tártaro de res a la mostaza con parmesano Cebollitas, tomates frescos y pepinos encurtidos, acompañado de crutón al oliva	\$ 9.700
Tártaro de salmón Salsa verde, apio, jengibre, queso crema, aceite de maní, palta con crutones al oliva y tostado	\$ 9.500
Tártaro de atún con aceite de sésamo Limón sutil, cochayuyo, palta, crutón al oliva	\$ 9.900
Ceviches ecuatorianos De camarón y pescado, con chifles y tostado	\$ 10.500
Ceviche de atún y almendras Con leche de coco, aceite de sésamo, cebollín y crutones	\$ 9.900

CANASTAS KÖÖK

Papas fritas caseras de camote y papona Con ketchup de la casa al whisky, parmesano y cebollín	\$ 7.900
Empanadas de marisco al achote con salsa de pesto verde al limón (6 unid.) Ostión, calamar y camarón	\$ 9.200
Empanadas de asado de tira, cebolla caramelizada (6 unid.) Con salsa teriyaki	\$ 9.200
Calamar y congrio crocante Con salsa de curry picante al cilantro	\$ 9.500

SOPAS Y CREMAS

Zapallo con jengibre y leche de coco Con cruton al oliva	\$ 6.900
Sopa de cebolla Con cruton con parmesano	\$ 6.900
Del día Preguntar por variedad	\$ 6.900
***Agrega tu mix verde ***	\$ 3.500

ENSALADAS

Ensalada verde Mix verde, palta, rúcula, berros, queso parmesano	\$ 7.200
De croquetas de quinoa mixta, queso de cabra Mix verde, frutilla, zuchinis grillados, dressing de berries	\$ 8.900
De camarón y rolls de pollo Láminas de palta, tomates cherry, queso parmesano, dressing de cilantro y mix verde	\$ 8.500
De rolls de salmón en crepes de tinta de calamar Palta, queso crema, dressing de eneldo, berros y mix verde	\$ 8.500
Roast beef con cebollas y alcachofas grilladas Con dressing de mostaza	\$ 8.900
Tabulé de lentejas naranjas, con ricotta, menta, limón Criolla de pepino, apio, tomate, mix verde con vegetales asados	\$ 8.900
Tabulé de quinoa con camarones Choclo peruano, mix verde y dressing de palta	\$ 8.900

GUISOS Y PASTAS

Curry de congrio al masala Con arroz basmati y chutney de piña y mango	\$ 9.900
Curry rojo picante de camarón Con arroz, chutney, piña y mango	\$ 9.900
Pulpo al olivo con quinoto a la huancaína Criolla de apio	\$ 10.200
Risotto a la carbonara con espárragos y huevo pochado Crocante de tocino y rúcula	\$ 9.900
Risotto nero de camarón Con crocante de calamar y zeste de limón	\$ 10.900
Risotto mediterráneo de ostiones Arvejas, tocino, hinojo y gambas	\$ 10.900
Gnocchi de betarraga Bechamel de roquefort con albahaca y setas	\$ 9.500
Gnochi de espinaca con mechada en su salsa y pomodoro Con verduras asadas	\$ 9.900

CARNES Y PESCADOS

Plateada Papas fritas caseras paponas y camote con sour cream	\$ 11.200
Filete Pastelera con albahaca, ensalada de tomate, palta, verdes y salsa de oporto con setas	\$ 12.900
Tataki con puré de arvejas y pebre de monte En paila de hierro con salsa tibia de teriyaki	\$ 10.200
Garrón de cordero braseado en su salsa Con papas y tomates asados con salsa brava	\$ 12.900
Asado de tira guisado en su salsa Puré con cebollas acarameladas y perejil	\$ 12.900
Trucha a la mantequilla con limón Con puré de papa zapallo con vegetales babys y rúcula	\$ 10.900
Pescado de roca Con guiso de habas y arvejas con tocino al ajillo y emulsión de cacho de cabra	\$ 10.900
Congrio envuelto en masa crujiente Con puré de arvejas y criolla de tomate	\$ 9.900
Zarzuela de congrio Con almejititas, ostión, calamar y camarón	\$ 9.900
Salmón thai con cous cous al curry y castañas de caju Con salsa de picante masala, leche de coco y cilantro	\$ 10.500
Merluza austral a la mantequilla con risotto verde Salsa de alcaparras, almendras y aceite de achiote	\$ 10.500
Atún con llapingachos y reducción de soya con rocoto Tortilla de papa con sofrito de achiote y queso	\$ 11.900

POSTRES SIN AZÚCAR

Tarta de chocolate Con frutos de fresca y helado de mango (Crudivegana)	\$ 4.900
Nougat de lúcuma y chocolate bitter Crudivegano con fruta fresca	\$ 4.900

POSTRES

Verrines	\$ 3.000
- Mousse de chocolate bitter con avellanas	
- Tiramisu	
- Cremoso de manjar con salsa de chocolate y brownie	
- Suspiro limeño con maracuyá y merengue suizo	
Affogatto de vainilla o dulce de leche	\$ 2.900
Cheesecake clásico con masa de oreo y salsa de berries	\$ 4.900
Panacota de mango con sopa de maracuyá y crumble de romero	\$ 4.900
Brownie Köök	\$ 4.200
Con helado a elección, salsa de berries y toffee	
Barra de toffee de chocolate bitter y galleta	\$ 4.200
Con helado de vainilla madagascar	
Flan de manjar casero con sopa macacuyá	\$ 4.900
Con crumble de romero	
Creme Brulee Köök de Ristretto	\$ 5.200
Crumble de nuez con peras al vino tinto	\$ 5.200
Con helado de canela	
Tres leches con murtila	\$ 4.900
Con merengue italiano	
Tarta tatin de manzana	\$ 4.900
Con helado de vainilla madagascar y salsa de berries	
Volcán de chocolate	\$ 5.500
Con salsa de berries y helado de vainilla	
Volcán de manjar con helado de lúcuma	\$ 5.500
Salsa de mora castilla y frutilla fresca	
Leche nevada	\$ 4.200
Con praline, canela y cuchufli de chocolate	
Ensalada de fruta de la estación	\$ 3.900

HELADOS ARTESANALES 100% FRUTA / SIN COLORANTES

Simple	\$ 2.900
Doble	\$ 3.900
Frambuesa-menta / limón kaphir / maracuyá / chicha morada / mango-guayaba / piña / chocolate-avellana / chocolate al 70% / dulce leche / lúcuma / higos-almendras / canela / coco / café / vainilla madagascar / chocolate blanco-menta / plátano-manjar	

PARA TOMAR

CAFÉ

	Simple	Doble
Ristretto <i>Esencia del café, 20ml</i>	\$ 1.700	\$ 2.500
Espresso <i>Equilibrio del café, 30 ml</i>	\$ 1.700	\$ 2.500
Lungo <i>Alto contenido de cafeína, 80 ml</i>	\$ 1.700	
Americano <i>Simpleza del café, 150 ml</i>	\$ 1.700	

CAFÉ CON LECHE

	Simple	Doble
Macchiato <i>Espresso manchado con leche, 80 ml</i>	\$ 1.900	\$ 2.500
Cortado <i>Café simple con leche, 80 ml</i>	\$ 1.700	\$ 2.500
Cappuccino <i>Equilibrio entre café y leche, 150 ml</i>	\$ 2.400	
Latte <i>Café suavizado por la leche, 240 ml</i>	\$ 2.600	
Latte macchiato <i>Leche manchada con ristretto, 240 ml</i>	\$ 2.600	

TÉ

Té blanco <i>100% brote</i>		\$ 2.500
Té verde <i>Citrus Green / Jasmine Pearls</i>		
Té negro <i>English Breakfast / Earl Grey / Masala Chai / Chailatte</i>		

INFUSIONES

Froxtrot <i>Manzanilla, roiboos, menta</i>		\$ 1.800
Hierbas frescas		\$ 1.800

LIMONADAS

<i>Köök / maracuyá-menta / frambuesa-menta / chirimoya-lavanda / mango-apio / naranja-jengibre-menta / piña-albahaca</i>		\$ 3.100
--	--	----------

JUGOS

Jugos de fruta	\$ 3.000
Bebidas	\$ 1.800
Tónica 1724 200 cc	\$ 2.500
Agua de lluvia Mawün Light gas / Sin gas	\$ 1.900
Agua de lluvia Mawün Light gas / Sin gas 750 cc	\$ 3.800
Agua Perrier 330 cc	\$ 2.200
Agua Perrier 750 cc	\$ 4.200


NUUESTRO EMPORIO KÖÖK (Para llevar)

Helados ½ litro	\$ 3.900
Helados 1 litro	\$ 7.200
Pastelería individual	\$ 2.800
Barra de brownie	\$ 5.500
Barra toffe	\$ 5.800
Barra de brownie s/a	\$ 5.500
Barra lucuna	\$ 6.200
Torta brownie	\$ 18.500
Torta tres leches	\$ 13.500

*** Pregunta por mas variedades****

SÁNDWICH

Panera köök	\$ 4.500
Croissant jamon-queso	\$ 3.900
De salmón cremoso de ricota-palta-sésamo	\$ 5.900
Jamón serrano frotado en oliva y tomate, queso camembert, rúcula	\$ 5.900
Caprese frotado en oliva y tomate, pesto, queso cabra	\$ 5.900



kööök

[EMPORIO & BISTRÓ]

BAR &
VINOS

CERVEZAS & MICHELADAS

GOURMET / ARTESANAL

Alhambra Reserva 1925 6,4° 330cc (España)	\$ 3.900
Alhambra Reserva 1925 6,4° 750cc (España)	\$ 6.900
Guayacán Golden Ale 5,0° (Chile)	\$ 3.700
Guayacán Pale Ale 5,5° (Chile)	\$ 3.700
Quimera Pale Ale (Chile)	\$ 3.700

NACIONALES DE ESPECIALIDAD

Austral Lager 4,6°	\$ 3.500
Austral Calafate 5,0°	\$ 3.500
Austral Ruibarbo 6,1°	\$ 3.500
Kunstmann Lager 4,3°	\$ 3.500
Kunstmann Torobayo 5,0°	\$ 3.500

SIN ALCOHOL

Mahou 0,0 Tostada	\$ 3.500
Heineken 0,0°	\$ 3.500

PREMIUM / INTERNACIONALES

Mahou 5 Estrellas 5,5° (España)	\$ 3.500
Mahou 5 Estrellas Sin Gluten 5,5° (España)	\$ 3.900
Mahou Negra 5,5° (España)	\$ 3.500
Mahou Maestra 7,5° (España)	\$ 3.500
Mahou Barrica Original 6,1° (España)	\$ 3.500
Grolsh (Holanda)	\$ 3.600
Imperial 4,5° (Argentina)	\$ 3.500

MICHELADAS

Michelada/Chelada	\$ 900
Michelada Valenciana	\$ 1.200

SHOP

Mahou 5 Estrellas 5,5° 475cc	\$ 4.500
Mahou 5 Estrellas 5,5° 330cc	\$ 3.700

PISCO SOUR & SABORES

PERÚ
Acholado Köök
Quebranta e Italia

CHILE

Sour Especiales

De la Casa	\$ 5.200	\$ 4.500
Sabores Lavanda, jengibre, ají, menta, albahaca, maqui	\$ 5.200	\$ 4.500

Sour Macerado Pisco Tabernero \$ 5.500
En ají chileno / Romero / Choclo morado

SANGRÍAS (copa)

Sangría de Vino Tinto	\$ 3.900
Sangría de Vino Blanco	\$ 3.900
Sangría de Espumoso	\$ 3.900

◆◆◆ COPONES ◆◆◆

Disfruta de nuestros copones de distintos destilados, mezclados con jugos naturales y variedades de hierbas

VODKA

	SKYY	GREY GROOSE
Copón Vodka Pomelo Vodka, jugo pomelo, triple sec	\$ 4.900	\$ 6.900
Copón Vodka Berry Vodka, jugo de berries, limón	\$ 4.900	\$ 6.900
Copón Tonic-Citrus Vodka, tónica, zeste limón, naranja	\$ 4.900	\$ 6.900

GIN-TONIC (tónica premium)

República Andina Mix de berries / Citrus / Manzana roja	\$ 5.900
Bulldog Arándanos-Pomelo / Romero / Albahaca-Cardamomo-Citrus	\$ 6.500
Mare Mediterranean Romero y albahaca	\$ 7.500
Hendrick's Rodaja pepino / Citrus	\$ 7.900

COCTELERÍA KÖÖK

Köök Vodka, manzana verde, limón y toque Köök	\$ 4.500
Mojito Köök Ron blanco, mango, menta, albahaca y agua mineral	\$ 4.500
Fresquito Gin, menta, jengibre, limón de pica, pepino y albahaca	\$ 4.500
Fresquito Frutilla Vodka, albahaca, frutilla, limón y agua mineral	\$ 4.500
Chilcano Rafa Pisco peruano, limón sutil, jengibre, ginger ale y amargo de angostura	\$ 4.500
Köök Punch Pisco peruano puro quebranta, jugo de maracuyá y mango, trozos de frutilla	\$ 4.900
Ginger Jack Jack Daniel's, naranja, jengibre, sutil y ginger ale	\$ 5.900
Fresquito Pera Grey Goose, pera, menta, toque de Sprite	\$ 5.900
Mojito Jack Jack Daniel's, menta, sutil, agua con gas	\$ 5.900
Trakal Pomelo Sirope de romero, sal de chapulines	\$ 5.900
Köök Verano Pisco 4 Gallos, maracuyá, sirope lemon gras limón, pomelo	\$ 5.900
Köök Romero Pisco macerado de romero, limón, maracuyá y ginger ale	\$ 5.900

SPRITZ CLÁSICOS

Aperol / Ramazotti / Campari

\$ 5.200

SPRITZ KÖÖK

Miel

Vodka, miel, menta, limón, espumoso

Betarraga

Campari, sirup betarraga, espumante, tónica

\$ 5.900

CLÁSICOS DE SIEMPRE

Moscow Mule 390cc \$ 7.500 Negroni \$ 4.200

Daiquiri \$ 4.200 Caipirinha \$ 4.200

Tom Collins \$ 4.200 Martini Dry \$ 4.200

Clavo Oxidado \$ 4.200 Bloody Mary \$ 4.500

Cosmopolitan \$ 4.200 Old Fashion \$ 4.200

DESTILADO DE LA PATAGONIA

Trä-Kál 42° (Patagonia) \$ 5.900

Trä-Kál Pomelo \$ 5.900

Sirope de romero, sal de chapulines

Trä-Kál Sour \$ 5.900

PISCOS DE MAESTROS

Caminante 35° (Huasco) \$ 4.900

Sierra del Medio de Tatul 40° (Huasco) \$ 4.900

Mulet 40° (Huasco) \$ 5.900

PISCOS

Mistral 35° Guarda \$ 3.900

Mistral 40° Guarda \$ 4.300

Mistral Nobel \$ 4.900

Alto del Carmen 35° \$ 3.900

Alto del Carmen 40° \$ 4.900

GIN

República Andina \$ 5.900

Bulldog \$ 6.500

Mare Mediterranean \$ 6.500

Hendrick's \$ 6.900

Beefeater \$ 4.900

RON

Havana Añejo Reserva \$ 4.500

Havana Club 7 años \$ 5.900

Cartavio 8 años \$ 5.900

Cartavio X.O \$ 7.900

VODKA

Skyy (EE.UU)	\$ 4.500
Skyy Sabores (EE.UU)	\$ 4.700
Absolut (Suecia)	\$ 4.900
Absolut Sabores (Suecia)	\$ 5.200
Grey Goose (Francia)	\$ 6.500
Grey Goose Sabores (Francia)	\$ 6.500

OPORTO

Ferreira Tawny	\$ 4.200
----------------	----------

TEQUILA / MEZCAL

Olmeca (Tequila)	\$ 3.900
Sin Piedad (Mezcal)	\$ 6.500
Margarita en Tequila	\$ 4.200
Margarita en Mezcal	\$ 6.900

WHISKY & BOURBON

J&B	\$ 4.900
Johnnie Walker Black	\$ 5.900
The Glenrothes (Select Reserve)	\$ 7.900
Jameson	\$ 5.900
Chivas Regal 12 años	\$ 6.900
Chivas Regal Extra	\$ 8.900
Jack Daniel's	\$ 6.200
Wild Turkey	\$ 4.900

LICORES

Pacharán Basarana	\$ 3.900
Araucano	\$ 3.900
Fernet Branca	\$ 4.200
Amaretto Disaronno	\$ 3.900
Bailey's Tradicional	\$ 3.900
Sambuca Luxardo	\$ 4.200
Drambuie	\$ 4.500
Grand Marnier	\$ 5.900
Cognac Hennessy VS	\$ 6.900
Jägermeister	\$ 4.900

ESPUMOSOS

Finca La Linda Brut (Mendoza)	\$12.900
Prosecco Cinzano	\$13.900
Freixenet Gran Carta Nevada Brut (Cataluña)	\$14.500
Bouchon Extra Brut (Cinsault/País) (Chile)	\$15.500
Carmen Extra Brut (Chile)	\$15.700
Freixenet Cordon Negro Brut (Cataluña)	\$15.900
Freixenet Cordon Rosado (Cataluña)	\$15.900
Leyda Extra Brut (Valle de Leyda)	\$21.000

VINOS BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque Reserva (Casablanca)	\$ 9.900
Matetic Corralillo (San Antonio)	\$11.900
Momentos La Junta (San Antonio)	\$12.900
Leyda Single Vineyard Garuma (San Antonio)	\$13.500
Veramonte Ritual (Casablanca)	\$15.900
Garcés Silva Amayna (Leyda)	\$17.800

CHARDONNAY

Casas del Bosque Reserva (Casablanca)	\$ 9.900
Leyda Single Fallaris Gill	\$13.500
Santa Ema Gran Reserva (Casablanca)	\$15.900
Garcés Silva Boya (Leyda)	\$15.900
Veramonte Ritual (Casablanca)	\$16.700

ROSÉ

von Siebenthal Rococó (Panquehue)	\$10.500
Garcés Silva Boya (Leyda)	\$14.500

VINOS TINTOS

PINOT NOIR

Momentos La Junta (Curicó)	\$12.900
Leyda Single Vineyard Las Brisas	\$13.900
Villard Expresión Reserva	\$16.200
Casas del Bosque Gran Rva. (Casablanca)	\$16.900
Garcés Silva Amayna (San Antonio/Leyda)	\$25.800

CARMÉNÈRE

Apaltagua Reserva (Cachapoal)	\$ 9.900
Casas del Bosque Reserva (Rapel)	\$12.500
Momentos La Junta (Curicó)	\$12.900
Santa Rita Casa Real (Colchagua)	\$14.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$15.900
Koyle Single Vineyard (Alto Colchagua)	\$15.900
von Siebenthal Gran Reserva (Aconcagua)	\$17.900
Toro de Piedra Gran Reserva (Maule)	\$18.500
Primus (Colchagua)	\$24.500

CABERNET SAUVIGNON

Casas Patronales Reserva (Maule)	\$ 9.800
Casas del Bosque Reserva (Rapel)	\$11.900
Momentos La Junta (Curicó)	\$12.900
Santa Rita Casa Real (Colchagua)	\$14.900
Apaltagua Envero Gran Reserva (Curicó)	\$15.500
Koyle Single Vineyard (Alto Colchagua)	\$15.900
Toro de Piedra Gran Reserva (Colchagua)	\$15.900
Primus (Maipo)	\$24.500

MERLOT

Bouchon Reserva (Maule)	\$ 9.900
Leyda Reserva (Maipo)	\$10.200
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$14.900

SYRAH

Carmen Gran Reserva Petite Syrah (Maipo)	\$11.900
Villard Expresión Reserva (Casablanca)	\$16.200
Matetic Corralillo (San Antonio)	\$20.500

ENSAMBLAJES

Santa Ema Barrel Reserve 60/40 (Maipo) C. Sauvignon/Merlot	\$12.200
Momentos La Junta (Curicó) Syrah/Carménère	\$12.900
Toro de Piedra Gran Reserva (Curicó) Syrah/C. Sauvignon	\$15.200
Flaherty Reserva (Aconcagua) Syrah/C. Sauvignon/Tempranillo	\$18.500
von Siebenthal Parcela 7 Gran Rva. (Aconcagua) C. Sauvignon/C. Franc/Merlot/P. Verdot	\$18.900
Primus The Blend (Colchagua) Carménère/C. Sauvignon/Syrah	\$23.900

TINTOS DIS/TINTOS

Doña Paula Estate Rva. Malbec (Del Uco, Mendoza)	\$12.800
La Junta Gran Reserva Cabernet Franc (Curicó)	\$18.200
Finca La Celia Elite Malbec (Mendoza)	\$22.400
Koyle Royale Tempranillo (Alto Colchagua)	\$23.000

CAVA KÖÖK

Villalobos Zorrito Salvaje (Maule-Itata) Cinsault - País	\$17.000
Villard Grand Vin (Casablanca) C. Sauvignon/Merlot/Syrah	\$21.900
Potro de Piedra (Curicó) C. Sauvignon/C. Franc	\$26.900
Luigi Bosca de Sangre (Argentina) C. Sauvignon/Syrah/Merlot	\$27.500
Casa Bauzá (Maipo Norte) Carménère/Syrah/C. Sauvignon	\$31.900

VINOS POR COPA (Veramonte Reserva)

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Carménère, Cabernet Sauvignon, Merlot	\$ 3.500
---	----------

ESPUMOSOS POR COPA

Bouchon Extra Brut	\$ 3.500
Freixenet Gran Carta Nevada Brut	\$ 3.500
Freixenet Cordon Rosado Brut	\$ 3.500
Freixenet Cordon Negro	\$ 3.500
Prosecco Cinzano	\$ 3.500