



kööök

[EMPORIO & BISTRÓ]

MENÚ & CAFETERÍA

PARA COMPARTIR

Queso camembert asado en masa crujiente Con salsa de berries al ron, menta y albahaca fresca	\$ 9.200
Mozzarella en fino crumble de nuez y jamón serrano Cebolla caramelizada, salsa pomodoro y rúcula	\$ 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	\$ 11.800
Machas a la parmesana jugosas con pesto	\$ 10.500
Locos con lactonesa al cilantro y albahaca Mix verde y salsa verde	\$ 13.400
Croquetas de jaiba con chutney de zanahoria Con salsa mantequilla de maní	\$ 9.600

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
Mixtura de pulpo, camarones y habas, con sopaipillas de quinoa Con apio, cebolla morada y lactonesa a la aceituna	\$ 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	\$ 9.700
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	\$ 11.200
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 paponá Con ketchup de la casa al whisky, parmesano y cebollín	\$ 8.200
Empanadas de caprese (6 unid.) Queso cabra, pesto y tomates asados con salsa teriyaki	\$ 9.500
Empanadas de asado de tira, cebolla caramelizada (6 unid.) Con salsa teriyaki	\$ 9.800

GAZPACHOS

Andaluz clásico con frutillas y crudites Apio, pepino, tomate, pimientos y crutón al oliva	\$ 6.900
Zanahoria jengibre con leche de coco, maní y sésamo Crudites, apio, pepino, tomate, pimientos y crutón al oliva	\$ 6.900

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	\$ 8.700
De rolls de salmón en crepes de tinta de calamar Palta, queso crema, dressing de eneldo, berros y mix verde	\$ 8.700
Ensalada de jamón serrano con queso azul y melón Con mix verde, almendras laminadas y limoneta de miel	\$ 8.900
Tabulé de quinoa con camarones Choclo peruano, mix verde y dressing de palta	\$ 8.900

GUISOS Y PASTAS

Curry rojo picante de camarón Con arroz, chutney, piña y mango	\$ 10.200
Risotto a la carbonara con espárragos y huevo pochado Crocante de tocino y rúcula	\$ 10.200
Risotto nero de camarón Con crocante de calamar y zeste de limón	\$ 11.200
Gnocchi de betarraga Bechamel de roquefort con albahaca y setas	\$ 9.900
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	\$ 11.500
Filete Pastelera con albahaca, ensalada de tomate, palta, verdes y salsa de oporto con setas	\$ 12.900
Lomo vetado con chimichurri y papas provenzal Ensaladilla de encurtidos	\$ 13.500
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
Merluza con persilade de perejil Con cous cous de betarraga y gazpacho de zanahoria	\$ 10.900
Congrio envuelto en masa crujiente Con puré de arvejas y criolla de tomate	\$ 9.900
Salmón con quinoto frío y gazpacho andaluz Pepino, yogurt, menta, tomate, ensaladilla de apio y almendras	\$ 10.900
Merluza austral a la mantequilla con risotto verde Salsa de alcaparras, almendras y aceite de achiote	\$ 10.900
Atún con llapingachos y reducción de soya con rocoto Tortilla de papa con sofrito de achiote y queso	\$ 12.200

POSTRES

Verrines	\$ 3.000
- Cremoso de manjar con salsa de chocolate y brownie - Suspiro limeño con maracuyá y merengue suizo	
Affogatto de vainilla o dulce de leche	\$ 3.200
Cheesecake clásico con masa de oreo y salsa de berries	\$ 4.900
Chesecake maracuyá con salsa de chocolate	\$ 5.200
Brownie Köök	\$ 4.300
Con helado a elección, salsa de berries y toffee	
Barra de toffee de chocolate bitter y galleta	\$ 4.300
Con helado de vainilla madagascar	
Tarta crocante con cremoso de chocolate bitter	\$ 5.600
Con helado de frambuesa menta	
Creme brulee Köök de ristretto	\$ 5.200
Crumble de almendras con berries, manzanas y helado de vainilla	\$ 5.500
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	\$ 5.600
Con salsa de berries y helado de vainilla	
Volcán de manjar con helado de lúcuma	\$ 5.600
Salsa de mora castilla y frutilla fresca	
Ensalada de fruta de la estación	\$ 3.900

HELADOS ARTESANALES 100% FRUTA / SIN COLORANTES

Simple	\$ 3.100
Doble	\$ 4.000
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>	\$ 1.800	\$ 2.600
Espresso <i>Equilibrio del café, 30 ml</i>	\$ 1.800	\$ 2.600
Lungo <i>Alto contenido de cafeína, 80 ml</i>	\$ 1.800	
Americano <i>Simpleza del café, 150 ml</i>	\$ 1.800	

CAFÉ CON LECHE

	Simple	Doble
Macchiato <i>Espresso manchado con leche, 80 ml</i>	\$ 1.900	\$ 2.600
Cortado <i>Café simple con leche, 80 ml</i>	\$ 1.800	\$ 2.600
Cappuccino <i>Equilibrio entre café y leche, 150 ml</i>	\$ 2.600	
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

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

INFUSIONES

		\$ 1.900
Froxtrot <i>Manzanilla, roiboos, menta</i>		
Hierbas frescas		\$ 1.900

LIMONADAS

		\$ 3.200
<i>Köök / maracuyá-menta / frambuesa-menta / chirimoya-lavanda / mango-apio / naranja-jengibre-menta / piña-albahaca</i>		

JUGOS

Jugos de fruta	\$ 3000
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	\$ 7.500
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 más variedades y precios***

DESAYUNO

Panera Köök	\$ 4.500
Croissant jamón-queso	\$ 3.900



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 En ají chileno / Romero / Choclo morado	\$ 5.500	

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 Mediterraneo 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 Mediterraneo \$ 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.0 \$ 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/Pais) (Chile) \$15.500

Carmen Extra Brut (Chile) \$15.700

Freixenet Cordon Negro Brut (Cataluña) \$15.900

Freixenet Cordon Rosado (Cataluña) \$15.900

Leyda Extra Bruta (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 Zorrillo 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