



• QUOTIDIEN •
BISTRO

TERRAZA

PLATOS

PAPAS FRITAS QB

\$6.900

Mix de papas fritas y sus salsas, cheddar y crema ácida

CAMEMBERT APANADO

\$8.900

Queso camembert apanado en panko, servido con salsa de frutos del bosque y frutos secos

CHICHARRÓN DE MARISCOS DEL PACÍFICO

\$13.900

Cortes de pescado fresco, camarón y calamares apanados, papas rústicas, camote y sus salsas acevichada y rocoto

TABLA DEL PARRILLERO

\$16.900

Cortes de lomo vetado a la parrilla, brochetas de pollo y vegetales, chorizo parrillero y mix de papas con salsa aticuchera y chimichurri

CEVICHE ESTILO QB

\$11.900

Salmón y mariscos sureños en leche de tigre al cilantro y guarnición clásica

CHEESEBURGER QB

\$ 9.000

Pan Brioche, hamburguesa, queso cheddar, tocino, pepinillo, tomate, cebolla morada, lechuga y salsa BBQ

BTL BURGER

\$ 8.500

Pan Brioche, hamburguesa, tocino, tomate, lechuga y salsa BBQ

PAPAS SUPREMAS QB

\$12.900

Papas fritas tradicionales, carne mechada, crema acida al ciboulete

VARIEDAD DE EMPANADAS

\$8.500

6 empanadas de coctel rellenas de camarón-queso de cabra, mechada-queso y mariscos servidas con chancho en piedra

QUESADILLAS MIXTAS

\$8.900

Mechada, cebolla caramelizada, queso azul y pollo, pimentón, cheddar. Acompañadas de crema ácida y pebre ahumado



TÁRTARO DE BERENJENA ASADA

\$8.500

Berenjena, tomates asados y babaganoush ahumado con topping de cancha crocante y chips de papas criollas

TRÍO DE DIPS

\$8.900

Hummus de betarraga, baba ganoush y paté de champiñón al sésamo, acompañado de totopos caseros y crudité de verduras

Highlights bar QB

SPRITZ O TONIC:

APEROL	\$6.000
RAMAZZOTTI ROSSATO O VIOLETO	\$6.000
CAMPARI	\$6.000
ST. GERMAIN	\$7.000

CLASICOS:

SANGRÍA	\$5.000
JARRA DE SANGRÍA	\$15.000
MOJITO CLÁSICO O SABORES	\$5.500
TEQUILA MARGARITA	\$6.000
CAMPARI	\$6.000
CHILCANO	\$6.000
NEGRONI	\$6.000
CLAVO OXIDADO	\$6.500
JÄGER TONIC	\$6.500



MULES:

MOSCOW MULE	\$6.000
LONDON MULE	\$6.000
PISCO MULE	\$6.000
APPLE PISCO MULE	\$7.000

DE LA CASA:

ORANGE SWEET
Gin de naranja, syrup de naranja y tonica
\$6.500

CHIVAS ROYAL
Chivas Regal, Ginger Ale, jugo de naranja y limon
\$7.500

CUCUMBER MARTINI
Vodka, st. Germain, pepino y vermouth
\$7.000

PINK TONIC
Gin pink, syrup de berries, limon y tonica
\$6.500

SOURS:

PISCO SOUR QB	\$4.500
PISCO SOUR PERUANO	\$5.500
PISCO SOUR CATEDRAL	\$8.500
SOUR SABORES	\$5.000
Mango, Berries y Albahaca	
WHISKY SOUR	\$5.200
AMARETO SOUR	\$4.500

Combinados

GIN TONIC:

Disfruta tu Gin con tonica o tonica sabores

BEEFEATER tradicional, Orange o Pink	\$ 6.000
BOMBAY SAPHIRE	\$ 7.000
MALFY	\$ 8.000
HENDRICKS	\$ 9.000

GIN TROPICAL:

Gin y Redbull Tropical

BEEFEATER tradicional, Orange o Pink	\$ 6.500
BOMBAY SAPHIRE	\$ 7.000
MALFY	\$ 8.500
HENDRICKS	\$ 9.500

WHISCOLA:

Disfruta tu whisky clasica Chivas Regal o blanca

CHIVAS REGAL	\$ 8.500
JONNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 8.500
JONNIE WALKER RED LABEL	\$ 6.000
JACK DANIELS N°7	\$ 6.500

PISCOLA :

Disfruta tu piscicola clásica o blanca

MISTRAL O ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 5.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 5.500

PISCOLON 600 C.C.:

Disfruta tu piscicola ahora con doble medida

MISTRAL O ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 6.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 6.500

Vinos y Espumantes

BRUT copa
\$ 4.000

ZERO copa
\$ 4.000

EXTRA BRUT copa
\$ 4.500

VINO DE LA CASA EN SUS DISTINTAS CEPAS copa
(preguntar disponibilidad)
\$ 4.000

Cervezas

SCHOP KUNSTMANN 350CC \$ 4.500
Torobayo sin Filtrar o Valdivia Pale Ale

SCHOP KUNSTMANN 500CC \$ 5.500
Torobayo sin Filtrar o Valdivia Pale Ale

SCHOP HEINEKEN 350CC \$ 4.000

MICHELADA \$500
Schop a eleccion, jugo de limón, un toque de picante y sal

LIMONADAS SABORES \$ 3.200
Menta, Menta Jengibre o sabores.

BEBIDAS \$ 2.700

AGUA PUYEHUE \$ 2.500
Natural o gasificada.

JUGOS \$ 3.000
Pregunta por disponibilidad de sabores.

MIXERS PREMIUM \$ 3.000
Agua Tonica, Ginger Ale o Ginger Beer. Rose Lemonade.

REDBULL \$ 3.500
Original o Tropical

Sin alcohol