BIENVENIDOS

Gi

BOCACIELO

GIRESTAURANT.CL

@girestaurant

BOCACIELO.CL

@BOCACIELO

ENTRADAS

PAPAS TRUFADAS A LA DIABLA $9.900
Papas fritas caseras (doble cocción), terminadas con perfume de trufa negra, virutas de queso parmesano, acompañada de una emulsión de ají de cacho de cabra y ajo chilote.

OSTRAS BOCACIELO $12.900
Ostras de borde negro con limón sutil y sal de mar.

PULPO CROCANTE $17.000
Pulpo grillado con aceite de ajo sobre timbal de papa mortero y clorofila de cilantro.

TARTAR AHUMADO $13.900
Salmón ahumado con emusión de yogurt natural casero, cebolla encurtida, cremoso de palta y quinoa crocante.

DE COSTA A COSTA $22.000
Erizos en salsa verde, tataki de atún, ceviche bocacielo, chupe de pulpo, ostras de borde negro, camarones en salsa de mango, locos con pebre de cochayuyo y tostadas.

CARPACHO DE ANGUS $14.900
Finas laminas de Angus con cremoso de palta alcaparras, encurtidos de la casa láminas de parmesano y dressing Bocacielo.

TIRADITO AZOTEA $18.900
Sashimi de salmón, atún, pulpo, locos, acompañados de quínoa crocante y alsa de ají amarillo

TABLA DE LA CASA $16.900
Tabla de quesos, Charcutería (Lomo a la pimienta, lomo al merkén, panceta, tocino, paté artesanal)Frutos secos, dulce de membrillo y verduras. (Producción artesanal).

@bocacielo

FONDOS

SALMÓN ENCOSTRADO $16.900
Costra de persilade de perejil, puré de coliflor asada con toques de miel
y vegetales confitados.

ENTRAÑA BOCACIELO $16.900
A la parrilla con pastelera de choclos y ensaladilla a la chilena

FILETE AZOTEA $16.900
Filete con salsa de vino sobre cremoso de hongos y cebolla criolla

ATÚN BOCACIELO $17.900
Sellado con costra de cochayuyo, moqueca de camarón
y salteado de quinia de dos colores,
terminado con vegetales del huerto y hojas de menta.

CREMOSO GORGONZOLA $17.900
Arroz arborio, emulsionado y terminado con queso gorgonzola y hierbas frescas,
acompañado de Osobuco confitado
y desmenuzzado en emulsión de café de grano tostado.

PLATEADA DE VACUNO $15.900
Cocinada a baja temperatura con puré rústico,
mix de hongos y perfume de trufa blanca.

GNOCCI DE MAR $17.900
Gñoqui caseros de papa con un salteado de almejas juliana, camarón y ostión.
Terminados con una salsa pomodoro albahaca fresca y queso parmesano.

LASAÑA DE VEGETALES $13.900
Finas capas de zapallo italiano y berenjenas rellenas de ricota de almendras
y semillas de maravilla con pesto casero sobre salsa natural de tomates.

A LA PARRILLA
CORTES A LA PARRILLA DE 250 GRS.

PECHUGA DE POLLO $9.900
FILETE $14.900
LOMO LISO $12.000
LOMO VETADO $12.900

GUARNICIONES
Arroz $3.500
Puré Rústico $3.500
Mc y cheeze $3.500
(quifaros al dente con salsa de queso cheddar, tocino crocante y ciboullette)
Mix verde $3.500
Papas trufadas $3.900
Vegetales asados $3.500

@bocacielo

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO $13.900

Palta grillada. Vegetales asados. Tomate cherry. Espárragos cebolla confitada y humus de garbanzo

ENSALADA BOCACIELO $14.900

Filete a la mostaza envuelto en masa philo, mix verde palmitos, queso parmesano y tomate cherry.

ENSALADA DE SALMÓN $13.900

Mix verde, frutillas, salmón ahumado laminado, nueces garrapiñadas, alcaparras, palta.

*DRESSING Mostaza miel - yogurt eneldo - alcaparras - aceto miel - limoneta - de maracuyá.

POSTRES

CARROT CAKE $7.490

CHEESECAKE DE MARACUYÁ $7.490

HOJARASCA DE FRAMBUESA $7.490

BROWNIE CON HELADO $7.490

CHURROS CON SALSA $7.490

NIÑOS

NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO $6.900

Nuggets caseros apanados, servidos con puré de papas o papas fritas.

GNOCCHI NIÑO $6.900

Alfredo, Pomodoro, Pesto o Bolognese.

@bocacielo

Sushi Nikkei

YUZU $11.800
Camarones Furai, queso crema, envuelto en salmon con topping salsa spicy flambeado y salsa tare

GI $11.800
Camarones furai, palta envueto en salmon con salsa acevichada, camote hilo.

KAGOTSUCHI $12.400
Arroz, camaron furai, tartaro de salmon cubierto en palta y salsa de maracuyá.

KIRO $11.200
Arroz, Atun, palta, cebollin cubierto en salmon con salsa aji amarillo y camote hilo.

AMATERASU $11.800
Arroz, Camaron furai, queso crema, palta, cubierto en palta y salmon con salsa maracuyá.

KARAI $12.500
Arroz, Camaron Furai, palta cubierto con tartaro de salmón (futomaki)

UZUZUKURI $12.500
Arroz, Camaron Furai, palta, lechuga cubierto con ceviche kiro.

NANKURO $11.500
Camaron Furai, Salmon, palta cubierto en pepino y salmón con salsa acevichada.

MAGURO $12.900
Salmon Atun, queso crema, palta, apio, cubierto en atun con salsa kiro y ciboullet.

TROPICAL ROLL $10.900
Queso crema, camróno furai. Cubierto en mango con salsa maracuyá.

HOTATE PARMESANO $11.900
Camarón furai, queso crema, cubierto en atún con topping de ostión con mantequilla batayaki flambeado, acompañado con salsa teriyaki.

TOMODASHI $11.800
Camarón, palta, cubierto con filete de vacuno, flameado con aceite de trufa, salsa huancaina y papas hilo.

RYUJIN $10.900
Arroz, atún. palta, pepino, cubierto en queso crema flameado. salsa maracuyá e hilo de camote.

SASUKE $10.900
Arroz, palta, camarón furai envuelto en atún. Cubierto con salsa fujimori y hilos de wantan.

KIJIKI $10.900
Arroz, pollo apanado, queso crema, cebollín apanado en panco, cubierto con salsa de mango.

SUIZEI $10.900
Arroz, palta, salmón furai, cubierto en palta con salsa acevichada, toques de togarachi y cebollín.

ITOKU $10.900
Arroz, palta, queso crema, camarón furai, envuelto en pollo apanado y salsa tare.

ZAKU $9.500
Arroz, palta, salmón, cubierto con quinoa tostada y salsa de maracuyá.

TAKO $11.900
Palta, camarón furai, arroz, salsa al olivo y topping de pulpo con hilo camote.

URAMAKI $11.900
Salmón, camarón furai, cobertura de salmón flambeado y topping con gajos de limón. Salsa unagui y sésamo.

Sashimis

Sashimi atún $8.900
7 cortes de atun montado con nabo y zanahoria.

Sashimi salmón $8.900
7 cortes de Salmon montado con nabo y zanahoria.

Fiesta de sashimis $13.900
12 cortes mix: 4 Salmon, 4 Atun, 4 Ostion con nabo y zanahoria.

Entradas Calientes

Camarones furai $9.900
7 camarones envueltos en panko acompañados con salsa Fuji.

Yaki Tori $9.900
7 brochetas de pollo estilo japones, acompañado con salsa agri-dulce.

Karaage gi $9.900
Pollo marinado, apanado en cubos, lechuga, repollo, zanahoria hilo, salsa unagui,salsa GI.

Promos

Nikei experience 1 $34.900
Yuzo - Amaterasu - Kijiki -Yakitori

Nikei experience 2 $38.900
GI - Tropical - Itoku - Camarón furai - Gunkan de salmón

Nikei experience 3 $44.900
Nankuro - Sasuke - Karai - Camarón furai - Sashimi de salmón.

Gohan $8.900
proteina a elección (salmón, atún, camarón furai)
Salmón, atún, camarón furai, arroz, palta, queso crema, cebollin, sesamo mix.

Postres

Oreo Roll $7.600
Roll de galleta relleno de crema oreo con salsa de manjar / chocolate

Trilogía de Mochis $8.400
Rellenos de helado
Mango, frambuesa y cookies And cream

Entradas Frias

Ceviche Kiro $13.900
Salmon, Atun, Ostion, Leche de tigre y aji amarillo, Cebolla morada, cilantro nori picado y cibullet.

Ceviche Gi $13.500
Salmon, Atun, Ostion, Cebolla morada, cilantro, leche de tigre, lechuga y chips de camote.

Tartar de Atún $10.800
Cortes de Atún, Spicy ceste de limon, cibullet, palta, lechuga, masago y mix de sesamo.

Tartar de salmón $10.800
Cortes de Salmon, Spicy ceste de limon, cibullet, palta, lechuga, masago y mix de sesamo.

Usuzukuri salmón $9.800
Laminas de Salmon, toques de soya, leche de tigre al aji amarillo, acompanado de palta y chalaquita con ciboullet.

Usuzukuri atún $9.800
Laminas de Atun, toques de soya, leche de tigre al aji amarillo, acompanado de palta y chalaquita con ciboullet.

Tiradito de atún sellado $ 8.900
Atún sellado, marinado con aceite de ajonjolí, nori molido con topping de limon sutil, hilos de camote, cibullett y salsa del chef.

Temaki sake $6.900
Arroz palta salmón sellado con aceite de trufa, mango, salsa acevichada y toques de togarachi

Temaki tuna $6.900
Atún marinado, Masago, palta, pepino, salsa spicy y ciboullet.

Platos Gi

Pad thai kusu $12.500
Pollo, camarón, fideos de arroz, huevo, leche coco, salsa tamarindo, curry, salsa de pescada, salsa ostra, champiñones salteados, diente de dragón, cebollín hilo.

Pad thai Gi $12.900
Camarón salteado, Fideos de arroz, leche de coco, tofu, curry, champiñones, maní ,chilioil,salsa de la casa, diente de dragón, cebollín hilo.

Ramen Gi $11.900
Filete salteado, fideos udon, choclo, chili oil, pasta miso, huevo en salsa nikkei , nori molido.

Ramen shoyu $11.900
Láminas de cerdo, fideos udon, chile oil, pasta miso, sake, huevo en salsa nikkei, nori cortado, sésamo mix, zanahoria hilo.

Ramen katsu $11.900
Pollo apanado, fideos udon, chile oil, cebollín, champiñones salteados, miso,sake, diente de dragón, huevo en salsa nikkei, zanahoria hilo, nori molido.

Niku nikkei $13.900
Filete salteado, camarón salteado, salsa nikkei, cebolla morada, tomate, papas fritas, gohan (arroz blanco).

Niku Gi $13.900
Filete salteado, salsa nikkei, cebolla morada, tomate, cebollín hilo, papas fritas, gohan (arroz blanco).

Baos *(el par)*

BAO FILETE $9.900
Relleno de filete, acompañado con pepino y coleslaw

BAO CHICKEN $9.400
Relleno de pollo anticuchero u salsa spicy

BAO CERDO $8.900
Relleno de cerdo bbq, encurtido mix

Crispy rice
(5 unidades de arroz frito)

Crispi rice Salmón $10.900
5 unidades de arroz apanado con tartaro de salmón y salsa acevichada y togarachi

Crispy Rice Atún $10.900
5 unidades de arroz apanado con tartaro de atún y salsa kiro cebollín

Gyosas

Gyosas de camarón $7.900
5 gyosas al vapor con salsa ponzu

Gyosas de verdura $7.900
5 gyosas al vapor con salsa ponzu

Gyosas de pollo $7.900
5 gyosas al vapor con salsa ponzu

Niggiris

Niggiri maguro $4.900
2 bolitas de arroz envuelto en atun con topping de salsa ají amarillo y chacaquita.

Niggiri salmón $4.900
2 bolitas de arroz envuelto en salmon con topping de salsa acevichada y cebollin.

Niggiri mix $13.900
2 bolitas de salmon, 2 bolitas de atun, 2 bolitas de camaron con salsa fuji, 1 hosomaki de palta.

Gunkan

Gunkan Salmón $4.800
2 bolitas arroz envuelto en nori, montado con tartaro de salmón y spicy con salsa acevichada y cebollín.

Gunkan Atún $4.800
2 bolitas de arroz envuelto en nori, motado con tartaro de atun, spicy, cibullet, salsa unagui y cebollín.

bocacielo.cl

COCTELERIA

BOCACIELO

bocacielo.cl

DE AUTOR

La felicidad no se puede comprar, pero sí un cóctel en Bocacielo, que es lo mismo!
. bienvenido a tu rooftop favorito .

BOCACIELO

Gin Tanqueray London, Pure de Berrys,
Limon Sutil, Ruibarbo & Romero

$7.900

GIN & ROSES

Gin Tanqueray London, Syrup de Rosas,
Pomelo, Limon Sutil, Agua Tonica
& Pimienta Rosada

$7.900

PATAGONICO

Tra-Kal Inf en Berrys Patagonicos,
Confitura de Frutos del Bosque, Pomelo
Rosado, Limon & Aire de Maqui y Calafate

$7.900

BULLEIT SPICE

Bulleit Bourbon, Miel de Agave
& Jengibre, Reduccion de Maracuya,
Limon Sutil, St. Germain & Bitter Orange.

$8.400

SINGLE MALT PEARS

Singleton 12y, Cordial Clarificado de Peras
con Chardonnay, Sauco y Limón.

$9.900

TORINO

Gin Tanqueray Sevilla, Campari de
Frutillas, Martini Rubino
& Bitter Grapefruit.

$7.900

LEÑA DEL VALLE

Pisco Alto del Carmen 40° Envejecido,
Reducción de Vino Carmenere con
Berrys & Membrillo, Mix Tropical,
Limón & Bitter Creole.

$7.400

SKY SPRITZ

Gin Tanqueray Sevilla, Cordial de
Huesillo & Maracuyá, St. Germain,
Limón, Espumante Chandon Brut &
Bitter Orange.

$8.400

SUNSET ROOFTOP

Vodka, Licor Artesanal de Vainilla,
Confitura de Piña & Especias, Limón.

$7.400

OCASO EN JALISCO

Tequila Don Julio Reposado, Mezcal
400 Conejos, Martini Fiero, Syrup de
Ají Cacho de Cabra, Pomelo Rosado,
Limón & Ginger Beer.

$9.900

SKY TIKI

Ron Zacapa Ambar infusionado en
Especias, Cognac Hennessy VS,
Mix Sandia-Kiwi, Golden Falernum,
Limon Sutil

$8.400.

GINZA

Pink Gin, Licor de Frutos Rojos, Puré de
Sandía, Pomelo Rosado, Limón & Fenti-
mans Rose Lemonade.

$8.400

@bocacielo

Gi signatures

強化する

Gi — $8.900
Pisco Alto del Carmen 40° transparente infusionado en hibiscus, sake, reduccion de vino Carmenere, mix Frutal Asiatico, limón.

Shinsen — $9.400
Gin japonés Kaikyo, lychee, St. Germain, limón & espumante Brut.

Sayuri — $9.900
Pink gin, sake blossom, sandia, té chai, limon & rose lemonade.

Agatsu — $9.400
Ron Pampero Aniversario infusionado en banana, cognac Hennessy VS, piña, horchata de almendras, golden falernum, syrup 3 especias asiáticas & limón.

Bushido — $11.900
Whisky Gold Label, Hatozaki, cordial de maracuyá, huesillo & white peach, umeshu japones, limón y pomelo rosado.

Panda — $7.900
Gin Tanqueray, cordial de maracuyá, licor de albaricoque & sauco, jugo de limón & ginger beer.

Kamado — $8.900
Vodka Smirnoff 21 infusionado en piña Asada, umeshu japones licor artesanal de vainilla, mix de te's Gi (roiboos, earl grey pu ehr), limón & tintura pepper mix.

Seijaku — $8.400
Gin Tanqueray Infusionado en frutillas, syrup de rosas e hibiscus, limón & toop de limonada de rosas.

Zekkei — $8.900
Gin Tanqueray ten infusionado en butterfly pea tea, sake, pepino, lavanda, martini ambrato, limón & ginger beer.

Kaizen — $8.900
Tequila Don Julio blanco, Mezcal 400 Conejos, Arrope de Aji Cacho de Cabra, Martini Fiero, Jugo de Limón & Soda de Pomelo.

Flight to Gi — $11.900
Gin Tanqueray Ten, Syrup 3 Especias Asiaticas, St. Germain, Martini Ambrato, Limon & Ginger Beer; Coronado con Gin Infusionado en Mix de Te's Gi.

Love's is Gi — $8.900
Beefeater Pink, Syrup de Rosas, Licor de Frutos Rojos y Jugo de Limon; Coronado con Sparkling Pink Glitter.

Gi 르

Gi mocktails

Nagi — $6.900
Frutos rojos, infusión de rooibos, limón & top de espumante sin alcohol.

Kiraku — $6.900
Maracuyá. Syrup de Kion & Sesamo, Agave, Infusion de Earl Grey, Limón.

CLASICOS

PISCO SOUR CHILENO — $5.400
Alto Del Carmen 35°, Jugo de Limón, Azúcar.

PISCO SOUR CHILENO CATEDRAL — $9.900
Alto Del Carmen 35°, Jugo de Limón, Azúcar.

PISCO SOUR PERUANO — $6.900
Los Capellanes de la Caravedo Quebranta, Jugo de Limón, Azúcar.

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL — $11.900
Los Capellanes de la Caravedo Quebranta, Jugo de Limón, Azúcar.

MOJITO — $5.900
Ron Pampero Blanco, Menta, Limón, Azúcar.

MARGARITA — $6.400
Tequila Jose Cuervo Silver, Triple Sec, Miel de Agave, Limón.

NEGRONI — $6.900
Gin Tanqueray London, Vermouth Rosso, Campari.

BOULEVARDIER — $6.900
Bulleit Bourbon, Vermouth Rosso, Campari.

MARTINI DRY — $6.400
Gin Tanqueray London, Vermouth Extra Dry.

COSMOPOLITAN — $6.900
Smirnoff 21, Pure de Cranberrys, Triple Sec, Limón.

CAIPIRINHA — $5.900
Cachaza 51, Limon, Azucar

RUSTY NAIL — $6.400
Johnnie Walker Black Label, Drambuie, Twist de Limón.

MANHATTAN — $6.900
Bulleit Bourbon, Vermouth Rosso, Bitter Angostura.

GODFATHER — $6.900
Johnnie Walker Black Label, Disaronno, Twist de Naranja.

PENICILIN — $7.400
Johnnie Walker Black & Double Black, Jengibre, Miel, Limón.

MOSCOW MULE — $6.900
Vodka Smirnoff 21, Limón, Ginger Beer, Azúcar.

ESPRESSO MARTINI — $6.900
Vodka Smirnoff 21, Cafe Espresso, Licor de Café, Azúcar.

TOM COLLINS — $6.900
Gin Tanqueray London, Limón, Azúcar & Top Sparkling Water.

WHITE RUSSIAN — $6.400
Vodka Smirnoff 21, Crema, Azúcar & Licor de Café.

BLACK RUSSIAN — $6.400
Vodka Smirnoff 21, Azucar & Licor de Café.

PALOMA — $6.900
Tequila Jose Cuervo Silver, Limón, San Pellegrino Pompelmo & Miel de Agave

CLOVER CLUB — $6.900
Gin Tanqueray, Limón, Syrup de Frambuesa

TROPICAL GIN — $7.900
Gin Tanqueray London, Redbull Yellow Edition, Maracuya.

DRAGON GIN — $7.900
Gin Tanqueray London, Redbull Dragon Edition, Twist de Limon

@bocacielo

BOCACIELO RESERVE EDITIONS

AURORA $9.400
Gin Tanqueray Ten inf en Aurora Tea, St. Germain, Vermouth Bianco, Pomelo Rosado, Limon Sutil & Ginger Beer.

KATRINA $9.900
Tequila Don Julio Blanco, Licor de Durazno, Pomelo Blanco & Rosado, Limón Sutil & Tajín con Carbón Activado.

ROYAL BOCACIELO $9.900
Jw Gold Label, Sweet Maracuya, Chartreuse Amarillo, Limon & Tonica.

JARRAS

TINTO DE VERANO $13.900
Vino Tinto Carmenere, Piña, Frutillas, Cítricos Vivos, Soda de Limón & Burbujas.

CIERY BOCACIELO $12.900
Vino Blanco Chardonnay, Gotas de Pisco Transparente, Duraznos, Peras, Hojas de menta, Frutillas frescas & Burbujas.

SUMMER BOCACIELO $14.400
Vino Blanco Sauvignon Blanc, Sweet Maracuyá, Whisky Jw, Gotas de Limón, Syrup 3 Especias & Burbujas.

SPRITZ

APEROL $6.900
Aperol, Espumante Brut, Soda.

ST. GERMAIN SPRITZ $8.900
St. Germain, Espumante Brut, Soda.

CHAMBORD SPRITZ $7.900
Chambord, Espumante Brut, Ginger Ale.

MOCKTAILS

RELAXED $5.900
Confitura de Frutos Rojos, Limon Sutil, Menta & Aire de Vainilla.

PASSION FRUIT $5.900
Reducción de Maracuyá, Jengibre, Albahaca, Limón Sutil Coronado con Gel de Cranberries Dulces.

ROOFTOP MULE $5.900
Syrup 3 Especias, Pomelo Rosado, Jugo de Limon & Ginger Beer.

@bocacielo

GIN

Tanqueray . . . $6.900
Tanqueray sevilla . . . $7.400
Tanqueray royal . . . $7.400
Tanqueray Ten . . . $8.900
Beefeater Pink . . . $7.900
Hendrick's . . . $8.900
Malfy Rose . . . $8.900
Martin Millers . . . $9.900
Monkey 47 . . . $11.900
London N1 . . . $10.900

PISCO

Alto Del Carmen 35 . . . $5.400
Alto Del Carmen 40 Transp. . . $5.900
Alto Del Carmen 40 azul $5.900
Alto Del Carmen Envejecido . . . $6.400
Alto Del Carmen et. negra. . . $7.500
Alto Del Carmen et. blanca. . . $7.500
Monte Fraile reposado 40 . . . $8.900
Waqar . . . $9.900

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver . . . $5.900
Jose Cuervo Especial Reposado $5.900
Don Julio Blanco . . . $9.900
Don Julio Reposado . . . $10.900
Don Julio 70 . . . $12.900
1800 Silver . . . $7.900
1800 Reposado . . . $7.900
1800 Añejo . . . $8.900
1800 Cristalino . . . $8.900
Mezcal 400 Conejos . . . $7.900
Maestro Dobel . . . $12.900

LICORES

Jágermeister Shot . . . $5.000
Drambuie . . . $6.900
Benedictine . . . $5.900
Fernet Branca . . . $5.900
Campari . . . $6.400
Amaretto Disaronno . . . $6.900
Amarula . . . $5.900
Baileys . . . $5.900
Limoncello Luxardo . . . $6.900
Cognac Hennessy VS . . . $9.900

VODKA

Smirnoff 21 . . . $5.900
Smirnoff Raspberry / Apple . . . $5.900
Absolut Blue . . . $6.900
Absolut Sabores . . . $6.900
Stoli Elit . . . $9.900
Belvedere Pure . . . $11.900
Grey Goose . . . $11.900

RON

Pampero Blanco . . . $5.900
Pampero Seleccion . . . $6.900
Pampero Aniversario . . . $8.900
Havana Club 7 Años . . . $7.900
Zacapa Ambar . . . $7.500
Zacapa G.R 23 Años . . . $13.900
Zacapa X.O. . . . $23.900

SCOTCH SINGLE MALT

The Singleton Dufftown 12 Años $11.900
The Singleton Dufftown 15 Años $14.900
The Singleton Dufftown 18 Años $19.900
Glenfiddich 12 Años. . . . $11.900
Glenfiddich 15 Años. . . . $13.900
Glenfiddich 18 Años. . . . $18.900
The Glenlivet Founder's Res. . . . $12.900
Glenmorangie The Original 10 A. $13.900

AMERICANOS

Bulleit Bourbon. . . . $7.900
Jack Daniel´s N°7. . . . $7.900
Jack Daniel´s Honey. . . . $7.900
Jack Daniel´s Apple. . . . $7.900
Jack Daniel´s Fire (Shot). . . . $6.900
Jack Daniel´s Gentleman. . . . $9.900
Jack Daniel´s Single Barrel. . . . $13.900

SCOTCH BLEND

Johnnie Walker Red Label. . . . $6.900
Johnnie Walker Black Label. . . . $8.900
Johnnie Walker D. Black Label. . . . $9.900
Johnnie Walker Gold Label. . . . $13.900
Johnnie Walker 18 Años. . . . $18.900
Johnnie Walker Blue Label. . . . $39.900.
Buchanan´s 12 Años. . . . $8.900
Buchanan's 18 Años. . . . $13.900
Chivas Regal 12 Años. . . . $10.900
Chivas Regal 18 Años. . . . $16.900

IRISH BLEND

Tullamore D.E.W . . . $6.900
Jameson . . . $6.900

@bocacielo

JUGOS DE PULPA & LIMONADAS

Jugos de Pulpa $4.000
(Mango, Piña, Frambuesa, Maracuyá)

Limonada $5.000
(Tradicional, Menta, Jengibre, Albahaca)

AGUAS MINERALES

Agua sin gas $4.500
Agua con gas $4.500

BEBIDAS GASEOSAS

(350cc) $2.500

Coca Light / Zero / Normal
Sprite Zero / Normal
Schweppes tónica original
Schweppes ginger ale original

BEBIDAS PREMIUM

San Pellegrino $3.500
(Tónica, Ginger Beer, Citrus)

Fentimans $3.500
(Rose Lemonade, Tonic Light, Ginger Beer, Ginger Ale, Valencian Orange)

INTERNACIONALES

Stella Artois 330cc $4.200
Corona Extra 330cc $4.200
Budweiser 355cc $4.200
Cusqueña Golden 330cc $4.200

SIN ALCOHOL

Stella Artois Sin Alcohol 330cc ... $4.200
Peroni Sin Alcohol 330cc $4.900

ENERGÉTICAS

Red Bull Energy Drink $3.000
Red Bull Sugar Free $3.000
Red Bull Yellow Ed $3.000
Red Bull Dragon Ed $3.000

CAFETERÍA

Espresso $2.900
Espresso Doble $3.400
Cortado $2.900
Cortado Doble $3.400
Te & Infusiones $2.500

@bocacielo

CHARDONNAY

Montes Classic Series . . .$18.900
Montes Alpha $26.900
Montes Special Cuvee . .$46.900

SAUVIGNON BLANC

Viu Manent Reserva $18.900
De Martino Legado $26.900
Montes Outer Limits . . . $28.900

PINOT NOIR

MontGras De Vine Rva . .$18.900
Montes Outer Limits . . . $28.900

MERLOT

Montes Alpha $27.900

MALBEC

Viu Manent Gran Rva . . .$25.900
Montes Alpha $26.900

ENSAMBLAJE

Montes Limit. Selection . $21.900
Odjfell Capítulo $24.900

CABERNET SAUVIGNON

Viu Manent Gran Rva $25.900
Montes Alpha $26.900
Montes Special Cuvee . . . $46.900

CARMENERE

Viu Manent Gran Rva . . . $25.900
Montes Alpha $27.900
Montes Wings (Icono) . . $89.900

SYRAH

Montes Alpha $26.900

POR COPA

Carmenere $5.900
Viu Manent Gran Reserva

Cabernet Sauvignon $5.900
Montes Alpha

Chardonnay $5.900
Montes Alpha

Sauvignon Blanc $5.900
De Martino Legado

ESPUMANTES

Chandon Brut . . . $22.500
Chandon Brut 750cc . . . $27.900
Chandon Rose 750cc . . . $28.900
Chandon Delice 750cc . . . $26.900
Riccadonna Prosecco . . . $24.900
Riccadonna Chardonnay Brut . . . $24.900

CHANDON

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Imperial Brut 750cc . . . $120.000
Moet & Chandon Imperial Rose 750cc . . . $129.000
Veuve Clicquot Brut 750cc . . . $130.000
Veuve Cliquout Rose 750cc . . . $139.000
Dom Perignon Vintage Brut 750cc . . . $390.000
Dom Perignon Rose 750cc . . . $440.000

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

@bocacielo

BOCACIELO

FOLLOW US

@BOCACIELO

Bocacielo.cl

Av. Padre Hurtado Sur 875, Las Condes
Mall plaza Los Dominicos
piso 3
Santiago de Chile

BOCACIELO

VUSE
VAPORIZADORES

18+

GRAPE ICE

SABOR
A UVA ROJA
CON UN FINAL
REFRESCANTE

APPLE SOUR

SABOR
A MANZANAS
VERDES Y UN
TOQUE ÁCIDO

WATERMELON ICE

SABOR
A SANDÍA
CON UN FINAL
REFRESCANTE

MINT ICE

SABOR
A MENTA
REFRESCANTE

$6.990

Los sistemas electrónicos de administración de NICOTINA son potencialmente ADICTIVOS. Venta exclusiva para mayores de 18 años.