



*Bar*  
**BRANDY**



# *Bar* BRANDY

## **APERITIVOS / COCKTAILS**

Whisky Sour	<b>\$7.500</b>
Pisco Sour Clasico (Chileno / Peruano)	<b>\$6.000</b>
Pisco Sour Catedral (Chileno / Peruano)	<b>\$8.000</b>
Chardonnay Sour	<b>\$5.700</b>
Ramazzotti Spritz	<b>\$7.500</b>
Aperol Spritz	<b>\$7.500</b>
St.Germain Spritz	<b>\$9.500</b>

## **WHISKY Y WHISKEY**

Johnnie Walker Red Label	<b>\$8.500</b>
Johnnie Walker Black Label	<b>\$12.200</b>
Chivas Regal 12 años	<b>\$13.200</b>
Jack Daniels 7 años	<b>\$10.200</b>
Jim Beam	<b>\$10.200</b>

## **BRANDY & COGNAC**

Grand Marnier	<b>\$14.900</b>
---------------	-----------------



**WYNDHAM GARDEN**

Santiago Kennedy

# Bar BRANDY

## COCTELERIA CLÁSICA

Daiquiri	<b>\$8.500</b>
Daiquiri sabores - Daiquiri (Flavors)	<b>\$9.000</b>
Mojito Tradicional - Traditional Mojito	<b>\$8.500</b>
Mojito Sabores - Mojitos (Flavors)	<b>\$9.000</b>
Margarita	<b>\$9.000</b>
Margarita sabores - Margarita (Flavors)	<b>\$9.500</b>
Negroni Clásico o Variantes - Classic Negroni or Variants	<b>\$8.500</b>
Espresso Martini	<b>\$8.500</b>
Manhattan	<b>\$8.500</b>
Martini Seco - Dry Martini	<b>\$8.500</b>
Kir Royal - Kir	<b>\$8.500</b>
Caipirinha	<b>\$8.500</b>
Caipiroska	<b>\$8.500</b>
Old Fahioned	<b>\$9.000</b>
Piña colada	<b>\$8.500</b>
Tom Collins	<b>\$8.500</b>
Mint Julep	<b>\$8.500</b>
French 75	<b>\$8.500</b>
Clavo Oxidado - Rusty Clovers	<b>\$8.500</b>
El Padrino - The Godfather	<b>\$8.500</b>
Ruso Blanco / Negro - White / Black Russian	<b>\$8.500</b>
Bloddy Mary	<b>\$8.500</b>
Americano	<b>\$8.500</b>
Vodkatini	<b>\$8.500</b>
Vaina	<b>\$8.500</b>



**WYNDHAM GARDEN**

Santiago Kennedy

# *Bar* **BRANDY**

## **LICORES Y DRINKS**

### **PISCO**

Gobernador 40°	<b>\$7.000</b>
Mistral Nobel	<b>\$7.000</b>
Alto del Carmen 40°	<b>\$6.500</b>
Alto del Carmen 35°	<b>\$5.500</b>

### **GIN**

Hendricks	<b>\$10.500</b>
Tanqueray	<b>\$8.500</b>
Bombay Sapphire	<b>\$8.500</b>
Beefeater	<b>\$8.500</b>

### **RON**

Flor de Caña 18	<b>\$10.700</b>
Flor de Caña 12	<b>\$7.900</b>
Bacardi Añejo	<b>\$7.000</b>
Bacardi Oro	<b>\$7.500</b>

### **VODKA**

Grey Goose	<b>\$9.100</b>
Stolichnaya	<b>\$7.500</b>

### **TEQUILA SHOT**

Tequila Patron	<b>\$10.000</b>
Jose Cuervo	<b>\$5.000</b>
Sombrero Negro	<b>\$4.000</b>

### **JAPON WHISKY**

Akashi Black Whisky	<b>\$15.700</b>
---------------------	-----------------



# *Bar* **BRANDY**

## ***VINOS POR COPAS***

### **ESPUMANTES / SPARKLING**

Casa Donoso Extra Brut **\$5.000**

### **SAUVIGNON BLANC**

Casa Donoso **\$5.000**

### **CHARDONNAY**

Casa Donoso **\$5.000**

### **CARMENERE**

Casa Donoso **\$5.000**

### **MERLOT**

Casa Donoso **\$5.000**

### **CABERNET SAUVIGNON**

Casa Donoso **\$5.000**

### **SANGRIA**

Sangria Idolatria **\$7.000**

## ***TRAGOS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC DRINK***

Mojito Brandy **\$5.900**

Piña Colada **\$5.900**



**WYNDHAM GARDEN**

Santiago Kennedy

# *Bar* BRANDY

## **BAJATIVOS / DIGESTIVES**

Amaretto Di Saronno	<b>\$9.900</b>
Drambuie	<b>\$9.900</b>
Frangleico	<b>\$6.300</b>
Jegermeister	<b>\$7.100</b>
Kahlua	<b>\$4.500</b>
Martini Bianco Rosso	<b>\$4.900</b>
Fernet Branca	<b>\$4.300</b>
Araucano	<b>\$4.300</b>

## **CERVEZAS / BEERS**

Kunstmann Lager	<b>\$4.500</b>
Kunstmann Torobayo	<b>\$4.500</b>
Royal Guard	<b>\$4.500</b>
Heineken	<b>\$4.500</b>
Austral Lager	<b>\$4.500</b>
Austral Calafate	<b>\$4.500</b>
Austral Torres Del Paine	<b>\$4.500</b>
Kunstmann sin alcohol	<b>\$4.500</b>

## **BEBIDAS Y SOFT DRINKS**

Gaseosas y Minerales / Soda and mineral water	<b>\$3.000</b>
Jugos Naturales / Natural Juice	<b>\$3.700</b>
Limonada / Lemonade	<b>\$4.000</b>
Tonica Canada Dry / Tonic Canadry	<b>\$3.400</b>

## **CAFÉ / COFFEE**

Espresso	<b>\$2.900</b>
Cortado / Espresso Doble / Capuccino	<b>\$3.500</b>
Té o Infusiones / Tea or herbal tea	<b>\$2.900</b>



# Bar BRANDY

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

### QUESADILLAS

Con tocino crocante, queso, champiñón y ciboulette con guacamole.

**\$9.800**

*With crispy bacon, cheese, mushrooms, and chives, served with guacamole.*

### TRILOGÍA DE BRUSCHETTA

Tomate marinado con camarón, jamón serrano con pesto, salmón ahumado con ricota y palta.

**\$10.400**

*Marinated tomato with shrimp, Serrano ham with pesto, Smoked salmon with ricotta and avocado.*

### TORTILLA ESPAÑOLA CON JAMÓN SERRANO

Clásica preparación a base de papa, cebolla, aceite de oliva y huevo.

**\$10.200**

*(Classic preparation made with potato, onion, olive oil and egg).*

### PULPO AL PIL PIL

Pulpo salteado en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra con costinis y salsa Aioli.

**\$11.400**

*(Sautéed octopus in olive oil, garlic, and "cacho de cabra" chili, served with crostinis and Aioli sauce).*

### TABLA AQUARIUM

Mix empanadas, aros de cebolla, queso Camembert frito, camarones salteados y salsa sour cream.

**\$10.900**

*A mix of empanadas, onion rings, fried camembert cheese, sautéed shrimps, and sour cream sauce.*

### TABLA MEXICANA

Masa taco frita, con carne, porotos negros, cebollín, tomate, queso cheddar, jalapeño y mozzarella gratinada.

**\$9.800**

*Mexican Platter: Fried taco dough topped with beef, black beans, scallions, tomato, cheddar cheese, jalapeño, and melted mozzarella.*



**WYNDHAM GARDEN**

Santiago Kennedy

# Bar BRANDY

## SANDWICH

### SÁNDWICH CAMPESTRE

Hamburguesa Angus, queso cheddar, tocino crocante, pepinillo, tomate y papas hilo en pan brioche de papa (con salsa golf, aioli o bbq). **\$11.900**

*Angus beef burger, cheddar cheese, crispy bacon, pickles, tomato, and shoestring fries on a potato brioche bun (served with golf sauce, aioli, or BBQ sauce).*

### SÁNDWICH CHACARERO

Carne, tomate, porotos verdes, ají verde y palta molida en pan brioche de papa (con mayo o salsa aioli). **\$11.700**

*Beef, tomato, green beans, green chili, and mashed avocado on a potato brioche bun (served with mayo or aioli sauce).*

### SÁNDWICH ITALIANO

Carne, tomate, palta y mayonesa en pan ciabatta. **\$11.500**

*Beef, tomato, avocado, and mayonnaise on ciabatta bread.*

### SÁNDWICH AQUARIUM

Salmón ahumado, palta, tomate deshidratado, mix verde, alcaparras y queso crema en pan Ciabatta. **\$12.300**

*Smoked salmon, avocado, sun-dried tomato, mixed greens, capers, and cream cheese on a bagel.*

### SÁNDWICH DE MECHADA

Carne mechada de plateada, queso cheddar, aros de cebolla y tocino en pan ciabatta. **\$12.500**

*Braised beef, cheddar cheese, onion rings, and bacon on ciabatta bread.*

### SÁNDWICH DE PULLED PORK

Con coleslaw, pepinillo, salsa bbq, queso cheddar y jalapeño en pan brioche de papa. **\$11.800**

*Pulled pork with coleslaw, pickles, BBQ sauce, cheddar cheese, and jalapeños on a potato brioche bun.*

### CLUB SÁNDWICH

Pollo, tomate, palta, huevo frito, lechuga jamón y queso en tres rebanadas de pan de molde. **\$12.600**

*Chicken, tomato, avocado, fried egg, lettuce, ham, and cheese on three slices of sandwich bread.*



WYNDHAM GARDEN

Santiago Kennedy

# Bar BRANDY

## **PIZZAS**

### **PIZZA AQUARIUM**

Pizza de masa madre con base de pomodoro y mozzarella, camarón, ostión, tomate cherry y corazón de alcachofa.

**\$15.400**

*Base of pomodoro and Mozzarella, topped with shrimp, scallop, cherry tomatoes, and artichoke hearts.*

### **PIZZA DE LA NONNA**

Pizza de masa madre con base de pomodoro y mozzarella, champiñón salteado, trocitos de pollo, pesto y tomate deshidratado.

**\$14.100**

*Base of pomodoro and Mozzarella, sautéed mushrooms chicken bites, pesto, and sun-dried tomatoes.*

### **PIZZA DEL NONNO**

Pizza de masa madre con base de pomodoro y mozzarella, carne salteada con merkén, palta asada y cebolla caramelizada.

**\$14.500**

*Base of pomodoro and Mozzarella, sautéed beef with merkén (smoked chili), roasted avocado, and caramelized onions.*

## **CAFETERÍA / COFFEE SHOP & PASTRIES**

### **PETIT FOURS**

Macarrons, mini lingote de chocolate.

*Macaroon, éclair, mini chocolate lingot.*

**\$6.500**

### **CROISSANT SALADO**

Relleno de jamón pierna y queso gruyere (Caliente).

*Ham & Gruyere Cheese Croissant warm.*

**\$5.800**

### **CROISSANT DULCE**

Relleno de chocolate avellana.

*Hazelnut Chocolate Croissant.*

**\$5.100**

### **MUFFINS DE LA CASA**

*House Muffins.*

**\$4.900**

### **TORTA DEL DÍA**

*Cake of the Day.*

**\$6.800**





**WYNDHAM GARDEN**

Santiago Kennedy



*Reservas: [restaurant@hotelkennedy.cl](mailto:restaurant@hotelkennedy.cl)*

 : (+562) 24700700

 : (+569) 78611760

 **WYNDHAM GARDEN<sup>®</sup>**  
Santiago Kennedy

 *@hotelwyndhamgardenkennedy*

