



BAR & VINOS TAWA

LAGO TAGUA TAGUA
PUELO · COCHAMO

WWW.TAWAREFUCIO.CL
INFO@TAWAREFUCIO.CL

TEL: +569 6698 8731
IG: TAWAREFUCIO

NUESTRO REFUGIO
PRINCIPAL ES EL LUGAR
PARA CONTAR LAS
MEJORES ANÉCDOTAS,
DISFRUTANDO DE
NUESTRA AMPLIA
CARTA DE TRAGOS
NACIONALES E
INTERNACIONALES.

* * *



JUGOS, BEBIDAS & TRAGOS



*Ya sea en la mesa, en torno
al fogón o en nuestra
barra, tenemos una
selección de jugos, cerveza
local, vinos Premium y
tragos preparados, para
acompañar las historias
del día y dar rienda suelta
a la imaginación de
nuevas aventuras*



JUGOS Y BEBIDAS

Jugos de fruta	\$4.500
Limonada	\$4.500
Bebidas	\$4.000
Agua mineral con gas	\$4.500

CERVEZA TROPERA (Botella 330 cc)

RANITA DE DARWIN	\$4.500
Doble IPA / 7,5%	
DON MANU	\$4.500
IPA / 5,7%	
GUADALINA	\$4.500
Blonde Ale / 4,5%	
STRONG	4.500
Strong / 7,6%	
BOTA SUCIA	\$4.500
Blanche / 4,8%	
CRAZY JUAN	\$4.500
American Brown Ale / 5,2%	

OTRAS CERVEZAS

Cerveza Gluten-Free (330 cc)	\$4.500
Cerveza Sin Alcohol (330 cc)	\$4.500
Extra Michelada	\$1.500

CÓCTELES

01. PISCO SOUR

El clásico chileno a base de pisco, jugo de limón natural y almíbar, con un toque de amargura y espuma perfecta _____ \$5.000

02. CHARDONNAY SOUR

El Chardonnay toma protagonismo en esta versión suave y frutal del sour, equilibrado con limón y almíbar _____ \$5.000

03. CARMENERE SOUR

El Carmenera reemplaza al pisco en este sour con notas frutales y especiadas, logrando un cóctel intenso y elegante _____ \$5.000

04. PISCO SOUR ALBAHACA

Una versión fresca y aromática del tradicional Pisco Sour, infusionado con hojas de albahaca _____ \$5.500

05. TRAKAL SOUR

Una interpretación única del sour con Trakal, un destilado patagónico de hierbas y frutas nativas _____ \$6.500

06. CAMPARI SOUR

Un sour con el inconfundible toque amargo y cítrico del Campari _____ \$6.500

07. MOJITO CUBANO

Clásico refrescante de ron, menta, lima y soda, perfecto para el calor _____ \$6.500

08. MOJITO FRUTAL (FRAMBUESA, MANGO O PIÑA)

Una versión tropical del mojito cubano con frutas naturales _____ \$7.000

09. NEGRONI

El equilibrio perfecto entre gin, Campari y vermut rosso, con un toque amargo y sofisticado. \$7.500

10. NEGRONI SBAGLIATO

Una versión más liviana del Negroni, donde el espumante reemplaza al gin. \$7.500

11. ORANGE CAMPARI

La intensidad del Campari suavizada con jugo de naranja natural. \$6.500

12. PADRINO

Whisky con un toque dulce de amaretto, ideal para quienes buscan un cóctel fuerte y aterciopelado. \$6.500

13. OLD FASHIONED

Whisky, azúcar y bitters en una mezcla clásica y elegante. \$6.500

14. CARAJILLO

Licor 43 y café espresso en una fusión intensa y aromática. \$6.500

15. ST. GERMAIN SPRITZ

Delicado y floral, con licor de flor de saúco, espumante y soda. \$8.000

16. TAWA SPRITZ

Versión especial de la casa con ingredientes refrescantes y equilibrados. \$8.000

17. RAMAZOTTI SPRITZ

Un aperitivo con Ramazotti Rosato, espumante y soda, suave y afrutado. \$7.500

18. APEROL SPRITZ

Ligero y refrescante, con Aperol, espumante y soda, un clásico ideal para la tarde _____ \$7.500

19. TEQUILA MARGARITA

Tequila, triple sec y limón en el cóctel mexicano más icónico _____ \$7.500

20. RUSTY NAIL

La fusión entre whisky y Drambuie, con notas dulces y especiadas _____ \$7.000

21. TAWA MULE

Gin, un toque de Litmus y Drambuie, con el clásico frescor del Moscow Mule _____ \$7.000

22. LONDON MULE

El Mule con gin, jengibre y lima, ideal para los amantes del gin _____ \$8.500

23. MOSCOW MULE

Vodka, jengibre y lima en un cóctel refrescante y especiado _____ \$8.500

24. SOL DEL TAWA

Trago refrescante con whiskey y amaretto, sobre una base de maracuyá fresca _____ \$8.500

25. SANGRÍA TAWA

Vino tinto con frutas frescas y un toque de Campari, perfecto para compartir _____ \$7.000



MOCKTAILS

SUNSET DEL LAGO

Trago en base a maracuyá y limón,
acompañado de agua tónica _____\$6.000

CÍTRICO DE ANGOSTURA

Trago dulce y amargo con base de
pomelo naranja, acompañado de
unas gotas de bitter de Angostura _____\$6.500

DESTILADOS

Gin Gabri _____	\$6.500
Gin Hendrick's _____	\$8.500
Gin Monkey 47 _____	\$13.000
Vodka Gabri _____	\$6.500
Vodka Grey Goose _____	\$9.000
Diablo 40º _____	\$5.500
Espíritu de los Andes _____	\$6.500
El Gobernador Reservado _____	\$7.500
Chivas Regal 12 _____	\$8.000
Glenfiddich 12 _____	\$10.000
Johnnie Walker Gold Reserve 18 _____	\$13.500
Chivas Regal 18 _____	\$16.000
Tequila Don Julio _____	\$13.500

LICORES

Jaggermeister _____	\$5.500
Araucano _____	\$5.500
Drambuie _____	\$6.500
Amaretto Disaronno _____	\$6.500
Fernet Buhero Negro _____	\$6.500

VINOS

COPA

Adobe Variedades en Tinto y Blanco _____	\$4.000
Amayna Sauvignon Blanc _____	\$5.000
Pérez Cruz Carmenera Limited Edition _____	\$5.500

BOTELLA

Blancos

Sauvignon Blanc

◆ Adobe Reserva _____	\$14.000
◆ Boya _____	\$19.000
◆ Gran Reserva Serie Riveras _____	\$21.000
◆ Amayna _____	\$25.000
◆ Terrunyo _____	\$30.000

Chardonnay

- Adobe Reserva _____ \$14.000
- Marqués de Casa Concha _____ \$25.000

Rosé

- BOYA _____ \$16.000

Tintos

Merlot

- Adobe Reserva _____ \$14.000
- Marqués de Casa Concha _____ \$25.000

Cabernet

- Adobe Reserva _____ \$14.000
- Unrated _____ \$20.000
- Pérez Cruz "Piedra Seca" _____ \$35.000
- Terrunyo _____ \$37.000

Carmenere

- Adobe Reserva _____ \$14.000
- Marqués de Casa Concha _____ \$25.000
- Pérez Cruz Limited Edition _____ \$30.000

Syrah

- Pérez Cruz Limited Edition _____ \$30.000

Pinot Noir

- Adobe Reserva _____ \$14.000
- Marqués de Casa Concha _____ \$25.000
- Amayna _____ \$30.000

Malbec

◆ Pérez Cruz "Cot" _____ \$30.000

Ensamblajes

◆ Coyam

Ensamblaje 43% Syrah, 29% Carmenere, 12% Cabernet, Sauvignon, 5% Mouvedre, 3% Petit Verdot, 3%, Carignan, 2% Malbec, 2% Garnacha, 1% Tempranillo _____ \$30.000

◆ Pérez Cruz "Liguai"

Ensamblaje 40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere _____ \$50.000

◆ Marqués de Casa Concha Heritage _____ \$50.000

◆ Gê

Ensamblaje 56% Syrah, 31% Carmenere, 13% Cabernet Sauvignon _____ \$130.000

ESPUMANTES

Copa _____ \$4.200

Cono Sur Brut _____ \$14.000

Amaluna _____ \$21.000





BAR & VINOS TAWA

LAGO TAGUA TAGUA
PUELO - COCHAMO

WWW.TAWAREFUCIO.CL
INFO@TAWAREFUCIO.CL

TEL: +569 6698 8731

IG: TAWAREFUCIO