

The background is a dark blue gradient with numerous out-of-focus circular light spots in shades of blue, purple, and red, creating a bokeh effect.

Pub
Blue

Tu mejor poción en Plaza Nuñoa

CHANDON

CHANDON

CHANDON

BRUT

ARGENTINA

BRUT

CH



Mayores de 18 años

Importante:

Debido a las medidas adoptadas por la contingencia sanitaria, los horarios serán informados a través de nuestra página web.

El horario de Happy Hour se encuentra suspendido hasta nuevo aviso.

Más información en: www.pubblue.cl - Reservas a reservas@pubblue.cl

SUGERENCIAS BLUE

HAPPY HOUR

| | | |
|--|-----------------|----------------|
| Mojito Corona | \$7.800 | \$6.800 |
| Ron Blanco, Corona, Limón, Hojas de Menta y Azúcar | | |
| Mojito 500 cc | \$7.200 | |
| Ron Blanco, Limón, Hojas de Menta y Azúcar | | |
| Ramazzotti Spritz | \$4.800 | |
| Ramazzotti, Espumante y rebanadas de Naranja | | |
| Pisco Sour Waqar Premium | \$6.800 | \$5.800 |
| Pisco Premium Waqar, Zumo de Limón, Hielo y Azúcar | | |
| Jarra de Sangria | \$13.200 | |
| Vino Tinto, Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Fruta Picada, Hielo y Azúcar | | |
| El Padrino | \$5.500 | \$4.500 |
| Johny Walker Red y Amaretto Disaronno | | |
| Americano | \$4.500 | |
| Campari, Vermouth Rojo, Soda y Rebanada de Naranja | | |
| Tropical Cream | \$4.800 | \$3.800 |
| Crema de Whisky, Crema de Coco, Zumo de Piña y Hielo Frappé | | |
| Mojito Cuervo | \$4.800 | \$3.800 |
| Tequila José Cuervo, Agua Tónica, Zumo de Limón, Hoja de Menta, Hielo y Azúcar | | |
| Chilcano | \$4.500 | \$3.500 |
| Pisco, Zumo de Limón, Ginger Ale, Amargo Angostura y Hielo | | |
| Cuba Punch | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron, Zumo de Piña, Zumo de Limón y Menta Fresca | | |
| Dancing Queen | \$5.800 | \$4.800 |
| Tequila José Cuervo, Baileys, Amaretto, Crema de Coco y Sirope de chocolate | | |
| Italia Libre | \$6.500 | \$4.500 |
| Ron Matusalem 7 años, Agua Tónica, Zumo de Limón, Hojas de Menta, Hielo y Azúcar | | |



APERITIVOS Y BAJATIVOS

HAPPY HOUR

| | | |
|---------------------------------------|---------|---------|
| Amaretto Sour | \$4.500 | \$3.500 |
| Amaretto, Limón y Azúcar | | |
| Wine Sour | \$4.000 | \$3.000 |
| Vino Blanco, Limón y Azúcar | | |
| Baileys | \$5.500 | \$4.500 |
| Drambuie | \$5.500 | \$4.500 |
| Fernet Branca (incluye bebida) | \$4.800 | \$3.800 |
| Frangelico | \$5.500 | \$4.500 |
| Malibu | \$4.800 | \$3.800 |
| Kalhúa | \$5.500 | \$4.500 |
| Jagermeister | \$4.800 | \$3.800 |
| Araucano | \$4.500 | \$3.500 |
| Cointreau | \$6.500 | \$5.500 |
| Sheridans | \$5.500 | \$4.500 |

APEROL, CAMPARI, RAMAZZOTTI

HAPPY HOUR

| | | |
|---|---------|---------|
| Aperol Spritz | \$4.500 | \$3.500 |
| Aperol, Espumante, Soda y Rebanadas de Naranja | | |
| Ramazotti Spritz | \$4.800 | |
| Ramazotti, Espumante, Soda y Rebanadas de Naranja | | |
| Saint Germain Spritz | \$5.800 | \$4.800 |
| Saint Germain, Espumante, Soda y Rebanadas de Naranja | | |
| Campari Spritz | \$4.800 | \$3.800 |
| Campari, Espumante, Soda y Rebanadas de Naranja | | |
| Campari Naranja | \$4.800 | \$3.800 |
| Campari, Limón, Rebanadas de Naranja, Zumo de Naranja, Azúcar y Hielo | | |
| Campari Tónica | \$4.800 | \$3.800 |
| Campari y Tónica | | |
| Americano | \$4.500 | \$3.500 |
| Campari, Vermouth Rojo, Soda y Rebanada de Naranja | | |
| Negroni | \$4.800 | \$3.800 |
| Campari, Vermouth Rojo, Gin y Trocito de Cáscara de Naranja | | |

Blue

CACHAZA Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|---|---------|---------|
| Caipirinha | \$4.200 | \$3.200 |
| Cachaza, Limón de Pica, Azúcar Flor y Hielo Frappé | | |
| Caipirinha Frambuesa | \$4.800 | \$3.800 |
| Cachaza, Limón de Pica, Zumo de Frambuesa, Azúcar Flor y Hielo Frappé | | |
| Batida de Maracuyá | \$4.800 | \$3.800 |
| Cachaza, Hielo, Zumo de Maracuyá, Zumo de Piña y Zumo de Limón | | |
| Caipipesca | \$4.800 | \$3.800 |
| Cachaza, Vodka Durazno, Limón de Pica, Azúcar y Trocitos de Durazno | | |

ESPUMANTES Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|--|----------|---------|
| Chandon Brut | \$17.500 | |
| Chandon Brut Rose | \$18.500 | |
| Chandon Brut Nature | \$19.500 | |
| Viña Mar Brut | \$14.800 | |
| Amaranta Brut | \$13.800 | |
| Mimosa | \$4.500 | \$3.500 |
| Espumante, Zumo de Naranja y Marrasquino | | |
| Kir Royal | \$4.500 | \$3.500 |
| Espumante y Licor de Cassis | | |
| Espumante | \$4.200 | \$3.200 |
| Copa Espumante | | |

GIN Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|--|---------|---------|
| Gin Beefeater | \$4.800 | |
| Gin Tanqueray | \$4.800 | |
| Gin Bombay Sapphire | \$4.800 | |
| Gin Plymouth | \$4.300 | |
| Tom Collins | \$4.800 | \$3.800 |
| Gin, Zumo de Limón, Almíbar y Soda | | |
| Gin Tonic Pepino | \$4.800 | \$3.800 |
| Gin, Zumo de Limón, Almíbar, Tónica y Rodajas de Pepino | | |
| Gin Manzana Jengibre | \$5.800 | \$4.800 |
| Gin, Jengibre fresco, Zumo de Limón, Manzana Verde, Pepino y Goma Casera | | |
| St Germain Tonic | \$5.800 | \$4.800 |
| Gin, Saint Germain, Tónica y Rodaja de Limón | | |
| Alexander | \$4.800 | \$3.800 |
| Gin, Crema, Cacao y Nuez Moscada | | |
| French 75 | \$4.800 | \$3.800 |
| Gin, Zumo de Limón, Almíbar y Espumante | | |



MARTINI Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|---|---------|---------|
| Martini Dry | \$4.800 | \$3.800 |
| Vermouth Dry, Gin, Twist de Limón y Aceituna Verde | | |
| Martini Royale | \$4.800 | \$3.800 |
| Vermouth Blanco, Espumante, Zumo de Limón, Rodajas de Lima, Menta y Hielo | | |
| Martini Manzana | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron Bacardi Manzana, Vermouth Blanco y Rodaja de Manzana | | |
| Martini Raspberry | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron Bacardi Raspberry, Vermouth Blanco | | |
| Martini Bianco | \$4.000 | \$3.000 |
| Vermouth Bianco, Hielo y Cáscara de Limón | | |

MOJITOS BLUE

HAPPY
HOUR

| | | |
|---|---------|---------|
| Mojito | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron Blanco, Zumo de Limón, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Blue | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka, Zumo de Limón, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Frambuesa | \$4.800 | \$3.800 |
| Bacardi Frambuesa, Soda, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Manzana | \$4.800 | \$3.800 |
| Bacardi Manzana, Soda, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Coco | \$4.800 | \$3.800 |
| Bacardi Coco, Soda, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Limón | \$4.800 | \$3.800 |
| Bacardi Limón, Soda, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Maracuyá | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron Blanco, Zumo de Maracuyá, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Mango | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron Blanco, Zumo de Mango, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Paris | \$4.800 | \$3.800 |
| Espumante, Zumo de Limón, Azúcar y Hojas de Menta | | |
| Mojito Blue Sabores | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka Sabores* a elección, Zumo de Limón, Azúcar y Hojas de Menta | | |

* Sabores: Raspberry, Cherry, Ruby Red, Maracuyá, Mango, Durazno, Limón, Lima, Kurant, Vainilla y Mandrín

Blue

PISCO Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|--|----------------|----------------|
| Alto del Carmen 35° | \$4.200 | \$3.200 |
| Alto del Carmen 40° | \$4.500 | \$3.500 |
| Mistral 35° | \$4.200 | \$3.200 |
| Mistral 40° | \$4.500 | \$3.500 |
| Mistral 46° | \$5.000 | \$4.000 |
| Mistral Gran Nobel | \$8.500 | \$7.500 |
| Horcón 35° | \$4.800 | \$3.800 |
| Horcón 40° | \$5.300 | \$4.300 |
| Horcón 46° | \$5.800 | \$4.800 |
| Waqar Premium | \$7.500 | \$6.500 |
| Capitán Pisco, Vermouth Rojo, Amargo Angostura, Cereza Marrasquino y Hielo | \$4.800 | \$3.800 |
| Exotic Mojito Pisco, Rodaja de Naranja, Limón de Pica, Hojas de Menta, Azúcar, Hielo Frappé y Soda | \$4.500 | \$3.500 |
| Pisco Sour Peruano Pisco Peruano, Zumo de Limón, Azúcar, Clara de huevo y Angostura | \$4.800 | \$3.800 |
| Cholopolitan Pisco, Zumo de Maracuyá, Zumo de Limón, Cointreau y Rodaja de Limón, Azúcar y Hielo | \$4.800 | \$3.800 |
| Pisco Sour Pica Pisco, Limón de Pica y Azúcar | \$4.000 | \$3.000 |
| Pisco Sour Sabores (Mango, Maracuyá, Frambuesa) | \$4.200 | \$3.200 |
| Pisco Sour Esencias Pisco, Menta y Jengibre | \$4.200 | \$3.200 |
| Chilcano Pisco, Zumo de Limón, Ginger Ale, Amargo Angostura y Hielo | \$4.500 | \$3.500 |
| Pisco Sour Pisco, Limón, Hielo y Azúcar | \$3.800 | \$3.000 |
| Sunset Punch Pisco, Zumo de Limón, Naranja, Durazno, Piña y Granadina | \$4.500 | \$3.500 |

TEQUILA Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|---|----------------|----------------|
| Tequila Blue Tequila José Cuervo, Limón, Triple Sec, Curazao Azul y Azúcar Flor | \$4.800 | \$3.800 |
| Tequilazo Shot Tequila José Cuervo | \$4.000 | \$3.000 |
| Tequila Margarita Tequila José Cuervo, Zumo de Limón, Triple Sec y Azúcar | \$4.800 | \$3.800 |
| Tequila Sabores Tequila José Cuervo, Zumo de Fruta, Triple Sec, Hielo y Azúcar | \$4.800 | \$3.800 |
| Tequila Sunrise Tequila José Cuervo, Zumo de Naranja y Granadina | \$4.800 | \$3.800 |

Blue

RON Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|---|---------|---------|
| Matusalem Rva. 7 Años | \$5.800 | \$4.800 |
| Matusalem Gran Rva. 15 Años | \$7.800 | \$6.800 |
| Havana Añejo Especial | \$4.000 | \$3.000 |
| Havana Añejo Reserva | \$5.500 | \$4.500 |
| Havana 7 Años | \$6.800 | \$5.800 |
| Pampero Añejo Especial | \$4.000 | \$3.000 |
| Pampero Selección | \$5.800 | \$4.800 |
| Bacardi Dorado | \$4.000 | \$3.000 |
| Bacardi Blanco | \$4.000 | \$3.000 |
| Bacardi Sabores | \$4.800 | \$3.800 |
| Limón, Raspberri, Manzana y Coco | | |
| Mai Tai | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron Blanco, Amaretto, Jugo de Piña, Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Hielo, Marrasquino y Trocitos de Piña | | |
| Primavera | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron, Jugo de Piña, Zumo de Naranja, Macedonia y Granadina | | |
| Extasis | \$4.800 | \$3.800 |
| Bacardi Limón, Tequila, Limón de Pica y Azúcar | | |
| Piña Colada | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron, Zumo de Piña, Crema de Coco y Piña para decorar | | |
| Piña Colada Blue | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron, Curazao Azul, Zumo de Piña, Crema de Coco y Piña para decorar | | |
| Mango Colada | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron, Crema de Coco y Zumo de Mango | | |
| Blue Hawaiian | \$4.800 | \$3.800 |
| Ron Malibú, Curazao Azul, Crema de Coco, Zumo de Piña y Hielo | | |
| Daiquiri Fruta | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron Blanco, Fruta y Azúcar | | |
| Daiquiri Tradicional | \$4.500 | \$3.500 |
| Ron Blanco, Zumo de Piña, Limón y Azúcar | | |

Blue

VODKA Y COCKTAILS

HAPPY
HOUR

| | | |
|--|----------------|----------------|
| Absolut Blue | \$4.800 | \$3.800 |
| Absolut Sabores | \$4.800 | \$3.800 |
| Mandrin, Kurant, Citron, Pepper, Vanilia, Raspberry, Lima, Mango, Durazno, Cherry y Ruby Red | | |
| Stolichnaya | \$4.500 | \$3.500 |
| Wyborowa | \$4.000 | \$3.000 |
| Wyborowa Sabores | \$4.300 | \$3.300 |
| Manzana y Raspberry | | |
| Vodka Sour Sabores | \$4.500 | \$3.500 |
| Vodka, Zumo de Limón, Zumo de un Sabor (Mango, Frambuesa, Maracuyá) y Azúcar | | |
| Cosmopolitan | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka, Zumo de Arándano, Zumo de Limón, Cointreau y Rodaja de Limón | | |
| Sex on the Beach | \$4.800 | \$3.800 |
| Absolut Durazno, Zumo de Durazno, Zumo de Naranja, Granadina, Rodaja de Naranja, Marrasquino y Hielo | | |
| Caipiroska Frambuesa | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka, Limón de Pica, Zumo de Frambuesa, Azúcar y Hielo | | |
| Capiroska | \$4.500 | \$3.500 |
| Vodka, Limón de Pica, Azúcar y Hielo | | |
| Black Russian | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka y Kahlúa | | |
| White Russian | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka, Kahlúa, Crema y Azúcar | | |
| Mandrin Blue | \$4.800 | \$3.800 |
| Absolut Mandrin, Naranja Macerada, Azúcar, Hielo y Zumo de Maracuyá | | |
| Cream Vodka | \$4.800 | \$3.800 |
| Vodka, Baileys, Zumo Maracuyá y Granadina | | |

Blue

WHISKY/ JACKDANIELS/ COCKTAILS

HAPPY
HOUR

No incluyen bebidas.

| | | |
|---|---------|---------|
| Ballantines 6 años | \$4.800 | \$3.800 |
| Ballantines 12 años | \$7.800 | |
| Johnnie Walker Red Label | \$4.800 | \$3.800 |
| Johnnie Walker Black Label | \$7.800 | |
| Chivas Regal 12 años | \$7.800 | |
| Jack Daniels Original | \$6.300 | |
| Jack Daniels Honey | \$6.300 | |
| Jack Daniels Fire | \$6.300 | |
| Jack Daniels Winter Jack | \$6.300 | |
| Fireball | \$5.800 | \$4.800 |
| Johnnie Sour Johnnie Walker Red, Azúcar, Zumo de Limón y Marrasquino | \$4.500 | \$3.500 |
| Bourbon Tropical Jack Daniels Original, Mango, Crema de Coco y Hielo Frappé | \$5.500 | \$4.500 |
| Obispo Jack Jack Daniels Original, Limón, Azúcar y Hojas de Menta | \$7.200 | \$6.200 |
| El Padrino Johny Walker Red y Amaretto Disaronno | \$5.500 | \$4.500 |
| Old Fashioned Johnnie Walker Red, Azúcar, Amargo Angostura, Piel de Naranja y Marrasquino | \$4.800 | \$3.800 |
| Clavo Oxidado Johnnie Walker Red, Drambuie, Marrasquino y Clavo de Olor | \$6.200 | \$5.200 |
| Manhattan Johnnie Walker Red, Vermouth Rosado y Amargo Angostura | \$4.800 | \$3.800 |

COCKTAILS SIN ALCOHOL

HAPPY
HOUR

| | | |
|---|---------|--|
| Mojito Manzana S/A Mojito sin Alcohol, Zumo de Manzana, Trocitos de Manzana, Menta, Soda y Hielo Frappé | \$4.300 | |
| Mojito S/A Mojito sin Alcohol, Limón, Menta, Soda, Azúcar y Hielo Frappé | \$4.300 | |
| Sol de Verano S/A Durazno, Zumo de Naranja, Zumo de Mago, Helado de Naranja y Hielo | \$4.800 | |
| Pina Colada S/A Zumo de Piña, Crema de Coco, Hielo Frappé y Piña para decorar | \$4.300 | |
| Mango Colada S/A Zumo de Mango, Crema de Coco y Hielo Frappé | \$4.300 | |
| Primavera S/A Zumo de Naranja, Zumo de Piña, Macedonia y Granadina | \$4.300 | |
| Caipirinha S/A Limón de Pica, Soda, Azúcar Flor y Hielo Frappé | \$4.300 | |
| San Francisco S/A Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Zumo de Piña, Granadina, Soda y Hielo | \$4.300 | |

Blue

CERVEZAS

| | |
|---|---------|
| Sol (México, 4,5°) | \$3.200 |
| Corona (México, 4,5°) | \$3.200 |
| Corona Light (México, 4,5°) | \$3.200 |
| Heineken (Países Bajos, 5°) | \$3.200 |
| Cusqueña Rubia, Negra y Roja (Perú, 5°) | \$3.200 |
| Estrella Damm (España, 5.4°) | \$3.200 |
| Schneider Weisse Rubia 500 cc (Alemania, 5.2°) | \$4.800 |
| Schneider Weisse Doppelbock 500 cc (Alemania, 8.2°) | \$4.800 |
| Schneider Weisse Ambar 500 cc (Alemania, 5.4°) | \$4.800 |
| Erdinger Weibbier 500 cc (Alemania, 5.3°) | \$4.800 |
| Erdinger Dunkel 500cc (Alemania, 5.6°) | \$4.800 |
| Lefte 330 cc (Bélgica, 6.6°) | \$3.500 |
| Kwak 330 cc (Bélgica, 8.2°) | \$4.500 |
| Gulden Draak 330 cc (Bélgica, 10.5°) | \$4.800 |
| Bruegel 330 cc (Bélgica, 5.2°) | \$3.800 |
| Delirium Tremens 330 cc (Bélgica, 8.5°) | \$4.800 |
| Kunstmann Gran Torobayo 480 cc (Valdivia, Chile, 7.5°) | \$4.800 |
| Kunstmann Torobayo 330 cc (Valdivia, Chile, 5°) | \$3.500 |
| Kunstmann Bock 330 cc (Valdivia, Chile, 5.4°) | \$3.500 |
| Kunstmann Lager 330 cc (Valdivia, Chile, 4.3°) | \$3.500 |
| Kunstmann Miel 330 cc (Valdivia, Chile, 4.8°) | \$3.500 |
| Kunstmann Arándano 330 cc (Valdivia, Chile, 4.8°) | \$3.500 |
| Kunstmann Ipa 330 cc (Valdivia, Chile, 5°) | \$3.500 |
| Austral Lager 330 cc (Punta Arenas, Chile, 4.6°) | \$3.500 |
| Austral Calafate 330 cc (Punta Arenas, Chile, 5°) | \$3.500 |
| Royal Guard 330 cc (Chile, 5°) | \$3.500 |

CERVEZAS ARTESANALES

| | |
|--|----------|
| Kross Golden, Pils, Stout y Maibock de 330 cc (Curacaví, Chile; 5.3 a 6.5°) | \$ 3.800 |
| Kross 5 de 330 cc (Curacaví, Chile, 7.2°) | \$4.300 |
| Kross 5 de 750 cc (Curacaví, Chile, 7.2°) | \$7.800 |
| Del Puerto Pale Ale, Ambar, Porter (Valparaíso, Chile, 4.5°) | \$3.500 |
| Cuello Negro Ambar 330 cc (Valdivia, Chile, 5.8°) | \$3.800 |
| Cuello Negro Stout 330 cc (Valdivia, Chile, 8°) | \$3.800 |

CERVEZAS SIN ALCOHOL

| | |
|------------------------------------|---------|
| Heineken Cero | \$3.500 |
| Kunstmann Free S/A | \$3.500 |
| Erdinger 500 cc S/A | \$4.800 |
| Schneider Weisse 500 cc S/A | \$4.800 |
| Cristal Cero | \$3.000 |

SHOP

| | |
|----------------------|---------|
| Royal | \$3.800 |
| Heineken | \$4.300 |
| Kross Golden | \$4.300 |
| Kross Maibock | \$4.800 |

JUGOS, GASEOSAS Y ENERGETICAS

| | |
|--|---------|
| Jugos Mixtos | \$4.000 |
| Jugos Simples | \$3.500 |
| Limonada | \$3.500 |
| Limonada Menta Jengibre | \$3.800 |
| Néctar Watts Durazno | \$1.800 |
| Gaseosas (Normales, Zero y Light) | \$1.800 |
| Red Bull (Normal y Sin Azúcar) | \$3.500 |

VINOS RESERVA Y GRAN RESERVA

Chardonnay

| | |
|----------------------------|----------|
| Montes Classic Reserva | \$13.500 |
| Castillo de Molina Reserva | \$14.000 |
| Montes Alpha Reserva | \$18.800 |

Sauvignon Blanc

| | |
|-----------------------------|----------|
| Montes Limited Gran Reserva | \$14.800 |
| Terranoble Reserva | \$13.500 |
| Leyda Reserva | \$13.500 |

Carmenere

| | |
|--------------------------------|----------|
| Terranoble Reserva | \$13.500 |
| Montes Alpha Reserva | \$18.800 |
| 1865 Selected Vineyard Reserva | \$17.800 |
| Castillo de Molina Reserva | \$14.000 |

Cabernet Sauvignon

| | |
|----------------------------|----------|
| Montes Classic Reserva | \$13.500 |
| Terranoble Reserva | \$13.500 |
| Castillo de Molina Reserva | \$14.000 |

Otras Cepas (Merlot, Malbec, Pinot Noir, Syrah)

| | |
|----------------------------------|----------|
| 1865 Selected Vineyard Malbec | \$17.800 |
| Montes Alpha Reserva Malbec | \$18.800 |
| Montes Classic Reserva Merlot | \$13.500 |
| Montes Alpha Reserva Merlot | \$18.800 |
| Montes Alpha Reserva Pinot Noir | \$18.800 |
| Leyda Single Vineyard Pinot Noir | \$16.000 |
| Leyda Reserva Syrah | \$13.500 |
| 1865 Selected Vineyard Syrah | \$17.800 |

| | |
|--------------|---------|
| Copa Reserva | \$3.800 |
|--------------|---------|



PICOTEOS BLUE

Tabla Quesos Finos Blue \$14.800

Finos y variados tipos de Quesos, Nueces, Almendras y Salsa de Berries casera

Tabla Mixta Blue \$14.800

Varios tipos de Quesos y Jamones, Aceitunas mixtas, Frutos Secos, Pepinillos, Pimiento Morrón y Salsa de Berries casera

Hummus Clásico \$5.800

Delicada crema del Medio Oriente con Garbanzos, Tahini (Salsa de Sésamo), Jugo de Limón, Ajo y Especies acompañado de Pan Pita* para untar

* Pueden ser Tostaditas Horneadas o Galletas, según disponibilidad

Camembert apanado con Salsa de Berries casera \$7.800

Una pieza de Queso Camembert, cortada en trocitos apanados en Panko, fritos en Aceite de Oliva, acompañados de Salsa de Berries casera

Mini Picoteo 1 \$3.200

Maní, Almendras y Aceitunas

Mini Picoteo 2 \$4.200

Maní, Almendras, Aceitunas y Queso

Empanaditas . Ver más adelante en la sección Empanadas Blue

CEVICHES BLUE

Ceviche de Camarón \$8.600

Camarones aderezados con Leche de Tigre, Cebolla Morada, Cilantro, Jengibre, Choclo Peruano y Maíz Cancha

Ceviche de Camarón, Palta, Mango \$8.900

Camarones aderezados con Leche de Tigre, con trocitos de Palta, de Mango, Cebolla Morada y Tomate

Ceviche de Champiñón, Palta \$8.600

Champiñones aderezados en Jugo de Lima y de Naranja, con trocitos de Palta, Pimentón Rojo, Cebollín, Cilantro, Jengibre, Pimienta y Aceite de Oliva

Ceviche de Pulpo \$8.600

Trocitos de Pulpo aderezado con Leche de Tigre, Cebolla Morada, Cilantro, Jengibre, Choclo Peruano y Maíz Cancha

Ceviche de Reineta \$7.600

Reineta aderezada con Leche de Tigre, Cebolla Morada, Cilantro, Jengibre, Choclo Peruano y Maíz Cancha

Ceviche de Salmón \$8.600

Salmón aderezado con Leche de Tigre, Cebolla Morada, Cilantro, Jengibre, Choclo Peruano y Maíz Cancha

Trilogía de Ceviches \$14.800

Camarones, Salmón y Reineta aderezados con Leche de Tigre, Cebolla Morada, Cilantro, Jengibre, Choclo Peruano y Maíz Cancha

ENSALADAS BLUE

Cesar Blue \$7.800

Base de Lechugas, Pollo Crispy, Crutones, Salsa Sour Cream y Queso Parmesano

Ensalada de Quinoa \$7.800

Quinoa, Hojas Verdes, Tomate Cherry, Queso Cabra, Albahaca, Aceitunas Negras

Ensalada a Elección : Elige 5 ingredientes de lista (PORTRAMO) \$7.800

2 Ingredientes Tramo 1: Fondos de Alcachofa, Jamón de Pierna, Palmitos, Queso Cabra

3 Ingredientes Tramo 2: Choclo, Pimentón, Lechuga, Rúcula, Berros, Zanahoria, Cebolla Morada, Aceitunas

Blue

TABLAS BLUE

Crudo Blue **\$8.900**

Tártaro preparado al estilo Blue, con Cebollín, Cilantro, Jugo de Limón, Pimentón, Pepinillo y Cebollita Perla, acompañado de Tostaditas horneadas

Carpaccio de Filete **\$8.400**

Finas láminas de filete con Alcaparras, Queso Parmesano y Limón, acompañado de Tostaditas

Trilogía de Carpaccio **\$13.800**

Finas láminas de Pulpo, Ostión y Salmón con Alcaparras, Queso Parmesano y Limón

Trilogía de Ceviches **\$14.800**

Camarones, Salmón y Reineta aderezados con Leche de Tigre, Cebolla Morada, Cilantro, Jengibre, Choclo Peruano y Maíz Cancha

Hummus con Champiñones salteados **\$8.800**

Nuestro Hummus Clásico con Champiñones Salteados Acompañado de Pan Pita* para untar

* Pueden ser Tostaditas Horneadas o Galletas, según disponibilidad

Tabla Mexicana Blue **\$16.800**

4 Enchiladas de Pollo y Carne, acompañadas con Chilaquile, Camarones apanados, Bombones de Carne, anillos de Cebolla apanados y Guacamole

Tabla Vegetariana **\$16.800**

Brochetas Caprese (Tomate Cherry, Queso Mozzarella y Albahaca), Fondos de Alcachofa rellenos con Palta, Carpaccio de Pepino Alaska con Parmesano y Alcaparras, Nueces, Almendras, Aceitunas Negras y Verdes, Bastones de Zanahoria o Apio y Pimentón con Salsa casera y Tostaditas Horneadas

Tabla Tres Delicias **\$18.600**

Filete de Vacuno a la Plancha, Costillar de cerdo cocinado en salsa BBQ y Trutros de Ala Asados, acompañados de Papas Fritas con Queso Fundido

Tabla Buenos Aires **\$18.600**

Diversos tipos de Carne: Filete, Pechuga de Pollo Deshuesada, Lomo de Cerdo y Chorizo Parrillero, con Champiñones y Cebollines preparados al wok, acompañados de abundantes Papas Fritas

Tabla Buenos Aires Media **\$12.800**

Nuestra Buenos Aires tradicional, en su versión media

Tabla Mar y Tierra **\$20.900**

Brochetas de Pechuga de Pollo deshuesada, Filete a la plancha salteado con Ajo y Aceite de Oliva aromatizado en Albahaca, Ostiones sin coral envueltos en Tocino, Brochetas de Camarones, Calamares Apanados, Pulpo a la Plancha y Verduras Salteadas

Tabla Papas Fritas con Champiñones **\$10.000**

Abundantes Papas Fritas con Champiñones salteados

Tabla Trilogía Blue **\$12.800**

Pollo, Camarones y Champiñones; al Ajillo o al Pil Pil

Tabla Trilogía Medio Oriente **\$16.800**

Hummus Clásico, Ensalada Medio Oriente (con pequeños trocitos de Tomate, Pepino y Cebolla con Perejil y Jugo de limón) y Falafel acompañado de Pan Pita* para untar

* Pueden ser Tostaditas Horneadas o Galletas, según disponibilidad



QUESADILLAS BLUE

Quesadilla Filete _____ **\$8.900**

Base de Queso, Filete, Champiñones y Cebollín, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

Quesadilla Vegetariana _____ **\$8.600**

Base de Queso, Tomate, Aceitunas, Choclo, Cebollín, Champiñones y Fondos de Alcachofa, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

Quesadilla Camarón _____ **\$8.900**

Base de Queso, Camarones, Tomate, Cebollín, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

Quesadilla Pollo _____ **\$8.600**

Base de Queso, Pechuga de Pollo deshuesada, Champiñones y Cebollín, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

Quesadilla Mixta 1: Camarón, Pechuga de Pollo deshuesada _____ **\$8.900**

Base de Queso, Camarón, Pechuga de Pollo deshuesada, Champiñones y Cebollín, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

Quesadilla Mixta 2: Filete, Pechuga de Pollo deshuesada _____ **\$8.900**

Base de Queso, Filete, Pechuga de Pollo deshuesada, Champiñones y Cebollín, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

Quesadilla Mixta 3: Filete, Camarón _____ **\$8.900**

Base de Queso, Filete, Camarón, Champiñones y Cebollín, acompañado de Guacamole, Lechuga, Sour Cream y Pico de Gallo

EMPANADAS BLUE

Empanada Queso _____ **\$5.800**

8 unidades rellenas de Queso

Empanada Vegetariana _____ **\$6.800**

8 unidades con base de Queso, Champiñón, Choclo, Palmitos y Aceitunas

Empanadas Carne _____ **\$6.800**

8 unidades con base de Queso, Pino, Pollo Pimentón, Carne Champiñón y Pollo Ricota

Empanada Mar _____ **\$6.800**

8 unidades con base de Queso, Camarón y Jaiba

SANDWICHES BLUE

Hamburguesa Italiana _____ **\$6.800**

Hamburguesa casera, Palta, Tomate y Mayonesa, acompañado de Papas Fritas

Hamburguesa Vegetariana _____ **\$6.800**

Hamburguesa casera de Quinoa con Palta, Queso y Lechuga, acompañado de Papas Fritas

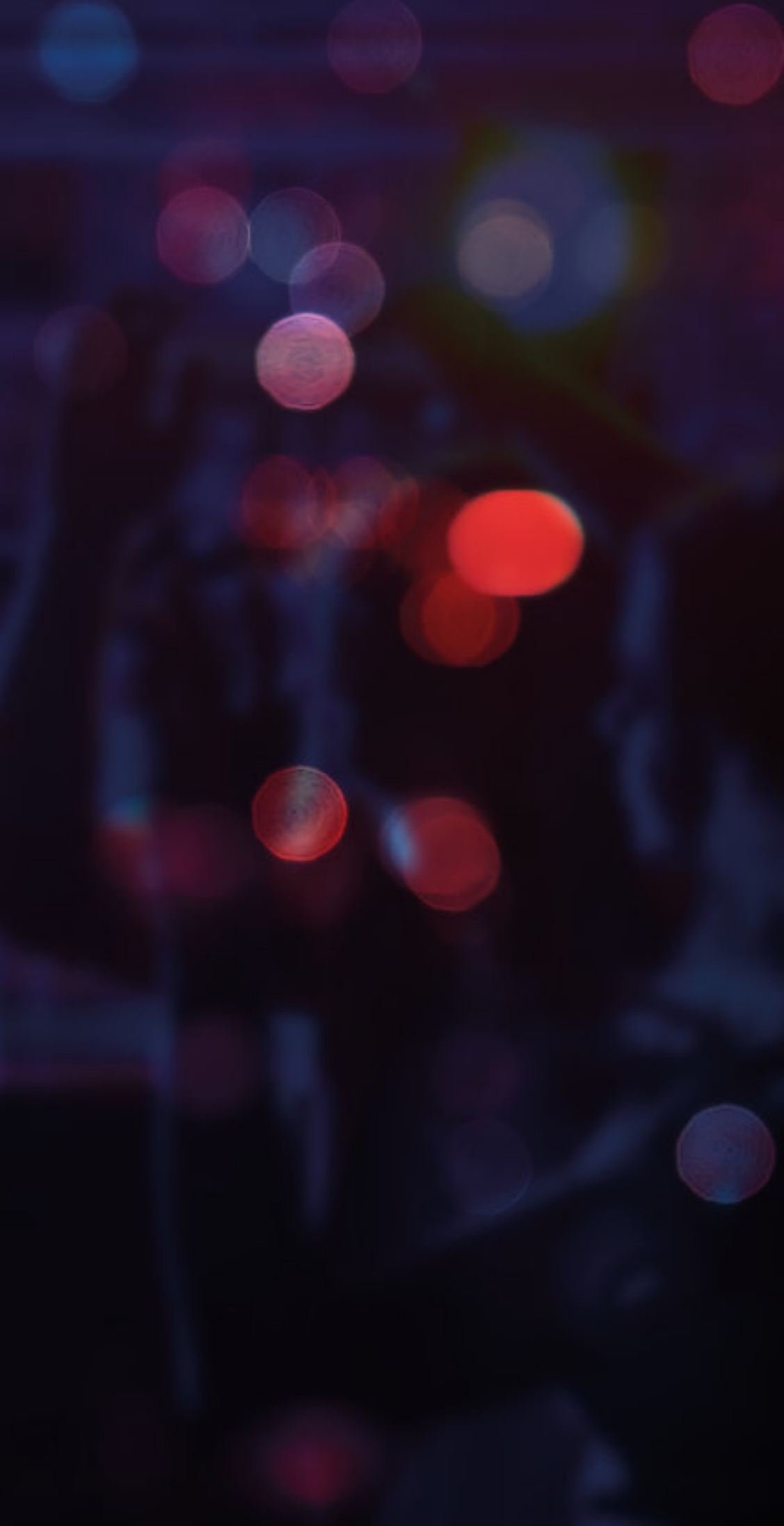
Hamburguesa Americana _____ **\$6.800**

Hamburguesa casera, Queso fundido, Cebolla Caramelizada, Pepinillo Dill, Tocino, acompañado de salsa BBQ y Papas Fritas

Pollo con Pimentón, Lechuga, Rúcula y Mayonesa _____ **\$6.800**

Pechuga de Pollo Deshuesada, con Pimiento Morrón, Lechuga, Rúcula y Mayonesa, acompañado de Papas Fritas

Blue





Pub *Blue*

Tu mejor opción en Plaza Nuñoa