



MOLOKO

groove café

depositphotos.com

ALL NIGHT LONG

2 Pisco Alto del Carmen 35° + 1 bebida	\$6.500
2 Ron Flor de Caña 5 Años+ 1 bebida	\$6.600
2 Vodka Stolichnaya + 1 bebida	\$6.900
2 Whisky Grant's Ale Cask + 1 bebida	\$7.500

CLASSIC COCKTAILS

Piña colada, caipiriña, negroni, terremoto, daikiri, ruso negro, ruso blanco, cucaracha, tequila sunrise, tequila margarita, clavo oxidado, long island, manhattan, gin tonic, god father, campari naranja, bloody mary, tequila sunrise, tequila frutas, martini dry, cosmopolitan, apple martini, john collins.

Grupo "On The Rocks"

Moloko Groove Café / Tobalaba 881

COCKTAILS

Sangría carménère, soda limón, naranjas y toque de la casa.	\$3.900
Pichuncho a la Naranja Ahumada, pisco transparente con vermouth rosso.	\$3.900
Roxx, Jack Daniels Honey, Carolans, licor de naranja, y chocolate.	\$4.900
Ginger green , vodka limón ,syrup de jengibre y un toque de palta.	\$4.900
Mint Jagger, vodka, jagger, hojas de menta, manzana, limón, y ginger ale.	\$4.900
French Martini, vodka Stolichnaya, naranja, piña, bitter, chambord (guinda).	\$4.900
Fox Trot, frozen gin Hendricks, limón, goma y tónica.	\$5.500
Jack Smoking On The Rocks, Jack Daniels con ahumado de tabaco, dash de Stolichnaya vainilla y marrasquinos. asquinos.	\$5.500

THOMAS HENRY COCKTAILS

Horses Neck: Jack Daniel's, Amargo de Angostura y Ginger Ale TH.	\$5.500
Tea Tónico: syrup de té, Gin Hendricks, limón y Tónica TH.	\$5.500
Moscow Mule: vodka Stolichnaya, limón, menta, Ginger Beer TH.	\$4.900
El Picador: Téquila El Jimador, Cointreau, limón , rocoto Y Tónica Elderflower TH.	\$4.900



MOJITOS (500 cc)

Mojito MOLOKO	\$4.800
Mojito Sandia / Maracuyá / Berries / Guayaba	\$4.900
Mojito Royal / en base a espumante	\$5.100
Albahaca Style, vodka vainilla y albahaca	\$5.100
Mint Julep , Bourbon y angostura	\$5.100

SOURS

Clásico Sour	\$2.900
Mango Sour	\$3.000
Amaretto Sour	\$3.000
Chirimoya Alegre Sour	\$3.000
Manzana Sour (manzana, jengibre)	\$3.000
Ginger Sour (jengibre, miel)	\$3.000
Maracuyá Sour	\$3.000
Chardonnay Sour	\$3.000
Catedral Moloko a la Peruana con Viñas de Oro Quebranta	\$5.100

ESPUMANTES

(cocktails en base a espumante Riccadonna)

Aperol Spritz: Espumante Riccadonna Brut, Aperol, soda, rodaja de naranja.	\$4.700
Aperol Sucio, con pincho de aceitunas sevillanas.	\$4.700
Grosellas: Stolichnaya Arándanos, Berries, dash de Naranja.	\$3.900
Kir Royal: Licor de Cassis.	\$3.900

JARRAS

Borgoña: vino tinto o blanco con frutillas.	\$11.900
Sangría: vino tinto, naranjas, gin, triple sec, goma.	\$12.500
Sublime: vino blanco con Albahaca y Frutillas.	\$12.500
Mojito Champaña: menta fresca y azúcar flor.	\$13.900
Hypnótiq: Espumante, blueberries, maracuyá y toque de vermouth con naranjas.	\$14.900
Naranja Mecánica: vodka limón, vermout rosso, Jagger y jugo de naranja.	\$14.900



MICHELADAS

Chelada: Jugo de limón, salsa inglesa y tabasco.	\$900
Azteca: Corona Extra con limón de pica, gotas de tabasco, salsa inglesa, escarchado de sal.	\$3.500
Bloody Chela: Schop Stella Artois con jugo de tomate, limón, tabasco, salsa inglesa y escarchado de sal merkén.	\$3.900
Naomi: Negra Modelo con Jack Daniel's, limón de pica, tabasco, salsa inglesa, y escarchado sal merkén.	\$4.200

BIG CHELADAS

Margarita: Frozen de téquila, Coronita sumergida, limón de pica, goma y sal.	\$4.900
Sandía (según temporada) Frozen Sandia y Ron blanco, Coronita sumergida, limón de pica, goma y sal.	\$5.500
Mango Maracuya: Frozen frutas y téquila, Coronita sumergida, limón de pica, goma y sal.	\$5.500
Azul Profundo: Frozen Piña y Ron Blanco , coco lópez, curazao y Coronita sumergida, limón de pica, goma y escarchado de coco.	\$5.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Corona Extra 355 cc. 4,5°	\$2.900
Corona Light 355 cc. 3,9°	\$2.900
Budweiser 355 cc. 5,0°	\$2.900
Negra Modelo 355 cc. 5,3°	\$2.900
Modelo Especial 355 cc. 4,5°	\$2.900
Beck's 275 cc. 5,0°	\$2.900
Stella Artois 330 cc. 5,0°	\$2.900
Hoegaarden White Beer 330 cc. 4,9°	\$3.500
Lefe Blond 330 cc. 6,6°	\$3.500

ARTESANALES

Goose Island IPA 355 cc. 5,9°	\$3.500
Dolbek lager, Patagonia Chile, 330 cc, 4,5°	\$3.700
Ballast Point, California Kolsch, EEUU, 355 cc 5,2°	\$3.800
Delirium Tremens, Bélgica, 330 cc, 8,5°	\$3.900
Gulden Draak, Bélgica, 330 cc, 10,5°	\$4.000
SCHOP 500 cc	
Stella Artois	\$3.500

LICORES

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N° 7	\$5.500
Jack Daniel's Honey	\$5.500
Jack Daniel's Fire	\$5.500
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$7.500
Jack Daniel's Single Barrel	\$9.000

SCOTCH WHISKY

Grant's Ale Cask	\$4.900
Grant's Sherry Cask	\$4.900
Glenfiddich 12 Años Sinle Malt	\$6.900
Glenfiddich 15 Años Single Malt	\$9.000

IRISH WHISKEY

Tullamore Dew	\$5.500
---------------	---------

RON

Flor de Caña 5 años Añejo Clásico	\$3.700
Flor de Caña 7 años Gran Reserva	\$5.000
Flor de Caña 12 años Centenario	\$6.000
Flor de Caña 18 años Centenario Gold	\$7.500
Flor de Caña Centenario 25	\$13.500
Malibú Coco	\$4.400

VODKA

Stolichnaya	\$4.500
Stolichnaya Sabores (Arándanos, Frutilla, Limón, Naranja, Vainilla, Frambuesa, Chocolate Coco, Chocolate Frambuesa)	\$4.500
Stolichnaya Gold	\$4.900
elit by Stolichnaya	\$6.900
Finlandia Clásico	\$4.900
Finlandia Sabores (Cranberry, Grapefruit, Lime, Mango, Tangerine)	\$4.900

SHOTS

Jägermeister 1 x	\$3.000
Jägermeister 4 x	\$9.500
El Jimador Reposado	\$3.500
Herradura	\$4.800
Jack Daniel's Fire 1x	\$3.000
Jack Daniel's Fire 2x	\$5.000

PISCO

Alto del Carmen 35°	\$3.600
Alto del Carmen 40°	\$4.100
Alto 40° envejecido	\$4.700
Alto 40° transparente	\$4.500
Alto del Carmen 40° muscat	\$5.200
Capel 40° transparente	\$3.400
Capel 40° de Guarda	\$3.700
Monte fraile 35°	\$4.700
Monte fraile 40°	\$5.200

GIN

Hendrick's	\$5.900
------------	---------

FERNET

Fernet Branca	\$4.700
Fernet Branca Menta	\$4.700



CORDIALES

Carolans (Irish Whisky Cream)	\$4.500
Borghetti (Licor de café Espresso)	\$4.500
Chambord	\$4.900
Drambuie	\$5.500
Amaretto Disaronno	\$5.500
Cointreau	\$5.500
Grand Marnier Cordon Rouge	\$6.900

SOFT DRINKS

Jugo Natural	\$3.100
Limonada menta - frambuesa	\$3.500
Jugo Detox, kale, pepino, apio, jengibre, manzana verde y limón.	\$3.900
Pie de Limón, bebida de leche condensada, limón verde, hielo.	\$3.900
Mojito, menta fresca o albahaca.	\$3.900
Miguelito, jugo de pera, jugo de apio, jengibre, frozen.	\$3.900
Primavera de Berries	\$3.900
Erdinger Alkoholfrei (cerveza de trigo)	\$3.500
Agua Mineral Puyehue (con gas)	\$1.900
Agua Mineral Puyehue (sin gas)	\$1.900
Bebidas	\$1.900
Score Energy / Double Black / Mojito / Piña Colada	\$2.500
Thomas Henry Ginger Beer, Ginger Ale, Tónica, Tónica Eldelflower	\$2.500

VINOS

ESPUMOSOS

Bellini Canella (jugo de durazno con espumante)	\$19.900
Anna de Codorníu, Blanc de Blancs, España	\$17.900
Riccadonna Asti, Italia	\$15.900
Riccadonna Ruby, Italia	\$15.900
Riccadonna Moscato Rosé, Italia	\$15.900
Riccadonna Proseco, Italia	\$15.900
Riccadonna Brut, Italia	\$14.900
Undurraga Brut	\$12.900
Riccadonna Proseco 200 cc	\$ 4.000
Copa Riccadonna Brut, Italia	\$3.600

VINOS POR COPA

Viña Errázuriz, Reserva Series (CS-CAR-SB)	\$3.500
--	---------

CABERNET SAUVIGNON

Errázuriz, Max Reserva, Aconcagua	\$16.900
Santa Cruz, Cháman Gran Reserva, Colchagua	\$14.900
Undurraga, Sibaris Gran Reserva , Alto Maipo	\$11.900
Errázuriz, Reserva Series, Aconcagua	\$10.900

CARMÉNÈRE

Arboleda, Valle de Aconcagua	\$22.900
Undurraga, T.H., Peumo	\$14.900
Caliterra Tributo, Colchagua	\$12.900
Errázuriz, Reserva Series, Aconcagua	\$10.900

CHARDONNAY

Morandé, Gran Reserva, Casablanca	\$14.900
Undurraga Sibaris, Gran Reserva, Maipo	\$11.900
Errázuriz, Reserva Series, Casablanca	\$10.900

SAUVIGNON BLANC

Casa Marín, Cartagena, San Antonio	\$14.900
Undurraga Sibaris, Gran Reserva, Leyda	\$11.900
Errázuriz, Reserva Series, Casablanca	\$10.900

OTROS

Undurraga T.H. Syrah, Limarí	\$14.900
Caliterra Tributo, Malbec, Colchagua	\$12.900
Veramonte RVA, Pinot Noir, Casablanca	\$11.900
Oveja Negra Reserva, Cab Franc / Car, Maule	\$10.900

APPETIZERS

Empanadas de plateada, al horno rellenas con plateada y queso, con porción de chancho en piedra (5 unds).	\$4.700
Empanadas de pulpo queso, fritas con porción de pebre de cochayuyo (5 unds).	\$4.800
Berenjenas en panko merken, compota de tomates, queso brie y pesto de albahaca.	\$4.900
Calamares rellenos, en su tinta con berenjenas, espárragos y cebolla confitada.	\$4.900
Rollo de pollo, queso crema, palta, nori, apanado en panko con syrup de soya limón.	\$4.900
Rollo vietnamita en masa philo, rellena de camarón, palta, pepino, arroz y menta.	\$4.900
Wraps, de pollo frito, queso cheddar, lechuga, con pimienta de canela y mayonesa de alcaparras.	\$5.300
Crudo de kubbe, en maceración de carne tártaro, limón, cebolla y cebollín con burgol.	\$5.600
Tartar de atún con mostaza antigua, cebolla morada, salsa inglesa, alcaparras y tostadas aromatizadas.	\$5.900
Queso brie apanado, en hojuelas de papa con confit de calafate.	\$6.100
Ceviche de salmón, con leche de tigre al tamarindo, apio, cebolla morada, palta, cilantro y chips de camote.	\$6.900
Ceviche de atún, pulpo y camarón, marinado con limón, ají amarillo, jengibre, maíz cancha, choclo peruano, cebolla morada, cilantro y chips de camote dulce.	\$8.900

PIZZAS A LA PIEDRA


Margarita con pesto de albahaca.	\$5.100
Pepperoni.	\$5.500
Jamón serrano y rúcula.	\$5.500
Plateada al horno con tomate concasse.	\$5.700
Panceta ahumada con cebolla caramelizada.	\$5.900
Queso azul con zucchini asado en oliva.	\$6.500
Camarones salteados en merkén y ajo.	\$6.900
Queso búfala con tomates asados al tomillo y aceitunas.	\$6.900

MINI SANDWICH (TODOS ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS)

2 mini sandwich big burger, hamburguesa casera (o hamburguesa de quínoa), queso cheddar, cebolla confitada, lechuga hidropónica, tocino y tomate grillado.	\$5.800
2 mini sandwich lomito bbq de cerdo lomito (o hamburguesa de quínoa) , queso mozzarella, salsa de jalapeños, aros de cebolla y papas hilo.	\$5.500
2 mini sandwich moloko, milanesa de pollo (o hamburguesa de quínoa) con pepinillo, cebolla dulce al vino tinto, champiñones salteados en mantequilla de maní y salsa alioli.	\$5.500



TABLAS PARA COMPARTIR

 Pulpo a la puta madre, trozos salteados con ají puta madre, papas en cubo y aceitunas verdes.	\$7.900
Trilogía moloko, cubos de lomo al carménère y romero, pollo thai en coco curry y camarones ecuatorianos al pilpil.	\$11.900
Tabla veggie, tomates cherry salteados en oliva, champiñones ostras a la plancha, albóndigas de quínoa apanadas en panko y mix de verduras encurtidas con salsa pomodoro y albahaca.	\$11.900
Tabla mediterránea, queso búfala al pesto, rolls de jamón serrano, espárragos gratinados, mini brochetas de queso de cabra, tomate cherry y mix de aceitunas con limoneta de almendras.	\$13.900
Piqueo caliente a la peruana, lomo saltado con papas fritas, tequeños de ají de gallina con salsa tamarindo y calamares a la romana con salsa de ají amarillo.	\$13.900
Tabla de quesos, queso brie apanado en hojuelas de papa con salsa de miel de ulmo, queso de cabra marinado con especias, rolls de queso crema al merquén, queso azul con frutos secos y confitura de berenjenas con pimentón.	\$15.900
Carnes cabrera, lomo de vacuno, entraña, choricillo ibérico, tres brochetas de pollo pimentón y tres de lomito de cerdo, salsa de vino tempranillo y pimienta roja, salsa jack daniels honey y pimentón asado con salsa roquefort.	\$16.600
Tabla calypso, camarones pilpil, calamares a la romana, chupe de jaiba en greda, empanadas fritas de pulpo queso, y ceviche de salmón con salsa de alioli de cilantro y salsa de coco curry.	\$17.000
La mexicana, tequeños de lomo saltado con queso filadelfia, base de puré de frejoles negros, tacos de plateada, verduras y pollo, salsa guacamole, jalapeños y crema ácida.	\$17.900

Porción de papas bravas (cáscara crocante), con salsa alioli.	\$5.900
Porcion de papas fritas, con salsa de queso.	\$5.500

ENSALADAS

Quinoa roja, mezclum de verdes con vinagreta de cítricos, queso brie en aceite de pimientos rostizados, con palta y crostini crujiente a las hierbas.	\$6.500
Zapallo confitado, zucchini grillado, cebolla morada asada, rúcula, queso de cabra y limoneta de nueces.	\$6.900
Pollo o camarón grillado, mézclum de verdes, fondos de alcachofas, zanahoria y pepino encurtidos con dressing de queso azul.	\$7.900

PRINCIPALES

Pollo relleno, con alcachofas y espinacas, con pastelera de choclo y burbujas de tomate.	\$7.600
Atún sellado, en costra de cochayuyo, papas rústicas con ajo y cilantro.	\$8.900
Entraña a la parrilla, con risotto apanado de camarón, con salsa de champiñones y reducción de vino cabernet y sauvignon blanc.	\$9.900
Salmón envuelto en masa philo, risotto de quínoa y champiñones con salsa tibia de mostaza antigua con cerveza negra.	\$10.500



POSTRES

- Suspiro limeño de chocolate manjar, con hibiscus acaramelado y caviar de coca-cola en vaso shot. \$3.100
- Fudge brownie, con almendras en salsa de toffe y helado de vainilla. \$3.100
- Torta oreo, queso crema con galletas oreo helada, salsa de manjar y frambuesa. \$3.500

MOLOKO

