Vinos • Licores • Bebidas

EXPLORE OUR MENU

oasis
RESTAURANTE

ENGLISH
Scan to view

PORTUGUÊS
Escaneie para ver

Coctelería Local

Una selección inspirada en sabores andinos, clásicos internacionales y preparaciones contemporáneas para una experiencia de bar.

TESORO DEL INCA — $11.900
Ron dorado · licor de cacao · leche evaporada · algarrobina.
Un cóctel cremoso y envolvente, de carácter dulce y elegante, que rinde homenaje a la tradición andina con notas de cacao y algarrobina.

EL GUALICHO — $9.900
Johnnie Walker Red Label · syrup de la casa · limón · menta · té de coca · hojas de coca. Una mezcla intensa y refrescante, donde el whisky se encuentra con la profundidad herbal de la coca y la frescura de la menta.

LA AÑAÑUCA — $9.900
Licor de maíz morado · jugo de naranja · albahaca · syrup de la casa · tónica · maíz morado. Colorido y aromático, combina dulzor frutal, burbujas delicadas y un perfil herbal que evoca flores del desierto.

SOUR CHUMBEQUE — $10.900
Vodka · limón · miel de palma · chumbeque.
Versión de autor de un sour, con textura sedosa y un dulzor inspirado en la repostería tradicional nortina.

PASSION EN EL INFIERNO — $12.900
Jack Daniel's Tennessee Honey · pulpa de mango · pulpa de maracuyá · limón · rocoto. Exótico y audaz, equilibra fruta tropical, miel y un toque picante para una experiencia vibrante.

EL ALICANTO — $12.900
Jack Daniel's Tennessee Apple · pulpa de piña · triple sec · jugo de naranja · ají verde. Fresco, frutal y levemente especiado, ideal para quienes buscan un cóctel moderno con personalidad.

ATARDECER EN CALAMA — $9.900
Syrup de Carmenere · pisco infusionado · limón · Carmenere
Inspirado en los tonos cálidos del desierto, combina pisco, vino y acidez cítrica en una propuesta elegante.

Signature Drinks

BLUE SKY — $8.900
Ron de coco · curaçao azul · limón· syrup de la casa
Un cóctel luminoso y tropical, de color atractivo y perfil fresco, perfecto para abrir la noche.

ALL SPICE PISCO — $8.900
Pisco · ron · piña · limón · mix de berries· syrup de la casa · vermouth rosso. Complejo y aromático, une fruta, especias y notas vínicas en una copa de gran carácter.

PEPER MEX — $8.900
Tequila especiado · syrup · piña · limón.
Una versión mexicana intensa, con tequila infusionado y notas tropicales que equilibran fuerza y frescura

LOVE PINK — $8.900
Ron de coco · jugo de naranja · leche de coco · marrasquino · limón.
Suave, delicado y romántico, con perfil cremoso y frutal pensado para celebraciones especiales.

FRESH GIN — $9.900
Gin · limón · Ramazzotti Violetto · tónica · albahaca.
Un gin refrescante y herbal, con acentos florales y burbujas finas para un final elegante.

CORONA PRINCESA — $11.900
Vodka · limón · menta · agua · cerveza Corona.
Ligero y chispeante, combina frescura cítrica, menta y cerveza para una copa informal con estilo.

OASIS MARACUYA — $10.900
Ron blanco · pulpa de maracuyá · granadina · curaçao azul.
Tropical y visualmente atractivo, mezcla acidez, dulzor y color en una propuesta veraniega.

EL MAÑOSO — $12.900
Pisco de maíz · syrup · limón · mix de berries · pulpa de maracuyá · vodka · vermouth bianco. Un cóctel generoso y expresivo, de perfil frutal y sofisticado, ideal para quienes buscan intensidad.

SANGRÍA CHIVAS — $16.900
Chivas Regal · vino tinto · limón · syrup · mix de frutas.
Interpretación premium de la sangría, con whisky escocés, frutas y vino tinto en equilibrio fresco.

COLMENA DEL DESIERTO — $11.900
Vodka raspberry · Jack Daniel's Tennessee Honey · limón · syrup de la casa · pulpa de maracuyá. Dulce, frutal y brillante, con notas de miel y frutos rojos que recuerdan una tarde cálida en el desierto.

Mules

JALISCO MULE — $7.900
Tequila · limón · ginger beer · syrup de la casa
Refrescante y especiado, una versión mexicana del mule con carácter cítrico y burbujeante.

MOSCOW MULE — $7.900
Vodka · limón · ginger beer · syrup de la casa
Clásico, fresco y ligeramente picante, perfecto para quienes prefieren sabores limpios y directos.

LONDON MULE — $8.900
Gin · limón · ginger beer · syrup de la casa
Elegante y aromático, combina botánicos de gin con el picor fresco del jengibre.

TENNESSE MULE — $10.900
Jack Daniel's Tennessee Fire · limón · ginger beer · syrup de la casa
Un mule cálido y especiado, con notas de canela y jengibre en una copa potente y refrescante.

CHILEAN MULE — $9.900
Pisco Gobernador · limón · ginger beer · syrup de la casa
Versión fresca y fácil de beber, con burbujas intensas y un balance cítrico agradable

Spritz y Apertitivos

DISSARONNO FIZZ — $8.900
Disaronno · limón · tónica
Suave y aromático, con notas de almendra, cítrico fresco y final burbujeante.

APEROL SPRITZ — $9.900
Aperol · espumante · agua con gas
El aperitivo italiano por excelencia: fresco, ligeramente amargo y de elegante color naranja.

RAMAZOTTI SPRITZ — $9.900
Ramazzotti · espumante· agua con gas
Herbal, refrescante y equilibrado, ideal para comenzar la experiencia gastronómica.

RAMAZOTTI VIOLETO SPRITZ — $12.900
Ramazzotti Violetto · espumante · agua con gas
Floral y delicado, con burbujas suaves y una presentación distinguida

SAINT GERMAIN SPRITZ — $8.900
Saint Germain · espumante · agua con gas
Refinado y floral, destaca por sus notas de sauco y su perfil fresco.

CAMPARI SPRITZ — $8.900
Campari · espumante · agua con gas
Intenso, amargo y sofisticado, una opción clásica para amantes del aperitivo italiano.

DISSARONNO SPRITZ — $8.900
Disaronno · espumante · agua con gas
Una alternativa suave y elegante, con notas dulces de almendra y frescura espumante.

Mojitos

MOJITOS SABORES — $9.900
Ron blanco · limón · menta · agua · pulpa de fruta
Refrescante y versátil, permite disfrutar la base clásica del mojito con un toque frutal personalizado.

MOJITO TRADICIONAL — $8.900
Ron blanco · limón · menta · agua.
Clásico caribeño, fresco y aromático, con equilibrio entre cítrico, menta y ron.

MOJITO MALIBÚ — $9.900
Ron Malibu · limón · menta · agua.
Una versión tropical y suave, con notas de coco que aportan dulzor y frescura.

Mocktails de Autor

SIN ALCOHOL

SOL Y COBRE — $8.900
Concentrado de zanahoria, naranja y maracuyá. Endulzado con syrup tradicional al estilo frozen.

DESIERTO FLORIDO — $6.900
Mix de frutos rojos en sour mix con rica-rica.

Cocktails Clásicos

CAIPIRIÑA — $7.900
Cachaça Premium · limón fresco · syrup de la casa

GIN TONIC TANQUERAY — $8.900
Gin Premium · agua tónica · limón fresco

GIN TONIC HENDRICKS — $11.900
Gin Premium · agua tónica · limón fresco

TEQUILA MARGARITA — $8.900
Tequila · triple sec · jugo de limón fresco

PIÑA COLADA — $8.900
Ron blanco · pulpa de piña natural · crema de coco

SANGRÍA TINTA — $9.900
Vino tinto · limón · jugo de naranja · frutas frescas de temporada

SANGRÍA BLANCA — $9.900
Vino blanco · limón · jugo de naranja · frutas frescas de temporada

CHILCANO — $9.900
Pisco peruano · jugo de limón fresco · bitter angostura · ginger ale

NEGRONI $7.900
Gin · campari · Vermouth Rosso

DRY MARTINI $7.900
Gin · Vermouth seco · aceitunas verdes

OLD FASHIONED $7.900
Bourbon · azúcar rubia · bitter angostura · agua gasificada

LONG ISLAND ICED TEA $8.900
Vodka · Tequila · Ron blanco · Triple Sec · Gin · jugo de limón fresco · Coca - Cola

CLAVO OXIDADO $8.900
Johnnie Walker Red Label · Drambuie · Licor · marrasquino · clavo de olor

MANHATTAN $8.900
Jack Daniel's Tennessee Whiskey , Vermouth Rosso · Bitter angostura

Vinos Tintos

PREMIUM

LE DIX – LOS VASCOS $128.000
Cabernet Sauvignon. D.O. Colchagua

MANSO DE VELASCO – MIGUEL TORRES $109.000
Cabernet Sauvignon, Parras centenarias. D.O. Curicó

LE PETIT CLOS APALTA – LAPOSTOLLE $89.000
Carménère, Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. D.O. Apalta

DON LORENZO – SANTA CATALINA $66.000
Cabernet Sauvignon

CARMÉNÈRE

CUVEE ALEXANDRE	Lapostolle	$39.900
CASA REUS	Santa Catalina	$38.900
CROMAS	Los Vascos	$28.900
CORDILLERA	Miguel Torres Chile	$31.900
PRIVATE	Valle Secreto	$29.900

CABERNET SAUVIGNON

CUVEE ALEXANDRE	Lapostolle	$42.900
CHAGUAL	Los Vascos	$29.000
CORDILLERA	Miguel Torres Chile	$35.900
PRIVATE	Valle Secreto	$34.900

CABERNET FRANC

CROMAS	Los Vascos	$35.000
PRIVATE	Valle Secreto	$39.900

SYRAH

CROMAS	Los Vascos	$34.000
LOMA LARGA	Loma Larga Vineyard	$34.000

CARIGNAN

CORDILLERA	Miguel Torres	$35.000

MERLOT

CUVEE ALEXANDRE	Lapostolle	$35.000

MALBEC

LOMA LARGA	Loma Larga Vineyard	$31.000

PINOT NOIR

LOMA LARGA	Loma Larga Vineyard	$30.000

ENSAMBLAJES

- **PRIVATE VALLE SECRETO** — $36.000
  Syrah, Cabernet Sauvignon y Carménère
- **RAPSODIA LOMA LARGA VINEYARD** — $49.000
  Syrah, Cabernet Franc, Malbec
- **1810 – CASA DONOSO** — $39.000
  Cabernet Sauvignon y Carménère
- **AYLLU – HAALAR ETIQUETA NEGRA** — $33.000
  Syrah, Malbec y Cabernet Franc
- **AYLLU – HAALAR ETIQUETA BLANCA** — $39.000
  Petit Verdot, Syrah y Malbec
- **AYLLU ESAMBLAJE BLANCO** — $22.000
  Chardonnay, Chenin Blanc y Sauvignon Gris
- **AYLLU NARANJO** — $26.000
  Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada
- **AYLLU ROSÉ** — $22.000
  Petit Verdot y Cabernet Franc

Vinos Blancos

ORGÁNICO SAUVIGNON BLANC — Los Vascos — $27.900

Espumantes

ESTELADO, ROSÉ BRUT MIGUEL TORRES — $26.000
Cepa País, D.O. Cauquenes

CALLIA EXTRA BRUT BODEGA CALLIA — $25.000
Blend Chardonnay y Pinot Gris, Argentina

CATALINA BRUT SANTA CATALINA — $24.000
Chardonnay Premium

Otras Variedades

CASA REUS SYRAH TARDÍO LATE HARVEST — $ 25.000
Santa Catalina D.O. Valle Central

CALLIA TARDÍO DULCE – BODEGA CALLIA — $ 25.000
San Juan Argentina

Copas

SANTA DIGNA – MIGUEL TORRES — $ 4.900
Tintos: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot
Blancos: Sauvignon Blanc, Chardonnay

ESPUMANTE ESTELADO, ROSÉ BRUT – MIGUEL TORRES — $ 5.500

ESPUMANTE CALLIA EXTRA BRUT – BODEGA CALLIA — $ 6.500

CALLIA TARDÍO DULCE – BODEGA CALLIA — $ 6.500

Sours

TRADICIONAL CEREMONIAL 43°	$11.900
CATEDRAL CEREMONIAL 43°	$15.900
TRADICIONAL BARSOL	$8.900
CATEDRAL BARSOL	$12.900
TRADICIONAL VIÑAS DE ORO QUEBRANTA	$8.900
CATEDRAL VIÑAS DE ORO QUEBRANTA	$12.900
TRADICIONAL EL GOBERNADOR 40° PLATINO	$8.900
CATEDRAL EL GOBERNADOR 40° PLATINO	$12.900
TRADICIONAL MAIZ MORADO EL GOBERNADOR 35°	$8.900
CATEDRAL MAIZ MORADO EL GOBERNADOR 35°	$12.900

Bajativos

BRANDY TORRES 10	20°	Brandy	$4.900
ARAUCANO BITTER	36°	Licor de Hierbas	$3.900
JÄGERMEISTER	28°	Licor de Hierbas	$3.900

Cervezas

AUSTRAL LAGER	$6.500
AUSTRAL CALAFATE	$6.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	$8.900
KUNSTMANN LAGER	$6.500
KUNSTMANN BOCK	$6.500
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	$6.500
KUNSTMANN TOROBAYO	$6.500
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	$10.900
KUNSTMANN SABORES	$5.900
HEINEKEN	$5.500
CORONA	$5.500
MICHELADA (Agrega jugo de limón, sal y tabasco o merkén).	$1.500

Jugos y Bebidas

GASEOSAS	$3.500
AGUA PUYEHUE	$3.500
AGUA PERRIER	$5.500
AGUA VOSS	$6.900
JUGOS TRADICIONALES	$6.900
JUGO TROPICALÍSIMO	$6.900
JUGO VITAMINA · NARANAJA · ZANAHORIA	$4.900
LIMONADA TRADICIONAL	$5.900
LIMONADA MENTA JEGINBRE	$5.900
LIMONADA COCO	$5.900