



---

DESCUBRE  
**NUESTRA CARTA**

---



**FESTA**  
RESTOBAR *Garden*

# PARA COMER

BARRA FRÍA	SUSHI
<p><b>TIRADITO DE ATÚN NIKKEI</b> <b>\$12.500</b> Láminas de atún fresco bañadas con salsa de ostión y limón sobre emulsión de palta, ajonjolí tostado y cebollín.</p> <p><b>CEVICHE MIXTO</b> <b>\$17.900</b> Pesca del día, calamar y camarón marinados en leche de tigre con culantro y rocoto, acompañado con cremoso de camotes asados y choclo peruano.</p> <p><b>CARPACCIO DE FILETE</b> <b>\$12.500</b> Finas láminas de filete aliñadas con la clásica salsa tagliatta, alcaparras, fetas de queso parmesano y hojas de arugula.</p>	<p><b>SAKE FURAY</b> <b>\$9.000</b> Relleno con salmón, cebollín envuelto en tempura.</p> <p><b>ATÚN SALMÓN FURAY</b> <b>\$9.900</b> Relleno con atún, salmón, pepino y queso crema.</p> <p><b>AVOCADO TEMPURA</b> <b>\$10.500</b> Relleno con camarón tempura, queso crema, cebollín envuelto en palta.</p> <p><b>CEVICHE ROLL</b> <b>\$10.900</b> Relleno con camarón furay y queso crema, sobre una cama de ceviche.</p>
PARA COMPARTIR	SÁNDWICHES
<p><b>TABLA FESTA</b> Variedad de jamones, quesos, frutos secos, tomate cóctel y tostadas.</p> <p>4 personas <b>\$13.000</b> 8 personas <b>\$19.000</b></p> <p><b>TABLA CRIOLLA</b> <b>\$19.000</b> Clásico trío chileno: Arrollado de huaso, arrollado plateada y lengua braseada con churrascas y sopaipillas, acompañado de pebre.</p> <p><b>TABLA DE ENTRAÑA (300 GRS)</b> <b>\$24.900</b> Deliciosos cortes de vacuno aderezado con salsa verde y salsa de ají amarillo, acompañado de nuestras ricas tostadas caseras.</p>	<p><b>CERDO EN BRIOCHE (10 HORAS DE COCCIÓN)</b> <b>\$9.900</b> Exquisito cerdo cocinado al horno en cocción lenta y aros de cebolla.</p> <p><b>LOMO SALTADO EN CIABATTA</b> <b>\$10.900</b> Tiernos trozos de lomo, cebolla y tomate, salteados y aderezados con nuestra especial receta casera.</p> <p><b>GRINGA BURGER</b> <b>\$12.900</b> Hamburguesa casera de 220g, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, pepinillos, mayonesa y nuestra exquisita salsa BBQ.</p>
<p><b>PAPAS BRAVAS</b> <b>\$9.000</b> Papas rústicas con una rica salsa picante y queso parmesano.</p> <p><b>NACHOS EN SALSA DE QUESO</b> <b>\$11.000</b> Nachos caseros con carne de vacuno y salsa de queso mozzarella y cheddar.</p> <p><b>TACOS CHICHARRONES CON CRIOLLA (3)</b> <b>\$11.900</b> Crujientes tacos de masa de maíz con crocante de pescado, aderezado con una rica salsa criolla.</p> <p><b>PINCHO DE CAMARONES (5)</b> <b>\$16.900</b> Camarones envueltos en tocino, champiñones, papa y salsa de ají amarillo al romero.</p>	PIZZAS
	<p><b>PEPPERONI</b> <b>\$9.500</b> Queso y pepperoni.</p> <p><b>JAMÓN SERRANO</b> <b>\$11.900</b> Queso, jamón serrano y rúcula fresca.</p> <p><b>MAR Y TIERRA</b> <b>\$13.900</b> Queso, camarones y champiñones salteados.</p>

# PARA TOMAR

SOURS	COCTELERÍA CLÁSICA
<b>PISCO SOUR TRADICIONAL</b> \$5.500 Pisco chileno, limón, syrup.	<b>CHAMBORD (KIR ROYAL)</b> \$7.500 Chambord, espumante.
<b>PISCO SOUR PERUANO</b> \$6.000 Pisco peruano, limón, syrup, clara de huevo, amargo de angostura.	<b>MOSCOW MULE</b> \$6.000 Vodka, ginger beer, limón, syrup de jengibre.
<b>AMARETO SOUR</b> \$6.500 Amaretto, limón, syrup.	<b>LONDON MULE</b> \$7.000 Gin, ginger beer, limón, syrup de jengibre.
SPRITZ	<b>TROPICAL GIN</b> \$6.900 Gin, red bull tropical, dash de maracuyá.
<b>APEROL SPRITZ</b> \$6.500 Aperol, espumante, agua con gas.	<b>NEGRONI</b> \$7.000 Vermouth, gin, campari.
<b>RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ</b> \$6.500 Ramazzotti Rosato, espumante, agua con gas.	<b>CLAVO OXIDADO</b> \$8.000 Whisky, drambuie.
<b>RAMAZZOTTI VIOLETTO SPRITZ</b> \$6.500 Ramazzotti Violetto, espumante, agua con gas.	<b>OLD FASHIONED</b> \$6.000 Bourbon, amargo de angostura, azúcar rubia, agua con gas.
<b>ST. GERMAIN SPRITZ</b> \$7.500 St. Germain, espumante, agua con gas.	<b>JOHN COLLINS</b> \$6.000 Whisky, limón, syrup, agua con gas.
COCTELERÍA FESTA	<b>TOM COLLINS</b> \$6.000 Gin, limón, syrup, agua con gas.
<b>CYNAR JULEP</b> \$6.000 Cynar, gin, pomelo, limón, menta y syrup.	<b>CAIPIRIÑA</b> \$5.500 Cachaza, limón, syrup.
<b>LAST WORD</b> \$6.000 Gin, Chartreuse, luxardo, limón.	<b>CAIPIROSKA</b> \$6.500 Vodka, limón, syrup.
<b>BLACK 43</b> \$7.000 Whisky, licor 43, piña, frambuesa, limón, syrup.	<b>MARGARITA SABORES</b> \$6.500 Tequila, triple sec, limón, fruta.
<b>FESTA CREAM</b> \$6.500 Amaretto, Kahlúa, Baileys.	<b>DAIKIRI SABORES</b> \$5.500 Ron blanco, triple sec, limón, syrup, fruta.
<b>SANGRÍA FESTA</b> \$6.500 Vino tinto, gin, naranja, syrup, fruta.	<b>MOJITO CUBANO</b> \$6.000 Ron blanco, menta, limón, syrup, agua con gas.
MOCKTAILS	<b>MOJITO SABORES</b> \$6.500 Ron blanco, menta, limón, syrup, fruta, agua con gas.
<b>MOJITO S/A</b> \$4.500 Menta, limón, syrup, agua con gas.	<b>COLADA SABORES</b> \$6.000 Ron, crema de coco, fruta, syrup.
<b>CAIPIRIÑA S/A</b> \$5.000 Limón, syrup, bebida de jengibre.	<b>RUSO NEGRO</b> \$5.500 Vodka, Kahlúa.
<b>VIRGEN COLADA</b> \$5.000 Jugo de piña, crema de coco, syrup.	<b>RUSO BLANCO</b> \$6.500 Vodka, Kahlúa, crema de leche.
	<b>MARTINI</b> \$5.100 Martini bianco, gin, aceitunas.
	<b>PADRINO</b> \$5.700 Bourbon, amaretto.



# PARA TOMAR

DESTILADOS	LICORES
<p><b>PISCO</b></p> <p>MISTRAL 35 \$5.000  MISTRAL 40 \$5.500  MISTRAL NOBEL 40 \$6.500  ALTO DEL CARMEN 35 \$5.500  ALTO DEL CARMEN 40 \$6.000  REPUBLICANO TRIPLE DESTILADO 40 \$5.000  REPUBLICANO AÑEJADO 40 \$5.000  GOBERNADOR \$7.000  BLACK HERON \$10.000  WAQAR \$10.000</p> <p><b>WHISKY</b></p> <p>GRANTS TRIPLE WOOD \$5.000  BALLANTINES FINEST \$6.000  BALLANTINES WILD \$6.000  JW RED LABEL \$5.500  JW BLACK LABEL \$9.500  JW BLUE LABEL \$42.000  CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$9.100  JIM BEAM BOURBON \$6.000  GLENFIDDICH 12 AÑOS SINGLE MALT \$14.000</p> <p><b>WHISKEY</b></p> <p>JACK DANIELS SABORES \$7.500  JACK DANIELS OLD N°7 \$8.500  JJACK DANIELS GENTLEMAN \$10.000  JACK DANIELS SINGLE BARREL \$15.000  TULLAMORE DEW ORIGINAL \$6.000</p> <p><b>GIN</b></p> <p>TANQUERAY \$7.000  BOMBAY \$8.000  MALFY ORIGINALE \$9.000  MALFY POMELO \$9.000  HENDRICKS \$12.000  BULLDOG \$12.000</p> <p><b>RON</b></p> <p>OLMECA SILVER \$6.900  HAVANA 3 AÑOS \$5.500  HAVANA 7 AÑOS \$9.000  HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS \$12.000  ZACAPPA 12 \$12.000</p> <p><b>VODKA</b></p> <p>STOLICHNAYA \$5.500  STOLICHNAYA ELIT \$10.000  ABSOLUT ORIGINAL \$6.500  ABSOLUT SABORES \$7.000  GREY GOOSE \$10.000  CIROC \$10.000</p>	<p><b>CINZANO VERMOUTH</b> \$4.500  BIANCO, ROSSO</p> <p><b>FERNET NERO</b> \$4.500</p> <p><b>TEQUILA JIMADOR</b> \$5.000  REPOSADO, BLANCO</p> <p><b>TEQUILA HERRADURA</b> \$11.000  AÑEJADO, ULTRA</p> <p><b>JAGERMEISTER</b> \$5.500</p> <p><b>BAILEYS</b> \$5.500</p> <p><b>CAMPARI</b> \$6.500</p> <p><b>FRANGELICO</b> \$6.500</p> <p><b>DISARONNO</b> \$6.500</p> <p><b>DRAMBUIE</b> \$6.500</p> <p><b>LICOR 43</b> \$7.500</p> <p><b>CERVEZAS</b></p> <p><b>HEINEKEN</b> \$4.000  NORMAL, ZERO, SILVER</p> <p><b>PERONI</b> \$4.500  NORMAL, 0°</p> <p><b>MESTRA</b> \$4.500  AMBER ALE, BLONDE ALE</p> <p><b>SOL</b> \$4.000</p> <p><b>ROYAL</b> \$4.000</p> <p><b>CORONA</b> \$5.000</p> <p><b>KUNSTMANN TOROBAYO</b> \$5.500</p> <p><b>AUSTRAL</b> \$6.500  CALAFATE, LAGER</p> <p><i>*CHELADA + \$1.000   MICHELADA COMPLETA + \$1.500</i></p> <p><b>BEBIDAS</b></p> <p><b>GASEOSAS</b> \$3.000</p> <p><b>AGUA MINERAL</b> \$3.000  CON Y SIN GAS</p> <p><b>REDBULL</b> \$3.500  REGULAR Y SUGAR FREE</p> <p><b>LIMONADA TRADICIONAL</b> \$3.500</p> <p><b>LIMONADA SABORES</b> \$4.000  MENTA, MENTA JENGIBRE, COCO</p> <p><b>FENTIMANS VARIETADES</b> \$3.500  TONIC WATER, GINGER BEER, ROSE LEMONADE</p> <p><b>JUGOS</b> \$3.500  FAMBUESA, MANGO, NARANJA</p>

# PARA TOMAR

VINOS	ESPUMANTES
<p><b>BLANCOS</b></p> <p>CASAS PATRONALES, RESERVA, 2023, SAUVIGNON BLANC <b>\$9.900</b></p> <p>BARÓN PHILIPPE DE ROTHSCHILD, RESERVA, 2022, CHARDONNAY <b>\$9.900</b></p> <p>VIA WINES, OVEJA NEGRA, CHARDONNAY VIOGNIER, 2023, CHARDONNAY <b>\$9.900</b></p> <p><b>TINTOS</b></p> <p>BOUCHON FAMILY, JBOUCHON, 2023, MALBEC <b>15.900</b></p> <p>TERRANOBLE, AZARA, 2020, MERLOT <b>\$15.900</b></p> <p>BARÓN PHILIPPE DE ROTHSCHILD, RESERVA, 2022, CARIGNAN <b>\$9.900</b></p> <p>INVINA, LUMA, 2022, CARMÉNÈRE <b>\$10.900</b></p> <p>CASAS PATRONALES, RESERVA, 2022, SYRAH <b>\$10.900</b></p> <p>INVINA, LUMA, 2022, CABERNET SAUVIGNON <b>\$10.900</b></p> <p>BOUCHON FAMILY, BLOCK SERIES, 2022, CABERNET SAUVIGNON <b>\$16.900</b></p> <p><b>BLENDS</b></p> <p>AROMO, DOGMA RESERVA ESPECIAL, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, 2022 <b>\$11.900</b></p> <p>INVINA, POR FIN, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, CARMÉNÈRE, 2022 <b>\$22.900</b></p> <p>ERASMO, CALIBORO, BARBERA, GARNACHA, 2022 <b>\$14.900</b></p> <p><b>VINO POR COPA</b></p> <p>COPA VINO BLANCO <b>\$3.500</b></p> <p>COPA VINO TINTO <b>\$3.500</b></p> <p><i>*PREGUNTAR POR DISPONIBILIDAD</i></p>	<p>UNDURRAGA BRUT, CHARDONNAY Y PINOT NOIR <b>\$11.900</b></p> <p>UNDURRAGA BRUT ROYAL, CHARDONNAY Y PINOT NOIR <b>\$14.000</b></p> <p>AROMO, DOGMA BRUT, CHARDONNAY <b>\$12.900</b></p> <p>AROMO, CENTENARIO NATURE, PINOT NOIR <b>\$19.900</b></p> <p>CASA DONOSO, BRUT SPARKLING, CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC <b>\$12.900</b></p> <p>BOUCHON FAMILY, EXTRA BRUT, PAÍS CINSAULT <b>\$16.900</b></p> <p>INVINA, IN BRUT, CHARDONNAY PINOT NOIR <b>\$13.900</b></p> <p>RICADONNA VARIEDADES (ASTI/ MOSCATO ROSE/ RUBY PROSECCO/ PROSECCO ROSE) <b>\$20.000</b></p> <p><b>ESPUMANTE POR COPA \$3.500</b></p>
	<p><b>PROMOCIÓN 2X1</b></p>
	<p><b>2X1</b></p> <p><b>EN CÓCTELES Y TRAGOS SELECCIONADOS</b></p> <p><b>DE LUNES A MIÉRCOLES HASTA LAS 22 HRS.</b></p> <p><i>*CONSULTA POR TUS OPCIONES, NO VÁLIDO SOBRE OTRA PROMOCIÓN</i></p>
	<p><b>CELEBRACIONES</b></p>
	<p><b>CELEBRA TU CUMPLEAÑOS EN FESTA RESTO BAR GARDEN</b></p> <p><b>Y OBTÉN VARIADOS BENEFICIOS PARA FESTEJAR</b></p> <p><small>INCLUYE: MINI TORTA DE REGALO ,RESERVA EN SECTOR ESPECIAL A CONVENIR, ENTRE 8 Y 30 INVITADOS, 10% DE DESCTO. EN PLATOS SELECCIONADOS, 2X1 EN PISCOS Y CÓCTELES HASTA LAS 22 HRS., ESTACIONAMIENTO GRATIS DESDE LAS 20:00 HRS., 1 ENTRADA GRATIS A CASINO DE JUEGOS POR CADA \$30.0000 DE CONSUMO EN EL TOTAL DE TU CUENTA.</small></p>



GRACIAS POR  
**PREFERIRNOS**

**INFORMACIÓN DE CONTACTO**

Av. Circunvalación Oriente 1055, Talca

Para reservas y mayor información escribenos:

**Whatsaap: +569 6848 2627**

**Mail: [festagarden@hotelcasinotalca.cl](mailto:festagarden@hotelcasinotalca.cl)**



Síguenos en:  
**@festagarden\_**