Mag Bar

LA CARTA

BAR • COCINA • ESPECTÁCULOS

15 años
haciendo
sonar Chillán.

magbar.cl

ViveMag



GASTRONOMÍA JOVEN & BAR

MagNOlia bar

PARA ti

CEVICHE MÁNCORA **$10.500**
(2 personas) Generosos trozos de reineta, salmón, camarones ecuatorianos y choclo peruano en leche de tigre, receta peruana, acompañados de tostadas.

PAPAS FRITAS MEXICANAS **$9.900**
Papas fritas cubiertas con receta original mexicana: carne, salsa de queso fundido, sour cream, tomates frescos y cebollines.

TRILOGÍA MARINA **$9.900**
Machas a la parmesana, camarones ecuatorianos al pil pil y ceviche mixto de salmón y reineta.

LOVE PIL PIL **$9.900**
Generosa porción de camarones ecuatorianos y ostiones en pil pil ahumado.

PAPAS FRITAS FUNK **$11.900**
Papas fritas cubiertas de pollo mediterráneo, salteado con crema, champiñones, paprika y queso gratinado.

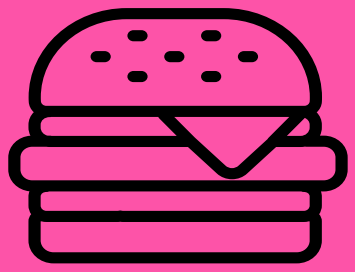
RED WAFFLE **$7.900**
Waffle con helado de frutos rojos y chocolate suizo, cubierto de salsa de frambuesa y chocolate.

TÁRTARO DE ATÚN **$10.500**
150 g de atún macerado en limoneta, soya, jengibre y sésamo, con frescos cubos de palta.

JAIBA ROCK **$10.990**
Cremoso pastel de jaiba gratinado, acompañado de papas rústicas y tostadas.

PAPAS POP **$12.900**
Crujientes papas fritas cubiertas de salsa de queso cheddar, láminas de carne a la plancha y queso gratinado.

Burgers Love



TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS DE ELABORACIÓN PROPIA Y PAN ARTESANAL RÚSTICO

BIG AMERICAN BURGER **$10.900**
320 g de carne, queso cheddar, tocino y kétchup.

AMERICAN BURGER **$9.900**
Hamburguesa artesanal de 200 g, doble queso cheddar, tocino y kétchup, acompañada de papas fritas.

FRESH BURGER **$7.900**
Hamburguesa artesanal de 200 g, lechuga, tomate, aros de cebolla morada, pepinillo y kétchup, acompañada de papas fritas.

FULL BURGER **$9.900**
Hamburguesa artesanal de 200 g, lechuga, tomate, queso cheddar, tocino, pepinillo y kétchup, acompañada de papas fritas.

CHEESE BURGER **$7.900**
Hamburguesa artesanal de 200 g, queso cheddar, queso mantecoso y kétchup, acompañada de papas fritas.

NOT BURGER **$6.900**
Hamburguesa vegetariana, queso, cebolla morada, tomate, green mayo y kétchup.

CHICKEN CLUB **$7.900**
Crujiente pollo apanado, queso cheddar, tocino ahumado y salsa coleslaw.

MUSHROOM BURGER **$8.900**
150 g de carne, champiñones, queso mantecoso y tocino, acompañada de papas fritas.



NUEVO

Mag PIZZAS

YUMMY!

POP PIZZA **$15.900**
Base pomodoro, mozzarella, tomate, jamón planchado y orégano.



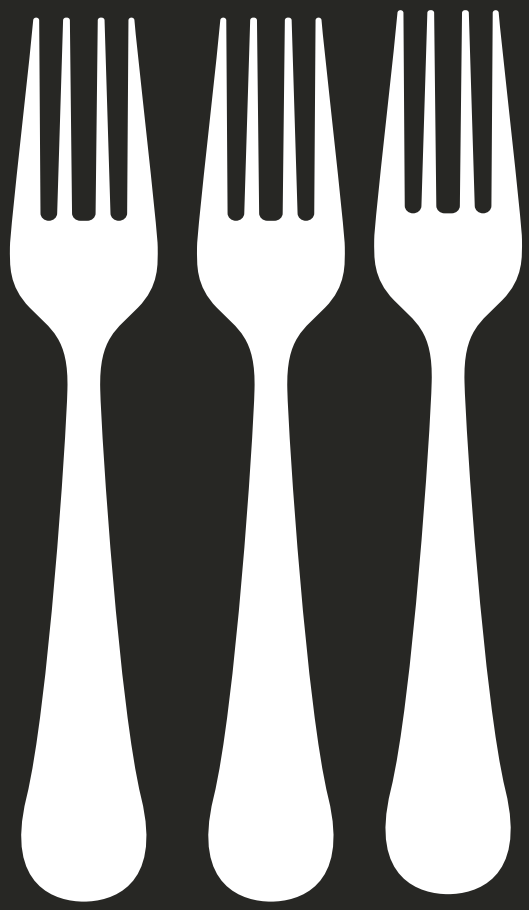
ROCK PIZZA **$17.900**
Base pomodoro, mozzarella, pepperoni, jamón planchado, choricillos, pimentón y aceitunas.



FUNK PIZZA **$17.900**
Base de crema, pollo, champiñones, mozzarella y cheddar.

SOUL PIZZA **$17.900**
Base pomodoro, mozzarella, tomates asados, alcachofas, aceitunas y rúcula.

PARA COMPARTIR



Tablas

PREMIUM ROCK — $31.900
Crunch Roll, camarones al pil pil, filetes de vacuno salteados, filetes de pollo salteados, rollitos de jaiba, empanadas de camarón, ceviche mixto y filetillos de pollo apanados.

ROCK — $29.900
3 tipos de carne salteados con verduras: filete de vacuno, pollo y lomo de cerdo ahumado. Empanadas de champiñón y queso, papas fritas, ceviche de reineta, 8 cortes de sushi tempura y camarones apanados.

OCEÁNICA — $27.500
Ceviche mixto de reineta, salmón y camarón; camarones al pil pil, machas a la parmesana, empanadas de camarón y queso, camarones apanados, brochetas de salmón a la parmesana, bastones de merluza y papas fritas rústicas con salsa mediterránea.

VEGETARIANA — $22.900
Sushi (Natura Roll), palmitos, champiñones salteados, fondos de alcachofa, papas fritas, bastones de zanahoria, bastones de mozzarella y aros de cebolla.

SUSHI PARTY — $22.900
32 cortes de sushi: Ebi Roll, Chicken Roll, Sakebikimidori y Ebi Cheese, envueltos en ciboulette, tempura, palta y queso crema.

TABLA MEXICANA — $29.900
Papas fritas a la mexicana, tacos de lomo ahumado con queso gratinado y coleslaw, guacamole, tortillas fritas, quesadilla mixta y rollitos de carne.

TABLA FUNK — $24.900
Pollo mediterráneo, salteado a la crema con champiñones, paprika y pimentones; 8 cortes de sushi relleno con salmón, palta y cebollín, envuelto en queso crema y pepino; camarones apanados, rollitos de carne y queso fundido. Papas americanas con salsa de queso cheddar, tocino crispy, ciboulette, queso y machas a la parmesana.

TABLA POP — $24.900
Filete de vacuno, lomo de cerdo ahumado, ceviche de salmón, camarones al pil pil o apanados, papas fritas, empanadas de queso y rollitos de carne y queso.

TABLA LOVE FRIES — $21.900
Papas fritas con salsa de queso y cebolla crispy, empanadas de queso, filetillos de pollo apanados con salsa tártara, aros de cebolla, bastones de mozzarella y 8 cortes de sushi tempura.

MAG TABLA — $25.900
Carne de vacuno salteada al fierro, acompañada de papas rústicas con salsa cheddar, ceviche de salmón y reineta, croquetas de jaiba, rollitos de camarón y queso, filetitos de pollo apanados y 8 cortes de Magnolia Rolls.

TABLA TOKIO — $24.900
Arancinis de camarón, cebollín y queso; gyozas de verduras, camarones apanados con salsa teriyaki, nigiri de atún y salmón, 8 cortes de Futo Tempura y 8 cortes de Sakebi Cheese.

Super Rolls (12 Cortes)

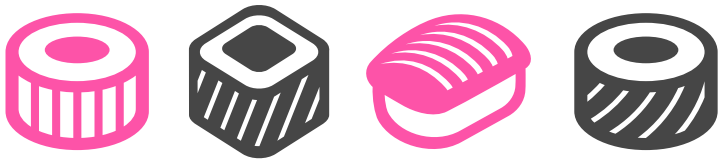
MAGNOLIA ROLLS $9.900
Suave crêpe relleno de salmón, queso crema y cebollín, cubierto en salmón y tempura.

FUTO TEMPURA $9.900
Salmón, camarón, kanikama, queso crema, palta y ciboulette, cubierto en nori y tempura.

RAINBOW ROLL $8.900
Salmón furay, queso crema y ciboulette, cubierto en mix de salmón, palta, papa hilo y salsa.

CHICKEN ROLL $8.900
Pollo apanado, queso crema, ciboulette y palta, cubierto en tempura, papa hilo y sour sauce.

SUSHI ROLLS



Special Rolls (8 Cortes)

EBI ROLL $4.900
Camarón y palta, cubierto en ciboulette.

NATURA ROLL $5.900
Palta, queso crema y pepino, cubierto en ciboulette.

SAKEBI FRIES $6.900
Salmón, camarón, queso crema y ciboulette, cubierto en panko o tempura.

TAKO FRIES $6.900
Pulpo, queso crema, palta y ciboulette, cubierto en panko o tempura.

CRUNCH ROLL $6.900
Roll sin arroz, relleno de queso crema, cebollín y salmón, envuelto en pollo crunch.

SAKEBIKIMIDORI $6.900
Salmón, camarón, queso crema y ciboulette, cubierto en palta.

SAKEBI DUO $7.500
Salmón, camarón, queso crema y ciboulette, cubierto en salmón.

SAKEBI CHEESE $6.500
Camarón, salmón, palta y ciboulette, cubierto en queso crema.

FUSIÓN NIKKEI ROLL $8.900
Relleno de palta, atún fresco y queso crema, envuelto en queso crema y cubierto de salsa de ají amarillo y cebolla crispy.

Mag Bar

DESCUBRE NUESTROS MOCK-TAILS Cero Alcohol

BANANA CLOUD **$6.900**
Una suave y equilibrada mezcla de pulpa de coco, syrup de plátano, infusión de té y un toque fresco de jugo de limón sutil, coronado con espumante sin alcohol.

MAG ROSE **$6.500**
Una propuesta floral y frutal que combina pulpa de cranberry, syrup de rosas, jugos frescos de limón sutil y naranja, completada con la sofisticación de limonada rosa.

DURAZNO REBELDE **$6.900**
Intensa pulpa de durazno con un toque audaz de syrup de ají peperoncino, balanceada con jugo de limón sutil, menta fresca y alargada con agua tónica Fever-Tree.

VIRGIN MULE **$7.500**
Refrescante combinación de pulpa de kiwi, jugo de limón y hojas de albahaca fresca, potenciada por la intensidad y el carácter de la ginger beer Fever-Tree.

APPLE EDÉN **$6.900**
Frescura absoluta basada en la armonía de syrup de manzana verde, syrup de pepino, jugo de limón, hojas de menta seleccionadas y burbujeante espumante sin alcohol.



HAPPY HOURS

TU FAVORITO A PRECIO REBAJADO!



VÁLIDO DE LUNES A SÁBADO
HASTA LAS 21:00 h
EXCEPTO EVENTOS ESPECIALES

(PRECIO POR CADA TRAGO)

CÓCTELES

GIN HONEY	**$4.500**
Beefeater, miel, albahaca y jugo de naranja.	
YELLOW ROCK	**$4.500**
Jack Daniel's, syrup de maracuyá y albahaca.	
RAMAZZOTTI	**$4.500**
DAIQUIRI	**$3.900**
MARGARITA	**$3.900**
CAIPIRINHA	**$3.900**
MOJITO CLÁSICO	**$3.900**
MOJITO FRUTAL	**$4.500**
PISCO SOUR	**$2.900**
TROPICAL GIN	**$5.900**

DESTILADOS

JACK DANIEL'S	**$4.400**
No incluye bebida.	
CLAVO OXIDADO	**$4.900**
ABSOLUT BLUE Y SABORES	**$3.900**
BEEFEATER NORMAL O PINK	**$4.000**
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	**$3.900**
MISTRAL 35°	**$3.500**

CERVEZAS

SCHOP HEINEKEN	**$3.500**
MICHELADA HEINEKEN	**$3.900**
HEINEKEN 0	**$2.500**
SCHOP KUNSTMANN	**$3.900**

Havana Club
El Ron de Cuba

NOVE DADES

GIN HONEY $6.500
Gin Gordon's, miel, jugo natural de naranja y albahaca.

PINK MARTINI $5.500
Martini Dry, Beefeater Pink y romero.

GIN MULE $6.500
Gin Beefeater, concentrado de pepino, apio, triple sec y agua mineral.

YELLOW ROCK $6.900
Jim Beam, néctar de maracuyá, albahaca y agua tónica.

TROPICAL VAINA $5.900
Ron Havana, cacao, carménère y crema.

TROPICAL GIN $7.900
Gin Beefeater con Red Bull Yellow.

GIN 97 $6.900
Gin Beefeater con Red Bull Sugarfree.

MOSCOW MULE $7.900
Refrescante cóctel a base de Absolut Blue, jengibre, limón y ginger beer.

MOSCOW SANDÍA $7.500
Refrescamos el clásico Moscow Mule preparado con el nuevo Absolut Sandía, que le da un toque fresco y más dulce.

MAG BARBIE $6.900
Fresco cóctel rosa a base de Ramazzotti, gin Malfy pomelo y espumante rosé.

TROPICAL FRESH $6.500
Fresco y tropical cóctel a base de pulpa de mango, maracuyá, vodka, limón y la refrescante Lemon Stone maracuyá.

NEGRONI $6.500
Campari, gin Gordon's y Carpano Rosso.

LONDON SPRING $6.900
Gin Beefeater, licor de sandía, relleno con tónica floral.

ESPRESSO MARTINI $6.900
Cóctel a base de café espresso, licor Borghetti, vodka y cacao.

APERITIVOS

SANGRÍA · JARRO 1 L $14.900
Misiones Cabernet, frutas frescas, canela, azúcar y limón.

SPECIAL SOURS $5.500
Jäger, Ballantine's y peruano.

MAGNOLIA SOUR $5.500
Mistral 35°, limón, menta y jengibre.

CLASSIC SOURS $4.500
Pisco sour, mango y amaretto sour.

PISCO SOUR CATEDRAL $6.900

MARTINI $4.500
Bianco, Rosso, Dry y Rosé.

FERNET BRANCA $5.900

JÄGERMEISTER CON BEBIDA $5.900

JÄGERMEISTER SHOT $3.900

RAMAZZOTTI · SPRITZ O ROSATO $6.500

APEROL SPRITZ $6.500

SIN ALCOHOL

LIMONADA MAGNOLIA $4.000
Jugo de limón, menta, jengibre y azúcar.

JUGO NATURAL $3.500

RED BULL $3.500
Regular, Sugarfree y Yellow Edition.

BEBIDAS · 350 cc $2.500

AGUA MINERAL PERRIER $2.500
Con gas.

AGUA MINERAL PORVENIR $2.000
Sin gas.

ABSOLUT.

Pisco Mistral

DESTILADOS



WHISKY

CHIVAS REGAL 18 AÑOS	$16.900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$7.900
BALLANTINE'S FINEST	$5.900
BALLANTINE'S WILD CEREZA	$6.900
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	$14.900
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	$8.900
JACK DANIEL'S No. 7	$6.900
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE	$6.900
JW BLACK	$7.900

VODKA

ABSOLUT SABORES	$6.900
Peppar, Mandrin, Mango, Raspberri, Pears, Kurant y Citron.	
ABSOLUT BLUE	$5.900
ABSOLUT ELYX	$9.900
STOLI	$5.500
STOLI ELIT	$9.900

RON

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	$10.900
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	$7.900
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	$5.900

PISCO

MISTRAL SELECCIÓN DE BARRICAS	$9.900
PISCO GRAN NOBEL RESERVA PRIVADA	$8.500
MISTRAL NOBEL EXTRA AÑEJADO	$6.500
MISTRAL NOBEL CRISTALINO	$6.900
MISTRAL 35°	$5.500
ALTO 40° TRIPLE DESTILADO	$6.900
2 CORTOS DE MISTRAL	$9.500

+ 1 Pepsi Zero + 1 Red Bull. Válido hasta las 23:30 h.

GIN

BEEFEATER	$6.500
BEEFEATER PINK	$6.500
HENDRICK'S	$9.900
GIN MALFY	$9.900

Original o Rosa Pomelo. Gin premium italiano.



CLÁSICOS DE SIEMPRE



MARGARITA CLÁSICA **$6.500**
Receta original con base de tequila mexicano Merendero.

MARGARITA ESPECIAL **$6.900**
Preparada con tequila mexicano Olmeca.

COLADAS **$6.900**
Havana Club 3 años, crema y fruta a elección: piña, frambuesa, mango o maracuyá.

DAIQUIRI SABORES **$5.900**
Havana Club 3 años, jugo de limón y pulpa a elección: frambuesa, mango o maracuyá.

RAZZPIRIÑA **$5.900**
Absolut Raspberri, limón de pica y frutos rojos.

RUSO BLANCO Y NEGRO **$6.900**

COSMOPOLITAN **$6.500**

CAIPIRIÑA Y CAIPIROSKA **$5.900**

CLAVO OXIDADO **$7.900**

JOHN COLLINS Y TOM COLLINS **$5.900**

SPECIAL NEGRONI **$8.900**
Campari, gin Malfy pomelo y Carpano Rosso.

MOJITO FANATIC

MOJITO ENERGY **$7.900**
Ron blanco Havana 3 años macerado con hojas de eucalipto, azúcar y 1 Red Bull.

MOJITO ESPUMANTE **$6.900**
Ron blanco Havana 3 años macerado con hojas de menta, espumante brut y azúcar flor.

MOJITO FRUTAL **$6.500**
Ron blanco Havana 3 años macerado con hojas de menta y fruta a elección: frambuesa, piña, maracuyá, mango o manzana.

MOJITO BEER **$6.900**
Ron blanco Havana 3 años macerado con hojas de menta, relleno de cerveza Sol.

MOJITO ESCOCÉS **$6.900**
Ron blanco Havana 3 años, Ballantine's Finest, hojas de menta y agua mineral.

MOJITO CLÁSICO **$5.900**

MICHELADA FANATIC



Heineken

MICHELADA CLÁSICA · 500 cc **$5.900**
Cerveza Heineken, jugo de limón, sal y/o merkén.

ROCK MICHELADA · 500 cc **$6.500**
Cerveza negra, Jack Daniel's, jugo de limón, jugo de naranja, enllantado en azúcar rubia.

FRÍA DE BARRIL

SCHOP HEINEKEN **$4.900**
500 cc

SCHOP AUSTRAL CALAFATE **$6.500**
500 cc

SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO **$5.900**
500 cc

SCHOP KUNSTMANN BOCK **$6.500**

SCHOP KROSS 5 **$6.500**
500 cc

Cervezas



EN BOTELLA

KUNSTMANN **$4.500**
Bock y miel.

CORONA **$3.500**

WANDERSLEBEN **$6.900**
Mango Maracuyá · 500 cc

WANDERSLEBEN **$6.900**
American Porter · 500 cc

AUSTRAL · 330 cc **$4.500**

KUNSTMANN **$4.500**
Torobayo · 330 cc

SIN ALCOHOL

PERONI CERO ITALIANA **$4.500**

HEINEKEN 0.0 **$3.800**

VINOS Y ESPUMANTES

DE NUESTRO VALLE DEL ITATA

¿SABÍAS QUE LAS PRIMERAS VIÑAS QUE LLEGARON A CHILE FUERON AL VALLE DEL ITATA? TE INVITAMOS A DESCUBRIR ESTOS PATRIMONIALES SABORES.

VIÑA BERTA **$13.900**
Malbec Reserva.

VIÑA BERTA **$13.900**
Ensamblaje Cinsault / Merlot.

GRAN TARAPACÁ **$15.900**
Merlot y Carmenere.

CONSULTA DISPONIBILIDAD

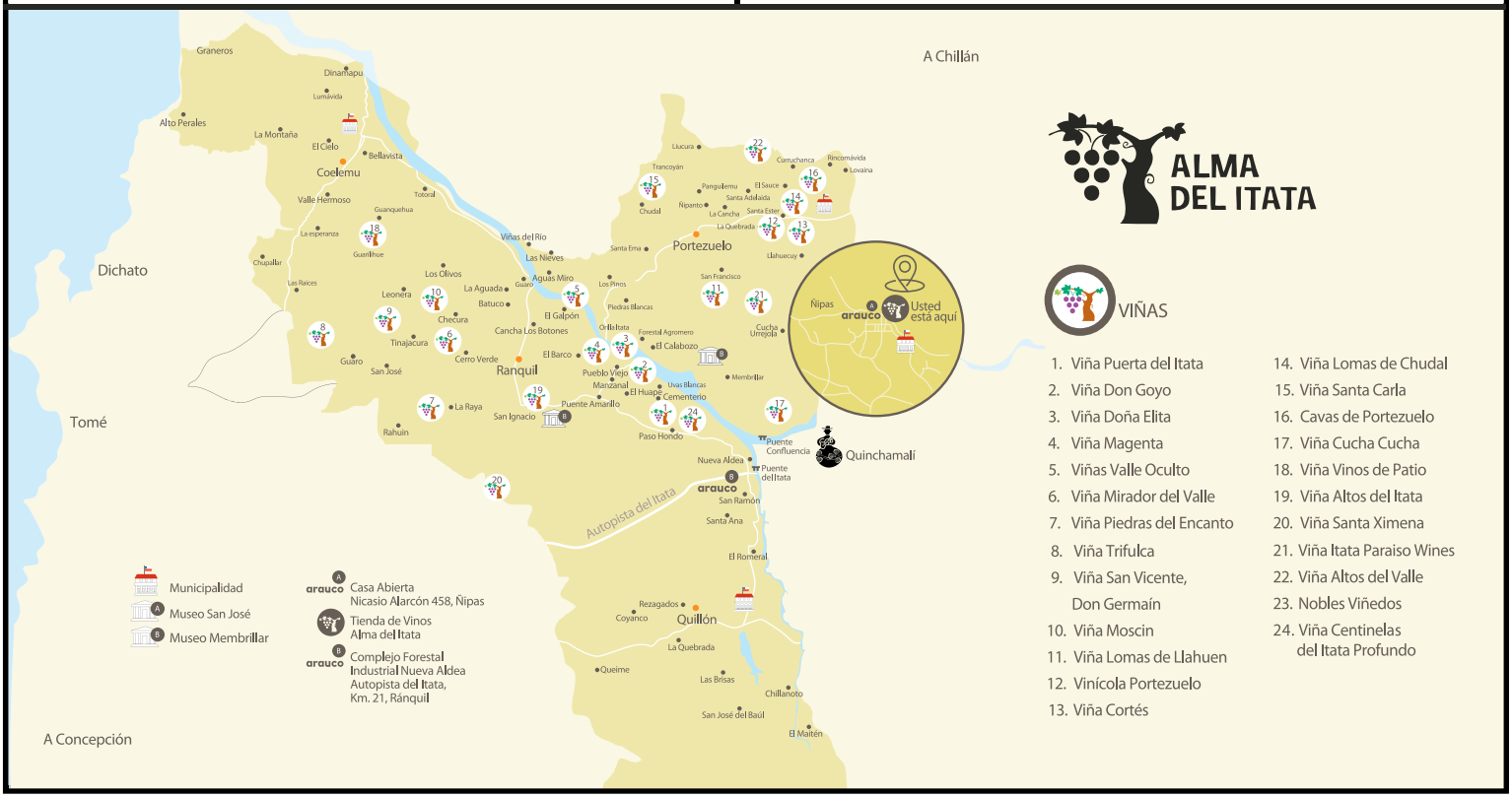
ESPUMANTE RICCADONNA **$19.900**
Brut · 750 cc

VIÑA CORTEZ **$13.900**
Cabernet Sauvignon.

ESPUMANTE MISIONES **$9.900**
Brut · 250 cc

CASILLERO DEL DIABLO **$13.900**

RIVERAS DE CHILLÁN **$12.900**
Carménère y merlot.



ALMA DEL ITATA

VIÑAS

1. Viña Puerta del Itata
2. Viña Don Goyo
3. Viña Doña Elita
4. Viña Magenta
5. Viñas Valle Oculto
6. Viña Mirador del Valle
7. Viña Piedras del Encanto
8. Viña Trifulca
9. Viña San Vicente, Don Germaín
10. Viña Moscin
11. Viña Lomas de Llahuen
12. Vinícola Portezuelo
13. Viña Cortés
14. Viña Lomas de Chudal
15. Viña Santa Carla
16. Viña Cavas de Portezuelo
17. Viña Cucha Cucha
18. Viña Vinos de Patio
19. Viña Altos del Itata
20. Viña Santa Ximena
21. Viña Itata Paraiso Wines
22. Viña Altos del Valle
23. Nobles Viñedos
24. Viña Centinelas del Itata Profundo