

Menu

Bar

#Betweenbar

Opening Hours

17:00 - 23:00 Hrs

SOURS

Tamaño	Catedral Tradicional	
Pisco Sour Between	\$9.800	\$5.400
Pisco Mal Paso Pedro Jiménez.		
Sour Sabores	\$10.100	\$5.600
Maracuyá, Mango, Berries.		
Sour Peruano	\$11.200	\$6.400
Pisco Quebranta.		
Sour Premium		\$9.500
Pisco Wakar.		
Disaronno Sour		\$7.200
Whisky Sour		\$6.700
Chardonnay Sour		\$4.900
Loica Sour (De Autor)		\$7.900
Carmenere, Oporto, Gin, Jugo de naranja y Syrup especiado.		

SPRITZ

Espumante a elección: Brut o Zero.

Aperol Spritz	\$7.500
Ramazzotti (Rosato o Violetto)	\$7.500
St. Germain Spritz	\$9.900
Chambord Spritz	\$7.900
Limoncello Spritz	\$7.500
Disaronno Spritz	\$7.900

MULES

Moscow	\$8.300
London (Tradicional o Pink)	\$8.500
Apple Jack	\$9.300
Pisco	\$6.500
Dark & Stormy	\$8.300

NUESTRA
VIBE VALE
ORO

BETWEEN

COFFEE & BAR



CERVEZAS

SCHOP 500CC

Schop Austral Calafate	\$5.800
Schop Heineken	\$5.200

BOTELLA

Kuntsmann Torobayo (Lager o Sin alcohol)	\$4.300
Austral (Lager o Calafate)	\$4.300
Heineken (Clásica o 0,0)	\$3.900

LOA LATA 470CC

Entrenubes Pale Lager.	\$4.900
Otra Ronda Amber Ale.	\$5.100
Minga Loca West Coast IPA.	\$5.300
Flor de Truco Hazy IPA.	\$5.700

PITCHERS

Heineken Pitcher Cerveza Heineken de Barril (1.7Lts).	\$12.900
Austral Calafate Pitcher Cerveza Austral Calafate de Barril (1.7Lts).	\$14.900

CHELADAS

Tropical Chelada Toques de maracuyá, mango y sal.	\$1.200
Chelada Toques de limón y sal.	\$900
Michelada Toques de limón, salsa inglesa, tabasco, merquén y sal.	\$900

POR MÁS
RISAS SIN
FILTRO

COCTELERÍA

DE LA CASA

Sangría \$6.700

Jarra de Sangría \$17.900

Sangría al estilo Between: Vino tinto, Oporto, jugo de naranja y fruta fresca (1.7lts).

Mojito (Clásico o Sabores) \$6.800

Maracuyá o Berries.

Mojito Jack (Apple) \$7.500

Beer Mojito \$7.200

Piña Colada \$6.900

Daiquiri \$6.700

(Clásico, Maracuyá o Berries)

Serenata Cubana (De Autor) \$8.500

Ron dorado, Kahlúa, crema batida con Frangelico y toques de nuez moscada.

Pineapple-coco coffee (De Autor) \$6.900

Café cold brew, base de piña colada con ron dorado y Kahlua.

Disaronno Coffe \$6.900

Café espresso, Disaronno, crema batida y syrup de avellana.

Espresso Martini \$6.900

Tequila Margarita \$6.900

Spicy Mango Margarita \$7.900

Amancay Dorado (De Autor) \$8.900

Gin Double T, St Germain, licor manzanilla, agua tónica, limón y bitter de naranja.

Bigua-Bay (De Autor) \$8.500

Gin Double T, ron malibu, blue curacao y Soda.

Chilcano \$7.200

Caipiriña \$6.700

OLD SCHOOL

Negroni \$7.300

Boulevardier (Bourbon) \$6.900

Americano \$6.100

Godfather (Black Label y Disaronno) \$8.500

Clavo Oxidado (Black Label) \$8.500

Cosmopolitan \$6.900

Martini Dry \$6.900

Tom Colins \$6.900

Manhattan \$7.000

Carajillo \$6.300

Old Fashioned \$7.100

Bloody Mary \$7.100

BETWEEN

COFFEE & BAR

HIGHLIGHTS BAR

Incluye Bebida, Agua tónica o Agua Mineral.

Upgrade de Bebidas \$2.000

Red bull, Tónica Premium o Agua Premium.

WHISKY BLEND

Johnnie Walker Blue Label \$39.900

Johnnie Walker Black Label \$10.200

Buchanan's 12 años \$9.200

Johnnie Walker Red Label \$6.700

WHISKY SINGLE

Macallan 12 años Doble Cash \$15.900

Glenfiddich 15 años \$14.900

Glenfiddich 12 años \$12.900

WHISKEY

Jack Daniels Old N°7 \$9.200

Jack Daniels Apple \$8.900

Bulleit \$8.500

Wild Turkey 81p \$7.900

PISCO

Waqar \$8.900

Mistral Gran Nobel \$8.500

Mal Paso Pedro Jiménez 40° \$6.300

Alto del Carmen 40°
Transparente \$5.900

Alto del Carmen 35° \$5.500

Mistral 35° \$5.500

GIN

Hendricks \$10.200

Gin Double T (Chileno) \$8.900

Tanqueray \$7.900

Beefeater (Tradicional o Pink) \$7.500

Extra Tropical \$2.000

Red bull Tropical y toques de maracuyá.

VODKA

Grey Goose \$9.600

Absolut Blue \$7.300

Stolichnaya \$6.500

* Foto referencial

BETWEEN

COFFEE & BAR



RON

Zacapa 23 Años	\$12.900
Havana Club 7 Años	\$7.900
Ron Quimbaya gold	\$7.300

OTROS

Campari	\$6.900
Fernet	\$6.700
Jägermeister	\$6.500

SHOTS Y BAJATIVOS

TEQUILA

Don Julio Reposado	\$10.500
Don Julio Blanco	\$9.900
José Cuervo Reposado	\$6.200

SHOT

Fireball	\$5.900
Jägermeister	\$5.900

BAJATIVOS

Disaronno	\$5.900
Bailey's	\$5.500
Limoncello	\$5.500
Vermouth	\$4.900
Araucano	\$4.500

BRINDIS
POR MÁS
SALIDAS

VINOS Y ESPUMANTES

POR COPA

Brut, Viña Undurraga	\$4.900
Free Alcohol, Viñamar	\$4.500
T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga	\$5.500
Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Chardonnay.	
Carmenere, Founder's Collection, Viña Undurraga	\$6.500
Cabernet Sauvignon, 1865, Viña San Pedro	\$6.500
Ensamblaje, Coyam, Viña Emiliana	\$7.500

VINOS Y ESPUMANTES

POR BOTELLA

ESPUMANTE

Brut, Viña Undurraga	\$19.900
Free Alcohol, Viñamar	\$18.900
Extra Brut Método Tradicional, Viña Viñamar	\$22.900

CARMENERE

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Peumo	\$23.900
Founders Coleccion, Viña Undurraga, Colchagua	\$29.900
Terrunyo, Viña Concha y Toro, Cachapoal	\$39.900

CABERNET SAUVIGNON

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Maipo	\$22.900
1865, Viña San Pedro, Maipo	\$29.900

SAUVIGNON BLANC

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Limarí	\$22.900
Outer Limits, Viña Montes, Zapallar	\$28.900

VINOS Y ESPUMANTES
POR BOTELLA

CHARDONNAY

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Limarí	\$22.900
---	----------

PINOT NOIR

Trama, Viña Undurraga, San Antonio	\$27.900
------------------------------------	----------

MALBEC

Wayra, Viña Calyptra, Uco Argentina	\$29.900
-------------------------------------	----------

MERLOT

Gran Merlot, Viña Calyptra, Cachapoal	\$29.900
---------------------------------------	----------

SYRAH

Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua	\$29.900
--------------------------------------	----------

ÍCONOS

Coyam, Viña Emiliana, Colchagua	\$35.900
---------------------------------	----------

Sideral, Viña San Pedro, Cachapoal	\$39.900
------------------------------------	----------

Altazor, Viña Undurraga, Maipo	\$69.900
--------------------------------	----------

LA COPA
QUE REALIZA
TU PLATO

BETWEEN

COFFEE & BAR



MOCKTAILS

Jilguero Tropical (De Autor)	\$7.500
Red bull Tropical, pulpa de maracuyá y mango, terminado con hielo frappé y soda.	
Suspiro Spritz (De Autor)	\$7.300
Espumante Zero con frutilla, limón, hielo y syrup de lavanda.	
Mojito Beer (Tradicional o Sabores)	\$6.900
Menta machacada, limón, syrup simple, terminado con cerveza Heineken 0,0.	
Piña Colada Free	\$6.500
Pulpa de piña, crema de coco, crema de batir y limón.	
Cold brew Mule	\$6.900
Cold brew, ginger beer, menta, maracuya y limón.	
Sangría Free	\$6.500
Vino tinto sin alcohol, frutilla macerada en azúcar y canela servido con hielo.	

BEBIDAS, JUGOS Y LIMONADAS

Jugo de fruta (consultar disponibilidad)	\$3.700
Limonada	\$3.900
Menta, menta jengibre o berries.	
Bebidas	\$2.900
Acqua Panna natural 505cc	\$4.200
San Pellegrino con gas 505cc	\$4.200
Agua Porvenir (con o sin gas) 330cc	\$2.900
Jilguero Tropical (Mocktail de autor)	\$7.500
Red bull Tropical, pulpa de maracuyá y mango, terminado con hielo frappé y soda.	
Suspiro Spritz (Mocktail de autor)	\$7.300
Espumante Zero con frutilla, limón, hielo y syrup de lavanda.	
Tónica (Premium o Ginger Beer)	\$3.500
Red bull (Original o Tropical)	\$3.500

PAUSA
QUE FLUYE,
SABOR
QUE ELEVA

BETWEEN

COFFEE & BAR



PICOTEO PARA COMPARTIR

Empanada de Lomo saltado \$8.900

5 Empanadas de carne con tomate y cebolla morada, receta clásica de la cocina peruana.

Empanada Jalisco \$8.900

5 Empanadas rellena de carne, tocino, cebolla, jalapeño y queso cheddar.

Empanada Queso \$8.600

5 Empanadas de queso mantecoso.

Ceviche de Salmón y Camarón \$14.500

Ceviche de salmón y camarón, cebolla morada, cilantro, leche tigre, canchita crocante y camote glaseado a la naranja.

Crudo de Res \$12.700

Crudo de res al estilo valdiviano acompañado de cebolla morada, cilantro, pepinillos, mostaza, gajos de limón y salsa de yogur. Servido con tostadas.

Tabla Between \$23.900

Brocheta de filete y pollo envueltos con tocino y champiñones, empanaditas de queso y sopaipillas acompañado de salsa de la casa.

Tabla Vitacura Street \$22.900

Street Chicken con salsa de queso cheddar, camarones envueltos en tocino y Camembert grillado con pimentones asados y tostadas.

Tabla Tijuana \$19.900

Quesadillas de Carne Mechada, mozzarella y cebolla - pollo, cheddar y pimentón. Acompañado nachos caseros guacamole y salsa de mocajete.

Papas Criollas \$18.900

Papas fritas, cortes de lomo de res a la plancha, champiñón y pimientos asados coronado con huevo frito.

Papas Nico's \$17.900

Papas fritas, plateada de res desmenuzada con tocino, queso cheddar fundido y ciboulette acompañado de salas de la casa.

PIZZAS

Margherita \$9.900

Mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Cinco carnes \$13.500

Mozzarella, pepperoni, carne mechada, jamón, tocino y pollo.

Prosciutto e Rúcula \$12.900

Mozzarella, prosciutto, rúcula, parmesano y aceite de oliva.

Pepperoni \$11.500

Mozzarella y pepperoni.

Del Chef \$12.900

Mozzarella, carne mechada, palta laminada y rúcula.

Napoletana \$10.500

Mozzarella, jamón cocido, tomate, aceituna y orégano.

Camarón \$12.900

Mozzarella, Camarón, tomate, rúcula, parmesano y aceite de oliva.

Vegetariana \$9.500

Mozzarella, pimentón asado, tomate, champiñón, aceituna y albahaca.

BETWEEN

COFFEE & BAR



SÁNDWICHES

Churrasco italiano*	\$11.900
Finos cortes de carne a la plancha, palta, tomate y mayonesa en pan Brioche.	
Churrasco Luco	\$11.700
Finos cortes de carne a la plancha, queso mantecoso fundido en pan Brioche.	
Hamburguesa Between triple	\$13.500
Triple smach Burger, cebolla tostada doble queso: cheddar y mantecoso, doble tocino y salsa BBQ en pan Brioche.	
Cheeseburger*	\$11.900
Doble smach Burger, queso Cheddar, tocino, tomate, cebolla, lechuga y salsa BBQ en pan Brioche.	
Hamburguesa Italiana*	\$11.900
Doble smach Burger, palta pisada, tomate y mayonesa en pan Brioche.	
Pollo Campesino	\$10.900
Milanesa de pollo, queso Gauda, palta, tomate y lechuga en pan Brioche.	
Hamburguesa Vegetariana	\$10.900
Hamburguesa de garbanzo, palta, tomate y lechuga en pan Brioche.	

FONDOS

Salmón a la mantequilla	\$14.500
Salmón a la plancha con mantequilla, limón tostado, acompañado de papas fritas o ensalada de lechuga tomate y palmito.	
Filete de res	\$15.500
Medallones de filete de res con salsa holandesa, acompañado de papas fritas o ensalada de lechuga tomate y palmito.	
Pollo a la plancha	\$11.900
Pechuga de pollo a la plancha acompañado de papas fritas o ensalada de lechuga tomate y palmito.	

ENSALADAS

Ensalada Between	\$11.500
Salmón ahumado y camarones salteados, sobre mix de hojas, tomate cherry, queso parmesano y almendra enfilada con dressing de yogur.	
Ensalada Cesar	\$10.500
Pechuga de pollo a las finas hierbas, sobre mix de hojas, queso parmesano y crutones con dressing Cesar.	

IDEAL PARA ALMUERZOS

*RECORDATORIO:

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

BETWEEN

COFFEE & BAR



CAFETERÍA

Categoría	Simple	Doble
Ristretto Una carga de espresso en 15ml de agua.	\$2.700	
Espresso Una carga de espresso en 30ml de agua.	\$2.700	\$3.300
Macchiato Espresso más espuma de leche.	\$2.900	\$3.500
Americano Una parte de espresso y dos partes de agua.	\$2.900	\$3.500
Cortado Simple: partes iguales de café y leche. Doble: espresso doble y una medida de leche.	\$3.200	\$3.900
Cappuccino Partes iguales de espresso, leche y espuma.	\$3.200	\$3.900
Latte Simple: una parte de espresso y dos partes de leche. Doble: dos cargas de espresso, más tres partes de leche.	\$3.400	\$4.300
Chocolate caliente	\$4.700	
Chai latte Masala o Cardamomo	\$4.200	
Variedad de Té y Infusiones	\$3.100	

ADICIONALES

Leche de almendra	\$1.200
Leche de soja	\$700
Crema batida	\$700

RELAJA TU MOMENTO