



MENÚ 2025



@Snowbar Bellavista



@Snowbar Bellavista





SnowBar, nace a mediados del año 2015, solo como una nueva idea que concretamos a mediados del 2016, alojado en la casa que albergaba anteriormente, La Mordida, Restaurante Mexicano del famoso cantante Español Joaquín Sabina.

HISTORIA



Cuando Gerardo Donoso vuelve a Chile después de cinco años de viajes y de haber abandonado su pasión; de muchas idas y venidas, regresa queriendo retomar el rubro que ama y que conoció desde muy joven cuando estudiaba Ingeniería, la cual sabía que no era lo que realmente quería ejercer para siempre; así todas las noches que salía con sus compañeros y amistades iba creando esta idea y su futuro.

Luego de terminar su carrera, que ejerce solo por tres años, un día decide dejar las oficinas y dedicarse de lleno a lo que amaba; ya era el año 2005 y se arriesga con su primer Bar llamado "Club 102", en el Barrio Bellavista, un bar de amigos y

conocidos que lo hizo aprender y perfeccionarse en muchos aspectos personales y profesionales.

Después decide expandirse y se asocia con Robinson en "Club Bucarest", en Barrio Suecia (Año 2007). Al año siguiente, Gerardo toma la decisión hacer un bar con algunas ideas innovadoras en coctelería orgánica y crea "Zouk Bar", en Manuel Montt, el cual le trajo grandes beneficios en muchos sentidos, pero como todo no puede ser maravillas en la vida, sufre un accidente y decide vender todo y se va a vivir a Alemania lo que también le permite recorrer diversos países de Europa, donde aprende y se nutre de nuevas experiencias y conocimientos, también es aquí cuando conoce y se encanta por el "Snowboard" en (Los Alpes Alemanes).

Cuando vuelve en el año 2012, decide volver al rubro con un nuevo "Zouk Bar", en el Barrio El Llano, éste dura poco tiempo por problemas familiares, es por eso que toma la decisión de ir a vivir a Brasil, Balneario Camboriu, donde no dejaba de pensar en lo que amaba hacer e instala "Zouk Bar", en Itajai Brasil, el cual vende y después de un tiempo de amores y desamores, vuelve a Chile.

Posteriormente, y luego de búsquedas constantes de propiedades adecuadas para su nueva idea, descubre esta casa en la que nos encontramos; toda su idea la veía en esta ubicación, la que era perfecta pues las características de la propiedad eran las más convenientes y lo acogedora de la construcción, como son las maderas y las vigas estructurales a la vista; permiten que se vaya logrando un espacio íntimo.

Después de unas semanas de negociaciones con el dueño de la propiedad, solo le falta conseguir el socio y es ahí donde a través de amistades le presentan a Leonardo Veloso, técnico gastronómico; éste, un jugador de póker y trabajador de un casino, hace un tiempo también ya quería independizarse, así que negocia su salida del casino con un objetivo claro: un Gastrobar, en ese preciso instante decide echar rienda suelta a su pasión por el póker y llega su golpe de suerte y le pega al premio mayor.



Después de unas semanas de conversaciones con Gerardo, llegan a acuerdos y cierran la negociación, concretando el arriendo de la propiedad, desde ese momento con sus ideas claras y una perfecta mezcla entre un Chef, un Ingeniero y Bartenders profesional, deciden crear y dan vida a "SnowBar Coffee Bar", hoy "SnowBar Bellavista, un Gastrobar con temática Snowboard, pasión que también los une y crean esta maravillosa idea donde los resultados fueron sorprendentes entre la mezcla de frutas, verduras, aceites, sabores, colores, decoración y texturas.

Bueno, como en toda historia de amor hubo encuentros y desencuentros, donde sucedieron términos y renovaciones, viajes y estudios. En Octubre del 2017, Leonardo decide vender sus acciones a Gerardo y este, nunca dejando de lado la idea de seguir adelante con este sueño, el cual sigue compartiendo con amigos y clientes.

En fin, dejemos que las páginas que restan se sigan escribiendo y sigamos disfrutando de la alegría y los buenos momentos que este nuevo concepto, novedoso y único en cócteles y temática sea parte de tu historia también.





ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

Goza inteligentemente de los placeres de la mesa.

ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES

Goza inteligentemente de los placeres de la mesa.

POLLO AL PIL PIL O AL AJILLO **\$ 8,500**

Pollo cocinado en aceite de oliva, al ajillo o al pil pil, en reducción de vino blanco terminado con frescos cortes de cilantro, acompañamos con crostinis mediterráneas al orégano, merquen y oliva.

CARNE AL PIL PIL O AL AJILLO **\$ 8,500**

Carne de res cocinada en aceite de oliva al ajillo o al pil pil, en reducción de vino blanco terminado con frescos cortes de cilantro, acompañamos con crostinis mediterráneas al orégano, merquen y oliva.

CAMARONES AL PIL PIL O AL AJILLO **\$ 8,500**

Camarones cocinados en aceite de oliva, al ajillo o al pil pil, en reducción de vino blanco terminado con frescos cortes de cilantro, acompañamos con crostinis mediterráneas al orégano, merquen y oliva.

CARPACCIO DE SALMON **\$ 8,900**

Finas láminas de salmón marinados en aderezos cítricos, aceite de oliva, acompañados de alcaparras, lechuga hidropónica, aceite de sésamo y queso parmesano.

MACHAS A LA PARMESANA **\$ 14,900**

12 deliciosas machas horneadas con una mezcla de queso parmesano, vino blanco, mantequilla y un toque de crema sour.

TERRIBLE CHORO (Choritos al vapor) **\$ 12,990**

20 Choritos al vapor, acompañados con cilantro y salsa de vino blanco.

MENU NIÑOS

MENU NARUTO. (Valido para niños de hasta 12 años) **\$ 8,900**

*Nuggets de pollo, crocantes papas fritas y salsas de la casa

*Salchichas de pollo, crocantes papas fritas y salsas de la casa



PIZZAS

Lo mejor siempre se comparte!

PIZZAS A LA PIEDRA

Lo mejor siempre se comparte, exquisita masa a la piedra, delgada y crocante, elaborada con esencias y hierbas finamente elegidas, para crear pizzas de vistosos colores, y aromas cautivantes, salsa pomodoro producida en nuestra cocina con productos 100% frescos y naturales.

ASPEN (Estados Unidos) Queso mozzarella, choclo, champiñones, rúcula, palmitos.	\$ 13,600
ZAO ONSEN (Japón) Queso mozzarella, tocino, pimentones y salame.	\$ 14,500
PIZZA SNOWBAR Queso mozzarella, salame italiano, cebollín, tomate, jalapeños.	\$ 14,500
OHAU (Nueva Zelanda) Queso mozzarella, pesto de albahaca, tomate, choclo.	\$ 14,500
COLORADO (Chile) Queso mozzarella, jamón serrano, tocino, rúcula y queso cheddar.	\$ 14,700
CORTINA D'AMPEZZO (Italia) Queso mozzarella, chorizo español, orégano, aceitunas.	\$ 14,500
CHAMONIX (Francia) Queso mozzarella, queso azul, queso parmesano, queso cabro.	\$ 14,600
VALLE NEVADO (Chile) Queso mozzarella, churrasco, camarones, pollo, cacho de cabra.	\$ 16,500
GULMARG (India) Quedó Mozzarella, churrasco, pimentones, cebolla y ajos.	\$ 15,500

FR

FRITAS & CHORRILLANAS

No dejes para mañana lo que te puedes comer hoy.



FRITAS & CHORRILLANAS

No dejes para mañana lo que te puedes comer hoy.

- | | |
|---|------------------|
| PAPAS DROP | \$ 9,500 |
| Crocantes papas en su punto, con pepenillos agridulces, bañamos todo en nuestra salsa sweet and sour(salsa ácida). | |
| PAPAS SNOW | \$ 10,500 |
| Crocantes papas en su punto, queso mozzarella, aceitunas negras y cortes de salchichas, acompañamos con salsa de la casa. | |
| PAPAS SNOW 2.0 | \$ 11,500 |
| Crocantes papas en su punto, tocino, queso mozzarella, orégano y salsa agria | |
| PAPAS RODEO | \$ 12,900 |
| Crocantes papas en su punto con orégano, y un toque de aceite de oliva, finos cortes de churrasco y salsa de queso cheddar, acompañamos con salsa de la casa. | |
| PAPAS AVALANCHA | \$ 13,900 |
| Papas fritas acompañadas con salsa cheedar, tocino y una avalancha de sour cream para terminar con cebollín. Comparamos con salsa de la casa. | |
| CHORRILLANA OLLIE (Vegetariana) | \$14,500 |
| Crujientes papas con orégano, cebollín, pimentones salteados, tomates Cherry salteados en salsa de soya, champiñones, Zapallo italiano,berenjenas, zanahoria, aceitunas negras, huevos a la plancha, acompañamos con pan y pebre. | |
| CHORRILANA BOARDSLIDE (Carne) | \$16,500 |
| Crujientes papas fritas, carne de res, cebolla caramelizada, longaniza, huevos fritos, acompañamos con pan y pebre. | |
| CHORRILLANA INDY (Mongoliana) | \$ 16,500 |
| Crujientes papas fritas, champiñones, huevos fritos, cebollín y carne de res salteada en salsa de soya y aceite de sésamo, acompañamos con crostinis, salsas de la casa y pebre. | |
| CHORRILLANA VEGANA | \$ 16,500 |
| Crujientes papas fritas, fondos de alcachofa, palmitos, espárragos, pepinillos y espinacas, acompañamos con mayonesa not y pebre. | |
| CHORRILLANA MAR Y TIERRA | \$ 17,900 |
| Deliciosos trozos de filetes de res, filetes de pollo salteados con camarones, calamares y pulpo, finas tiras de pimentones y cebolla caramelizada, esto sobre crujientes papas con orégano y terminamos con 2 huevos fritos. Acompáñanos de salsas y tostadas. | |



TABLAS & QUESADILLAS

La historia de la gastronomía es la historia del mundo.



TABLAS & QUESADILLAS

La historia de la gastronomía es la historia del mundo.

FRONT FLIP (Mar y Tierra) \$ 18,200

Deliciosos cortes de carne de res, pollo, camarones y salmón salteados en vino blanco, champiñones y papas, junto a crujientes crostinis en aceite mediterráneo y salsa de la casa.

QUESADILLA HARDWAY (Vegetariana) \$ 13,900

Quesadilla de champiñones, cebollín y verduras del huerto, sobre en una base de queso fundido apagado en salsa de soya, acompañamos con guacamole y salsa de la casa.

QUESADILLA BLUNT (Pollo) \$ 14,900

Quesadilla de pollo, cebollín y verduras del huerto, sobre en una base de queso fundido apagado en salsa de soya, acompañamos con guacamole y salsa de la casa.

QUESADILLA BACK SIDE (Carne Res) \$ 15,900

Quesadilla de carne de res, cebollín y verduras del huerto, sobre en una base de queso fundido apagado en salsa de soya, acompañamos con guacamole y salsa de la casa.

QUESADILLA 360° (Mixta) \$ 18,900

Quesadilla de pollo, carnes de res, camarones, cebollín y verduras del huerto, sobre en una base de queso fundido apagado en salsa de soya, acompañamos con guacamole y salsas de la casa.

CANASTAS SNOW

Canasta de 5 empanadas camarón queso, acompañamos con salsas de la casa \$ 13,900

Canasta de 5 empanadas napolitanas, acompañamos con salsas de la casa \$ 14,900

Canasta de 5 empanadas mixtas, acompañamos con salsas de la casa \$ 15,900

Canasta de 5 empanadas de queso, acompañamos con salsas de la casa. \$ 12.900



SANDWICH & BURGERS

No hay sanguche perfecto si no disponemos de un pan perfecto.

SANGUCHES SNOW

No hay sanguche perfecto si no disponemos de un pan perfecto, un pan que se adapte a los ingredientes de cada receta. Por eso creamos nuestro propio Pan de Campo en Snowbar, el cual no te dejará indiferente por su intenso sabor y aroma.

SANGUCHE LAGO LOUISE (Vegano) **\$ 8,900**

Hamburguesa vegana, pan frica o molde, verduras brunoise con especias y lechugas frescas, acompañamos con crujientes papas, y mayonesa not.

SANGUCHE PORTILLO **\$ 9,900**

Churrascos en pan frica, mix de champiñones con queso fundido, cebolla caramelizada y tocino, acompañamos con crocantes papas y salsa de la casa.

SANGUCHE FLAT **\$ 9,900**

Filetes de pollo en pan frica, tomates frescos, tocino, lechuga, palta y queso cheddar, acompañamos con papas crujientes y salsa de la casa.

SANGUCHE FREERIDE **\$ 10,900**

Carne mechada cocinada en verduras mixtas, pan frica, queso fundido, pimentones, cebolla caramelizada, acompañamos con crujientes papas y salsa de la casa.

SANGUCHE VALLE D'AOSTA **\$ 10,900**

Carne de res en pan frica, tocino, lechugas frescas, tomate, pepinillos, palta, queso fundido, acompañamos con crujientes papas y salsa de la casa.

SANGUCHE GRAN SNOW **\$ 13,900**

Doble hamburguesa de res, en pan brioche, queso cheddar, extra de tocino, pepinillos, tomates y lechuga terminamos con 1,5oz de cheddar inyectado. Acompañado de crujientes papas y salsas de la casa.

SANGUCHE BARROS LUCO **\$ 9,900**

Churrascos en pan frica, queso gouda, acompañamos con crocantes papas y salsa de la casa

SANGUCHE ITALIANO **\$ 9,900**

Churrascos en pan frica, mayonesa, palta y tomates frescos, acompañamos con papas fritas y salsa de la casa.



MIX GASTRONÓMICO

No hay amor más sincero que el que sentimos hacia la comida.



MIX-GASTRONOMICO

No hay amor más sincero que el que sentimos hacia la comida.

CRUDO – OLLIE

\$ 11,900

Carne fresca y magra, marinada y condimentada a la minuta, jugo de limón, aceite de oliva, mostaza antigua, un toque de ajo y cilantro, acompañamos de crostinis y salsa de la casa.

CEVICHE DROP

\$ 14,900

Finos cortes de reineta y camarones, marinados en leche de tigre sour mix, cilantro, cebolla morada, jugo de limón sutil, jengibre, choclo y un toque de sabor peruano.

CEVICHE SNOW

\$ 15,900

Finos cortes de salmón, reineta, pulpo, camarones y calamares, marinados en leche de tigre sour mix, cilantro, cebolla morada, jugo de limón sutil, jengibre, choclo y un toque de sabor peruano.

LOMO DE LA CASA SNOW

\$ 17,900

Uno de los mejores regalos del vacuno y los secretos del chef logran de este plato una delicia única, corte de Lomo Liso grille en salsa de camarones o queso roquefort, sal de mar, acompañamos de crujientes papas, o verduras del huerto salteadas.

TRIOLOGIA PIL PIL O AJILLO SNOW

\$ 17,900

Degustación por separado en su versión de; carne, pechuga de pollo y camarones, cocinados en aceite de sésamo y oliva, al ajillo o al pil pil, en reducción de vino blanco y cilantro picado, acompañamos con crostinis mediterráneas al orégano, merquen y oliva.

CHICHARRONES CON GUACAMOLE

\$ 13,900

Chicharrones dorados y crujientes, servidos con guacamole fresco.
Un contraste perfecto entre lo crocante y lo cremoso que hará que quieras repetir.

PASTEL DE CHOCLO.

\$ 12,900

El sabor de la tradición chilena en una sola cazuela:
pastel de choclo con pollo, aceitunas y huevo.



POSTRES

Seré breve te quiero solo para mí.

POSTRES SNOW

Seré breve te quiero solo para mí. .

TRADICIONALES

TIRAMISÚ	\$5.900
CHEESECAKE MARACUYÁ	\$5.900
CHEESECAKE FRAMBUESA	\$5.900
MANJARATE	\$5.900
CHEESECAKE OREO	\$5.900
PIE DE LIMÓN	\$5.900
PIE DE MARACUYÁ	\$5.900







www.snowbar.cl

DARDIGNAC #0143 BELLAVISTA

/ RESERVAS:

+569 5759 0599

