



ROSSIE

LA LOCA

“La vida es para vivirla,
una risa, una copa y un
bocado a la vez.”



Rossie, conocida por su espíritu libre y su amor por el caos divertido. Después de recorrer el mundo, bebiendo y comiendo lo mejor de cada rincón, Rossie decidió que Santiago necesitaba un lugar tan loco como ella.

Así nació "Rossie La Loca", un bar donde la coctelería es un arte, las reglas no existen, y cada noche es una fiesta inesperada.

Aquí, los cócteles son tan salvajes como sus historias de viajes, y el ambiente es una mezcla de música vibrante y risas desenfrenadas. En Rossie La Loca, no se trata de ser correcto, se trata de ser auténtico, desinhibido, y disfrutar cada sorbo como si fuera el último.



BIENVENIDO A LA LOCURA

	LOCURAS DEL CHEF
MAR	Gravlax Nórdico \$15.900 Salmón curado 24 hrs en sal, azúcar y eneldo, acompañado de salsa tzatziki, naranjas y pan plano de semillas de hinojo. Refrescante, equilibrado y adictivo Bandeja Bangkok \$18.900 Selección thai con albóndigas aromáticas, wantanes de setas, camarones con curry amarillo y pollo frito para un combo lleno de sabor. Ostiones Batayaki \$18.900 Ostiones frescos gratinados con mantequilla Batayaki de limón. Choritos French Style \$13.900 Choritos cocidos en crema, salsa verde y vino blanco, acompañado de crocantes papas fritas.
NOT CLASSIC	Crispy Chicken Tamarindo \$11.900 Pollo marinado y frito bañado en salsa de tamarindo de medio picor y cilantro fresco que hace el cierre perfecto. Bosque Miso & Ricotta \$12.900 Hongos salteados en salsa de miso y miel sobre ricota cremosa, brócoli frito y terminado con chips de papa. Mollejas de Pera & Pickles \$14.900 Mollejas fritas sobre un suave, dulce y ácido chutney de peras, uvas pickles y hierbas. Croquetas del Mar \$12.900 Clásica croqueta rellena de carne de pulpo y bechamel, con toques de limón y uvas. Croquetas Kimchi Pork \$12.900 Clásica croqueta de perrnil braseado y mayonesa de kimchi con un sutil picante y cebolla pickle para la acidez perfecta. Ssam de Panceta Vietnamita \$13.900 Fresco bocado vietnamita de panceta de cerdo, hierbas aromáticas y salsa naam yum. César de Repollo Asado \$11.900 Repollo cocido a baja temperatura con hierbas, dressing cesar, queso parmesano, polvo de crutones y aceitunas. Malaya Thai Grill & Naan \$18.900 Malaya a la plancha con chimichurri tailandés, mayonesa spicy, cebolla crocante, queso parmesano y pan naan. Steak Tartare Trufado \$16.900 Carne de res picada a cuchillo, salsa trufada, queso parmesano, papas hilo y tostadas. Gyozas Crispy Thai Pork \$11.900 Gyozas fritas rellenas de cerdo asiático, salsa de mani y hoisin, cebollín y cilantro. La Empanadera (6u) \$14.900 Empanadas caseras:3 de queso Champiñón y 3 de camarón con MUCHO QUESO. Acompañadas de chancho en piedra.
VEG	Hummus Oriental & Falafel \$12.900 Clásico hummus de garbanzos servido con falafel, granada, cebolla marinada con sumak y aceite de hierbas.Todo esto acompañado de tostadas crujientes 

PAPAS

- Deluxe Beef Fries

Papas fritas bien crocantes, cargadas con carne mechada jugosa, champiñón salteado en soya, cheddar derretido y cebollín fresco. Una mezcla potente con la salsa de la casa para rematar.

\$16.900
- Huancaína Chicken Fries

Papas fritas con carne de pollo desmenuzada, salsa huancaína, aceitunas, huevo y queso parmesano.

\$16.900
- BBQ Pulled Pork Fries

Papas fritas con carne de cerdo desmenuzada, BBQ, cheddar, tocino y ciboulette.

\$16.900
- Camarona Loca Fries

Papas fritas con camarones, salsa blanca, queso parmesano y ciboulette.

\$16.900

HAMBURGUESAS

- “Todas las hamburguesas cuentan con opción vegetariana y van acompañadas de nuestras inconfundibles papas fritas”

Cheeseburger

Smash Burger de 100gr con queso americano x2, cebolla picada, pepinillos y nuestra salsa secreta.

\$10.900
- California Dream

Smash Burger de 100gr con queso americano, salsa secreta, pepinillos, tomate, aro de cebolla fresca y lechuga.

\$10.900
- Golden Crispy Chicken

Pollo frito, cheddar, pepino, cilantro, ají oro y salsa secreta.

\$13.900
- Oklahoma Bacon Smash

Hamburguesa Oklahoma, doble cheddar, cebolla crispy, tocino y salsa Lady Diana.

\$13.900
- Mushroom Secret Burger

Hamburguesa, cheddar, champiñón, cebolla caramelizada y salsa secreta.

\$13.900
- Agrandado

Hamburguesa doble y extra queso

\$2.600

POSTRES

- Manjarate Casero

Clásico manjarate, merenguitos, chocolate 56%, nibs de cacao.

\$6.500

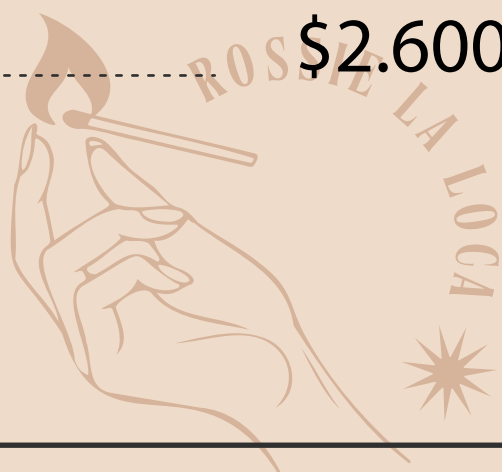
EXTRAS

- Extra Salsa

\$900
- Extra pan

\$1.000
- Hamburguesa doble y extra queso

\$2.600



ROSSIE LA LOCA		
COCTELERÍA DE AUTOR	 MALICIAS	
MOCKTAILS	La Atrevida •NEW• Tequila infusionado en frutilla, pomelo, limón, syrup de agave y top de tónica Orange	PROXIMAMENTE
	La Coqueta •NEW• Nuevo cóctel rosa a base de Baileys (reemplazo Cocktail 3)	
	La Traviesa •NEW• Limoncello de la casa, St Germain, limón y top de espumante	
	La Prohibida •NEW• Pisco macerado en maíz morado, cordial de piña con canela, clavo de olor, anís estrella y piñas, limón y vermuth blanco	
	Locura De Rossie Gin Befeeater infusionado con arándanos, jugo de piña, un toque de limón y syrup de cranberry. Finalizamos con una tónica floral. Una verdadera Locura de Rossie.	\$9.900
	Bendita Loca Reversón del clasico borgoña con un toque de locura, Ballantines wild sabor cereza, vino tinto, syrup de frutilla y cítricos.	\$7.900
	Demente Verde Nuestra refrescante versión del melvin, Pisco transparente, jugo de melón, vermuth bianco, syrup de lemongrass y un toque de limón.	\$7.400
	Delirio El recuerdo entre sangría y navegado. Pisco Mistral 35, jugo de naranja, syrup de cedrón y triple sec. Finalizamos con un toque de vino carmenere.	\$8.400
	Jungla Frenetica Gin Beefeater Blood Orange, Aperol, piña y mango, syrup de té.	\$7.800
	Smile Roof Vodka Absolut, Ramazzotti, Triple sec, Jugo de maracuyá, zumo de limón.	\$7.400
	Rubia de Tobalaba Beefeater Dry macerado en flores de hibisco, Ramazzotti, Syrup de lemongrass, jugo de pomelo, albumina, tónica.	\$7.600
	Gin on Roof Gin, Syrup de cedrón, jugo de pomelo, Ginger Ale.	\$7.400
	Tikicilin Whiskey Ballantines Finest, Chivas 12 años, maracuyá, jugo de limón, Syrup de jengibre con especias y miel, Ginger Beer Fentimans.	\$7.900
	De Coco y de Piña: Sabor tropical con Bacardí de Coco, Blue Curaçao, jugo cítrico y cordial de piña con coco, especiado con un toque de canela.	\$7.500
	Loica Infusión de flor de Jamaica, Syrup de cedrón, Zumo de pomelo, Agua tónica Schweppes	\$5.400
	Sunset Fresh Syrup de frutilla, Zumo de piña, Pulpa de maracuyá, Ginger beer	\$5.600
	Limonada Tradicional Tradicional - Menta - Jengibre	\$5.000
CLÁSICOS	Margarita Premium Tequila Avión, Triple Sec, Zumo de limón.	\$10.900
	Rusty Nail Whisky Chivas 12 Años, Drambuie	\$6.900
	Moscow Mule Vodka Absolut Blue,, Ginger Beer Fentimans, zumo de limón.	\$6.900
	Pisco Sour Pisco Transparente, Zumo de limón, Almíbar.	\$6.900
	Pisco Sour Catedral Catedral	\$8.900
	Pisco Sour Peruano Catedral peruano	\$8.900
	Caipirinha Cachaza, rock candy, limón sutil.	\$6.900
	Carajillo	\$7.500
	Negroni Gin Beefeater, Campari, Cinzano Rosso	\$6.900
	Old Fashioned Chivas 12 Años , Almíbar, Bitter Angostura.	\$6.900
	Boulevardier Bulleit, Campari, Cinzano Rosso.	\$6.600
	Paloma Tequila Olmeca Blanco, zumo de pomelo, syrup simple, Top de agua gasificada.	\$6.600
	Cynar Julep Cynar, pomelo, almíbar simple, menta	\$6.900
	Cosmopolitan Vodka Absolut Blue, Triple Sec, zumo de limón, jugo de arándanos	\$6.800
	Mojito Cubano Ron Havana blanco, cortes de limón, menta fresca, zumo de limón sutil, syrup simple y agua gasificada.	\$6.800
	Tequila Margarita Tequila Blanco, triple sec, zumo de limón.	\$6.800
	Tom Collins Gin Beefeater Dry, zumo de limón, syrup simple, agua gasificada.	\$6.800
	Fernandito Fernet Branca con Coca Cola 220 cc.	\$5.900
	Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Undurraga Brut Royal, agua gasificada.	\$6.900
	Ramazzotti Violetto Tonic Ramazzotti Violetto / Agua Tónica	\$6.800
	Aperol Spritz Aperol, Undurraga Brut Royal, agua gasificada.	\$6.900
	St Germain Spritz St Germain, Undurraga Brut Royal, agua gasificada.	\$7.500
	Chambord Spritz	\$7.500
	Espresso Martini	\$7.500
 2025 • ROSSIE LA LOCA DESQUICIADOS EN EL FUEGO		

ROSSIE LA LOCA			
 PISCO	DESTILADOS		
	TIPO	NORMAL	FENTIMANS
	Mistral 35°	\$4.900	\$6.400
	Mistral 40°	\$5.200	\$6.700
	Mistral Gran Nobel	\$7.900	\$9.400
	Mistral Gran Nobel Cristalino	\$7.900	\$9.400
	Alto del Carmen 40° Transparente	\$5.200	\$6.700
	Republicano Triple Destilado	\$5.400	\$6.900
	Republicano Añejado	\$5.400	\$6.900
	Gobernador 35°	\$5.200	\$6.700
	Gobernador 40°	\$5.800	\$7.300
	Viñas de Oro	\$6.900	\$8.400
GINEBRA	Beefeater	\$6.900	\$8.400
	Beefeater Pink	\$7.500	\$9.000
	Beefeater 24	\$9.600	\$11.100
	Malfy	\$8.600	\$10.100
	Malfy Pomelo	\$8.600	\$10.100
	Santos	\$6.000	\$7.500
	Tanqueray	\$6.900	\$8.400
	Hendricks	\$8.800	\$10.300
	Bulldog	\$8.600	\$10.100
	Provincia Andes Dry	\$6.500	\$8.000
	Bombay	\$6.800	\$8.300
	Mare	\$10.900	\$12.400
	Engine	\$8.400	\$9.900
	VODKA	Absolut Blue	\$6.500
Stolichnaya Elit		\$7.700	\$9.200
Stolichnaya		\$6.200	\$7.700
Skyy		\$6.200	\$7.700
RON	Havana Club Añejado Reserva	\$5.900	\$7.400
	Havana 7	\$7.500	\$9.000
	Pampero Selección	\$6.900	\$8.400
	Diplomático Mantuano	\$7.900	\$9.400
	Diplomático Reserva	\$15.900	\$17.400
	Bacardí	\$5.900	\$7.400
WHISKY & WHISKEY	Chivas 12 Años	\$7.900	\$9.400
	Chivas 18 Años	\$13.900	\$15.400
	Chivas Mizurana	\$10.900	\$12.400
	Ballantines Wild	\$6.900	\$8.400
	TX Bourbon Whisky	\$7.600	\$9.100
	Bulleit	\$7.500	\$9.000
	Johnnie Walker Red	\$6.500	\$8.000
	Johnnie Walker Black	\$7.900	\$9.400
	Singleton 12Y	\$8.500	\$10.000
	Jack Daniels	\$7.800	\$9.300
	Jack Daniels Honey	\$7.800	\$9.300
	Jack Daniel’s Fire	\$7.500	\$9.000
	Jack Daniel’s Apple	\$7.500	\$9.000
	Jack Daniel’s Single Barrel	\$14.900	\$16.400
	Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$8.500	\$10.000
	Glenfiddich 15 Años	\$23.900	\$25.400
	Monkey Shoulder	\$9.900	\$11.400
	Tullamore Dew	\$6.900	\$8.400
	Woodford Reserve	\$11.900	\$13.400
	Wild Turkey	\$7.200	\$8.700
COCTELERÍA CON RED BULL			

COCTELERÍA CON RED BULL

Tropical Gin	Gin Beefeater, Red Bull Yellow	\$8.400
Dragon Gin	Gin Beefeater, Red Bull Fruta del Dragón	\$8.400
Wild Dragon	Ballantine Wild, Red Bull Fruta del Dragón	\$8.400
Pisco Red Bull	Corto de Pisco / Red Bull	\$5.900
Piscolas Red Bull	Dos cortos de pisco / Red Bull / Bebida	\$10.800

ROSSIE LA LOCA	
	OTRAS MALICIAS
TEQUILAS	Ronda Tequila Olmeca \$21.900 6 Shot para compartir de Olmeca Blanco Ronda de Tequila Avión \$44.000 6 Shot para compartir de Tequila Premium Avion Ronda de Jägermeister..... \$21.900 6 Shots para compartir de Jägermeister Tequila Avión Silver corto..... \$8.900 Tequila Avión Silver reposado Olmeca Blanco \$4.500 Olmeca Reposado..... \$4.500 Jimador Reposado \$4.500 Jimador Blanco \$4.500 Herradura Añejo \$7.600 Se busca (Mezcal Joven) \$9.900
LICORES	Amaretto Disaronno..... \$5.900 Tradicional - Velvet Grand Marnier \$6.500 Cynar \$5.500 Jägermeister Manifest \$6.900 Jagermëister \$4.600 Jagermëister Cold brew \$4.600 Licor 43 \$5.900 Frangelico..... \$6.900 Cachaca 51..... \$4.900 Grand Marnier \$10.900 Cinzano 1757..... \$6.900 Cinzano Rosso / Bianco / Extra Dry \$5.900
VINOS & ESPUMANTES	Copa \$5.900 Vino Tinto - Vino Blanco - Espumante Errazuriz Max \$19.900 Carmenere - Cabernet Sauvignon Undurraga TH..... \$20.900 Carmenere - Cabernet Sauvignon -Sauvignon Blanc Caliterra tributo \$18.900 Carmenere Casa Marín cartagena \$24.900 Cabernet Sauvignon Errazuriz Aconcagua Alto Costa \$24.900 Cabernet Sauvignon Espumante Undurraga Brut..... \$ 14.900 Espumante Riccadonna Brut \$ 22.900 Undurraga Free..... \$ 18.900
CERVEZAS	Heineken 500cc (Schop) \$4.900 Kunstmann Torobayo (Schop)..... \$5.400 Austral Calafate (Schop) \$5.400 Austral Lager 330cc..... \$3.600 Peroni \$3.600 Peroni sin alcohol \$3.600 Estrella Galicia Sin Gluten \$3.200 Asahi Japonesa \$3.600 AGREGA FRESCURA Opción Michelada..... \$1.200 Opción Chelada..... \$1.000
BEBIDAS	Bebidas Fentimans \$2.900 Variedades disponibles Bebidas Lata 220 cc \$1.200 Coca-Cola (Normal, light, zero) - Sprite Bebida Schweppes 310 cc \$1.800 Girger Ale - Tónica Red Bull \$2.600 Red Bull Energy Drink / Sugar Free / Editions Agua Mineral Vital \$1.500 (Con o sin gas)
TÈ & CAFÈ	Café Espresso..... \$2.500 Capuchino o Latte..... \$3.200 Té \$2.500
2025 • ROSSIE LA LOCA DESQUICIADOS EN EL FUEGO	