

|   | BEBESTIBLES & CERVEZAS      | 2  |
|---|-----------------------------|----|
|   | SOURS & COCKTAILS           | 3  |
|   | COCKTAILS                   | 4  |
|   | DESTILADOS & LICORES        | 5  |
|   | VINOS & ESPUMANTES          | 6  |
|   | ENTRADAS                    | 7  |
|   | SUGERENCIAS DEL CHEF        | 8  |
| À | PARRILLADAS                 | 9  |
|   | CARNES                      | 10 |
|   | DEL MAR                     | 11 |
|   | ACOMPAÑAMIENTOS             | 12 |
|   | TABLAS & PICOTEOS           | 13 |
|   | SÁNGUCHES                   | 14 |
|   | POSTRES & BEBIDAS CALIENTES | 15 |
| - |                             |    |

## • Bebestibles

Chelada

Michelada

jugo de limón y sal

Merkén, salsas, jugo de limón y sal

|  |                | Wap .   |
|--|----------------|---|
| Jugos naturales 500cc  | \$4.400        | Unit Daim   |
| Frutilla, mango, maracuyá, chirimoya o frambuesa                     |                | ARCELON MARCELON  |
| Bebida de 350cc  | \$2.500        |   |
| Coca cola, fanta, Sprite, Ginger Ale Schweppes                       |                | SCAR  |
| Agua Mineral   | \$2.500        | JUAN ESTRELLA   |
| Vital con y sin gas  |                |   |
| Limonada   | \$4.400        | BOTELLAS  |
| Limonada especiada   | \$4.600        |   |
| Limón, menta y jengibre  |                | Kross Stout 5.4 °   |
|  |                | Cuerpo intenso y notas a café tostado y choco   |
| Mojito Sin Alcohol   | \$6.000        | amargo. IBU 28 / ABV 5,4 %  |
| Menta, limón, syrup y soda   |                | Vuosa Davuiaa E 20  |
|  |                | Kross Berries 5.3°<br>Cerveza ale refrescante de color rojizo.                                |
| Mojito Sabor Sin Alchohol  | \$6.500        | En boca se siente el dulzor de los frutos   |
| Menta, limón,fruta a elección syrup y soda                           |                | rojos con un final ácido equilibrado.   |
| Mango Colado Sin Alcohol   | \$6.500        | Scar On Fire Ambar Ale 6°   |
|  | <b>40.000</b>  | Cerveza rojiza con maltosidad inicial seguido   |
| Piña Colada Sin Alcohol  | \$6.500        | sabor moderado a caramelo y lúpulo balance  |
|  |                | IBU 16 / ABV 6 %  |
| Colorado   |                |   |
| Cewezas  |                | Scar Hop Oil Stout 6°   |
| SCHOP 500cc  |                | Cerveza negra por sus maltas oscuras. Alto sa<br>tostado de la malta, a café, y algo quemado. |
| Schop Kross Golden Ale 5.3 %   | \$5.600        | Medio a bajo dulzor y caramelo de la malta, lú  |
| Cerveza ale de color oro profundo y buen cuerp                       | <b>\$3.000</b> | medio alto. IBU 22 / ABV 6%   |
| con notas a caramelo y toffee. ABV 5.3 / IBU 25                      |                |   |
|  |                | Scar Belgium Golden Strong 9°   |
| Shop Scar  | \$5.600        | Cerveza Pale. Fuerte estilo Belga de sabor y arc  |
| Variedad del día   |                | complejo frutoso, moderadamente especia   |
| Schop Scar Tripel 9°   | \$5.900        | medio a alto alcohol y aromas medios del lúp  |
| Cerveza compleja y fuerte, generosamente espe-                       | \$3.900        | IBU 20 / ABV 9 %  |
| ciada con toques de pimienta y clavo de olor, con                    |                | Scar Tripel Belgium 9°  |
| dulzor moderado al final   |                | Cerveza compleja y fuerte, generosamente es   |
| Schon Estrolla Damm 5 / 0/a  | \$4.600        | ciada con toques de pimienta y clavo de olor,   |
| Schop Estrella Damm 5.4 % Cerveza lager mediterránea estilo pilsener | 34.000         | dulzor moderado al final  |
| Solveza lagor modificatarioa estilo priscrior                        |                |   |
| ACDECAROS  |                | Miller 4.7 °  |
| AGREGADOS  |                | Cerveza americana de tipo Lager, suave y fáci   |
|  |                | heher   |

\$1.700

\$1.700

**CORONA ZERO** 



\$4,700

\$4.900

\$4.900

\$5.200

\$5.200

\$5.300

\$4.000

\$4.000

eado.

abor

iado, pulo.

spe-

cil de



|                        | Tradicional          | Catedral | Obispo   |
|------------------------|----------------------|----------|----------|
|                        |                      |          |          |
| Pisco sour             | \$4.300              | \$8.000  | \$12.500 |
| Mango sour             | \$4.800              | \$8.700  | \$13.800 |
| Chirimoya sour         | \$4.800              | \$8.700  | \$13.800 |
| Maracuyá sour          | \$4.800              | \$8.700  | \$13.800 |
| Amaretto Sour          | \$4.800              | \$8.700  | \$13.800 |
| Whisky Sour            | \$7.900              | \$14.500 | \$21.900 |
| <b>Chardonnay Sour</b> | <sup>•</sup> \$5.500 | \$9.900  | \$14.900 |
| Vaina                  | \$4.800              | \$9.000  | \$14.000 |
| Frangelico Sour        | \$6.800              | \$12.900 | \$18.900 |

## **Ginoan** Gin, pomelo, albahaca y tónica \$7.200 Gin Pasión \$7.200 Gin, maracuyá, limón y soda Mojito \$6.500

## COCKTAILS

| Machi   | \$7.500 |
|---|---------|
| Menta, limón, licor araucano, pisco 35º, ginger ale |         |
| Crepúsculo  | \$7.000 |
| Albahaca, limón, syrup, frutilla, pisco 35º         |         |
| Oasis del Elqui                                     | \$7.000 |
| Papaya, albahaca, pomelo, pisco 35º y campari       |         |
| Borgoña de frutilla                                 | \$6.500 |
| Vino tinto, syrup y frutillas                       |         |
| Borgoña de chirimoya                                | \$6.500 |
| Vino blanco, syrup, chirimoya                       |         |
| Sangría tinta de la casa                            | \$6.500 |
| Sangría blanca mango frutilla                       | \$6.500 |

| Monto lines a sum a management                                | \$0.500 |
|---|---------|
| Menta, limón, syrup, ron y soda                               |         |
| Mojito sabores  | \$7.000 |
| Menta, limón, syrup, fruta a elección, ron y soda             |         |
| Mojito Chelado  | \$8.500 |
| Menta, limón, syrup, ron y cerveza                            |         |
| Mojito Chelado Sabor  | \$9.000 |
| Menta, limón, syrup, fruta a elección, ron y cerveza<br>lager |         |
| Margarita Frambuesa   | \$6.900 |
| Tequila, triple sec, limón, frambuesa y enllantado<br>de sal  |         |
| Tequila margarita   | \$6.200 |
| Tequila, triple sec, limón, syrup y enllantado de sal         |         |
| Blue Margarita  | \$6.200 |
| Tequila, curaçao, limón, syrup y enllatado de sal             |         |
| Daiquiri  | \$5.500 |
| Ron, limón y syrup  |         |
| Daiquiri sabores  | \$6.000 |
| Ron, limón, syrup, fruta a elección                           |         |
| Caipiriña   | \$6.000 |
| Limón, azúcar morena y cachaza                                |         |

| Aperol Spritz                              | \$7.000 | Ruso Blanco  | \$6.500       |
|--|---------|--|---------------|
| Aperol, espumante y soda                   |         | Vodka, licor de café y crema de leche                        |               |
| Ramazzotti Spritz                          | \$7.000 | Moscow Mule  | \$7.500       |
| Ramazzotti y espumante                     |         | Vodka, limón, ginger beer y toques de menta                  |               |
| Negroni                                    | \$7.000 | Mint Julep   | \$6.500       |
| Gin, campari y vermut rosso                |         | Whiskey Bourbon, menta, azúcar                               |               |
| Tegroni                                    | \$7.000 | Cuba libre   | \$6.500       |
| Tequila añejado, campari y vermut rosso    |         | Ron, coca cola, limón y menta                                |               |
| Campari Tonic                              | \$6.500 | Spring Julep   | \$7.900       |
| Licor campari, agua tónica y naranja       |         | Whisky The Guilligan's, maracuyá, limón y menta              |               |
| Kir Royal                                  | \$4.800 | Guilligan's Mule   | \$8.500       |
| Espumante y licor de cassis                |         | Whisky The Guilligan's, limón, ginger beer y toques de menta | <b>40.300</b> |
| Clavo Oxidado                              | \$7.900 | de menta   |               |
| Drambuie y whisky escocés                  |         | Pistón Mal Paso  | \$6.500       |
| Old Fashioned                              | \$7.000 | Pisco Mal Paso 35º y agua tónica                             |               |
| Bourbon, azúcar, bitter y twist de naranja |         | Distinguished Coffe  | \$7.900       |
|  | 4= 000  | Whisky The Guilligan's, café de grano y syrup                |               |
| Tom Collin's                               | \$7.000 |  |               |
| Gin, limón, syrup y soda                   |         | Piña Colada  | \$6800        |
| Alexander                                  | \$6.500 | Mango Colado   | \$6800        |
| Cognac, licor de cacao y crema de leche    |         |  |               |
|  |         | Cosmopolitan   | \$6800        |
|  |         | Vodka, triple sec, limón, cranberries                        |               |
|  |         | Cuba Libre   | \$6800        |

limón.

Borgoña blanco chirimoya



Ron Havana Club, coca cola, toques de menta y

Jarra de Sangría 1.8 ltrs
Sangría tinta naranja de la casa
Sangría blanca mango frutilla

Jarra de Borgoña 1.8 ltrs
Borgoña tinto frutilla

\$15.900







| PISCO                      | SOLO    | C/BEBIDA |
|----------------------------|---------|----------|
| Mistral 35°                | \$4.500 | \$5.500  |
| Mistral 40°                | \$4.700 | \$5.700  |
| Mistral Nobel 40°          | \$5.200 | \$6.200  |
| Mistral Gran Nobel 40°     | \$9.000 | \$10.000 |
| Los Nichos 35º             | \$4.700 | \$5.700  |
| Los Nichos 40°             | \$5.200 | \$6.200  |
| Mal Paso 35° Especial      | \$4.700 | \$5.700  |
| Mal Paso 40º Pedro Jimenez | \$5.200 | \$6.200  |

| GIN | SOLO C/BEBIDA |
|-----|---------------|
|     |               |

Tepaluma 43° \$13.900 \$14.900 Gin artesanal de la patagonia chilena

| Hendrick's 41,4°                | \$9.000 | \$10.000 |
|---------------------------------|---------|----------|
| Gin premium escocés. Notas a en |         |          |
| de perfil fresco y floral       |         |          |

| Bombay Saphire 47° | \$6,000 | \$7.000 |
|--------------------|---------|---------|
| London Dry Gin     | (4)     |         |

| Beefeater Pink 40°                   | \$6.500              | \$7.500 |
|--------------------------------------|----------------------|---------|
| Suave color rosa, fusión de cítricos | s, frutilla y eneldo |         |

### WHISKY/WHISKEY

| The Guilligan's Scotch Whisky              | \$5.900  |
|--|----------|
| Johnnie Walker Red Blended Scotch Whisky   | \$5.900  |
| Johnnie Walker Black Blended Scotch Whisky | \$7.000  |
| Jack Daniel's Nº7 Tennesse Whiskey         | \$7.000  |
| Jack Daniel's Honey Tennesse Whiskey       | \$7.000  |
| Jack Daniel's Apple                        | \$7.000  |
| Jim Beam Bourbon Whiskey                   | \$5.900  |
| Glenfiddich 12 años Single Malt Whisky     | \$10.500 |
| Chivas Regal 12 años Blended Scotch Whisky | \$7.500  |
| Glenfiddich 12 años Single Malt Whisky     | \$10.500 |

| RON                               | SOLO    | C/BEBIDA |
|-----------------------------------|---------|----------|
| Havana Club Especial Añejo 5 años | \$5.200 | \$6.200  |
| Flor de Caña 4 años               | \$4.500 | \$5.500  |
| Bacardi Carta Blanca              | \$4.500 | \$5.500  |

## **TEQUILA**

| José Cuervos Reposado 38º | \$5.900  | \$6.900  |
|---------------------------|----------|----------|
| Don Julio Reposado 40°    | \$19.900 | \$20.900 |

| VODKA                               | SOLO          | C/BEBIDA |
|-------------------------------------|---------------|----------|
| Stolichnaya                         | \$4.900       | \$5.900  |
| Sirena de Chiloé Premium            | \$7.000       | \$8.000  |
| El Vodka chileno mas austral del mu | ndo a base de |          |
| nana chilota nativa                 |               |          |

**SOLO** 

## **LICORES**

| Araucano                            | \$3.800 |
|-------------------------------------|---------|
| Digestivo chileno a base de hierbas |         |
| aromáticas y amargas                |         |
| Jägermeister                        | \$4.900 |
| Fernet Branca                       | \$4.200 |
| Frangelico licor de avellanas       | \$5.900 |
| Drambuie                            | \$7.000 |
| Cointreau                           | \$7.000 |
| Campari                             | \$5.000 |
| Vermut Rosso Martini                | \$4.000 |
| Vermut Blanco Martini               | \$4.000 |
| Vermut Extra Dry Martini            | \$5.000 |





## • O)inos y Espumantes Patagonia Gran Reserva

**COPA DE VINO** 

Disponibilidad del día

| TINTOS                                     |         |
|--|---------|
| Casillero del Diablo Carmenere Reserva     | \$3.900 |
| Casillero del Diablo Cabernet Sauv Reserva | \$3.900 |
| Patagonia Gran Reserva                     | \$4,000 |

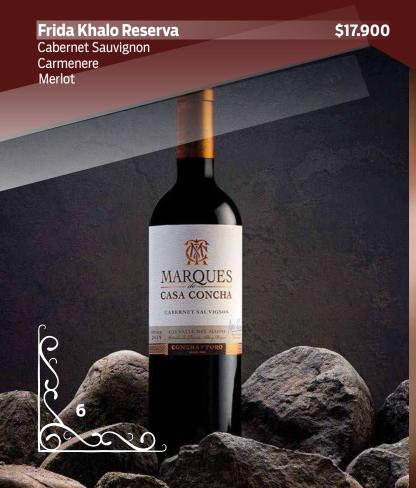
| BLANCOS  |  |
|--|--|
| Casillero del Diablo Chardonnay Reserva<br>Casillero del Diablo Sauvignon Blanc Reserva<br>Patagonia Gran Reserva Sauvignon Blanc<br>Cono Sur Sauvignon Blanc Reserva Especial | \$3.900<br>\$3.900<br>\$4.900<br>\$4.900 |
|  |  |

## COPA DE ESPUMANTE

Subercaseaux SBX Demi Sec \$4.200

#### **BOTELLAS**

| Casillero del Diablo Reserva | \$15,900 |
|------------------------------|----------|
| Cabernet Sauvignon           | Ţ.       |
| Carmenere                    |          |
| Merlot                       |          |
| Sauvignon blanc              |          |
| Chardonnay                   |          |



| Patagonia Gran Reserva | \$17.900 |
|------------------------|----------|
| Cabernet Sauvignon     |          |
| Carmenere              |          |
| Sauvignon blanc        |          |

| Marques de Casa Concha Gran Reserva | \$23.900 |
|-------------------------------------|----------|
| Cabernet Sauvignon                  |          |
| Carmenre                            |          |

| Casillero del Diablo Reserva Especial | \$18.900 |
|---------------------------------------|----------|
| Cabernet Sauvignon                    |          |
| Carmenre                              |          |

| Late Harvest/Cosecha tardía | \$12.900 |
|-----------------------------|----------|
| Concha y Toro               |          |

#### **ESPUMANTES**

| Espumante Subercaseaux SBX | \$15.900 |
|----------------------------|----------|
| Brut                       |          |
| Demi Sec                   |          |
|                            |          |

| Espumante Casillero del Diablo | \$24.900 |
|--------------------------------|----------|
| Brut                           |          |

RESERVA





#### **ENTRADAS**

#### **EMPANADAS**

(12unds)

Hechas con masas de receta propia y de forma artesanal

| Pino (horno)                            | \$2.900 |
|---|---------|
| Mechada queso (frita)                   | \$2.900 |
| Camarón queso (frita)                   | \$2.900 |
| Espinaca choclo queso (horno)           | \$2.900 |
| Champiñón queso (frita)                 | \$2.900 |
| Queso (frita)                           | \$2.700 |
| Ostión queso (frita)                    | \$6.000 |
| Jaiba queso (frita)                     | \$5.500 |
| Loco queso (frita)                      | \$6.000 |
| Ave Pimentón Crema (frita)              | \$2.900 |
| Sopaipillitas caseras con pebre y salsa | \$4.800 |



Mix empanaditas fritas (6unds)



\$20,900

10 unidades de ostiones parmesanos acompañados de camarones acevichados

#### Lomo de vacuno al Pil-Pil

\$12.500

Lomo de vacuno salteado en mantequilla, aceite de oliva y merkén, terminado con perejil fresco.

#### Camarones al Pil-Pil

\$12.900

Camarones salteados en mantequilla, aceite de oliva y merkén, terminado con perejil fresco y vino blanco.

#### Champiñones al Pil-Pil

\$9,900

Champiñones salteados en mantequilla, aceite de oliva y merkén, terminado con perejil fresco.

#### Pollo al Pil-Pil

\$9.900

Filete de pollo salteado en mantequilla, aceite de oliva y merkén, terminado con perejil fresco.

#### Ceviche mixto

\$14.900

Cortes de salmón, pescado blanco, camarones, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de lechuga y frituritas

#### Ceviche

\$8.900

\$13.900

Cortes de pescado blanco, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de lechuga y frituritas

#### Ceviche de salmón

\$13.900

Cortes de salmón, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de lechuga y frituritas

#### Ceviche de champiñones y palta

\$12.900

Cortes de champiñones, palta, cebolla morada y pimentón al limón,

acompañado de lechuga y frituritas

#### Consomé de la casa

\$3,700

+56968421595













## Parrilladas

### **PARRILLADA CORRIENTE**

2 cortes de vacuno 2 cortes de cerdo

2 cortes de ave

\$53,900

2 longanizas 2 prietas

2 cortes de chuchules

2 cortes de ubre

1 Butifarra

papas cocidas

#### **PARRILLADA ESPECIAL**

4 cortes de vacuno

3 cortes de cerdo

4 cortes de ave

\$53.900

2 longanizas 1 Butifarra papas cocidas

#### **INTERIORES**

| Chunchules | \$        | 4.900 |
|------------|-----------|-------|
| Prietas    | <b>\$</b> | 4.900 |
| Ubres      | \$        | 4.900 |
| Longanizas | \$        | 4.900 |
| Butifarras | \$        | 4.900 |

\*Porciones de 200 gramos cada una

iPide tus acompañamientos y ensaladas adicionales! \*El valor de carnes y acompañamientos se suman por separado





| Lomo liso de vacuno   | \$12.000   |
|---|--|
| 300 gramos  |  |
| Lomo vetado de vacuno   | \$14.900   |
| 300 gramos  | ŞITIJOO  |
|   |  |
| Bife Chorizo 1/2 kilo   | \$18.500   |
| I/2 KIIO  |  |
| Entrañas  | \$18.500   |
| 300 gramos  |  |
| Tapabarriga a la leña   | \$16.500   |
| 350 gramos  |  |
| Filete de vacuno  | \$14.900   |
| 300 gramos  | \$14.900   |
|   | Ave a a a  |
| Plateada al jugo<br>Corte de vacuno cocinado en su propio jugo y aliños | \$11.000   |
| de la casa  |  |
|   |  |
| <b>Asado de tira</b> Preparado en salsa demi-glace atomatada, vino      | \$16500  |
| tinto y toques de romero  |  |
|   |  |
| Costillar de cerdo  | \$10.000   |
| Costillar de cerdo macerado y asado en aliños chilenos                  |  |
| Cinicios  |  |
| Arrollado de la Casa  | \$10.000   |
| Chuletas de cerdo   | \$10.000   |
| Filete de pollo   | \$8.500  |
| Pechuga de pollo deshuesada a la mantequilla                            | 30.300   |
|   |  |
|   | A STATE OF THE PARTY OF THE PAR |

iPide tus acompañamientos y ensaladas adicionales!
\*El valor de carnes y acompañamientos se suman por separado



## • Del mar

| Reineta a la mantequilla                        | \$13.000 |
|---|----------|
|   |          |
| Salmón a la mantequilla                         | \$13.000 |
|   |          |
| Reineta mar y tierra                            | \$17.600 |
| Reineta a la mantequilla acompañada de salsa de |          |
| camarones y salsa de champiñones                |          |

### **Salmón mar y tierra** \$17.600 Salmón a la mantequilla acompañada de salsa de camarones y salsa de champiñones

## Cancato Chilote de Salmón \$20.900 Salmón, cebolla y tomates asados, queso, longaniza, papas chilotas nativas y toque de vino blanco asado al horno

| Ostiones a la Parmesana                      | \$20.900 |
|--|----------|
| 10 unidades de ostiones parmesanos acompaña- |          |
| dos de camarones acevichados                 |          |

| Chupe de jaiba | \$14.900 |
|----------------|----------|
|                |          |

| Ceviche                                     | \$13.900 |
|---|----------|
| Cortes de pescado blanco, cebolla morada y  |          |
| pimentón acevichado al limón, acompañado de |          |
| frituritas                                  |          |

| Ceviche de Salmón                                | \$13.900 |
|--|----------|
| Cortes de salmón, cebolla morada y pimentón      |          |
| acevichado al limón, acompañado de salsa tártara |          |
| v frituritas                                     |          |

| Ceviche Mixto  | \$14.900 |
|--|----------|
| Cortes de pescado blanco, salmón, camarones, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de salsa tártara y frituritas |          |

| Camarones al Pil-Pil                           | \$12.900 |
|--|----------|
| Camarones salteados en mantequilla, aceite de  |          |
| oliva y merkén, terminado con perejil fresco y |          |
| frituritas                                     |          |



+56968421595











## •Acompañamientos •Ensaladas

|  |                                      |   | Individual   |
|--|--------------------------------------|---|--|
| A lo pobre   | \$4.600                              | Surtida   | \$4.200  |
| Papa frita rústica, cebolla estofada y huevos fritos   | <del></del>                          | Mix de verduras del día   |  |
| Papa frita rústica   | \$4.000                              | Surtida palta   | \$4.900  |
|  |                                      | Palmito palta   | \$4.900  |
| Papas Como en Chile<br>Papas salteadas en mantequilla, queso, crema,   | \$4.600                              | Lechuga palta   | \$4.900  |
| erejil, toque de merkén y terminadas al gratin   |                                      | <b>Chilena</b><br>Tomate, cebolla pluma, cilantro y ají verde     | \$4.200  |
| Papas Bravas   | \$6.900                              |   |  |
| apas fritas rústicas, salsa de queso, tocino   |                                      | Chacarera   | \$4.200  |
| humado, toque de ciboullete y merkén   |                                      | Tomate, poroto verde y ají verde                                  |  |
| erduras mixtas salteadas   | \$4.600                              | Cebolla escabeche   | \$4.200  |
|  |                                      | Papas mayo  | \$4.200  |
| Puré de papas  | \$3.500                              | Choclo mayo   | \$4.200  |
|  |                                      | Ensalada solo palta   | \$6.000  |
| <b>Puré rústico</b><br>Puré de papas, cebolla caramelizada y perejil fresco  | \$4.000                              | Agregado palta  | \$2.500  |
| <b>Puré Picante</b><br>Puré de papas con merkén y ají  | \$4.000                              | Salsas  |  |
| Papas cocidas  | \$3.500                              | Salsa de camarones  | \$4.900  |
|  |                                      | Camarones salteados en mantequilla, bañados en                    |  |
| Arroz  | \$3.500                              | crema y bechamel  |  |
|  |                                      | Salsa de champiñones  | \$4.900  |
| Papas Saleadas<br>Papas salteadasen mantequilla y perejil fresco   | \$4.000                              | Champiñones salteados en mantequilla, bañados en crema y bechamel |  |
|  |                                      | Salsa Mar y Tierra  | \$6.000  |
| THE STATE OF THE S |                                      | Salsa de camarones y salsa de champiñones                         |  |
|  |                                      | Choclo a la crema   | \$4.900  |
|  |                                      | Choclo grano a la crema y eneldo                                  |  |
| A bus house  |                                      |   |  |
|  | MA OF                                |   |  |
| <b>ACOMPAÑAM</b>   |                                      |   |  |
| EN TAM/  | AÑO MEDI.                            | ANOS Y  | 1000   |
| FAMIL  | IARES TAN                            | MBIÉN MBIÉN   | 394  |
|  |                                      |   | 10%  |
| CO CONTRACTOR OF THE CONTRACTO |                                      |   | The state of the s |
|  |                                      | 696842159   | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1  |
|  | AND RESIDENCE OF THE PERSON NAMED IN |   |  |

## • Tablas y Picoteos

| Papas bravas   | \$6,900        |
|--|----------------|
| Papas fritas rústicas, salsa queso cheddar, tocino                                   |                |
| ahumado, toque de ciboulette y merquén   |                |
|  |                |
| Papas Mechadas   | \$6.900        |
| Papas fritas rústicas, salsa queso cheddar, mecha-                                   | <b>QUIDO</b>   |
| da, y toque de ciboulette  |                |
|  |                |
| Papas Vegetarianas   | \$6.900        |
| Papas fritas rústicas, salsa queso cheddar, choclo,                                  | <b>40.500</b>  |
| tomate y toque de ciboulette   |                |
|  |                |
| Pollito con papas  | \$13.500       |
| Papas fritas rústicas, filete de ave y champiñón                                     | Ų.O.OO         |
| salteados terminado con salsa de queso   |                |
| más toque de ciboulette  |                |
|  |                |
| Tres carnes  | \$18.900       |
| Lomo de vacuno, cerdo y pollo, acompañado de   | <b>4.0.200</b> |
| quesos saborizados salsas, aceitunas y papas fritas                                  |                |
| quesos suborizados saisas, aceitarias y papas rittas                                 |                |
| Tabla de arrollado casero  | ¢10.000        |
| Arrollado huaso casero, queso, aceitunas, ají verde y                                | \$18.900       |
| cebolla en escabeche, papas cocidas en cubo  |                |
| cebolia el escabeche, papas cocidas en cabo  |                |
| Chaveillana  | ¢1/ 500        |
| Chorrillana  | \$14.500       |
| Papas fritas rústicas, cebolla caramelizada con huevo quebrado, longaniza artesanal, |                |
| vacuno y huevo frito   |                |
| vacano y nacvo mito  |                |
| Chaveillana granda   | \$18.900       |
| Chorrillana grande Papas fritas rústicas, cebolla caramelizada con                   | \$10.900       |
| huevo quebrado, longaniza artesanal,   |                |
| vacuno y huevos fritos (1,5 KG)  |                |
| vacano y nacvos micos (1,5 na)   |                |
| Lomo de Vacuno al Pil-Pil  | \$12.500       |
| Lomo de Vacuno salteado en mantequilla, aceite de                                    | VII. 1000      |
| oliva y merkén, terminado con perejil fresco.  |                |
| ,  |                |
|  |                |
| Camarones al Pil-Pil   | \$12.900       |
| Camarones salteados en mantequilla, aceite de  |                |
| oliva y merkén, terminado con perejil fresco.  |                |
|  |                |
|  |                |
| Pollo al Pil-Pil   | \$9.900        |
| Cortes de pollo salteados en mantequilla, aceite de                                  |                |

oliva y merkén, terminado con perejil fresco.

## Ceviche \$13.900 Cortes de pescado blanco, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de frituritas Ceviche salmón \$13.900 Cortes de salmón, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de frituritas **Ceviche mixto** \$14.900 Cortes de salmón, pescado blanco, camarones, cebolla morada y pimentón acevichado al limón, acompañado de frituritas Ceviche champiñones y palta \$12.900 Cortes de champiñones, palta, cebolla morada y pimentón al limón, acompañado de frituritas

# • Sanguches

### 11/2 KILO DE SABORI

Servidos en pan amasado de la casa y acompañados de

50 gramos de papas fritas rústicas.

"Disponibles desde 17.00 hrs. Consultar Disponibilidad"

#### Como en Chile \$9.200

Mechada, cebolla caramelizada, palta, mayonesa, pimentón y champiñones salteados

#### El Motero \$8.900

Arrollado de la casa, palta y ají verde

#### Pantagruélico \$9.500

Churrasco, queso fundido, cebolla caramelizada, palta y tocino

#### Italiano \$8.900

Churrasco, tomate, palta y mayonesa

#### Chacarero \$8.900

Churrasco, tomate, poroto verde, ají verde y mayonesa

#### Barros Luco \$7.900

Churrasco y queso fundido





+56968421595







# • Postres y bebidas calientes

\$4.600

| Leche asada casera            | \$3.900 |
|-------------------------------|---------|
| Papayas al jugo con crema     | \$4.700 |
| Castañas en almíbar con crema | \$4.700 |
| Mousse Maracuyá               | \$4.700 |
| Mousse Frambuesa              | \$4.700 |

### **TORTAS CASERAS**

Consultar disponibilidad del día

| <b>Trufa chocolate</b> Bizcocho de chocolate, ganache de chocolate y crema de manjar        | \$4.600 |
|---|---------|
| <b>Fusión</b><br>Bizcocho chocolate-vainilla, salsa de frutos rojos y<br>crema de almendras | \$4.600 |
| Manjar Nuez Crema   | \$4.600 |



| Espresso             | \$2.500 |
|----------------------|---------|
| Espresso doble       | \$3.200 |
| Americano            | \$2.900 |
| Infusión de té       | \$1.700 |
| Infusión menta-limón | \$1.500 |
| Agua de hierbas      | \$1.500 |
| Nescafé              | \$1.500 |
| Té                   |         |

### **EXTRAS**

Hojarasca Manjar

| Crema | \$1.200 |
|-------|---------|
| Leche | \$800   |

