



Pastas e Bistecca

Lounge Bar

Cava Vinos

Cafetería

Otaria

Mejillones

Entradas y Picoteos

Camarones al Ajillo 12 Camarones Ecuatorianos con Ají Cacho Cabra	\$9.000
Ceviche del Chef Pescado del día bañado en leche de tigre con camote glaseado y choclo	\$12.000
Consome de ave, sopa o crema del día	\$6.500
Crudo de res con crostini al ajo	\$9.000
Jardín de mariscos Ceviche, Camarones apanados, Pastel de jaiba, Calamares a la romana y Pulpo mayo	\$22.500
Mix de empanaditas fritas (6 unidades) Pino de Carnes, Ají de Gallina, Mariscos	\$6.000
Ostiones a la parmesana	\$14.500
Pulpo al olivo	\$12.500
Tartar de salmón ahumado con palta y dressing (200 grs)	\$12.000

Ensaladas

Ensalada Capresse (Mossarella, Tomate, Albahaca, Aceitunas negras)	\$4.500
Ensalada César Camarón o Pollo	\$9.000
Ensalada Palta, Tomate y Palmito	\$4.500

Principales

Caldillo de Congrio	\$15.000
Medallón de Filete de res Gratinado con queso de cabra y papas provenzal Filete bordeado con tocino, gratinado con queso de cabra y tomates secos con papas salteadas al ajo y vino	\$20.000
Lomo Saltado	\$16.000
Pastel de Choclo	\$9.000
Pastel de Jaiba	\$14.000
Pescado de día coronado de pastel de jaiba al gratin con vegetales salteados	\$18.000
Plateada braseada con pure de papas al merken Cocción lenta con vino tinto y verduras	\$11.000
Salmón con Pisto y salsa romesco Salmon sobre verduras horneadas y salsa de pimientos, tomates y almendras	\$18.000
Escalopa Kaiser con papas Chaucha	\$18.000

Pastas

Fetuccini con salsa a elección Boloñesa Carbonara, Cuatro quesos, Pesto	\$13.000
Lasaña a la bolognesa	\$9.000
Panzottis de espinaca con salsas cuatro queso	\$13.000
Sorrentinos de salmón ahumado en salsa de ají amarillo	\$13.000

Carnes

Filete 300 grs.	\$15.000
Lomo Liso	\$12.000
Lomo Vetado	\$15.000
Entrecot (500 grs.)	\$18.000
Suprema de Aves	\$8.500

Pescados

Albacora	\$12.000
Congrio Colorado	\$18.000
Reineta	\$10.000
Salmón	\$15.000
Pescado del Día Cojinova, Merluza Austral, Dorado	\$10.000

Salsas

Salsa Margarita	\$4.500	Salsa Merlot	\$3.000
Salsa Camarón	\$4.500		

Acompañamientos y Ensaladas

A lo pobre	\$4.500
Arroz	\$3.000
Arroz a la milanesa	\$5.000
Ensalada Surtida	\$4.500
Papas a la provenzal	\$4.500
Papas fritas	\$4.500
Pure Cremoso	\$4.000
Ratatouille Zapallo Italiano, Berenjena, Pimiento, Cebolla y Tomate	\$4.500

Menú

Menú Diario	\$10.000
Entrada, Plato de fondo, Postre	
Menú Niño	\$8.000
Nuggets con Papas Fritas o Fetuccini Boloñesa	

Sandwich

Pan Frica o Molde
Acompañado de papas fritas

Ave Palta	\$7.500
Barros Jarpa Jamón, queso	\$8.000
Barros Luco Churrasco, Queso	\$9.600
Churrasco Italiano	\$9.600
Churrasco, palta, tomate,, Mayonesa	
Churrasco Americano	\$10.800
Churrasco, palta, tomate,, Mayonesa	

Postres

Ensalada de frutas	\$4.500
Copa de Helado	\$4.000
Leche Asada	\$4.500
Mousse de mango con salsa de Frambuesa	\$4.500
Panqueques Celestinos	\$4.000
Panqueques Alaska	\$5.000
Tarta Sacher	\$4.500
Torta tres Leches	\$4.500

Cafetería

Té, Café, Infusiones	\$1.500
Espresso	\$2.000
Espresso Doble	\$2.500
Americano	\$2.500
Cortado	\$3.000
Capuccino	\$3.000
Mokaccino	\$3.000
Chocolate	\$3.000

Bebidas	\$2.000
Agua Mineral	\$2.000
Jugos de Pulpa	\$4.000
Limonada	\$4.000

Cervezas

Cerveza Kustmann	\$4.000
Cerveza Austral	\$4.000
Cerveza Corona	\$3.000
Schop	\$3.000

Vinos

Copa de Vino, Las Mulas Reserva de Miguel Torres \$4.000

Cabernet Sauvignon

Viña Miguel Torres Las Mulas 750 cc	\$16.000
Viña Concha y Toro Casillero del Diablo 750 cc	\$14.000
Viña Miguel Torres Santa Digna 750 cc	\$20.000

Carmenere

Viña Miguel Torres Las Mulas 750 cc	\$16.000
Viña Concha y Toro Casillero del Diablo 750 cc	\$14.000
Viña Miguel Torres Santa Digna 750 cc	\$20.000

Merlot

Viña Concha y Toro Casillero del Diablo 750 cc	\$16.000
Viña Miguel Torres Santa Digna 750 cc	\$20.500

Syrah

Viña Miguel Torres, Santa Digna 750 cc	\$20.500
--	----------

Sauvignon Blanc

Viña Miguel Torres Las Mulas 750 cc	\$16.000
Viña Concha y Toro Casillero del Diablo 750 cc	\$14.000
Viña Miguel Torres Santa Digna 750 cc	\$20.000

Chardonay

Viña Concha y Toro Casillero del Diablo 750 cc	\$16.000
Viña Miguel Torres Santa Digna 750 cc	\$20.500

Espumante

Viña Valdivieso Brut 185 cc.	\$5.000
Viña Valdivieso Brut 750 cc.	\$15.000

Aperitivos

Aperol Spritz	\$7.000
Espumante Brunt	\$5.000
Caipiroska	\$5.000
Mango Sour	\$4.000
Mojito	\$5.000
Pisco Sour	\$4.000
Pisco Sour Catedral	\$7.000

Bajativos, Destilados Whisky

Amaretto Disaronno	\$7.500
Amarula	\$6.000
Baileys	\$6.000
Bajativos Nacionales	\$2.500
Amareto, Menta, Pisco, Araucano, Manzanilla	
Campari	\$5.000
Clavo Oxidado	\$9.000
Whisky 12 años	
Fernet Branca	\$4.500
Frangelico	\$6.000
Drambui	\$9.000
Gin Beeafeter	\$5.000
Gin Tanqueray	\$5.000
Jagermeister	\$6.000
Jerez Tio Pepe	\$6.000
Pisco Alto del Carmen 35°	\$4.000
Pisco Alto del Carmen 40°	\$5.000
Pisco Mistral 35°	\$4.000
Pisco Mistral 46° Nobel	\$5.000
Ron Havana Blanco	\$4.000
Ron Havana 3 años	\$4.000
Ron Havana 7 años	\$7.000
Ron Pampero Aniversario	\$9.000
Tequila Olmeca Blanco	\$5.000
Tequila Olmeca Reposado	\$5.000
Vodka Absolut Sabores	\$5.000
Vodka Absolut	\$5.000
Vodka Stolichnaya	\$4.000
Whisky Glenfiddich	\$9.000
Whisky Jack Daniel's	\$9.000
Whisky Johnnie Walker	\$6.000
Etiqueta Roja	
Whisky Johnnie Walker	\$9.000
Etiqueta Negra	
Whisky Chivas Regal 12	\$9.000