

Para compartir (para 2 personas) / TO SHARE (2 people)

Tabla Mar & Tierra <i>Pollo al ajillo con camarones y hongos, acompañado de chicharrones de pescados con papas fritas y aros de cebolla en una salsa de cilantro / Chicken with shrimp and mushrooms accompanied by fish "chicharrones" with French fries and onion rings in a coriandrum sauce</i>	\$ 16.000
Dúo de Quesadillas <i>Mechada queso y camarón queso con suave salsa marinera / Meat cheese and shrimp cheese with sauce</i>	\$ 12.500
Variedad de Quesos y Fiambres / Assorted Cheeses and Cold Cuts <i>Selección de tres quesos Edam, Camembert, queso de cabra, queso crema con ajonjolí y ciboulette con tostadas caseras, fruta de estación, jamón serrano, jamón cocido, salame y mermelada de estación con frutos secos / Selection of three cheeses Edam, Camembert, goat cheese, cream cheese with sesame and chives with homemade toast, seasonal fruit, Serrano ham, ham, salami and seasonal jam and nuts</i>	\$ 14.500
Dúo de Empanadas <i>4 de Humitas con pollo, 4 de mechada queso / 4 of "humitas" with cheese and 4 of meat and cheese</i>	\$ 11.000
Fondu de Queso / Cheese Fondue <i>Queso Emental & Gruyere y licor de cereza / Emental & Gruyere cheese and cherry liqueur</i>	\$ 17.000
Fondu Mediterráneo / Mediterranean Fondue <i>Queso Emental & Gruyere, puré de tomates y orégano / Emental & Gruyere cheese, tomato puree and oregano</i>	\$ 17.000

- Fondu incluye cesta de panes, tostadas, vegetales de estación (zanahoria, apio, hongos) -
 - Fondu includes basket breads, toast, seasonal vegetables (carrots, celery, mushrooms) -

Sopas / SOUPS

Crema Thai / Thai Cream <i>Crema de zapallo italiano con curry y suaves toques de crema de coco y salmón / Pumpkin cream with curry and soft touches of coconut cream and salmon</i>	\$ 8.500
Sopa de Cebolla / Onion Soup <i>Clásica sopa de cebolla con una selección de hierbas y tostón de Gruyere con una corteza de masa / Classic onion soup with a selection of herbs and Gruyere toast</i>	\$ 10.000

Entradas y Ensaladas / STARTERS AND SALADS

Caesar Pollo / Chicken Caesar Salad <i>Clásica ensalada Cesar con lechuga, suprema de pollo, crutones horneados, queso parmesano y dressing Caesar / Classic Caesar salad with lettuce, chicken, baked croutons, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	\$ 11.000
Caesar Camarón / Shrimp Caesar Salad <i>Ensalada con lechuga, camarones, crutones horneados, queso parmesano y dressing Caesar / Caesar salad with lettuce, shrimp, baked croutons, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	\$ 13.000
Ensalada del Chef / Chef Salad <i>Mix de hojas verdes con queso mozzarella, tomates asados, roast beef, palta, champignones, zapallo camote, zuchinis asados y suave dressing de limón y miel / Mix of green leaves with mozzarella cheese, roasted tomatoes, roast beef, avocado, mushrooms, pumpkin, roasted zucchini, soft lemon and honey dressing</i>	\$ 12.500
Ceviche Pesca del Día / Ceviche of the Day <i>Clásico ceviche con su leche de tigre y chicharrones de pescado / Classic ceviche with peruvian dressing and fish "chicharrones"</i>	\$ 11.000

- Precios expresados en pesos Chilenos, IVA incluido -
 - Price expressed in Chilean currency, tax included -

Selección de Hamburguesas / BURGER SELECTION

- TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS HECHAS EN CASA Y CON LA CON MEJOR CARNE SELECCIONADA -
- ALL OUR BURGERS MADE AT HOME AND WITH THE BEST MEAT SELECTED -

Hamburguesa París-Bacon / <i>Paris-Bacon Burger</i> <i>Bacon, champiñon París al ajillo, queso azul, queso mantecoso, tomate y lactonesa de cilantro</i> / <i>Bacon, mushrooms, blue cheese, melted cheese, tomato and sauce</i>	\$ 11.500
Hamburguesa Clásica / <i>Classic Burger</i> <i>Queso mantecoso, cebolla morada, lechuga, tomate, tocino</i> / <i>Chesse, onion, letucce, tomato, bacon</i>	\$ 10.900
Finger de Pollo / <i>Chicken Sandwich</i> <i>Filetillos de pollo en tempura con tomate, lechuga, cebolla caramelizada, queso mantecoso, jamón cocido y huevo frito</i> / <i>Tempura chicken strips with tomato's, lettuce, caramelized onion, cheese, ham and fried egg</i>	\$ 9.900

- Todas las hamburguesas van acompañados de papas fritas especiadas al estilo cajún -
- All burgers are served with French fries -

Sándwiches / SANDWICH

Sándwich Naturista / <i>Vegetarian Sandwich</i> <i>Sándwich vegetariano con zucchini asados, pesto de brócoli al estilo Genovés, humus de porotos, tomates asados, palta, lechuga, palmito, aros de cebolla</i> / <i>Vegetarian sandwich with roasted zucchini, Genovese-style broccoli pesto, beans hummus, roasted tomatoes, avocado, lettuce, hearts of palm, onion rings</i>	\$ 9.500
InterClub <i>Pollo, jamón, tortilla de huevo, láminas de carne, queso, tocino, tomate, mayonesa, lechuga</i> / <i>Chicken, ham, omellette (eggs), beef slices, cheese, bacon, tomato, mayonnaise and lettuce</i>	\$ 9.900
Sándwich Lomo Saltado / <i>"Lomo Saltado" Sandwich</i> <i>Carne, cebolla, tomate, cilantro, ají, salsa de ostras, soya</i> / <i>Meat, onion, tomato, coriamdrum, chilli, oister sauce, soy</i>	\$ 11.500

Churrasco de Filete / FILLET SANDWICH

Versión Italiano / <i>Italian Style</i> <i>Filete, palta, tomate, mayonesa</i> / <i>Fillet steak, avocado, tomato, mayonnaise</i>	\$ 12.500
Versión Chacarero / <i>"Chacarero" Style</i> <i>Filete, porotos verdes, tomate y ají verde</i> / <i>Fillet steak, green beans, tomato, chilli</i>	\$ 11.500
Versión Luco / <i>"Luco" Style</i> <i>Filete, queso</i> / <i>Fillet steak, cheese</i>	\$ 10.500

- Todos los sándwiches van acompañados de papas fritas especiadas al estilo cajun -
- All sandwich are served with french fries -

- Precios expresados en pesos Chilenos, IVA incluido -
- Price expressed in Chilean currency, tax included -

Platos Principales / MAIN COURSES

Caldillo de Congrio / <i>Conger Eel</i> Clásico caldillo de congrio con la más selecta selección de productos del mar, congrio y camarones con toques de crema y vegetales / <i>Classic conger stew with the most select selection of seafood, conger eel and shrimp with cream and vegetables</i>	\$ 13.500
Steak de Salmón / <i>Salmon Steak</i> Salmón del Pacífico a la plancha / <i>Grilled salmon</i>	\$ 13.700
Filete de Res / <i>Beef Steak</i>	\$ 14.900
Lomo Vetado / <i>Sirloin Steak</i>	\$ 13.900
Suprema de Pollo Grillada / <i>Chicken Breast</i>	\$ 10.900

ACOMPAÑAMIENTOS

PURE DE ZAPALLO ASADO CON MIEL Y POLVO DE ALMENDRAS / *ROASTED PUMPKIN PURE WITH HONEY AND ALMONDS POWDER*

ARROZ CREMOSO CON QUESO CREMA Y PARMESANO / *RICE WITH CREAM CHEESE AND PARMESAN*

SELECCIÓN DE PAPINES SALTEADOS EN MANTEQUILLA Y CEBOLLA CON TOCINO / *POTATOES SAUTÉED IN BUTTER AND ONION WITH BACON*

VERDURAS ASADAS DE ESTACIÓN / *ROASTED VEGETABLES*

PASTELERA DE CHOCLO: TRADICIONAL PASTA DE CHOCLO CON VEGETALES SELECCIONADOS DE LA HUERTA / *TRADITIONAL CORN PASTA WITH SELECTED VEGETABLES*

Pasta & Rissotos

Risotto de Habas con Menta y Reineta Menire con salsa Beureblanc / <i>Lima Beans Risotto with Mint and Reineta Menire with Beureblanc Sauce</i>	\$ 12.000
Risotto Sepia Frutos Del Mar / <i>Sea Food Risotto</i> Ostiones, camarones, anillos de calamar, tomates cherrys y berros / <i>Oysters, shrimp, squid rings, cherry tomatoes and watercress</i>	\$ 12.500
Spaghetti o Penne Rigate con salsas / <i>Spaghetti or Penne Rigate with Sauces</i> PESTO: Pesto Genovés con albaaca, frutos secos y parmesano emulsionado con aceite de oliva / <i>Genovese pesto with basil, nuts and parmesan cheese with olive oil</i> POMODORO: Salsa de tomate / <i>Tomato sauce</i> STRACOTTO: Salsa de tomates casera con carne mechada / <i>Tomato sauce with meat</i>	\$ 10.500

- Precios expresados en pesos Chilenos, IVA incluido -
- Price expressed in Chilean currency, tax included -

Gonzalo Cruz Badilla – Chef InterContinental Santiago

Menú Niños / KIDS MENU

Spaguhetti con Pomodoro & Meat Balls <i>/ Spaghetti with Pomodoro Sauce and Meat Balls</i>	\$ 9.900
Pollo Grillado con Papas Fritas o Arroz <i>/ Chicken Breast with French Fries</i>	\$ 9.900

Postres / DESSERTS

Mousse de Chocolate con Berries en Almíbar y Sorbete de Frambuesas sobre Arena de Avellanas <i>/ Chocolate Mousse with Berries in Syrup and Raspberry Sorbet on Hazelnuts Powder</i>	\$ 6.500
Duo de Creme Brulee de Dulce de Leche y Chocolate con Helado de Vainilla <i>/ Caramel and Chocolate Creme Brulee with Vanilla Ice Cream</i>	\$ 6.000
Brownie Tibio con Salsa de Chocolate y Manjar, Helado y Almendras Tostadas <i>/ Warm Brownie with Chocolate and Manjar Sauce, Ice Cream and Roasted Almonds</i>	\$ 6.600
Ensalada de Frutas <i>/ Fruit Salad</i> <i>Con frutas de estación / Variety according to the season</i>	\$ 5.000

Aperitivos - Bajativos / DIGESTIVES

Aperol Spritz	\$ 6.300	Baileys	\$ 6.300
Ramazzoti	\$ 6.300	Grand Manier	\$ 8.900
Villa Cardea	\$ 5.900	Amaretto Disaronno	\$ 6.500
Campari	\$ 5.500	Kahlúa	\$ 6.400
Jerez Tío Pepe	\$ 5.500	Sambuca Luxardo	\$ 6.400
Fernet Branca	\$ 5.500	Limoncello	\$ 5.800
Cointreau	\$ 6.800	Carolans	\$ 6.300
Drambuie	\$ 6.200	Copa de espumante	\$ 4.100
Frangelico	\$ 6.300	Copa de vino ^(SB, CH, CS, CA, ME)	\$ 4.100

Cocteles / COCKTAILS

Pisco Sour <i>Pisco, jugo de limón, azúcar, goma / Chilean pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.500	Daiquiri trad. y de frutas <i>Ron, jugo de limón, goma (puede añadir fruta a elección) / Rum, lemon juice, sugar (or fruits of your choice)</i>	\$ 6.400
Pisco Sour XL <i>Doble medida de pisco, jugo de limón, goma / Double chilean pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.700	Caipirinha <i>Cachaza, limón de pica, azúcar, hielo / Cachaca, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 6.000
Pisco Sour Tabernero <i>Pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.800	Caipiroska <i>Vodka, limón de pica, azúcar, hielo / Vodka, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 6.000
Pisco Sour Tabernero XL <i>Doble medida de pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Double Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.900	Caipirisima <i>Ron, limón de pica, azúcar, hielo / Rum, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 6.000
Mango Sour <i>Pisco, jugo de mango, goma / Pisco, mango juice, sugar syrup</i>	\$ 5.000	Margarita <i>Tequila, triple sec, jugo de limón, goma. / Tequila, triple sec, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.000
Kir Royal <i>Espumante, crema de Cassis / Sparkling wine, Cassis cream</i>	\$ 5.300	Clavo Oxidado <i>Whisky, Drambuie / Whisky, Drambuie</i>	\$ 6.000
Vaina <i>Coñac, cacao, oporto, yema de huevo, goma / Cognac, cocoa liquor, oporto, yolk, sugar syrup</i>	\$ 4.900	Piña Colada <i>Ron, jugo de piña, crema coco, crema / Rum, pineapple juice, coconut cream, cream</i>	\$ 6.000
Dry Martini <i>Gin, Martini, aceituna / Gin, Martini, olive</i>	\$ 5.800	El Padrino <i>Whisky, amaretto</i>	\$ 5.900
Old Fashioned <i>Whisky, amargo angostura, azúcar / Whisky, Angostura bitter, sugar</i>	\$ 5.900	La Madrina <i>Vodka, Amaretto</i>	\$ 5.900
Manhattan <i>Whisky, vermouh rojo, marrasquino / Whisky, red vermouh, maraschino</i>	\$ 5.900	Bloody Mary <i>Vodka, jugo de tomate, jugo de limón, sal, pimienta, tabasco / Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco</i>	\$ 6.000
Cosmopolitan <i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos, jugo de limón / Vodka, triple sec, blueberry juice, triple sec, lemon juice</i>	\$ 6.000	Café Irlandes <i>Whisky, café / Whisky, coffe</i>	\$ 5.900
Tom Collins <i>Gin, jugo de limón, goma / Gin, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.000	Sangría <i>Jerez, coñac, triple sec, azúcar / Jerez, coñac, triple sec, sugar</i>	\$ 5.600
Tequila Sunrise <i>Tequila, jugo de naranja, granadina / Tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	\$ 6.000	Ruso Blanco <i>Vodka, kahlúa, crema / Vodka, Kahlúa, cream</i>	\$ 5.900
Mojito <i>Ron blanco, hojas de menta, jugo de limón, goma / White rum, mint leaves, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.000	Ruso Negro <i>Vodka, kahlúa, / Vodka, Kahlúa</i>	\$ 5.900
		Negroni <i>Gin, campari, vermouh rojo / Gin, campari, red vermouh</i>	\$ 5.900

Destilados / DESTILATES

WHISKY

Chivas Regal 18 años / <i>Chivas Regal 18 years</i>	\$ 13.900
Chivas Regal 12 años / <i>Chivas Regal 12 years</i>	\$ 8.900
Ballantines 12 años / <i>Ballantines 12 years</i>	\$ 8.300
Johnnie Walker Black Label	\$ 8.300
Johnnie Walker Red Label	\$ 6.500
Ballantines Finest	\$ 6.000

WHISKEY

The Glenrothes	\$ 8.900
The Glenlivet	\$ 8.300
Glenfiddich	\$ 7.900
Jameson	\$ 7.600
Buchanan	\$ 7.600
Glenmorangie	\$ 7.600
Jack Daniel's	\$ 7.600
Jim Bean	\$ 7.600

BRANDY

Cognac Couvoisier VSOP	\$ 14.900
Cognac Hennessy VSOP	\$ 14.900
Felipe II	\$ 6.200

VODKA

Grey Goose	\$ 8.100
Finlandia	\$ 6.600
Absolut Citron	\$ 6.500
Stolichnaya	\$ 6.500
Absolut Blue	\$ 6.500

TEQUILA

Don Julio Reposado	\$ 10.900
José Cuervo Reposado	\$ 8.000
Olmecca Blanco	\$ 6.300

GIN

The London 1	\$ 8.600
Mare	\$ 8.600
Tanqueray Ten	\$ 7.000
Tanqueray	\$ 6.200
Beefeater	\$ 6.200
Bombay	\$ 6.200
La República	\$ 5.800

RON / RUM

Havana Añejo 7 años	\$ 7.800
Appleton Estate	\$ 6.200
Havana Añejo Reserva	\$ 6.200
Bacardi Añejo	\$ 5.900
Bacardi Blanco	\$ 5.900

PISCO

Waqar	\$ 8.900
Tabernero 35°	\$ 6.500
Mistral Nobel	\$ 5.600
Horcón Quemado 46°	\$ 5.600
Alto del Carmen 40°	\$ 5.900
Mistral 40°	\$ 5.900
Mistral 35°	\$ 5.500
Alto del Carmen 35°	\$ 5.500
Sagrado Corazón 35°	\$ 5.500

Cervezas / BEER

Austral Patagonia	\$ 4.900	Erdinger Dunkel (negra, 500 cc)	\$ 5.900
Austral Calafate	\$ 4.900	Mahou 5 Estrellas	\$ 4.300
Austral Lager	\$ 4.900	Mahou Barrica Original 6,1°	\$ 4.600
Kunstmann Lager	\$ 4.900	Mahou Sin Gluten	\$ 4.300
Kunstmann Torobayo	\$ 4.900	Mahou Red Ipa	\$ 4.300
Corona	\$ 4.500	Mahou Sin Alcohol	\$ 4.400
Corona Light	\$ 4.500	Schop Mahou (330 cc)	\$ 4.500
Heineken	\$ 4.900	Schop Mahou (500 cc)	\$ 4.900
Erdinger Weissbier	\$ 5.900		

Sin Alcohol / ALCOHOL FREE

Agua Mineral con o sin gas / <i>Water</i>	\$ 2.400
Agua Mineral Premium con o sin gas / <i>Premium Water</i>	\$ 2.700
Gaseosas / <i>Soft Drinks</i>	\$ 2.500
Jugos Naturales / <i>Natural Juices</i>	\$ 3.800
Jugo Natural con Leche / <i>Natural Juice with Milk</i>	\$ 3.800
Jugo Natural Frozen / <i>Frozen Natural Juice</i>	\$ 3.800
Limonada Natural / <i>Natural Lemonade</i>	\$ 3.000
Limonada Menta / <i>Mint Lemonade</i>	\$ 3.300
Limonada Menta Jengibre / <i>Lemonade Mint and Ginger</i>	\$ 3.500
Limonada de Coco / <i>Coconut Lemonade</i>	\$ 3.800
Red Bull	\$ 3.900

Café, Té e Infusiones

/ COFFEE, TEA, INFUSIONS

Espresso	\$ 2.300
Espresso Doble / <i>Double espresso</i>	\$ 2.600
Espresso con Crema / <i>Espresso with cream</i>	\$ 2.600
Cortado / <i>Coffe with milk</i>	\$ 2.300
Cortado Doble / <i>Double coffe with milk</i>	\$ 2.600
Cappuccino	\$ 2.600
Café Helado / <i>Iced coffe</i>	\$ 3.800
Té Helado / <i>Iced tea</i>	\$ 3.000
Infusiones / <i>Infusions</i>	\$ 2.200

VINOS ESPUMANTES

/ SPARKLING WINES

FREIXENET CARTA NEVADA	\$ 26.000
LEYDA BRUT	\$ 24.000
J. BOUCHON EXTRA BRUT	\$ 19.500
FREIXENET CORDÓN NEGRO (200 cc)	\$ 7.900

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE	\$ 98.000
-------------------	-----------

VINOS BLANCOS

/ WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 16.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$ 17.000
AMAYNA BOYA	\$ 19.500

CHARDONNAY

J. BOUCHON RESERVA	\$ 13.000
LEYDA SINGLE VINEYARD	\$ 16.000
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE	\$ 18.900

VINOS TINTOS

/ RED WINES

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$ 18.000
--------------------------	-----------

MALBEC

LA CELIA PIONEER	\$ 18.500
FINCA LA LINDA RESERVA	\$ 19.900

MERLOT

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE	\$ 16.500
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE	\$ 17.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$ 26.000

CARMÉNÈRE

CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 16.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$ 24.700
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$ 27.000
1865	\$ 27.000

SYRAH

KOYLE CUVÉE LOS LINGUES	\$ 19.900
-------------------------	-----------

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA RESERVA	\$ 15.000
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE	\$ 16.500
CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 17.500
KOYLE CUVÉE LOS LINGUES	\$ 26.000
1865	\$ 26.000

ENSAMBLAJES

CASAS PATRONALES RESERVA / CS/CA	\$ 14.500
J. BOUCHON CANTO SUR / CA/CAR/País	\$ 18.000
GRAN RESERVA TARAPACÁ BLEND / CA/ME	\$ 26.000

VINOS POR COPA

/ WINE DISPENSER

Sauvignon Blanc J. Bouchon	\$ 4.100
Chardonnay J. Bouchon	\$ 4.100
Cabernet Sauvignon J. Bouchon	\$ 4.100
Carmenere J. Bouchon	\$ 4.100
Merlot J. Bouchon	\$ 4.100