



ANTIPASTOS / ANTIPASTES

CAPRESE / CAPRESE \$ 12.100

Tomate, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva / Tomato, Mozzarella cheese, basil and olive oil.

PROVOLETA BOLOGNA / BOLOGNA PROVOLONE \$ 11.700

Gratinada, acompañada de tomate, rúcula y pesto de albahaca / Au gratin with tomato, arugula and basil pesto.

PROVOLETA NÁPOLES / NAPOLES PROVOLONE \$ 11.900

Grillada, con salsa de tomates, champiñones, espárragos y tomate Cherry / Grilled in tomato sauce with mushrooms, asparagus and cherry tomato.

BELLA ITALIA / BELLA ITALIA \$ 12.600

Prosciutto, mozzarella, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva / Prosciutto, Mozzarella cheese, arugula, cherry tomatoes and olive oil.

CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO \$ 12.500

Acompañado de rúcula, alcaparras, Parmesano y lactonesa trufada / Served with arugula, capers, parmesan cheese in truffled egg-free mayonnaise

CARPACCIO DE SALMÓN / SALMON CARPACCIO \$ 12.700

Acompañado de mini ensalada verde, pepino y salsa de yogurt al eneldo / Served with arugula, lettuce and cucumber in dill-yoghurt sauce.

SOPA / SOUP

ZUPPA DELLA CHEF / ZUPPA DELLA CHEF \$ 8.400

Elaborada por la chef de acuerdo con los vegetales de estación / Our chef's daily suggestion according to seasonal vegetables.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD \$ 12.300

Lechuga costina, salsa César, pollo grillado, crutones de focaccia / Lettuce, Caesar dressing, grilled chicken and focaccia croutons.

PASTA E BASTA / PASTA E BASTA \$ 12.500

Lechuga costina, salsa César, camarones salteados, palta y crutones de focaccia / Lettuce, Caesar dressing, sautéed shrimps, avocado and focaccia croutons.

BERTONE / BERTONE \$ 12.600

Salmón grillado, tomate, aceitunas verdes, lechuga escarola, crema de soya y papas hilo / Grilled salmon, tomato, green olives, lettuce, soya cream and shoestring potatoes.

VECCHIA MILANO / VECCHIA MILANO \$ 13.500

Mini milanesas de pollo, sobre lechuga, rúcula, tomate cherry, palta y queso Gruyère / Breaded chicken with lettuce, arugula, cherry tomato, avocado and Gruyere cheese.

QUINOTO / QUINOTO \$ 12.200

Lechuga costina, quinua tricolor, pollo a la plancha, tomates, palta y aderezo ligero de mostaza / Lettuce, quinoa, grilled chicken, tomatoes, avocado and mustard dressing.

SÁNDWICHES / SANDWICHES

PIAMONTE / PIAMONTE \$ 9.700

Pechuga de pollo grillada al pesto, tomates marinados, Provolone y palta / Grilled chicken breast with pesto, marinated tomatoes, Provolone cheese and avocado in Ciabatta bread.

CORLEONE / CORLEONE \$ 9.900

Carne braseada de res, queso mozzarella, tomate, pimentones asados, cebolla asada y mostaza / Shredded beef, Mozzarella cheese, tomato, roasted pepper, stewed onion with mustard in Ciabatta bread.

CHILENITO / CHILENITO \$ 9.900

Filete de res, palta y tomate / Beef tenderloin, avocado and tomato in Ciabatta bread.

CHILENITA / CHILENITA \$ 9.900

Suprema de pollo, palta y tomate / Grilled chicken breast, avocado and tomato in Ciabatta bread.

- Todos nuestros sándwiches vienen acompañados con papas fritas -

- All sandwiches are served with French fries -



PIZZAS / PIZZAS

VEGETARIANA / VEGETARIAN <i>Mozzarella, pimentón, champiñones, palmitos, maíz y albahaca / Mozzarella, pepper, mushrooms, palm hearts, corn and basil.</i>	\$ 11.400
MARGHERITA / MARGHERITA <i>Mozzarella y albahaca / Mozzarella and basil.</i>	\$ 11.200
NAPOLITANA / NAPOLITANA <i>Mozzarella, tomate, provenzal y aceitunas verdes / Mozzarella, tomato à la provençal and green olives.</i>	\$ 11.400
TOTO / TOTO <i>Quesos, mozzarella, Reggianito, Brie y Roquefort / Mozzarella, Reggianito, Brie and Roquefort cheeses.</i>	\$ 11.700
ROBUSTO / ROBUSTO <i>Mozzarella, salame y aceite de hierbas / Mozzarella, salami and herbal oil.</i>	\$ 11.500
GIANLUIGI / GIANLUIGI <i>Mozzarella, jamón cocido y champiñones / Mozzarella, cooked ham and mushrooms.</i>	\$ 11.700
CARCIOFFI / CARCIOFFI <i>Mozzarella, jamón cocido, alcachofas y aceite de hierbas / Mozzarella, cooked ham, artichokes and herbal oil.</i>	\$ 10.900
PAMELA / PAMELA <i>Mozzarella, Prosciutto y rúcula / Mozzarella, Prosciutto and arugula.</i>	\$ 11.700
PROVOLA / PROVOLA <i>Mozzarella, jamón cocido, queso Provolone y aceitunas negras / Mozzarella, cooked ham, Provolone cheese and black olives.</i>	\$ 10.900
PESTO POLLO / CHICKEN PESTO <i>Mozzarella, pesto de albahaca, pollo grillado y pimentones asados / Mozzarella, basil pesto, grilled chicken, and roasted pepper.</i>	\$ 11.200
PESTO GAMBERETTI / PESTO GAMBERETTI <i>Mozzarella, pesto de albahaca, camarones salteados y champiñones / Mozzarella, basil pesto, sautéed shrimps and mushrooms.</i>	\$ 12.200
MECHADA / MECHADA <i>Carne mechada, queso mozzarella, cebolla caramelizada y salsa de tomates / Mozzarella, shredded beef, caramelized onions and tomato sauce.</i>	\$ 12.400



- Todas nuestras pizzas tienen un diámetro aproximado de 30 cm, con 8 porciones -
- All pizzas are 12-13 inches in diameter with 8 slices -

- PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS CHILENOS, IVA INCLUIDO -
PRICES EXPRESSED IN CHILEAN CURRENCY TAX INCLUDED



PASTA SECA / DRY PASTA

TODOS LOS PLATOS DE PASTA SECA, PUEDEN SER SOLICITADOS CON PASTA SIN GLUTEN

- ALL DRY PASTA DISHES CAN BE REQUESTED WITH GLUTEN-FREE PASTA -

PENNE VEGETARIANO / \$ 12.400
VEGETARIAN PENNE PASTA

Zapallo italiano, zanahoria, berenjena, pimentones, espinaca, champiñón de Paris, salvia y perejil / Zucchini, carrot, eggplant, pepper, spinach, mushrooms, sage and parsley.

PENNE AL VODKA / \$ 12.500
VODKA PENNE PASTA

Pasta penne con salsa de tomates al vodka / Penne pasta with Vodka tomato sauce.

PENNE CARCIOFFI / \$ 11.900
PENNE CARCIOFFI

Pasta penne con alcachofas al vino blanco y finas hierbas / Penne pasta with artichokes in white wine and fine herbs.

PASTA FRESCA

ELIJA SU PASTA ENTRE ESPAGUETIS O FETUCCINI Y ACOMPÁÑELA CON LA SALSAS DE SU PREFERENCIA

- CHOOSE YOUR PASTA BETWEEN SPAGHETTI OR FETUCCINI AND ACCOMPANY IT WITH THE SAUCE OF YOUR PREFERENCE -

FILETTO AL VINO COTTO / \$ 15.300
FILETTO AL VINO COTTO

Escalopines de filete salteados y cocinados en salsa de vino tinto, sobre pasta salteada al oliva, ajo y cacho de cabra, acompañados de espárragos y champiñones / Sautéed beef escalopes in red wine sauce, on sautéed pasta in olive, garlic, hot dried chili pepper with asparagus and mushrooms.

MAR ADENTRO / MARADENTRO \$ 12.700

Frutos del mar, tomate picante, ajo y perejil / Seafood, spicy tomato, garlic and parsley.

ALFREDO / ALFREDO \$ 11.900

Crema, jamón, Reggianito y mantequilla / White sauce, ham, Reggianito cheese and butter.

CARBONARA / CARBONARA \$ 11.900

Huevo, tocino y pimienta / Egg, bacon and pepper.

STROMBOLI / STROMBOLI \$ 12.800

Camarones, tomate fresco, alcaparras, ajo, perejil y salsa de tomate / Shrimps, tomato, capers, garlic, parsley and tomato sauce.

MARIUCCIA / MARIUCCIA \$ 12.200

Salsa de tomate y mini albóndigas / Tomato sauce and mini meatballs.

PUTTANESCA / PUTTANESCA \$ 12.000

Pomodoro picante, anchoas, aceitunas negras, verdes y alcaparras / Spicy Pomodoro sauce, anchovies, capers, black and green olives.

PASTA FRESCA RELLENA

STUFFED FRESH PASTA

NERO / NERO \$ 12.900

Ravioles rellenos de jaiba en masa con tinta de calamar y salsa vino blanco con perejil / Ravioli stuffed with crab dough in squid ink, with white wine sauce and parsley.

RAVIOLI DELLA NONNA / \$ 12.100

RAVIOLI DELLA NONA

Ravioles rellenos con queso mozzarella, papas y tocino, servidos con salsa de jamón y crema / Ravioli stuffed with Mozzarella cheese, potatoes and bacon in a creamy ham sauce.

RAVIOLI DI MONZA / \$ 13.000

RAVIOLI DI MONZA

Ravioles rellenos con ricota y espinacas, servidos con salsa de carne, crema y queso de cabra / Ravioli stuffed with ricotta and spinach in meat-Pomodoro-Béchamel sauces and goat cheese.

MANICOTTI / MANICOTTI \$ 12.900

Canelones rellenos con ricota, espinacas y alcachofas, homeados con pomodoro y salsa blanca / Cannelloni stuffed with ricotta, spinach, artichokes, baked with Pomodoro and Béchamel sauce.

ARGENTO / ARGENTO \$ 12.900

Canelones rellenos con ricota, espinacas, pollo, jamón y nueces, servido con pomodoro y pesto / Cannelloni stuffed with ricotta, spinach, chicken, ham and nuts with Pomodoro and pesto sauce.

DEL HUERTO / DEL HUERTO \$ 12.500

Canelones rellenos con caponata de vegetales, servidos con salsa de tomates, aceitunas y tomates Cherry / Cannelloni stuffed with vegetables Caponata in tomato sauce, olives and cherry tomatoes.

ROSSO / ROSSO \$ 13.200

Canelones rellenos con pollo, champiñón, tocino y ricota, servidos con salsa rosada y pesto / Cannelloni stuffed with chicken, mushrooms, bacon and ricotta in rosé sauce and basil pesto.

LASAGNE DEL BUCO / \$ 15.300

DEL BUCO LASAGNA

Nuestra creación, rellena con osobuco braseado en su jugo, salsa bechamel y pomodoro, con queso mozzarella / Stuffed with shin steak bechamel sauce, pomodoro sauce and mozzarella cheese.

LASAGNE DEL MARE / \$ 15.400

SEAFOOD LASAGNA

Rellena de chupe de jaiba y camarones nacionales en masa de tinta de calamar / Stuffed with crab dough in squid ink and shrimps.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE / \$ 15.300

BOLOGNESE LASAGNA

La clásica, con carne y pomodoro en masa tradicional / Classic Italian recipe, with meat and Pomodoro sauce.



RISOTTO / RISOTTO

- RISOTTO AL FUNGHI E PANCETA / FUNGI AND BACON RISOTTO \$ 12.900
Champiñón de París, mix de setas, crema, vino blanco y tocino / Mushrooms mix in white wine, onion and bacon.
- RISOTTO DI GAMBERETTI AL PESTO / RISOTTO DI PESTO GAMBERETTI \$ 13.900
Camarones ecuatorianos y pesto de albahaca / Shrimps and basil pesto.
- RISOTTO DEL CHEF / CHEFS RISOTTO \$ 12.900
Espárragos, huevo pochado y aceite de trufa / Asparagus, poached egg and truffle oil.
- RISOTTO DI MARE / RISOTTO DI MARE \$ 13.900
Frutos del mar, vino blanco y hierbas frescas / Seafood risotto, white wine and fresh herbs.



ÑOQUIS / GNOCCHI

- PORTOFINO / PORTOFINO \$ 12.300
Ñoquis de papas con pesto de albahaca, nueces, crema y zapallo italiano / Potato gnocci with basil pesto and Béchamel sauces, nuts, and zucchini.
- GNOCCHI DI SPINACI / GNOCCHI DI SPINACI \$ 11.900
Ñoquis de espinacas, tomates cherry, aceitunas, orégano fresco y pomodoro / Spinach gnocci, cherry tomatoes, olives, oregano and Pomodoro sauce.
- IL MANGIONE / IL MANGIONE \$ 13.100
Ñoquis de espinacas con salsa cuatro quesos, camarones y tocino / Spinach gnocci with four cheese sauce, shrimps and bacon.
- GNOCCHI GRANCHIO / GNOCCHI GRANCHIO \$ 12.300
Ñoquis de papas con chupe de jaiba / Potato gnocci with crab dough.
- POMODORO E CARNE / POMODORO E CARNE \$ 13.200
Ñoquis de papas con pomodoro, carne mechada, Parmesano y perejil picado / Potato gnocci with Pomodoro sauce, shredded beef, Parmesan cheese and chopped parsley.

¿Y SI NO QUIERO PASTAS? / AND IF I DONT WANT PASTA?

- PESCADO DEL DÍA Sugerencia diaria del chef, acompañado de ensalada de hojas verdes y vegetales \$ 14.800
 FISH OF THE DAY / Hake with our chef's daily sauce suggestion.
- FONTANA DI POLLO Milanesa de pollo con ensalada de hojas verdes y vegetales \$ 12.900
 CHICKEN FOUNTAIN / Breaded chicken with arugula, lettuce, red and green peppers, zucchini, carrot, eggplant and spring onion.
- FONTANA DI TREVÌ Milanesa de res rellena con jamón y queso, servida con papas fritas y espinacas \$ 13.900
 TREVÌ FOUNTAIN / Breaded beef stuffed with ham and cheese, served with French fries and spinach.
- MATTONE Pechuga de pollo grillada al limón, acompañada de salsa al romero y vegetales braseados \$ 13.500
 MATTONE / Grilled chicken breast in lemon with Rosemary sauce and roasted vegetables.
- PERFETTO Filete de res, acompañado de risotto de champiñones \$ 15.900
 PERFETTO / Beef tenderloin with mushrooms risotto.

MENU NIÑOS / KIDS MENU

INCLUYE BEBIDA O JUGO, PLATO PRINCIPAL Y UN SABOR DE HELADO
 - ALL KIDS MENU OPTIONS COME WITH A SOFT DRINK OR JUICE AND ICE CREAM -

MILANO BAMBINO Mini milanesas de pollo con papas fritas
 MILANO BAMBINO / Mini breaded chicken with French fries.

PICCOLA PASTA Espaguetis, Ñoquis de papas o Pasta Penne con salsa Alfredo, Pomodoro o Bolognesa
 PICCOLA PASTA / Spaghetti, Gnocci or Penne pasta with Alfredo, Pomodoro or Bolognese sauce.

PICCOLA PIZZA Margherita o Robusto, en formato individual
 PICCOLA PIZZA / Margherita or Robusto (10-11 inches in diameter with 8 slices).

- PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS CHILENOS, IVA INCLUIDO -
 PRICES EXPRESSED IN CHILEAN CURRENCY TAX INCLUDED

\$ 13.600



POSTRES / DESSERTS

QUIERO MI TORTA!!! <i>Nuestras famosas tortas, selección del Chef</i> I WANT MY CAKE! / <i>Our famous cakes, Chef's selection</i>	\$ 6.800
NATURALE <i>Frutas frescas de la estación</i> NATURALE / <i>Seasonal fresh fruit salad.</i>	\$ 4.900
GELATO PALETA <i>Selección de sabores de Anhelado</i> GELATO / <i>Popcicle.</i>	\$ 4.600
SORRISO <i>Tiramisú al chocolate renovado</i> SORRISO / <i>Traditional Italian dessert, a Tiramisu made up of cheese and coffee with a soft touch of chocolate.</i>	\$ 5.900
FLAN DELLA CHEF <i>Flan casero, salsa de manjar y frutillas</i> FLAN DELLA CHEF / <i>Homemade crème caramel in milk caramel sauce and strawberries.</i>	\$ 5.900
PANNACOTTA <i>Tradicional postre de crema, acompañado de frutos rojos</i> PANNACOTTA / <i>Traditional Italian dessert, made up of milk cream and egg with a berry sauce.</i>	\$ 5.900
TORTAS ENTERAS <i>Todas nuestras tortas pueden ser solicitadas con 24 hrs. de anticipación</i> WHOLE CAKE / <i>All our cakes must be requested with 24 hrs. of anticipation</i>	\$ 45.000
PIE DE LIMÓN / LEMON PIE <i>Únicamente disponible a pedido; debe ser solicitado con 24 hrs. de anticipación</i> <i>Must be requested with 24 hrs. of anticipation</i>	\$ 29.000

SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE

AGUA ANDES MOUNTAIN c/s GAS / \$ 4.900 <i>Andes Mountain Premium Water</i>
AGUA MINERAL c/s GAS / \$ 2.500 <i>Sparkling water</i>
AGUA MINERAL PREMIUM c/s GAS \$ 2.800 <i>Premium water</i>
GASEOSAS / <i>Soft drinks</i> \$ 2.600
JUGOS NATURALES / <i>Natural Juices</i> \$ 3.800
JUGOS NATURALES CON LECHE / <i>Natural Juices Natural juices whith milk</i> \$ 3.800
JUGOS NATURALES FROZEN / <i>Frozen Natural Juices</i> \$ 3.800
LIMONADA NATURAL / <i>Natural limonade</i> \$ 3.200
LIMONADA MENTA / <i>Mint limonade</i> \$ 3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE / <i>Lemonade mint and ginger</i> \$ 3.700
LIMONADA DE COCO / <i>Coconut limonade</i> \$ 3.900

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

COFFE, TEA, INFUSIONS

ESPRESSO / <i>Espresso</i> \$ 2.400
ESPRESSO DOBLE / <i>Double espresso</i> \$ 2.700
ESPRESSO CON CREMA / <i>Espresso whith cream</i> \$ 2.700
CORTADO / <i>Coffe whith milk</i> \$ 2.400
CORTADO DOBLE / <i>Double coffe with milk</i> \$ 2.700
CAPPUCCINO / <i>Capuccino</i> \$ 2.700
CAFÉ HELADO / <i>Iced coffe</i> \$ 3.800
TÉ HELADO / <i>Iced Tea</i> \$ 3.100
INFUSIONES / <i>Infusions</i> \$ 2.300





APERITIVOS - BAJATIVOS / DIGESTIVES

VILLA CARDEA / <i>Villa Cardea</i>	\$ 5.500	ESPARZA MANZANA VERDE / <i>Esparza Manzana Verde</i>	\$ 4.800
APEROL SPRITZ / <i>Aperol Spritz</i>	\$ 6.500	ESPARZA MELÓN / <i>Esparza Melon</i>	\$ 4.800
CAMPARI / <i>Campari</i>	\$ 5.500	AMARETTO DISARONNO / <i>Amaretto Disaronno</i>	\$ 6.500
RAMAZZOTI / <i>Ramazzoti</i>	\$ 6.500	KAHLÚA / <i>Kahlúa</i>	\$ 6.500
JEREZ TÍO PEPE / <i>Jerez Tio Pepe</i>	\$ 5.500	SAMBUCA LUXARDO / <i>Sambuca Luxardo</i>	\$ 6.800
FERNET BRANCA / <i>Fernet Branca</i>	\$ 5.500	LIMONCELLO / <i>Limoncello</i>	\$ 5.900
COINTREAU / <i>Cointreau</i>	\$ 6.300	COPA DE VINO (SB, CH, CA, CS) / <i>Glass of wine (SB, CH, CA, CS)</i>	\$ 4.200
DRAMBUIE / <i>Drambuie</i>	\$ 6.300	COPA DE ESPUMANTE / <i>Glass of sparkling wine</i>	\$ 4.200
FRANGELICO / <i>Frangelico</i>	\$ 6.300		
BAILEYS / <i>Baileys</i>	\$ 6.300		

CERVEZAS / BEER

AUSTRAL PATAGONIA / <i>Austral Patagonia</i>	\$ 5.100
AUSTRAL CALAFATE / <i>Austral Calafate</i>	\$ 5.100
AUSTRAL LAGER / <i>Austral Lager</i>	\$ 5.100
MAHOU 5 ESTRELLAS	\$ 4.700
MAHOU BARRICA ORIGINAL 6,1°	\$ 4.700
MAHOU SIN GLUTEN	\$ 4.500
MAHOU RED IPA	\$ 4.700
MAHOU SIN ALCOHOL	\$ 4.500
KUNSTMANN LAGER / <i>Kunstmann Lager</i>	\$ 5.100
KUNSTMANN TOROBAYO / <i>Kunstmann Torobayo</i>	\$ 5.100
CORONA / <i>Corona</i>	\$ 4.700
CORONA LIGHT / <i>Corona Light</i>	\$ 4.700
HEINEKEN / <i>Heineken</i>	\$ 5.000
ERDINGER DUNKEL (negra) 500 cc / <i>Erdinger Dunkel 500 cc</i>	\$ 6.000
MICHELADA PASTA E BASTA / <i>Michelada Pasta e Basta</i>	\$ 7.100
SCHOP 330 CC MAHOU	\$ 4.500
SCHOP 500 CC MAHOU	\$ 4.900





CÓCTELES / COCKTAILS

PISCO SOUR / <i>Pisco Sour</i> <i>Pisco, jugo de limón, Azúcar, goma / Chilean pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.600	DAIQUIRI TRADICIONAL Y DE FRUTAS <i>Ron, jugo de limón, goma (puede añadir fruta a elección) / Rum, lemon juice, sugar (or fruits of your choice)</i>	\$ 6.300
PISCO SOUR XL / <i>Pisco sour XL</i> <i>Doble medida de pisco, jugo de limón, Azúcar, goma / Double chilean pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.800	CAIPIRINHA / <i>Caipirinha</i> <i>Cachaza, limón de pica, azúcar, hielo / Cachaca, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 6.300
PISCO SOUR TABERNERO / <i>Pisco Sour Tabernero</i> <i>Pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.900	CAIPIROSKA / <i>Caipiroska</i> <i>Vodka, limón de pica, azúcar, hielo / Vodka, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 6.300
PISCO SOUR TABERNERO XL / <i>Pisco Sour Tabernero XL</i> <i>Doble pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Double Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.900	CAIPIRISIMA / <i>Caipirissima</i> <i>Ron, limón de pica, azúcar, hielo / Rum, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 6.300
MANGO SOUR / <i>Mango Sour</i> <i>Pisco, jugo de mango, goma / Pisco, mango juice, sugar syrup</i>	\$ 5.000	MARGARITA / <i>Margarita</i> <i>Tequila, Triple sec, jugo de limón, goma / Tequila, triple sec, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.300
KIR ROYAL / <i>Kir Royal</i> <i>Espumante, crema de Cassis / Sparkling wine, Cassis cream</i>	\$ 5.300	CLAVO OXIDADO / <i>Clavo Oxidado</i> <i>Whisky, Drambuie / Whisky, Drambuie</i>	\$ 6.300
VAINA / <i>Vaina</i> <i>Coñac, cacao, oportoi, yema de huevo, goma / Cognac, oporto, yolk, sugar syrup</i>	\$ 5.000	PIÑA COLADA / <i>Piña Colada</i> <i>Ron, jugo de piña, crema coco, crema / Rum, pineapple juice, coconut cream, cream</i>	\$ 6.300
DRY MARTINI / <i>Dry Martini</i> <i>Gin, Martini, aceituna / Gin, Martini, olive</i>	\$ 5.600	EL PADRINO / <i>El Padrino</i> <i>Whisky, amaretto / Whisky, amaretto</i>	\$ 6.100
MANHATTAN / <i>Manhattan</i> <i>Whisky, vermouth rojo, marrasquino / Whisky, red vermouth, maraschino</i>	\$ 6.200	LA MADRINA / <i>La Madrina</i> <i>Vodka, amaretto / Vodka, amaretto</i>	\$ 6.100
COSMOPOLITAN / <i>Cosmopolitan</i> <i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos, jugo de limón / Vodka, triple sec, blueberry juice, triple sec, lemon juice</i>	\$ 6.200	BLOODY MARY / <i>Bloody Mary</i> <i>Vodka, jugo de tomate, Jugo de limón, sal, pimienta, tabasco / Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco</i>	\$ 6.000
TOM COLLINS / <i>Tom Collins</i> <i>Gin, jugo de limón, goma / Gin, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.200	RUSO BLANCO / <i>Ruso Blanco</i> <i>Vodka, Kahlúa, crema / Vodka, Kahlúa, crema</i>	\$ 6.200
TEQUILA SUNRISE / <i>Tequila Sunrise</i> <i>Tequila, jugo de naranja, granadina / Tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	\$ 6.100	RUSO NEGRO / <i>Ruso Negro</i> <i>Vodka, Kahlúa / Vodka, Kahlúa</i>	\$ 6.200
MOJITO / <i>Mojito</i> <i>Ron blanco, hojas de menta, jugo de limón, goma / White rum, mint leaves, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.300	NEGRONI / <i>Negroni</i> <i>Gin, campari, vermouth rojo / Gin, campari, red vermouth</i>	\$ 6.200





DESTILADOS / DESTILATES

PISCO

SAGRADO CORAZÓN 35° / <i>Sagrado Corazón 35°</i>	\$ 5.600
WAQAR / <i>Waqar</i>	\$ 8.900
PISCO TABERNEIRO 35° / <i>Pisco Tabernero 35°</i>	\$ 6.700
ALTO DEL CARMEN 40° / <i>Alto del Carmen 40°</i>	\$ 6.200
ALTO DEL CARMEN 35° / <i>Alto del Carmen 35°</i>	\$ 5.900
PISCO ARTESANAL VALLE LUNA 40°	\$ 6.200
PISCO ARTESANAL VALLE LUNA 35°	\$ 6.100

BRANDY

FELIPE II / <i>Felipe II</i>	\$ 6.200
------------------------------	----------

RON

HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	\$ 7.900
APPLETON ESTATE	\$ 6.300
HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 6.500
BACARDI AÑEJO	\$ 6.000
BACARDI BLANCO	\$ 6.000

GIN

LA REPÚBLICA	\$ 5.900
MARE	\$ 8.700
TANQUERAY	\$ 6.400
BEEFEATER	\$ 6.400
BOMBAY	\$ 6.400
CARPINTERO NEGRO	\$ 4.800

WHISKY / WHISKEY

CHIVAS REGAL 12 AÑOS / <i>Chivas Reagal 12 years</i>	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL / <i>Johnnie Walker black label</i>	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL / <i>Johnnie Walker red label</i>	\$ 6.700
THE GLENROTHES / <i>The Glenrothes</i>	\$ 8.900
GLENFIDDICH / <i>Glenfiddich</i>	\$ 7.900
CUTTTY SARK	\$ 7.500
JACK DANIEL'S / <i>Jack Daniel's</i>	\$ 7.800

VODKA

GREY GOOSE / <i>Grey Goose</i>	\$ 8.200
STOLICHNAYA / <i>Stolichnaya</i>	\$ 6.700
ABSOLUT BLUE / <i>Absolut Blue</i>	\$ 6.700

TEQUILA

JOSÉ CUERVO REPOSADO / <i>José Cuervo Reposado</i>	\$ 8.200
OLMECA BLANCO / <i>Olmeca Blanco</i>	\$ 6.400



VINOS ESPUMANTES

SPARKLING WINES

FEDERICO DE ALVEAR EXTRA BRUT	\$ 18.500
J. BOUCHON EXTRA BRUT	\$ 19.800
FREIXENET CARTA NEVADA	\$ 26.500
FREIXENET CODON NEGRO (200CC)	\$ 8.200
PROSECCO LUNETTA	\$ 19.800

CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE	\$ 155.000
-------------------------	------------

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 16.500
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$ 17.500
AMARAL RESERVA	\$ 17.500
AMAYNA BOYA	\$ 19.900

CHARDONNAY

J. BOUCHON RESERVA	\$ 13.500
AMARAL RESERVA	\$ 17.500
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA	\$ 19.300

VINOS POR COPA

WINE DISPENSER

J. BOUCHON <i>Sauvignon Blanc</i>	\$ 4.200
J. BOUCHON <i>Chardonnay</i>	\$ 4.200
J. BOUCHON <i>Merlot</i>	\$ 4.200
J. BOUCHON <i>Carménère</i>	\$ 4.200
J. BOUCHON <i>Cabernet Sauvignon</i>	\$ 4.200

VINOS TINTOS

RED WINES

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$ 18.500
--------------------------	-----------

MERLOT

VIU MANENT ESTATE RESERVA	\$ 16.200
SANTA EMA SELECT TERROIR RVE.	\$ 16.900
TORO DE PIEDRA GRAN RVA.	\$ 25.000

CARMÉNÈRE

VIU MANENT RESERVA	\$ 16.300
CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 16.500
VENTISQUERO GREY ALMA DE LOS ANDES	\$ 18.500
TORO DE PIEDRA GRAN RVA.	\$ 25.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$ 27.500

SYRAH

KOYLE CUVÉE LOS LINGES	\$ 20.300
------------------------	-----------

MALBEC

FINCA LA LINDA RESERVA	\$ 20.200
------------------------	-----------

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA RESERVA	\$ 15.500
VIU MANENT RESERVA	\$ 16.200
SANTA EMA SELECT TERROIR RVA.	\$ 16.900
CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 17.900
VENTISQUERO RESERVA ALMA DE LOS ANDES	\$ 18.500
KOYLE CUVÉE LOS LINGES	\$ 26.500

BLENDS

CASAS PATRONALES (CS/CA)	\$ 14.900
J. BOUCHON CANTO SUR (CA/CAR/PAIS)	\$ 18.500





TORTAS

MUERTE POR CHOCOLATE

Torta a base de brownie relleno de mousse de chocolate y merengue de chocolate, cubierta de ganache de chocolate y decorada con placas de chocolate blanco.

NAPOLEONA

Torta a base de discos de caramelo, rellena de mousse de chocolate manjar y nueces molidas, cubierta con mousse y decorada con crema chantilly y nueces.

CARROT CAKE

Torta a base de biscocho de zanahoria rellena de frosting de queso crema y una capa de mermelada de zanahoria, cubierta de frosting de queso.

CUATRO LECHES

Torta a base de biscocho blanco macerada en 4 leches, rellena de manjar y crema pastelera, cubierta con merengue italiano.

FRAGOLA

Torta a base de bizcocho de chocolate blanco rellena con mousse de frutilla y naranja con mermelada de frutilla, cubierta de crema chantilly y frutillas de estación.

SOPHIA LOREN

Torta a base de biscocho blanco almendrado, rellena de crema pastelera y mermelada de damasco, cubierta y decorada con almendras fileteadas.

PAOLO

Torta a base de biscocho almendrado de chocolate, rellena de ganache de chocolate y mermelada de frambuesa, decorada con tiras de chocolate.

ALFAJOR

Torta a base de discos de alfajor rellena de dulce de leche, decorada con merengue.

RAMÓN NOVARRO

Bizcocho de vainilla, dulce de leche y mousse de chocolate, cubierta con dulce de leche al chocolate.

SFOGLIA

Hojasca, dulce de leche, frambuesa y crema muselina, cubierta con crema.

BOMBONATTA

Bizcocho de chocolate, dulce de leche, mousse de vainilla bañada con ganache chocolate.

PORCIÓN DE TORTA

\$ 6.800

TORTA ENTERA

\$ 45.000

Todas nuestras tortas pueden ser solicitadas con 24 hrs. de anticipación.

WHOLE CAKE

All our cakes must be requested with 24 hrs. of anticipation.

