

Piqueos (para 2 personas) / TO SHARE (2 people)

Variedad de Quesos y Fiambres / Assorted Cheeses and Cold Cuts <i>Queso Camembert, ahumado. Jamón acaramelado de cerdo, jamón de pavo, prosciutto y salame / Camembert, smoked cheese, caramelized ham, turkey ham, prosciutto and salami</i>	\$ 13.500
Tabla de Empanadas Caseras <i>8 unidades de empanadas mixtas. Consultar variedad del día / 8 units, ask for variety of the day</i>	\$ 10.000

Sopas / SOUPS

Sopa de Cebolla / Onion Soup <i>Sopa a base de cebolla estofada y queso parmesano / Soup with stewed onion and Parmesan cheese</i>	\$ 7.300
Crema de Vegetales / Vegetables Cream <i>Crema de vegetales del día</i>	\$ 7.300

Entradas y Ensaladas / STARTERS AND SALADS

Ensalada César Pollo / Chicken Caesar Salad <i>Clásica ensalada César con lechuga, suprema de pollo, crutones horneados, queso parmesano y dressing César / Classic Caesar salad with lettuce, chicken, baked croutons, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	\$ 8.700
Ensalada Salpicón / Salpicón Salad <i>Ensalada fresca con roast beef, huevo duro, papas, tomate, aceitunas, palta y palmito con lechuga / Fresh salad with roast beef, boiled egg, potatoes, tomato, olives, avocado and palm hearts with lettuce</i>	\$ 8.900
Ceviche del Día / Ceviche of the Day <i>Creación del chef / Creation of the chef</i>	\$ 8.500

Platos Principales / MAIN COURSES

Salmón / Salmon	\$ 13.800
Lomo Vetado / Beef tenderloin	\$ 13.500
Suprema de Pollo / Chicken Breast	\$ 12.200
<i>- Puede acompañar estos platos con vegetales asados, arroz blanco, puré de papas o papas fritas - - You can choose for these dishes with roasted vegetables, white rice, mashed potatoes, or french fries -</i>	
Espaguetis o Ñoquis / Spaghetti or Gnocchi <i>Con salsa boloñesa, pomodoro o Alfredo / With bolognese sauce, pomodoro or Alfredo</i>	\$ 9.900

Pizzas (Pizzas a la Piedra / STONE OVEN PIZZA)

Margarita <i>Salsa pomodoro, queso mozzarella, albahaca y orégano / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, basil and oregano</i>	\$ 9.200
Pizza Mixta <i>Salsa pomodoro, queso mozzarella, palmitos, choclo, jamón pierna y aceitunas negras / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, palm hearts, corn, ham and olives</i>	\$ 9.800
Pizza Napolitana <i>Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate, jamón, perejil / Pomodoro sauce, mozzarella cheese, tomato, ham, parsley</i>	\$ 9.500

Sándwiches / SANDWICH

<p>El Chileno / <i>The Chilean Sandwich</i> <i>Braseada de vacuno, pebre criollo, palta y queso, en pan de la casa acompañado de papas fritas</i> / Braised beef, "pebre" (tomato, onion, green pepper and coriander), avocado and cheese in traditional soft chilean bread. With french fries</p>	\$ 8.900	<p>Hamburguesa BLT <i>Hamburguesa de res, lechuga, tomate y tocino asado, con aros de cebolla y papas fritas</i> / Beef burger, lettuce, onion and bacon, served with fried onions and french fries</p>	\$ 9.300
<p>InterClub <i>Pollo, Jamón, tortilla de huevo, láminas de carne, queso, tocino, tomate, mayonesa, lechuga, acompañado de papas fritas</i> / Chicken, ham, omelette (eggs), beef slices, cheese, bacon, tomato, mayonnaise and lettuce, french fries</p>	\$ 9.000	<p>Vegetariano / <i>Vegetarian</i> <i>Selección de los mejores vegetales, tomate asado, huevo duro, palta, zapallo italiano y rúcula</i> / Selection of the best vegetables, roasted tomato, hard-boiled egg, avocado, zucchini, eggplants and arugula</p>	\$ 7.800

Postres / DESSERTS

<p>Helado / <i>Ice Cream</i> <i>Sabores según disponibilidad</i> / Ask for flavors</p>	\$ 4.800	<p>Tiramisú <i>Tradicional postre italiano a base de chocolate y café con textura cremosa</i> / Traditional Italian dessert based on chocolate and coffee</p>	\$ 5.100
<p>Ensalada de Frutas / <i>Fruit Salad</i> <i>Consulte frutas disponibles</i> / Variety according to the season</p>	\$ 4.300	<p>Creme Brulee de Arándanos <i>Blueberry Cream Brulee</i> <i>Crème Brulee de arándanos y helado de vainilla</i> / Warm Blueberry cream brulee and vanilla ice cream</p>	\$ 5.100

Menú de Niños / KIDS MENU

<p>Mini Milanesas de Pollo <i>Chicken Milanesas</i> <i>Acompañadas de papas fritas</i> / With french fries</p>	\$ 7.900	<p>Postres / Desserts</p>	
<p>Mini Hamburguesas / <i>Mini Burger</i> <i>Tradicional hamburguesas de carne con tomate, lechuga, mayonesa y papas fritas</i> / Burger with tomato, lettuce, mayonnaise and french fries</p>	\$ 7.900	<p>Helado / <i>Ice Cream</i> <i>Consulte sabores disponibles</i> / Ask for flavors</p>	\$ 4.800
<p>Espaguetis con Boloñesa <i>Spaghetti with Bolognese</i> <i>Pasta fresca con salsa pomodoro y carne</i> / Fresh pasta with pomodoro sauce and meat</p>	\$ 6.900	<p>Ensalada de Frutas / <i>Fruits Salad</i> <i>Consulte frutas disponibles</i> / Variety according to the season</p>	\$ 4.300

Aperitivos - Bajativos / APERITIF - DIGESTIVES

Aperol Spritz	\$ 5.800	Baileys	\$ 6.000
Ramazzoti	\$ 5.700	Grand Manier	\$ 8.900
Villa Cardea	\$ 5.500	Amaretto Disaronno	\$ 6.200
Campari	\$ 5.000	Kahlúa	\$ 6.200
Jerez Tío Pepe	\$ 5.000	Sambuca Luxardo	\$ 6.200
Fernet Branca	\$ 5.300	Limoncello	\$ 5.700
Cointreau	\$ 6.500	Carolans	\$ 5.700
Drambuie	\$ 5.900	Copa de espumante	\$ 3.900
Frangelico	\$ 6.100	Copa de vino <small>(SB, CH, CS, CA, ME)</small>	\$ 3.900

Cocteles / COCKTAILS

Pisco Sour <i>Pisco, jugo de limón, azúcar, goma / Chilean pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 4.700	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>	\$ 6.200
Pisco Sour XL <i>Doble medida de pisco, jugo de limón, goma / Double chilean pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.300	Caipirinha <i>Cachaza, limón de pica, azúcar, hielo / Cachaca, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 5.900
Sour Tabernero <i>Pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.200	Caipiroska <i>Vodka, limón de pica, azúcar, hielo / Vodka, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 5.900
Sour Tabernero XL <i>Doble medida de pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Double Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 6.600	Caipirísima <i>Ron, limón de pica, azúcar, hielo / Rum, lemon juice, sugar, ice</i>	\$ 5.900
Mango Sour <i>Pisco, jugo de mango, goma / Pisco, mango juice, sugar syrup</i>	\$ 4.600	Margarita <i>Tequila, triple sec, jugo de limón, goma. / Tequila, triple sec, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.800
Kir Royal <i>Espumante, crema de Cassis / Sparkling wine, Cassis cream</i>	\$ 4.900	Clavo Oxidado <i>Whisky, Drambuie / Whisky, Drambuie</i>	\$ 5.800
Vaina <i>Coñac, cacao, oporto, yema de huevo, goma / Cognac, cocoa liquor, oporto, yolk, sugar syrup</i>	\$ 4.700	Piña Colada <i>Ron, jugo de piña, crema coco, crema / Rum, pineapple juice, coconut cream, cream</i>	\$ 5.800
Dry Martini <i>Gin, Martini, aceituna / Gin, Martini, olive</i>	\$ 5.200	El Padrino <i>Whisky, amaretto</i>	\$ 5.700
Old Fashioned <i>Whisky, amargo angostura, azúcar / Whisky, Angostura bitter, sugar</i>	\$ 5.700	La Madrina <i>Vodka, Amaretto</i>	\$ 5.700
Manhattan <i>Whisky, vermouth rojo, marrasquino / Whisky, red vermouth, maraschino</i>	\$ 5.700	Bloody Mary <i>Vodka, jugo de tomate, jugo de limón, sal, pimienta, tabasco / Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco</i>	\$ 5.900
Cosmopolitan <i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos, jugo de limón / Vodka, triple sec, blueberry juice, triple sec, lemon juice</i>	\$ 5.800	Café Irlandés <i>Whisky, café / Whisky, coffee</i>	\$ 5.800
Tom Collins <i>Gin, jugo de limón, goma / Gin, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.800	Sangría <i>Jerez, coñac, triple sec, azúcar / Jerez, coñac, triple sec, sugar</i>	\$ 5.300
Tequila Sunrise <i>Tequila, jugo de naranja, granadina / Tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	\$ 5.800	Ruso Blanco <i>Vodka, kahlúa, crema / Vodka, Kahlúa, cream</i>	\$ 5.800
Mojito <i>Ron blanco, hojas de menta, jugo de limón, goma / White rum, mint leaves, lemon juice, sugar syrup</i>	\$ 5.800	Ruso Negro <i>Vodka, kahlúa / Vodka, Kahlúa</i>	\$ 5.800
		Negroni <i>Gin, campari, vermouth rojo / Gin, campari, red vermouth</i>	\$ 5.800

Destilados / DESTILATES

WHISKY

Chivas Regal 18 años / <i>Chivas Regal 18 years</i>	\$ 13.700
Chivas Regal 12 años / <i>Chivas Regal 12 years</i>	\$ 8.200
Ballantines 12 años / <i>Ballantines 12 years</i>	\$ 7.600
Johnnie Walker Black Label	\$ 7.600
Johnnie Walker Red Label	\$ 6.000
Ballantines Finest	\$ 5.800

WHISKEY

The Glenrothes	\$ 8.800
The Glenlivet	\$ 7.900
Glenfiddich	\$ 7.500
Jameson	\$ 7.100
Buchanan	\$ 7.100
Glenmorangie	\$ 7.100
Jack Daniel's	\$ 7.100
Jim Bean	\$ 7.000

BRANDY

Cognac Couvoisier VSOP	\$ 14.900
Cognac Hennessy VSOP	\$ 14.900
Felipe II	\$ 5.700

VODKA

Grey Goose	\$ 7.700
Finlandia	\$ 6.300
Absolut Citron	\$ 5.500
Stolichnaya	\$ 5.400
Absolut Blue	\$ 5.200

TEQUILA

Don Julio Reposado	\$ 10.700
José Cuervo Reposado	\$ 6.000
Olmeca Blanco	\$ 5.500

GIN

The London 1	\$ 8.600
Mare	\$ 8.600
Tanqueray Ten	\$ 7.000
Tanqueray	\$ 5.500
Beefeater	\$ 5.300
Bombay	\$ 5.100
La República	\$ 5.000

RON / RUM

Havana Añejo 7 años	\$ 6.900
Appleton Estate	\$ 5.800
Havana Añejo Reserva	\$ 5.800
Bacardi Añejo	\$ 5.500
Bacardi Blanco	\$ 5.300

PISCO

Waqar	\$ 8.900
Tabernero 35°	\$ 5.700
Mistral Nobel	\$ 5.400
Horcón Quemado 46°	\$ 5.400
Alto del Carmen 40°	\$ 5.000
Mistral 40°	\$ 5.000
Mistral 35°	\$ 4.900
Alto del Carmen 35°	\$ 5.000
Sagrado Corazón 35°	\$ 5.000

Cervezas / BEER

Austral Patagonia	\$ 4.600
Austral Calafate	\$ 4.600
Austral Lager	\$ 4.600
Kunstmann Lager	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.500
Corona	\$ 4.400
Corona Light	\$ 4.400
Heineken	\$ 4.400
Erdinger Weissbier	\$ 5.600

Erdinger Dunkel (negra, 500 cc)	\$ 5.900
Mahou 5 Estrellas	\$ 4.200
Mahou Barrica Original 6,1°	\$ 4.500
Mahou Sin Gluten	\$ 4.200
Mahou Red Ipa	\$ 4.200
Mahou Sin Alcohol	\$ 4.300
Schop Mahou (330 cc)	\$ 4.300
Schop Mahou (500 cc)	\$ 4.800

Sin Alcohol / ALCOHOL FREE

Agua Mineral con o sin gas / <i>Water</i>	\$ 2.300
Agua Mineral Premium con o sin gas / <i>Premium water</i>	\$ 2.600
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 2.400
Jugos Naturales / <i>Natural Juices</i>	\$ 3.600
Jugo Natural con Leche / <i>Natural juices whith milk</i>	\$ 3.700
Jugo Natural Frozen / <i>Frosen natural juice</i>	\$ 3.500
Limonada Natural / <i>Natural limonade</i>	\$ 3.000
Limonada Menta / <i>Mint limonade</i>	\$ 3.300
Limonada Menta Jengibre / <i>Lemonade mint and ginger</i>	\$ 3.500
Limonada de Coco / <i>Coconut limonade</i>	\$ 3.800
Red Bull	\$ 3.900
Red Bull Light	\$ 3.900

Café, Té e Infusiones

/ COFFEE, TEA, INFUSIONS

Espresso	\$ 2.200
Espresso Doble / <i>Double espresso</i>	\$ 2.500
Espresso con Crema / <i>Espresso whith cream</i>	\$ 2.500
Cortado / <i>Coffee with milk</i>	\$ 2.200
Cortado Doble / <i>Double coffee with milk</i>	\$ 2.500
Cappuccino	\$ 2.500
Café Helado / <i>Iced coffee</i>	\$ 3.500
Té Helado / <i>Iced tea</i>	\$ 2.800
Infusiones / <i>Infusions</i>	\$ 2.000

VINOS ESPUMANTES

/ SPARKLING WINES

FREIXENET CARTA NEVADA <i>(Barcelona)</i>	\$ 25.000
LEYDA EXTRA BRUT	\$ 23.500
J. BOUCHON EXTRA BRUT <i>(Maule)</i>	\$ 19.000
FREIXENET CORDÓN NEGRO 200 cc <i>(Barcelona)</i>	\$ 7.900

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE <i>(Francia)</i>	\$ 95.000
------------------------------------	-----------

VINOS BLANCOS

/ WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA <i>(Maule)</i>	\$ 15.500
CASAS DEL BOSQUE RESERVA <i>(Casablanca)</i>	\$ 16.500
AMAYNA BOYA <i>(Leyda)</i>	\$ 19.000

CHARDONNAY

J. BOUCHON RESERVA <i>(Maule)</i>	\$ 12.500
LEYDA SINGLE VINEYARD	\$ 15.500
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE <i>(Maipo)</i>	\$ 18.000

VINOS TINTOS

/ RED WINES

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA <i>(Casablanca)</i>	\$ 17.000
--	-----------

MALBEC

LA CELIA PIONEER <i>(Mendoza)</i>	\$ 18.000
FINCA LA LINDA RESERVA <i>(Mendoza)</i>	\$ 19.500

MERLOT

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE <i>(Cachapoal)</i>	\$ 15.500
MISIONES DE RENGÓ CUVÉE <i>(Maipo)</i>	\$ 16.500
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA <i>(Curicó)</i>	\$ 26.000

CARMÉNÈRE

CASAS PATRONALES RESERVA <i>(Maule)</i>	\$ 15.500
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA <i>(Maule)</i>	\$ 24.000
SANTA EMA GRAN RESERVA <i>(Cachapoal)</i>	\$ 26.000
1865 <i>(Maule)</i>	\$ 26.000

SYRAH

KOYLE CUVÉE LOS LINGUES <i>(Alto Colchagua)</i>	\$ 19.000
---	-----------

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA RESERVA <i>(Colchagua)</i>	\$ 14.500
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE <i>(Maipo)</i>	\$ 15.500
CASAS PATRONALES RESERVA <i>(Maule)</i>	\$ 16.500
KOYLE CUVÉE LOS LINGUES <i>(Alto Colchagua)</i>	\$ 25.000
1865 <i>(Maipo)</i>	\$ 26.000

ENSAMBLAJES

CASAS PATRONALES RESERVA <i>Cab. Sauvignon/Carménère (Maule)</i>	\$ 13.500
J. BOUCHON CANTO SUR <i>Carménère/Carignan/Pais (Maule)</i>	\$ 17.000
GRAN RESERVA TARAPACÁ BLEND <i>Carménère/Merlot</i>	\$ 25.000

VINOS POR COPA

/ WINE DISPENSER

J. BOUCHON RESERVA <i>Sauvignon Blanc (Maule)</i>	\$ 3.900
J. BOUCHON RESERVA <i>Chardonnay (Maule)</i>	\$ 3.900
J. BOUCHON RESERVA <i>Merlot (Maule)</i>	\$ 3.900
J. BOUCHON RESERVA <i>Carménère (Maule)</i>	\$ 3.900
J. BOUCHON RESERVA <i>Cabernet Sauvignon (Maule)</i>	\$ 3.900