

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 whith 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 chesse</i>	\$ 11.000
Fondeu de Queso / Cheese Fondue <i>Queso Emental & Gruyere y licor de cereza / Emental & Gruyere cheese and cherry liqueur</i>	\$ 17.000
Fondeu Mediterráneo / Mediterranean Fondue <i>Queso Emental & Gruyere, puré de tomates y orégano / Emental & Gruyere cheese, tomato puree and oregano</i>	\$ 17.000

- Fondeu incluye cesta de panes, tostadas, vegetales de estación (zanahoria, apio, hongos) -
- Fondeu 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
Crema de Zapallo / Pumkin cream <i>Crema de Zapallo camote con semillas tostadas a las finas hierbas / Pumpkin cream with roasted seeds in fine herbs</i>	\$ 9.000
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, shirimp, 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 dreasing de limón y miel / Mix of green leaves with mozzarella cheese, roasted tomatoes, roast beef, avocado, mushrooms, pumpking, 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>Láminas de pollo, jamón, tortilla de huevo, tocino, tomate, mayonesa y lechuga</i> / <i>Chicken slices, ham, omellette (eggs), bacon, tomato, mayonnaise and letucce</i>	\$ 9.900

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 sandwhich 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 / Clásico caldillo de congrio con la más selecta selección de productos del mar, congrio y camarones con toques de crema y vegetales / Classic conger stew with the most select selection of seafood, conger eel and shrimp with cream and vegetables	\$ 13.500
Steak de Salmón / Salmon Steak Salmón del Pacífico a la plancha / Grilled salmon	\$ 13.700
Filete de Res / Beef Steak	\$ 14.900
Costillas BBQ / BBQ Ribs	\$ 14.700
Lomo Vetado / Sirloin Steak	\$ 13.900
Suprema de Pollo Grillada / Chicken Breast	\$ 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 Sepia Frutos Del Mar / Sea Food Risotto Ostiones, camarones, anillos de calamar, tomates cherrys y berros / Oysters, shrimp, squid rings, cherry tomatoes and watercress	\$ 12.500
Spaghetti o Penne Rigate con salsas / Spaghetti or Penne Rigate with Sauces PESTO: Pesto Genovés con albaaca, frutos secos y parmesano emulsionado con aceite de oliva / Genovese pesto with basil, nuts and parmesan cheese with olive oil POMODORO: Salsa de tomate / Tomato sauce STRACOTTO: Salsa de tomates casera con carne mechada / Tomato sauce with meat	\$ 10.500

Menú Niños / KIDS MENU

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

Destilados / DESTILATES

WHISKY

Chivas Regal 18 años / Chivas Regal 18 years	\$ 13.900
Chivas Regal 12 años / Chivas Regal 12 years	\$ 8.900
Ballantines 12 años / Ballantines 12 years	\$ 8.300
Johnnie Walker Black Label	\$ 8.300
Cuttty Sark	\$ 7.500
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
Carpintero Negro Patagonic	\$ 4.700

RON / RUM

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

PISCO

Waqar	\$ 8.900
Tabernero 35°	\$ 6.500
Pisco Artesanal Valle Luna 40°	\$ 6.000
Pisco Artesanal Valle Luna 35°	\$ 5.900
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 Andes Mountain con y sin gas	\$ 4.900
Agua Mineral con o sin gas / Water	\$ 2.400
Agua Mineral Premium con o sin gas / Premium Water	\$ 2.700
Gaseosas / Soft Drinks	\$ 2.500
Jugos Naturales / Natural Juices	\$ 3.800
Jugo Natural con Leche / Natural Juice with Milk	\$ 3.800
Jugo Natural Frozen / Frozen Natural Juice	\$ 3.800
Limonada Natural / Natural Lemonade	\$ 3.000
Limonada Menta / Mint Lemonade	\$ 3.300
Limonada Menta Jengibre / Lemonade Mint and Ginger	\$ 3.500
Limonada de Coco / Coconut Lemonade	\$ 3.800
Red Bull	\$ 3.900

Café, Té e Infusiones

/ COFFEE, TEA, INFUSIONS

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

VINOS
ESPUMANTES

/ SPARKLING WINES

FEDERICO DE ALVEAR EXTRA BRUT J.	\$ 18.000
BOUCHON EXTRA BRUT	\$ 19.500
FREIXENET CARTA NEVADA	\$ 26.000
FREIXENET CORDÓN NEGRO (200 cc)	\$ 7.900

CHAMPAGNE

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

VINOS
BLANCOS

/ WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

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

CHARDONNAY

J. BOUCHON RESERVA	\$ 13.000
AMARAL RESERVA	\$ 17.000
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE	\$ 18.900

VINOS
TINTOS

/ RED WINES

PINOT NOIR

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

MALBEC

FINCA LA LINDA RESERVA	\$ 19.900
------------------------	-----------

MERLOT

VIU MANENT ESTATE RESERVA	\$ 15.800
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE	\$ 16.500
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$ 26.000

CARMÉNÈRE

VIU MANENT ESTATE RESERVA	\$ 15.800
CASAS PATRONALES RESERVA	\$ 16.000
VENTISQUERO RESERVA ALMA DE LOS ANDES	\$ 18.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA SANTA EMA	\$ 24.700
GRAN RESERVA	\$ 27.000

SYRAH

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

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA RESERVA	\$ 15.000
VIU MANENT ESTATE RESERVA	\$ 15.800
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE CASAS	\$ 16.500
PATRONALES RESERVA	\$ 17.500
VENTISQUERO RESERVA ALMA DE LOS ANDES	\$ 18.000
KOYLE CUVÉE LOS LINGUES	\$ 26.000

ENSAMBLAJES

CASAS PATRONALES RESERVA / CS/CA	\$ 14.500
J. BOUCHON CANTO SUR / CA/CAR/País	\$ 18.000

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