

ENTRADAS

Tártaro de Filete al estilo Francés

Filete de res aderezado con mostaza dijon y acompañado de cebollas, alcaparras y pepinillos, servido con finas tostadas al oliva.

\$ 5.700

Picado de atún

Atún del pacífico aderezado en pebre de tomates, sobre masa integral y rúcula balsámica.

\$ 6.800

Sopa de Cebolla

Cebollas caramelizadas con vino tinto y fondo de res, perfumado con tomillo y coronado con queso gruyere fundido sobre una tostada.

\$ 4.100

Antipasto de jamón serrano

Jamón ibérico acompañado de timbal de papas rusticas, tomate deshidratado, alcachofas, hongos y aceitunas.

\$ 7.900

Entrada de queso camembert apanado y puré de peras

Crocantes cortes de camembert apanado sobre puré de peras, acompañado de una ensaladilla de lechugas en vinagreta de uvas.

\$ 6.000

Ensalada de queso azul y manzanas

Mix de hojas verdes aderezadas en suave dressing de queso azul, aceitunas españolas y praliné.

\$ 6.400

Ensalada de salmón en sésamo

Salmón sellado en semillas de sésamo sobre mix de hojas asiáticas en dressing balsámico y polvo de pistachos.

\$7.500

Ensalada verde y queso fresco

Mix de hojas verdes, tomate y queso fresco con pesto dressing.

\$4.950

PARA COMPARTIR

Tabla de Quesos \$6.800

Queso cabra, Edam, Gruyere, Azul, Mozzarella y frutos secos.

Tabla del Mar \$9.500

Camarones al ajillo, ostiones salteados con mantequilla, machas parmesana, filete de tilapia frita, aros de cebolla y ensalada verde.

Trilogía de Salteados al Ajillo \$9.500

Pulpo, res y hongos salteados al ajillo, acompañados de tostadas al oliva.

Tabla de Carnes \$7.200

Brochetas de pechuga de pollo, brochetas de carne de res, champiñones salteados y salsa barbecue.

PRINCIPALES

Porotos granados al estilo nerudiano

Tradicional receta de porotos granados, coronados con camarones salteados y ensalada de tomates cherry, cebolla morada y cilantro.

\$ 5.900

Merluza austral con quinoto de betarragas

Merluza austral a la plancha acompañada de risotto de quínoa y betarragas perfumado en cilantro y salsa de azafrán y vino blanco.

\$ 8.000

Cancato de Salmón

Salmón a la plancha con queso gruyere fundido, sobre papas rosti, salteado de espinacas, tomates y decorado con crocante de jamón serrano

\$ 8.700

Atún sellado al olivo.

Atún en costra de aceituna, acompañado de habas y tocino salteados, puré de papa camote y aire de morrones.

\$ 12.900

Cerdo braceado en chancaca y merquén

Lomo de cerdo grillado y braceado en chancaca de merquén, acompañado de papas y cebollas asadas con crema acida y murtillas.

\$ 7.500

Asado de tira en cocción lenta

Asado de tira en cocción lenta y terminado en grilla, acompañado de puré al pesto, hongos y tomates cherry en reducción balsámica y crocante de tocino.

\$ 11.700

Filete grillado en salsa pimienta verde.

Filete de res a la grilla, en salsa de pimienta verde, sobre polenta sellada en oliva y confit de tomates al orégano.

\$ 12.900

Fetuccini al huevo con camarón y pollo.

Salteado de pollo y camarones, con toques de crema, ajo y albahaca, sobre fetuccinis al huevo.

\$ 8.900

Risotto mediterráneo.

Clásico risotto perfumado en azafrán, y acompañado de alcachofas, aceitunas, champiñones y tomates deshidratados.

\$ 7.900

SANDWICH

Multicereal

Pan baguette multicereal, queso, tomate, lechuga y jamón de pavo.

\$ 4.900

Barros Luco

Plateada con queso fundido en pan ciabatta.

\$ 5.900

Salmón Ahumado

Salmon ahumado, pepino ensalada, rúcula, queso crema y alcaparras en pan ciabatta.

\$ 6.300

Tostado Jamón Queso

Sandwich de jamón y queso en pan de molde.

\$4.100

Todos nuestros sandwiches vienen con papas fritas

POSTRES

Volcán de chocolate

Clásico volcán de chocolate con núcleo líquido de caramelo de maní y helado de vainilla.

3.900

Mini shots

Pie de maracuyá, mousse de frambuesa y suspiro limeño

\$2.900

Flan de Quínoa

Receta cacaera con un suave y original sabor

\$2.900

Trilogía de helados.

Tres sabores de helados a elección.

\$2.900

Selección de frutas.

Frutas de la estación seleccionadas para usted.

\$2.500

Torta del día

\$2.700

CARTA DE VINOS

VINO ESPUMOSO

Valdivieso Brut 185cc

Valdivieso Brut 750cc

Flinchman Extra Brut

D.O

Curicó \$ 3.500

Curicó \$ 8.900

Mendoza \$ 12.000

SAUVIGNON BLANC

Amaral, Reserva

Casa Silva, Reserva

Montes, Limited Selection

D.O

Leyda \$ 11.500

Colchagua \$ 13.700

Leyda \$ 12.300

CHARDONNAY

Amaral, Reserva

Ventisquero Queulat Gran Reserva

D.O

Leyda \$ 10.600

Casablanca \$ 11.900

CABERNET SAUVIGNON

Perez Cruz, Reserva

Ventisquero Queulat Gran Reserva

Viu Manent, Gran Reserva

D.O

Maipo \$ 12.200

Maipo \$ 13.100

Colchagua \$ 13.400

CARMENERE

Casa Silva Los Lingues, Gran Reserva

MontGras, Reserva

Perez cruz, Limited Edition

D.O

Colchagua \$ 14.300

Colchagua \$ 12.300

Maipo \$ 19.900

MERLOT

MontGras, Reserva

Morandé terrarum, Reserva

D.O

Colchagua \$ 9.900

Maipo \$ 10.300

MALBEC

Montes Kaiken, Reserva

Viu Manent, Gran Reserva

D.O

Mendoza \$ 12.900

Colchagua \$ 13.800

VINOS POR COPA

Montes Limited Selection Sauvignon Blanc

Perez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon

D.O

Leyda \$ 3.300

Maipo \$ 3.500

BEBIDAS

Café - Té *Coffee - Tea*

Café Americano	<i>American Coffee</i>	\$ 1.200
Café Espresso	<i>Espresso</i>	\$ 1.300
Café Espresso Doble	<i>Double Espresso</i>	\$ 2.100
Café Cortado	<i>Latte</i>	\$ 1.600
Café Cortado Doble	<i>Double Latte</i>	\$ 2.200
Café con leche	<i>Coffee with milk</i>	\$ 1.600
Cappuccino	<i>Cappuccino</i>	\$ 2.900
Chocolate Caliente	<i>Hot chocolate</i>	\$ 2.300
Té o infusión	<i>Tea or herbal tea</i>	\$ 1.200
Leche	<i>Milk</i>	\$ 1.050
Porción Tostadas	<i>Toasts</i>	\$ 2.200
Desayuno Buffet Americano	<i>American Buffet Breakfast</i>	\$ 10.900

Jugos - Bebidas - Cervezas *Juices - Drinks - Beer*

Agua Mineral	<i>Mineral water</i>	\$ 1.300
Bebidas	<i>Drinks</i>	\$ 1.300
Bebida Energética RX	<i>Energy Drink</i>	\$ 2.500
Jugos Naturales	<i>Natural Juices</i>	\$ 1.900
Vitamina Naranja	<i>Fresh Orange Juice</i>	\$ 2.500
Cerveza Cristal	<i>Cristal Beer</i>	\$ 2.200
Cerveza Cristal Cero	<i>Cristal Cero Beer</i>	\$ 2.300
Cerveza Heineken	<i>Heineken Beer</i>	\$ 2.500
Cerveza Austral	<i>Austral Beer</i>	\$ 2.500
Cerveza Kunstmann	<i>Kunstmann Beer</i>	\$ 2.500
Cerveza Corona	<i>Corona Beer</i>	\$ 2.500

Apertitivos *Aperitif*

Amaretto Sour	\$ 2.900
Pisco Sour	\$ 3.300
Mango Sour	\$ 3.400
Martini seco	\$ 3.700
Vaina	\$ 2.200
Bloddy Mary	\$ 4.500
Tequila Margarita	\$ 4.200
Kir Royal	\$ 3.700
Caipiriña	\$ 4.000
Caipiroska	\$ 4.500
Mojito	\$ 4.500
Vodka Tónica	\$ 4.500
Vodka naranja	\$ 4.500
Pisco Alto del Carmen & cola	\$ 4.000
Piso Capel & cola	\$ 3.700
Campari & tónica	\$ 4.400
Cuba libre	\$ 4.500
Gin & Gin	\$ 4.500
Gin & tonic	\$ 4.500
Tom Collins	\$ 3.500

Bajativos *Liqueur*

Whisky Ballantine's	\$ 5.200
Whisky JB	\$ 5.200
Whisky Johnnie W. Red Label	\$ 5.200
Whisky Johnnie W. Black Label	\$ 6.800
Whisky Chivas Reagal	\$ 6.700
Whisky Sour	\$ 4.100
Drambuie	\$ 5.200
Amaretto italiano	\$ 5.200
Ron Dorado	\$ 3.500
Ron Blanco	\$ 3.500
Pisco Alto del Carmen	\$ 3.500
Menta	\$ 2.100
Manzanilla	\$ 2.100
Baileys	\$ 4.400
Oporto Tawny Ferreira	\$ 4.100
Clavo oxidado	\$ 5.200
Gin Tanqueray	\$ 4.000
Gin Befeeter	\$ 4.100
Vodka Stolichnaya	\$ 3.000
Vodka Absolut Blue	\$ 3.500