





ENTRADAS

Ajiaco	\$7.000
Caldo con carne y verduras.	
Empanada de Pino	\$8.500
6 unidades: pino de carne tradicional acompañado de tradicional pebre Chileno.	
Empanada de Queso	\$8.500
6 unidades: Fritas rellenas de queso acompañado de tradicional pebre Chileno.	
Empanada de Queso Camarón	\$9.000
6 unidades: Queso y camarón acompañado de tradicional pebre Chileno.	
Tártaro de Res	\$10.500
Filete de res mezclados con una salsa cremosa en mostaza Dijon, alcaparras, pepinillos y cebolla morada. Acompañado de tostadas crujientes de pan con aceite de oliva y orégano.	
Carpaccio de Filete	\$12.500
Láminas de filete de res con rayadura de queso parmesano fresco, alcaparras y un dressing de aceto balsámico, tostadas crujientes con aceite de oliva y orégano.	
Tártaro de Salmón	\$12.500
Salmón, mezclado con cebolla morada, alcaparras, pepinillos, palmito, palta y un dressing de mostaza limón. Acompañado de papas chips.	
Camarones Salteados	\$12.500
Pídelos al ajillo o Pil Pil. Camarones salteados con ajo o ajo y merkén, tostadas crujientes con aceite de oliva y orégano.	
Provoleta	\$12.500
Sabroso queso Provolone fundido, acompañado de Jamón serrano, pesto, tomates confitados y tostadas crujientes con aceite de oliva y orégano.	

CORTES A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo	\$13.500
300 grs. Pollo a la parrilla.	
Malaya de Cerdo	\$15.000
Tierna Malaya de cerdo asado a la parrilla acompañada con chimichurri.	
Salmón	\$17.000
300 grs. Pescado fresco a la parrilla.	
Bife de Picaña	\$17.500
2 tiernos cortes de picaña asados a la parrilla.	
Beef Braseado	\$17.500
Suave corte de carne cocinado a baja temperatura servido con demi glace.	
Malaya a la Pizza	\$18.500
300 grs. Salsa Pomodoro, queso mozzarella, pesto y Rúcula.	
Dúo Cortes Premium	\$20.500
400 grs. Combinación de lomo vetado y bife.	
Bife Chorizo Premium	\$21.000
400 grs.	
Filete	\$21.000
300 grs. Medallones de carne magra.	
Lomo Vetado Premium	\$22.500
400 grs.	
Entraña Americana	\$26.500
300 grs.	
T-Bone	\$27.000
500 grs.	
Milanesa de pollo	\$15.000
Esta preparación puede ser napolitana o a lo pobre	
La milanesa napolitana: Crocante escalopa de pechuga de pollo rebozada y cubierta con queso mozzarella, salsa pomodoro y pesto cubierta con jamón serrano, Aceituna, Albahaca y tomate cherry.	
Milanesa a lo pobre: Escalopa de Pollo rebozada y frita, acompañada de cebolla estofada, huevo frito y papas al hilo.	
Milanesa de Carne	\$19.000
Esta preparación puede ser napolitana o a lo pobre	
La milanesa napolitana: Crocante escalopa de asiento con queso mozzarella, salsa pomodoro, cubierto con jamón serrano, Aceituna, albahaca y tomate cherry.	
Milanesa a lo pobre: Escalopa de carne rebozada y frita, acompañada de cebolla estofada, huevo frito y papas al hilo.	

GUARNICIONES

Arroz Blanco	\$4.000
Puré de Papas	\$5.000
Papas Fritas	\$5.500
Papas al Ajillo	\$5.500
Vegetales al Wok	\$5.500
Berenjena, Brócoli, Cebolla Morada, Cebollín, Champiñón, Pimentón Rojo, Pimentón Verde, Zanahoria, Zapallo Italiano, aderezado con Salsa de soja, salsa de ostra y salsa de pescado.	
Arroz de Angostura	\$6.000
Arroz Salteado con Butifarra, Tocino, Huevo, Cebolla estofada, acompañado con papas hilo.	
Puré Trufado	\$7.000
Pure Compuesto con mix de champiñones y aceite de trufas.	
Pastelera de Choclo	\$7.000
A lo Pobre	\$7.000
Risoni cítrico con champiñones	\$7.000
Queso parmesano, queso crema, crema de leche, ralladura de limón y champiñón.	

ENSALADAS

Ensalada de choclos	\$5500
Choclo y mayonesa casera.	
Ensalada Chacarera	\$5.500
Tomate, Poroto Verde y Aji encurtido.	
Ensalada a la chilena	\$5.500
Tomate, Cebolla morada y Aji encurtido.	
Ensalada Verde	\$5.500
Lechuga escarola, Lechuga Lollo Rosa, Lechuga Lollo Verde, Rúcula, Espinaca, Acompañado con Vinagreta.	
Ensalada Palta Palmito	\$9.000
Palta, Palmito, Mix de Lechuga Lollo.	
Ensalada Palta Tomate	\$9.000
Tomate, Palta, Mix de Lechuga Lollo.	

EXTRAS

Prietas	\$6.000
Butifarra	\$6.000
Chorizo	\$6.000

POSTRES

Torta Res	\$5.900
Masa hojarasca con dulce de leche, mermelada de frambuesa y crema pastelera.	
Leche Asada	\$5.900
Postre chileno cremoso.	
Copa de Helado	\$5.900
Helado artesanal en varios sabores.	
Volcán de Chocolate	\$5.900
Bizcocho con chocolate derretido.	
Torta de Lúcumá	\$5.900
Bizcocho, dulce de leche, lúcumá.	
Panqueques con dulce de leche	\$5.900
Servido con helado de vainilla.	
Postre de la casa	\$5.900
Degustación de Postre	\$13.500
Selección de postres.	

BEBIDAS RES DE ANGOSTURA

Bebida en Máquina	\$3.500
Agua Mineral	\$3.500
Con y sin gas.	
Coca-Cola	\$3.500
Y sabores.	
Red Bull	\$4.500
Jugos Pulpa Natural	\$4.500
Limonada sabores	\$4.500

CERVEZAS VARIEDADES

Heineken, Royal, Corona	\$5.000
Heineken 0°	\$5.000
Austral Lager	\$5.000
Austral Patagonia	\$5.000
Austral Calafate	\$5.000
Kunstmann	\$5.000
Y sabores.	
Kunstmann Gran Torobayo	\$7.500
Up Michelada	\$2.000

CÓCTELES

Chardonnay Sour	\$5.500
Pisco Sour	\$5.500
Pisco Sour Peruano	\$7.500
Mango Sour	\$7.500
Amaretto Sour	\$7.500
Whisky Sour	\$7.500
Bourbon Sour	\$7.500
Vaina.	\$7.500
Margarita Frozen.	\$7.500
Negroni	\$7.500
Gin, campari, Vermouth Rosso.	
Clavo Oxidado	\$7.500
Whisky, Drambuie.	
Old Fashioned.	\$7.500
Whisky, amarga angostura, jarabe de goma.	
Tom Collins	\$7.500
Gin, jugo de limón, jarabe de goma, agua con gas.	
Mojito Clásico	\$7.500
Ron blanco, jugo de limón, menta, agua con gas, jarabe de goma.	

Mojito Sabores	\$7.500
Ron blanco, jugo de limón, menta, pulpa a elección.	
Caipirinha	\$7.500
Cachaza, sextos de limón, jarabe de goma.	
Caipi Res	\$7.500
Sextos de limón, Mora, vodka.	
Daiquiri	\$7.500
Ron blanco, jugo de limón, jarabe de goma.	
Mai Tai	\$7.500
Ron blanco, jugo de limón, jarabe de goma, triple sec, ron negro.	
Piña Colada	\$7.500
Ron blanco, coco López, piña mix.	
Tiki Passionfruit	\$7.500
Ron negro, ron blanco, jarabe de goma, pulpa maracuyá, pulpa mango, toque de limón.	
Spritz De La Casa	\$7.500
Vodka, Sain Germain, licor de sauco, jugo de limón, jarabe de goma, espumante.	
French Spritz	\$7.500
Vodka, Chambord, licor de frambuesas negras, jugo de limón, jarabe de goma, espumante.	
Sangría	\$7.500
Vino tinto, frutas maceradas.	
God Father	\$7.500
Whisky, Amaretto.	
Cosmopolitan Res	\$7.500
Vodka, triple sec, jugo de limón, puré de mora.	
Aperol Spritz	\$8.000
Aperol, espumante, agua mineral.	
Tropical Gin	\$8.500
Gin, Red Bull yellow, pulpa de maracuyá (opcional)	
Pisco Sour Catedral	\$9.500

PISCO

Mistral 35° (60 cc)	\$5.500
Alto del Carmen 35° (60 cc).	\$6.000
Mistral 40° (60 cc)	\$7.000
Alto del Carmen 40° (60 cc)	\$7.000
Control C 40° Triple Destilado (60 cc)	\$7.500
Mistral Nobel Extra Añejado (60 cc)	\$9.000
Horcón Quemado 1 Años 35° (60 cc)	\$9.000
Horcón Quemado 2 Años 40° (60 cc)	\$9.500
Horcón Quemado 3 Años 46° (60 cc)	\$10.000
Espíritu de Los Andes 40° (60 cc).	\$10.000
Horcón Quemado 20 Años 43° (60 cc).	\$12.000
Premium Waqar (60 cc)	\$12.000

WHISKY

Ballantines Finest (60 cc)	\$7.000
Johnnie Walker Red Label (60 cc)	\$7.900
Ballantines 12 Años (60 cc)	\$10.000
Chivas Regal 12 Años (60 cc)	\$10.900
Johnnie Walker Black Label (60 cc)	\$11.000
Johnnie Walker Double Black (60 cc)	\$14.000
Chivas Regal 18 Años (60 cc)	\$21.000
Ballantines 21 Años (60 cc)	\$45.000
Johnnie Walker Blue Label (60 cc)	\$65.000
Chivas Regal 25 Años (60 cc).	\$70.000

WHISKEY - BOURBON

Jack Daniel's (60 cc)	\$9.000
Jack Daniel's Apple (60 cc)	\$9.500
Jack Daniel's Honey (60 cc).	\$10.000
Jack Daniel's Gentleman (60 cc)	\$10.900
Jack Daniel's Single Barrel (60 cc)	\$14.000

VODKA

Wyborowa Classic (60 cc)	\$6.500
Wyborowa Sabores (60 cc)	\$6.500
Absolut Original (60 cc)	\$7.500
Absolut Sabores (60 cc)	\$7.500

RON

Havana Club Añejo Especial (60 cc)	\$7.500
Havana Club Añejo Reserva (60 cc)	\$8.500
Havana Club Añejo 7 Años (60 cc)	\$9.000
Havana Club Selección de Maestros (60 cc)	\$11.000
Solera Santa Teresa 1796	\$14.000
Ron Zacapa 23 años	\$18.000

GIN

Beefeater (60 cc)	\$7.500
Beefeater Pink (60 cc)	\$7.500
Tanqueray (60 cc)	\$7.500
Tanqueray Ten (60 cc)	\$11.000
London N°1	\$12.000
Hendricks	\$12.500

TEQUILA

Olmecca Blanco	\$7.500
Olmecca Reposado	\$8.500
Don Julio Blanco	\$9.500
Don Julio Reposado	\$11.000

LICORES

Amareto Disaronno (60 cc)	\$7.500
Baileys (60 cc).	\$7.500
Campari (60 cc).	\$7.500
Drambuie (60 cc).	\$7.500
Fernet (60 cc)	\$7.500
Frangelico (60 cc)	\$7.500
Grand marnier (60 cc)	\$7.500
Chambord	\$7.500
Jagermeister (60 cc)	\$7.500
Kahlua (60 cc).	\$7.500
Araucano (60 cc).	\$7.500
Menta (60 cc)	\$7.500
Manzanilla (60 cc)	\$7.500
St Germain (60 cc).	\$7.500

CAFÉ Y TÉ

Café Instantáneo	\$1.500
Café Espresso	\$2.500
Té	\$2.500
Café Americano	\$3.500
Café Doble	\$3.500
Capuccino	\$3.500
Café Cortado	\$3.500
Up Leche	\$1.500

