



• ENTRADAS & ENSALADAS •

Locos en Salsa Verde

Acompañado de una fresca ensalada de Lechuga
Y Aceitunas negras en rodajas
\$ 19.500

Tártaro de Atún

Atún en cubos, palta sésamo en aceite y semillas.
Acompañado de tostadas de Ciabatta.
\$ 16.900

Ceviche de Cava

Reineta en cubos, cebolla morada, leche de tigre y choclo
Peruano.
\$ 14.900

Ceviche Mixto

Reineta en cubos, cebolla morada, leche de tigre, choclo peruano,
Además de Camarones y Ostiones.
\$ 16.900

Erizos (según Stock)

Con salsa verde, y tostadas de Ciabatta.
\$ 16.900

Crudo

De vacuno, mezclado con cebolla morada y pepinillo.
Acompañado de limón, ají verde, alcaparras, mayonesa,
Cilantro y tostadas.
\$ 12.900

Empanaditas

Para compartir, dos camarón, dos Queso y dos Carne.
\$ 15.900

Camarones Apanados

12 unidades apanadas en panco.
\$ 13.900

Machas a la Parmesana

10 unid.
\$ 16.900

Ostiones a la Parmesana

8 unid.
\$ 16.900

Ostiones o Camarones al ajillo o pilpil

Acompañado de tostadas Ciabatta.
\$ 14.900

Tortilla Española

Papas, huevos y chorizo español.
\$ 12.900

Filete y Champiñones al ajillo

Paila en reducción de oliva, mantequilla, vino blanco y tostadas.
\$ 14.900

Tabla de Mar

Trozos de pescado, Calamares y Camarones fritos,
Ostiones, Machas a la parmesana, Ceviche de Cava y Tostadas.
\$ 37.000

Chorrife

Papas fritas, y sobre, Pollo, camarones y verduras salteadas.
\$ 18.900

Chorrimar

Papas fritas, trozos de pescado frito y ensalada chilena
alimonada.
\$ 19.900

• VEGETARIANOS & VEGANOS •

Hamburguesa de Quínoa Ajo Verde Champiñón

Hamburguesa de porotos negros y quínoa, sobre una
Gratin de papas y un salteado de cebollín, champiñones y ajo.
\$ 14.900

Ceviche Veggie

Palmito, apio, palta, champiñón, pepino, apio, pimentón, choclo
Peruano, canchitas, leche de tigre vegana.
\$ 14.900

Ensalada de Antonia

Lechuga, quínoa, zanahoria, nueces, dátiles. Acompañado de
Pollitos fritos en Panco ó Falafel.
\$ 14.900

Ensalada de Quínoa

Lechuga, quínoa, camarones salteados, queso de cabra en
cubos, aceitunas en rodajas, tomates, y cebolla morada.
\$ 15.900

Falafel en Salsa de Mango

\$ 12.900

• MENU DE NIÑOS & BURGER •

Fetuchini Salsa Alfredo ó Bolognesa

\$ 7.900

Caluguitas de Pescado Frita o plancha,
Acompañadas de Arroz, Tomate ó Papas Fritas.

\$ 8.900

Filetitos de Vacuno

Acompañadas de Arroz, Tomate ó Papas Fritas.
\$ 9.900

Pollo Plancha

Acompañadas de Arroz, Tomate ó Papas Fritas.
\$ 8.900

Todas en Pan Brioche.

Opción Burger Casera o Mechada y Papas Fritas

• Clásica

Lechuga, tomate y Queso Cheddar. \$ 10.900

• Italiana

Tomate, palta y mayo. \$ 12.900

• A lo Pobre

Cebolla caramelizada y Huevo Frito. \$ 13.900

• De Caleta

Merluza Frita, Ensalada Chilena y Mayonesa. \$ 12.900



• FONDOS

Cocido de Miguel

Caldo de mariscos, carne de vacuno, longaniza artesanal y Papas fritas.
\$ 14.900

Paila Marina

Sopa de Almejas, choros, Picorocos, camarones y ostiones.
\$ 14.900

Pastel de Jaiba

Gratinado en parmesano y acompañado de dos camarones.
\$ 14.900

Atún de Fernanda

Atún sellado al oliva, sobre un Quinoto con queso de cabra, Cebollín y emulsionado en mango.
\$ 16.900

Merluza de Caleta

Frita o plancha, acompañada de arroz y ensalada chilena.
\$ 14.900

Congrio a lo Pobre

Frito, acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebolla frita.
\$ 19.900

Salmón Alcaparras

Salmón Plancha, alcaparras a la mantequilla, acompañado de puré con cebolla caramelizada.
\$ 17.900

Merluza Española

Merluza plancha con chorizo español y camarones ecuatorianos salteados, acompañado de Puré al merquén.
\$ 17.900

Fetuchini Salsa blanca

Pasta larga con salsa cremosa de camarón y/o ostión.
\$ 14.900

Risotto de Mechada Camarón o

Mechada Champiñón

Risotto con trozos de Mechada desmenuzada y camarones y/o champiñones.
\$ 14.900

Filete Ajo Verde Champiñón

En su punto a elección, acompañado de un salteado de cebollín, Champiñones y ajo, además de un gratín de papas cremosa.
\$ 17.900

Filete a lo Pobre

Acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebolla frita.
\$ 19.900

Filete Salteado

Trozos de filete, cebolla morada, tomate, acompañado de Papas fritas y arroz.
\$ 17.900

Filete con salsa a la Pimienta Verde

Filete en su punto acompañado de Puré de Camote.
\$ 18.900

Cordero Patagónico

Preparación de cocción lenta, acompañado de Risotto con Reducción de una dulce salsa de vino tinto.
\$ 18.900

Bife de Chorizo

350gr de Carne Argentina, acompañada de Chimichurri, y Ensalada Argentina – lechuga, tomate y cebolla.
\$ 19.900

Asado de Tira (según stock)

En muy lenta cocción, acompañado de Puré.
\$ 21.900

Osobuco (según stock)

Acompañado de Risotto en su salsa de Osobuco.
\$ 17.900

Pollo Salteado

Trozos de pollo, cebolla morada, tomate, acompañado de Papas fritas y arroz.
\$ 14.900

Mechada a lo Pobre

Carne cocinada en cocción lenta, acompañada de papas fritas, Huevos fritos y cebolla frita.
\$ 18.900

El Plato Fresco

Elige tu proteína y acompáñalo de Ensalada Surtida

Pollo Plancha

\$ 14.900

Merluza frita o plancha

\$ 14.900

Filete

\$ 16.900

• ACOMPAÑAMIENTOS & SALSAS •

Ensalada Argentina

Lechuga, cebolla y tomate
\$ 5.900

Ensalada Típica

Lechuga, palta y palmito
\$ 7.900

Salsa de Camarones

\$ 5.900

Salsa Pimienta Verde

\$ 4.900

Salsa Alcaparras

\$ 4.900

Ensalada Chilena

Cebolla Morada y Tomate
\$ 5.900

Papas Salteadas

\$ 5.900

Salsa de Ostiones

\$ 5.900

Salsa Champiñones

\$ 4.900

Porción Papas Fritas

\$ 8.900



• POSTRES •

KETO: Endulzados con Alulosa y sin Gluten

Pastel de Tres Leches
\$ 6.900

Chessecake de Frutos Rojos
\$ 6.900

DULCES

Crème Brûlée
Cacao y Vainilla
\$ 8.900
Suspiro limeño
\$ 5.900
Tiramisú
\$ 5.900

Volcán de Chocolate
Acompañado de una bolita de helado
\$ 8.900
Copa de Helado 3 Bolitas
\$ 5.900

Macarons Porción mixta.
\$ 5.900
Pie de limón
\$ 5.900

Torta Algarrobina de la Cava
\$ 7.900
Papayas al Jugo
\$ 5.900
Chessecake de Oreo
\$ 6.900

• CAFETERÍA •

Espresso
\$ 2.500

Espresso Doble
\$ 4.800

Americano
\$ 2.900

Cortado
\$ 3.800

Infusión Tazón
Adagio al natural a elección, Té verde,
Flor de Jamaica, Manzanilla, Canela.
\$ 4.800

Capuchino
Con Leche y Crema
Chantilly
\$ 4.800

Café Helado
\$5.900

Té o Infusión
\$ 2.600

• PARA BEBER •

Bebida en Lata
\$ 2.500
Agua Mineral con o sin gas
\$ 2.500
Agua Tónica nacional
\$ 2.500
Agua Tónica Fever Tree
\$ 3.000
Limonadas solas, o menta / jengibre
\$ 3.500
Jugos de Mango o Frutilla
\$ 3.500

Copa de Vino Reserva Tinto o Blanco
\$ 3.900

Cerveza en Botella 300cc
Heineken – Cusqueña – Royal
\$ 3.500
Austral – Kuntsmann
\$ 4.50
Shop ½ Lt
\$ 4.900
Michelado o Chelado
\$ 1.500



• APERITIVOS Y TRAGOS •

RON

Pisco Sour Peruano	\$ 5.900
Catedral	\$ 7.900
Chardonnay Sour	\$ 4.900
Carmenere Sour	\$ 5.900
Sangría	\$ 5.900

Amaretto Sour	\$ 4.900
Vaina	\$ 6.900
Kir Royal	\$ 4.900
Kir	\$ 4.900

Copa de Espumante Brut	\$ 3.900
------------------------	----------

Mojito Tradicional o Mango	\$ 5.900
Mojito Paris	\$ 6.900
Margarita	\$ 5.900
Caipiriña	\$ 6.900
Chilcano	\$ 6.900
Negroni	\$ 8.900
Manhattan	\$ 8.900

SPRITZ

Ramazzotti	\$ 6.900
Aperol	\$ 6.900
Ramazzotti Violeto	\$ 6.900
Saint Germain	\$ 6.900
Araucano Spritz	\$ 6.900
Chambord Spritz	\$ 6.900
Campari Spritz	\$ 6.900

PISCO

Alto del Carmen 35°	\$ 5.900
Mistral 35 °	\$ 5.900
Pedro Piscal 40°	\$ 8.900
Gran Nobel 40°	\$ 8.900

GIN

Beefeater	\$ 6.900
London N°1	\$ 8.900
Hendrick´s	\$ 9.900
Tanqueray	\$ 9.900

Havana Añejo Reserva	\$ 7.900
Zacapa	\$12.900

VODKA

Grey Goose	\$ 9.900
Stolichnaya	\$ 6.900

WHISKEY

Johnnie Red 6 años	\$ 6.900
Ballantine	\$ 6.900
Jack Daniel´s	\$ 7.900
Johnnie Black 12 años	\$ 8.900
Glenfiddich Single Malt	\$10.900
Chivas Regal 12 años	\$ 8.900
Chivas Regal 18 años	\$13.900

BAJATIVOS

Clavo Oxidado	\$ 8.900
Frangélico	\$ 6.900
Disaronno	\$ 6.900
Jägermeister	\$ 4.900
Araucano	\$ 4.900
Manzanilla-Menta-Amaretto	\$ 3.900



•

CARTA DE VINOS

•

VINO BLANCO

CHARDONNAY

William Cole Reserva	\$14.900
Casas del Bosque Reserva	\$16.900
Amayna	\$22.900

SAUVIGNON BLANC

½ Botella	\$ 9.900
Casas del Bosque Reserva	\$ 16.900
Tinta Tinto Big Fish	\$16.900
Cartagena	\$ 19.900
Cantera Casas del Bosque	\$ 22.900
Amayna	\$ 22.900

RIESLING

Casas del Bosque	\$17.900
------------------	----------

LATE HARVEST

Casas del Bosque	\$14.900
------------------	----------

VINO TINTO

CABERNET SAUVIGNON

Nirivilo Valle del Maule	\$15.900
Casas del Bosque Reserva	\$16.900
1865 San Pedro	\$18.900
Pérez Cruz Limited Edition	\$22.900
Tarapacá Etiqueta Negra	\$24.000
Piedra Seca	\$29.000

CARMENERE

½ Botella	\$ 9.900
Castillo Molina	\$15.900
Casas del Bosque	\$16.900
Tarapacá Gran Reserva	\$17.900
Santa Ema Gran Reserva	\$17.900
William Cole Gran Reserva	\$ 17.900

1865	\$18.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$21.900
Pérez Cruz Limited Edition	\$22.900
Tarapacá Etiqueta Negra	\$24.000

MALBEC

1865	\$18.900
Luigui Bosca	\$21.000

MERLOT

Casas del Bosque	\$17.900
------------------	----------

SYRAH

Tinta Tinto	\$16.900
Pérez Cruz	\$22.900
Casa Marín	\$ 43.000

PINOT NOIR

Tinta Tinto	\$16.900
Cartagena	\$19.900

ENSAMBLAJE

Coyam Orgánico	\$23.900
----------------	----------

ESPUMANTES

Viña Mar Brut 750ml	\$ 16.900
Morande Extra Brut	\$ 16.900
Bouchon Extra Brut	\$ 17.900
Viña Mar Extra Brut Método Tradicional 750ml	\$ 17.900
Cordón Negro Freixenet 750ml	\$ 17.900