



## • 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, cebolla morada, pepinillo,  
jugo de limón, ají verde, alcaparras, mayonesa,  
cilantro y tostadas.  
**\$ 14.900**

### Empanaditas

Mix para compartir, 6 unid  
**\$ 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**

### Tortilla Española

Papas, huevos y chorizo español.  
**\$ 12.900**

### Tabla de MAR

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

### Tabla de CARNE

Trozos de Filete, Pollo, Mechada y Champiñones Salteados.  
Papas Fritas y Tostadas.  
**\$ 37.000**

## • VEGETARIANOS & VEGANOS •

### Hamburguesa de Quínoa Ajo Verde Champiñón

Hamburguesa de porotos negros y quínoa, sobre una  
Gratín 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**

### 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.  
**\$ 10.900**

### 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**

### **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**

### **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 Chilena**

Cebolla Morada y Tomate  
**\$ 5.900**

### **Ensalada Típica**

Lechuga, palta y palmito  
**\$ 7.900**

### **Papas Salteadas**

**\$ 5.900**

### **Salsa de Camarones**

**\$ 5.900**

### **Salsa de Ostiones**

**\$ 5.900**

### **Salsa Pimienta Verde**

**\$ 4.900**

### **Salsa Champiñones**

**\$ 4.900**

### **Salsa Alcaparras**

**\$ 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 •

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

### RON

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
----------------	----------

### ESPUMANTE

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