

# Menú

## *Entradas y picoteos*

### **OSTIONES ATACAMEÑOS**

**\$19.900**

Ostiones en su concha con toques de ají amarillo, mousse de quesos, gratinado con queso de cabra y tostadas.

### **TATAKI DE ATÚN**

**\$15.100**

Atún Marianado en ponzu sellado en su punto con sésamo y acompañado de mix verde.

### **CEVICHE IMPERIAL**

**\$14.900**

Salmón fresco con palta acevichada.

### **LOCO 7 ESPECIAS**

**\$16.400**

Gratín de locos cocinado con mix de condimentos asiático terminado en parmesano y locos apanados.

### **CEVICHE DE ROCA**

**\$14.800**

Ceviche de pez de roca con leche tigre de maracuyá y tostadas.

## *Ensaladas*

### **ENSALADA CÉSAR**

**POLLO**

**\$10.900**

**O CAMARÓN**

**\$11.600**

Base de lechuga, tomate cherry, pollo o camarones, dressing César, crutones y queso parmesano.

### **ENSALADA DE ATÚN**

**\$11.400**

Mix hidropónico con papitas y cherry confitados en piña, huevo encurtido, dados de atún con sésamo y dressing de miel y mostaza.

### **ROAST BEEF EN ENSALADA**

**\$11.800**

Roast beef con hojas de apio, setas salteadas, coleslow, crutones y dressing de la casa.

## *Tabla para compartir*

**(3 A 4 PERSONAS)**

### **COSTA Y VALLE**

**\$32.600**

Camarones apanados en coco, chupe de mariscos, pulpo al pesto de tomates, chicharrones de res con papas rústicas, pebre de quínoa y alioli.

### **TABLA HACIENDA**

**\$27.600**

Papas pre fritas, carne mechada, cebolla caramelizada y Queso fundido.

### **ORÍGENES**

**\$32.200**

Papas rústicas fritas, cheddar fundido, cubos de res y pollo salteado con gajos de cebolla y camarones ecuatorianos.

## *Pizza*

*(MASA A LA PIEDRA, POMODORO CASERO  
Y QUESO MOZZARELLA)*

<b>MAR Y TIERRA</b>	<b>\$13.800</b>
Camarones y pulpo al chimichurri, tomates cherry y cebolla caramelo.	
<b>CABREADA</b>	<b>\$11.300</b>
Tomates asados en aceto, zucchinis y berenjenas a la grilla, pesto, rúcula y queso de cabra.	
<b>MILLENNIAL</b>	<b>\$11.600</b>
Pomodoro, pepperoni y cheddar.	
<b>MAESTRA</b>	<b>\$12.500</b>
Mechada, cebolla caramelizada y láminas de champiñones.	
<b>MARGARITA</b>	<b>\$9.900</b>
Extra queso y albahaca.	
<b>CLÁSICA</b>	<b>\$10.600</b>
Jamón y salame.	
<b>BBQ</b>	<b>\$12.600</b>
Pollo bbq, pepperoni, pomodoro y queso.	
<b>PLAYA BLANCA</b>	<b>\$13.600</b>
Camarones ecuatorianos al ajillo y pesto.	

## *Platos de autor*

### **KING BEEF**

**\$16.900**

Lomo a lo pobre con 2 huevos, cebolla caramelizada, 2 láminas de tocino a la plancha y papas fritas.

### **CORVINA ASIÁTICA**

**\$16.300**

Corvina en mantequilla avellanada, acompañada de un hummus al curry.

### **ATÚN NORTEÑO**

**\$16.200**

Atún en su punto con crema de bisques y camarones sobre yuca frita.

### **LOMO AHUMADO**

**\$17.300**

Lomo de res ahumado con cremoso de mote tierno, tomates confitados y hongos rellenos.

### **PULPO**

**\$16.900**

Pulpo de 250g al vacío y sellado en mantequilla avellanada con vegetales al vino blanco y pesto de tomates encurtidos.

### **SALMÓN SOUS-VIDE**

**\$14.800**

Salmón cocinado a baja temperatura en mantequilla de ajos sobre un puré de papa.

**GNOCCHI Y SETAS**

**\$12.900**

Gnocchi bicolores con mix de setas en mantequilla y vino blanco, con perejil y queso gruyere.

**RISSOTO MAR NEGRO**

**\$17.900**

Arroz arboreo cocinado en caldo de loco y tinta de calamar. Terminado con ajo, parmesano y esferas de queso crema al sésamo.

**PESCADO AMACHADO**

**\$16.600**

Pescado de roca a lo macho con miso y cilantro, acompañado de papitas provenzal y arroz.

**TATAKI DE RES**

**\$14.600**

Tataki de res sellado con chimichurri sobre papas doradas en mantequilla avellanada y perejil.

**RISOTTO DEL VALLE**

**\$17.400**

Risotto de portobello, queso de cabra y pesto.

## *Sándwich de autor*

(HAMBURGUESA 159 GR TIPO SMASH)

### **SANTO PECADO**

**\$12.300**

Doble hamburguesa, tomate asado, tocino crocante, provoleta apanada, rúcula y nuestra salsa house.

### **DELUXE 2.0**

**\$12.100**

Doble hamburguesa, tocino frito, pepinillos caseros, cebolla caramelizada, doble cheddar flambeado y salsa house.

### **THE GREEN BURGER**

**\$11.500**

Hamburguesa de lentejas y rúcula, pimentones y zucchini asados en aceto, pesto, aros de cebolla y mayonesa de soja.

### **GOOD BURGER**

**\$11.900**

Doble hamburguesa, tomate fresco, láminas de palta, mix de hojas verdes, aros de cebolla y salsa house.

**TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN  
ACOMPAÑADAS DE NUESTRAS INIGUALABLES  
PAPITAS FRITAS.**

## *Proteínas plancha*

LOMO VETADO	<b>\$11.900</b>
SUPREMA DE AVE	<b>\$6.900</b>
SALMÓN	<b>\$8.900</b>
ATÚN	<b>\$8.900</b>
PESCADO DEL DÍA	<b>\$8.900</b>

## *Acompañamientos*

ARROZ BLANCO	<b>\$2.000</b>
VERDURAS SALTEADAS	<b>\$4.500</b>
ENSALADA DE LA HUERTA	<b>\$4.500</b>
PAPAS FRITAS	<b>\$3.000</b>
A LO POBRE	<b>\$4.500</b>
CREMA O SOPA DEL DÍA	<b>\$4.900</b>

## *Postres*

CONSULTA LAS OPCIONES DEL DÍA DE HOY.

## *Cafetería*

CAFÉ AMERICANO	\$2.500
EXPRESO	\$2.000
CAPUCHINO	\$3.500
CAPUCHINO VAINILLA	\$3.500
DOBLE EXPRESO	\$3.000
LATTE	\$2.500
LATTE VAINILLA	\$2.500
CAFÉ CON LECHE	\$2.500
TÉ	\$1.800





# Bar

## *Cervezas*

KUNSTMANN VARIETADES	\$4.000
AUSTRAL VARIETADES	\$4.000
CORONA O SOL	\$3.000
HEINEKEN C/S ALCOHOL	\$3.000
DOLBECK	\$4.000
GRAN TOROBAYO	\$6.000
SCHOP ARTESANAL	\$6.500
SCHOP LAGER	\$5.500
BASE MICHELADA	\$1.000
BASE MICHELADA SCHOP	\$1.500

## *Barra tradicional*

SOUR ORÍGENES	\$4.000
CATEDRAL ORÍGENES	\$6.000
SOUR PERUANO	\$5.000
CATEDRAL PERUANO	\$7.000
SOUR SABORES	\$4.500
PIÑA COLADA	\$6.500
MOJITO CUBANO	\$6.500
MOJITO SABORES	\$7.000
APEROL SPRITZ	\$7.000
RAMAZZOTTI	\$7.000
SANGRÍA	\$6.000
NEGRONI	\$7.000
CLAVO OXIDADO	\$7.000
TEQUILA MARGARITA	\$5.000

# Bar

## *Destilados*

PISCO MISTRAL 35°	\$5.500
BOU BARROETA 35°	\$5.000
BOU BARROETA 40°	\$6.000
JAHIR SABA 40°	\$6.000
PISCO TOLOLO BLUE 40°	\$5.000
PISCO TOLOLO BLACK 40°	\$6.000
PISCO DON GUDELIO 35°	\$5.000
PISCO DON GUDELIO 40°	\$6.000
HORCÓN QUEMADO 2 AÑOS	\$6.000
VODKA ABSOLUT	\$6.000
GIN KANTAL	\$7.000
GIN BOMBAY	\$7.000
GIN NATIVO	\$6.000
JACK DANIEL'S	\$7.000
JOHNNY WALKER RED	\$6.000
JOHNNY WALKER BLACK	\$7.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$7.000
JAGEMEISTER	\$6.000
RON HAVANA	\$7.000

# *Destilados*

# Bar

## *Espumantes*

UNDURRAGA BRUT	\$16.000
RICADONNA	\$24.000
VILARNAUT BRUT RESERVA	\$28.000

## *Barra Premiun*

<b>GIN TROPICAL</b> (Gin, pulpa de maracuyá, agua tónica)	<b>\$7.000</b>
<b>LAVANDER HAZE</b> (Ramazzotti violetto, licor de sauco, frutos rojos y agua tónica)	<b>\$7.500</b>
<b>MOSCOW MULE</b> (Vodka, jugo de limón, ginger beer, menta)	<b>\$7.000</b>
<b>TONIC PEPINO</b> (Gin, agua tónica, jugo de limón, pepino)	<b>\$6.500</b>
<b>GIN TONIC</b> (Gin, jugo de limón, agua tónica)	<b>\$6.500</b>
<b>PALOMA</b> (Tequila, jugo de limón, pomelo)	<b>\$6.000</b>
<b>TROPICAL COLADA</b> (Ron blanco, plátano, jugo de piña, crema de coco, granadina)	<b>\$7.000</b>
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b> (Ramazzotti, jugo de naranja, menta, agua mineral, azúcar flor)	<b>\$7.000</b>
<b>SUNSHINE</b> (Maracuyá, jugo de piña, limón, vodka, aperol)	<b>\$6.500</b>
<b>ST. GERMANIE SPRITZ</b> (Licor de Sauco, espumante y agua mineral)	<b>\$7.000</b>

# Bar

*Sin alcohol*

BEBIDAS	\$2.000
AGUA MINERAL C/S GAS	\$1.500
JUGOS NATURALES	\$3.000
LIMONADAS	\$2.500
ENERGÉTICAS	\$3.500
MOJITO CUBANO S/A	\$5.500
MOJITO SABORES S/A	\$6.000
PIÑA COLADA S/A	\$6.500

## Vinos

### *Sauvignon Blanc*

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$12.000
VIÑA VERAMONTE (Casablanca)	\$14.000
CASAS DEL BOSQUE LA CANTERA	\$18.000
VENTISQUERO GREY (Atacama)	\$20.000
VENTISQUERO KALFU SUMPÁ (Huasco)	\$24.000

### *Chardonnay*

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$12.000
MATETIC CORRALILLO	\$14.000
BUENA ESPERANZA (Vallenar)	\$16.000
VENTISQUERO GREY	\$20.000
VENTISQUEROTARA (Atacama)	\$60.000
VIÑA KUNZA (Vallenar)	\$20.000

# Bar

## Vinos

### *Pinot Noir*

**BUENA ESPERANZA (Vallenaar) \$16.000**

**VIÑA KUNZA (Vallenaar) \$20.000**

### *Carmenere*

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$14.000**

**TORO DE PIERA GRAN RESERVA \$18.000**

**VENTISQUERO GREY \$20.000**

**PRIMUS (Veramonte) \$26.000**

### *Cabernet Sauvignon*

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$14.000**

**PEREZ CRUZ GRAN RESERVA \$16.000**

**TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA \$18.000**

**VENTISQUERO GREY \$20.000**

### *Syrah*

**CASAS PATRONALES RESERVA \$10.000**

**RITUAL BLOCK (Veramonte) \$44.000**

**VIÑA KUNZA (Vallenaar) \$18.000**

### *Merlot*

**SANTA EMA \$16.000**

### *Ensamblaje*

**NEYEN \$90.000**

50% Cabernet 50% Carmenere