



## ENTRADAS

### CEVICHE DE SALMÓN PALTA \$12.800

Salmón marinado en jugo de limón, cebolla morada, cilantro, pimienta morrón, palta y brusqueta de ajo.

### LOCOS \$18.600

Locos de bahía mansa, papas cocidas, roll de palta, suave mayonesa de albahaca y ensaladilla de hojas baby. (3 unidades)

### TARTARO DE ATÚN \$12.600

Atún marinado con limón, queso filadelfia, ciboulette, papayas, menta, chips de camote, pistachos.

### CAMARONES AL PIL PIL \$11.800

Camarones salteados en mantequilla, aceite de oliva, ajo, vino blanco, perejil y brusqueta de pimientos asados.

### OSTIONES A LA PARMESANA \$14.800

Ostiones salteados en mantequilla, vino blanco, crema, queso parmesano. (8 unidades)

### SOPA DE CEBOLLA \$9.800

Clásica sopa francesa, con cebolla sudada en mantequilla, queso parmesano y crutones.

### POTAJE DE CALABAZA \$10.200

Suave crema de zapallo con jengibre, y brusqueta de pimientos asados.

## ENSALADAS

### TABULÉ \$11.600

Preparación libanesa, trigo bourbon, tomate, pepino, menta fresca, especias, yogur natural, pan pita y hummus.

### CESAR CAMARÓN O AVE \$11.800

Lechuga, camarón o ave, alcaparras, crutones finas hierbas, queso parmesano, tomate cherry, crema de mostaza.

### CEVICHE DE VEGETALES \$12.600

Champiñones, palmito, cilantro, mango, pistachos, choclo baby, pimienta morrón, cebolla, jugo de limón, palta.

### ENSALADA BELLAVISTA \$12.600

Mix de hojas, choclo baby, palmito, jamón serrano, champiñones, palta, chips de camote y salsa thai.

### ENSALADA DEL HUERTO \$12.600

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, palta, tomate cherry, queso campo, nueces, alcaparras, queso parmesano, champiñones.

## FONDOS

### FILETE DE RES \$14.800

Medallón de filete 220 gramos.

### ENTRAÑA \$16.800

Corte de 300 gramos.

### TOMAHAWK \$36.800

Corte de lomo vetado con costilla y papas ajo perejil.

### ASADO DE TIRA \$17.800

Preparación de la casa, cocción lenta en carmenere, ajo chilote, merquén.

### LOMO A LA PIEDRA \$18.500

Lomo vetado o liso de 400 gramos.

### LONGANIZA DE CIERVO \$9.800

### LENGUA DE LA CASA \$11.600

Lengua pochada en salsa diablo, tomate, cebolla, ajo, vino blanco, cacho de cabra.

### CALDILLO CONGRIO \$14.800

Oda al caldillo de congrio sudado en chardonnay y vegetales.





**MERLUZA AUSTRAL** \$12.200  
Cocinada en reducción de vino, ajo, limón, mantequilla, ostión, chorito.

**CHUPE DE JAIBA** \$14.800  
Cebolla, morrón, ajo, vino blanco, carne de jaiba, queso parmesano y crema.

**SALMÓN GRILLÉ** \$13.800  
Salmon 200 gramos.

**TRUCHA DE RÍO** \$14.900  
Trucha de Panguipulli, grillada en mantequilla, vino, ajo, perejil.

**PAPILOT DE CONGRIO** \$13.800  
Congrio, vino blanco, ajo, limón, mantequilla, camarones, zucchini, brotes.

**PULPO A LA PIEDRA** \$17.900  
Pulpo grillado y salteado en aceite oliva, ajo, morrón, vino, limón, y zucchini grillados.

**RISOTTO FRUTO DI MARE** \$12.800  
Arroz arborio, vino blanco, mariscos, crema, queso parmesano.

**CANELONES DE JAIBA AL GRATÍN** \$14.600  
Rellenos de carne de jaiba, crema, vino, salsa de queso azul.


**RAVIOLES DE SALMÓN** \$14.600  
Con salsa de locos y ostiones.


**GNOCCHI MEDITERRANEO** \$13.800  
Con salsa de hongos deshidratados y ahumados, cebolla, morrón, tocino, crema, vino blanco y alcaparras.

**SORRENTINO JAMÓN Y MOZZARELLA** \$13.600  
En salsa cúrcuma limón y camarones.


**TALLARÍN SALTADO** \$13.800  
Lomo, cebolla, tomate, salteados en mantequilla, vino blanco, cilantro, soya, ajo.

## ACOMPAÑAMIENTOS


 **PAPAS BRAVAS** \$5.200  
Papas rústicas salteadas en crema de queso, merquén, nuez moscada y pimienta.


 **ESPARRAGOS AL GRATÍN** \$5.200  
Espárragos salteados, gratinados en salsa cuatro quesos.

**HABAS A LA ESPAÑOLA** \$4.800  
Habas salteadas con jamón, morrón, champiñones, cebolla.

 **ESPINACA A LA CREMA** \$4.300  
Espinacas salteadas, mantequilla, nueces, crema.

**PURÉ CAMPESTRE** \$4.800  
Puré natural con estofado de champiñones, tocino, cebollín.

 **PAPAS FRITAS** \$4.800

 **VERDURAS AL WOK** \$4.800  
Verduras salteadas en aceite de sésamo, soya, ajo, semillas de sésamo .

**ARROZ MARINO** \$5.600  
Arroz al curry salteado en mantequilla con camarones, calamar, ostiones y carne de almejas.

 **PAPAS GRATINADAS CON PALMITO** \$5.800





## PARA NIÑOS

<b>HAMBURGUESA</b> Con Papas Fritas o Puré	\$8.900
<b>ESPAGUETI BOLOÑESA</b>	\$6.900
<b>NUGGETS DE POLLO</b> Con Papas Fritas o Puré	\$6.800
<b>SUPREMA DE AVE</b> Con Papas Fritas o Puré	\$7.600
 <b>EMPANADAS DE QUESO</b> (6 unidades)	\$4.600

## POSTRES

 <b>DULCE PAULI</b> Charlotte de chocolate, con suave crema de queso filadelfia y dulce de leche.	\$5.300
 <b>PERAS AL VINO TINTO</b> Peras pochadas en vino carmenere, canela, naranja y crema.	\$5.600
 <b>LECHE NEVADA</b> Merengue pochado sobre crema inglesa.	\$5.300
 <b>CHESCAKE AMERICANO</b> Chescake horneado de castaña, Bailey's y gajos de naranja.	\$5.600
 <b>STRUDEL DE MANZANA</b> Tradicional strudel de manzana, frutos secos y crema de vainilla alemana.	\$5.600
 <b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> Bizcocho con centro líquido de chocolate acompañado de frozen de frambuesas y menta.	\$5.600
 <b>CROSTATA SIN AZÚCAR</b> Masa de almendras rellena con frambuesas, cubierta con crema mascarpone.	\$5.600
 <b>CANNOLO DE MANGO</b> Masa crocante de chocolate rellena de risotto de mango y coco.	\$5.600





## PARA TOMAR (sin alcohol)

JUGOS DEL DÍA	\$3.200
BEBIDAS	\$2.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$3.200
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.200
AGUA SIN GAS 250ML.	\$2.500
AGUA SIN GAS 500ML.	\$3.200
AGUA GASIFICADA 250ML.	\$2.500
AGUA GASIFICADA 500ML.	\$3.200

## CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	\$2.300
CAFÉ CORTADO CHICO	\$2.500
CAFÉ CORTADO GRANDE	\$3.100
CAFÉ EXPRESSO CHICO	\$2.300
CAFÉ EXPRESSO GRANDE	\$2.800
NESCAFÉ	\$2.300
NESCAFÉ CON LECHE	\$2.500
VASO O TAZA DE LECHE	\$1.900
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.500
TÉ O INFUSIÓN	\$2.200
CAFÉ HELADO	\$5.200

## BAR

PISCO SOUR	\$3.500
PISCO SOUR SABORES	\$4.200
COPA DE VINO	\$4.500
COPA DE ESPUMANTE	\$4.500
CERVEZA 860 ARRAYÁN	\$3.200
CERVEZA 860 CHUCAO	\$3.200
AUSTRAL LAGER	\$3.200
AUSTRAL CALAFATE	\$3.200
CORONA	\$3.200
GROLSCH SIN ALCOHOL	\$3.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$3.800
KUNSTMANN LAGER	\$3.800
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$3.200
TROPERA BOTA SUCIA	\$3.200
TROPERA CRAZY JUAN	\$3.200
TROPERA DON MANU	\$3.200
TROPERA PERROS DEL MACKAY	\$3.200
TROPERA BLONDE ALE	\$3.200
TROPERA STRONG 47	\$3.200





## VINOS Y ESPUMANTES

### CASA SILVA

CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON 375ML.	\$8.000
CARMENERE 750ML.	\$16.500
CARMENERE 375ML.	\$8.000
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 375ML.	\$8.000
CHARDONNAY 750ML.	\$16.500
GRAN TERROIR 750ML.	\$24.800
CASA SILVA S7 750ML.	\$36.500
CASA SILVA S38 750ML.	\$38.500
ROMANO CESAR NOIR 750ML.	\$21.000
LATE HARVEST 500 ML.	\$12.800

### CONCHA Y TORO

MARQUES CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$24.500
MARQUES CASA CONCHA CHARDONNAY 750ML.	\$22.500

### CASILLERO DEL DIABLO

MERLOT 750ML.	\$16.500
CARMENERE 750ML.	\$16.500
CARMENERE 375ML.	\$8.000
CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON 375ML.	\$8.000
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 375ML.	\$8.000
CHARDONNAY 750ML.	\$16.500
CHARDONNAY 375ML.	\$8.000
TERRUNYO CABERNET 750ML.	\$52.600
TERRUNYO CARMENERE 750ML.	\$52.600

### MIGUEL TORRES

MANSO DE VELASCO 750ML.	\$67.500
QUINTETO RED BLEND	\$26.800

### MIGUEL TORRES LAS MULAS

MERLOT 750ML.	\$16.500
CARMENERE 750ML.	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$16.500

### MIGUEL TORRES ANDICA

CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$18.600
CARMENERE 750ML.	\$18.600
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$18.600

### MIGUEL TORRES CORDILLERA

CARMENERE 750ML.	\$28.900
CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$28.900
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$28.900
CHARDONNAY 750ML.	\$28.900

### LAPOSTOLLE

CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$18.600
CARMENERE 750ML.	\$18.600

### ESPUMANTES

DOMINGA BRUT CASA SILVA 750ML.	\$13.500
DOMINGA BRUT CASA SILVA 500ML.	\$8.000
ESTELADO MIGUEL TORRES 750 ML.	\$20.800



