

# NUESTRA CARTA

## Para partir

<b>Sopita del día</b>	\$4.000
<b>Tártaro de betarraga</b> ( <i>Vegetariano</i> ) Betarragas asadas, mayonesa miso, puré de palta, pickles, alcaparras	\$8.500
<b>“Oreja de oso”</b> Hongos negros, aliño asiático	\$4.500
<b>Ensalada Thai</b> Camarón chileno, fideos de arroz, pepino, maní confitado, palta, mango brotes verdes	\$9.500
<b>César Ambrosia</b> Hojas de endivia, aliño cesar, bonito, queso grana padano, crutones	\$6.500
<b>“Taquitos” verdes de pescado</b> (3) Pesca del día, salsa criolla, puré de palta, envuelto en hojas de lechuga	\$8.500
<b>“Taquitos” verdes de cerdo</b> (3) Cerdo con chicharrones, envuelto en hojas de lechuga	\$8.500
<b>Bao buns</b> (3) <i>Berenjena o cerdo</i> Baos al vapor, relleno a elección, kimchi, pickles	\$11.000
<b>Croquetas de cerdo</b> Puré de manzanas y pickles	\$7.800
<b>Tiradito</b> Pesca del día, leche de tigre, puré de palta, ají amarillo y quínoa crispy	\$14.000

## Sandwiches

<b>Shrimp bun</b> Suave pan casero con camarones, apio, mayo y un toque de siracha	\$9.500
<b>Burger simple</b> Suave pan casero, Hamburguesa 130grs casera, queso mantecoso, pepinillos, papas fritas, salsa secreta	\$9.500
<b>Burger doble</b> Suave pan casero, dos hamburguesas 130grs caseras, queso mantecoso, pepinillos, lechuga, papas fritas, salsa secreta	\$10.500
Extra tocino, cebolla o queso	\$1.300

# NUESTRA CARTA

## Principales

<b>Pesca del día con espárragos</b>	\$15.900
Pescado a la plancha, puré de espárragos, fideos de pepino	
<b>Pesca del día con coliflor</b>	\$15.900
Pescado a la plancha, puré de coliflor, alcaparras y almendras en mantequilla negra	
<b>Pasta cangrejo</b>	\$17.000
Spaghetti fresco, cangrejo, grana padano	
<b>Pecho de cerdo</b>	\$16.500
Cocinado al vacío y sellado a la plancha, puré de Zapallo Butternut y verduras salteadas	
<b>Carrilleras</b>	\$16.500
Mejillas de vacuno estofadas, arroz <i>nero</i> , mole	
<b>Arrachera</b>	\$16.500
A la plancha, ensalada verde con variedad de hongos silvestres	
<b>Ragú de cordero <i>natural</i></b>	\$15.500
Cordero estofado servido con pappardelle fresco	

## Postres

<b>Frangipane pistachio</b>	\$6.000
Tarta de pistachios y mascarpone	
<b>Matcha</b>	\$6.200
Mousse de té matcha con glaseado espejo, salsa de chocolate 73%, crocantes de cacao	
<b>Eclair de café</b>	\$6.500
Eclair, cremoso de café, whiskey, tierra de nibs de cacao	
<b>Tarta de limón glaseada</b>	\$5.200
Lemon curd glaseado y crumble de almendra	

# NUESTRA CARTA

Agua Maihue sin gas/ con gas 500cc	\$2.750
Agua mineral San Pellegrino con gas 500cc	\$3.250
Agua mineral Aqcuia Panna sin gas 500cc	\$3.250
Bebidas lata 330cc	\$2.000
Limonadas	\$2.800

## Mocktalis *sin alcohol*

---

<b>Maracuyá</b> Jengibre, menta, soda	\$4.800
<b>Mandarina al fresco</b> <i>Chardonnay, jugo mandarinas, lavanda</i>	\$5.500

## Cervezas

---

Schop Beer Bear IPA 500cc	\$5.000
Cerveza Blue Moon Belgiam White Ale 330 cc	\$3.800
Cerveza Austral Lager 330cc	\$4.200
Cerveza Austral Calafate 330cc	\$4.400
Cerveza Kross Maibock 330cc	\$6.000
Cerveza Leffe Brune 330cc	\$4.500
Cerveza Kunstmann Bock 330cc	\$4.400

## Cóctelería *clásica y de autor*

---

<b>Pisco sour</b>	\$6.000
<b>Spritz</b> copón de espumante, hielo y Aperol	\$5.800
<b>Aperitiv</b> copón de espumante, hielo y ST-Germain	\$6.900
<b>Violeta</b> , copón de espumante, hielo y Chambord	\$7.500
<b>Carajillo</b> espresso, licor 43	\$8.500
<b>Vodka Stolichnaya &amp; tonic</b>	\$8.300
<b>Vodka Grey Goose &amp; tonic</b>	\$9.200
<b>Espresso martini</b> vodka, licor de café	\$6.900
<b>Pasionmeister</b> vodka, jagermeister, maracuyá	\$8.800
<b>Tequila Margarita</b> Tequila blanco, sal, limón y goma	\$6.500
<b>Palomilla</b> Tequila blanco, soda de pomelo, limón y goma	\$6.900
<b>Mezcalita</b> Mezcal Joven Espadin, limón, triple sec, goma	\$12.000
<b>Mezcaloni</b> Mezcal Joven Espadin, Campari, vermouh blanco	\$11.500
<b>Dark and Stormy</b> Ron, cerveza de jengibre	\$8.200
<b>Bramble</b> Gin, limón, goma, reducción de moras y aceto	\$8.900
<b>Negroni</b> Gin, Campari, vermouh rosso	\$9.200
<b>Gin Beefeater &amp; tonic</b>	\$8.000
<b>Gin Tanqueray N°10 &amp; tonic</b>	\$10.500
<b>Gin Hendricks &amp; tonic</b>	\$10.500
<b>Clavo Oxidado</b> , Johnnie Walker negro, Drambuie	\$8.500
<b>Penicilina</b> , Whisky, agua jengibre, miel, limón, espuma de cerveza	\$9.800

# NUESTRA CARTA

## Licores y destilados

---

Shot (1oz) Tequila Herradura Reposado	\$4.500
Copa (2oz) Tequila Herradura Reposado	\$8.000
Shot (1oz) Tequila San Matías Gran Reserva, Extra Añejo, Jalisco	\$5.500
Copa (2oz) Tequila San Matías Gran Reserva Extra Añejo, Jalisco	\$10.000
Cognac Remy Martin V.S.O.P	\$19.500
Gin Beefeater	\$6.000
Gin Hendrick's	\$6.500
Gin Tanqueray N° 10	\$8.500
Pisco Waqar	\$6.000
Ron Flor de Caña 12 años	\$7.000
Ron Zacapa Ambar 12 años	\$8.000
Whisky Monkey Shoulder Batch 27	\$8.000
Whiskey Jack Daniel's	\$8.000
Whiskey Gentleman Jack	\$9.000
Whisky Glenffidish 12 años	\$9.000
Vodka Stolichnaya	\$5.500
Vodka Grey goose	\$7.000
Vermouth Eyzaguirre clásico	\$4.000
Amaretto Disaronno	\$6.000
Araucano	\$4.000
Carolans	\$4.000
Drambuie	\$6.500
Fernet Branca	\$4.000
Jagermeister	\$6.500

# NUESTRA CARTA

## Vinos por copa

---

Copa espumante	\$5.000
Copa vino selección de la casa	\$5.000

## Botellas

---

### Burbujas

Pet Nat La Joda Moscatel Rosada, Aconcagua	\$14.000
Espumante Undurraga <i>Long Play</i> Brut, Casablanca	\$15.000
Espumante Miguel Torres Estelado Rose País Brut, Curicó	\$17.000
Espumante Chandon Rose Brut, Mendoza	\$30.000
Espumante Morandé Blanc de Noirs 2013, Casablanca	\$42.000
Espumante Undurraga Titillium, Leyda	\$49.000

### Blancos

Chardonnay Manos Andinas 2021, Casablanca	\$13.000
Chardonnay Villard Expresión 2020, Casablanca	\$18.500
Chardonnay Undurraga TH 2020, Limarí	\$23.500
Chardonnay Villard Grand Vin 2020, Casablanca	\$27.500
Moscatel de Alejandría Blanco de Rulo 2019, Yumbel	\$14.000
Riesling Casa Marin Cartagena 2020, Lo Abarca	\$22.500
Sauvignon Blanc Casa Marin Cartagena 2022, Lo Abarca	\$22.500
Sauvignon Blanc Garcés Silva Amayna 2021, Leyda	\$23.000
Sauvignon Blanc Casa Marin Cipreses 2021, Lo Abarca	\$27.000
Sauvignon Blanc Undurraga TH 2019, Limarí	\$28.500
Semillón JCV Charlie Villard 2021, Casablanca	\$22.500

# NUESTRA CARTA

## Rosados

Rosé Manos Andinas 2022, Casablanca	\$13.000
Rosé Garage Wine CO Old Vine Pale <i>Truquilemu Vineyard</i> 2019, Maule	\$17.500
Rosé Cinsault La Causa 2020, Itata	\$22.000

## Tintos

Cabernet Sauvignon Odjfell Armador 2020, Maipo	\$13.000
Cabernet Sauvignon Pérez Cruz 2020, Maipo	\$16.000
Cabernet Sauvignon Morandé Gran Reserva 2019, Maipo	\$20.000
Cabernet Sauvignon Errazuriz Max 2019, Aconcagua	\$26.000
Cabernet Sauvignon Garage Wine CO Lot # 101 2018, Maipo	\$34.000
Cabernet Sauvignon Arboleda 2020, Aconcagua	\$35.000
Carmenere Odjfell La Colina 2019, Valle Central	\$13.000
Carmenere Undurraga TH 2020, Peumo	\$21.000
Carmenere Casa Bauza Presumido 2020, Maipo	\$31.000
Carignan JCV Villard 2021, Casablanca	\$24.500
Carignan Vigno Morandé 2019, Maule	\$35.000
Carignan Garage Wine CO Lot # 107 2019, Maule	\$80.000
Ensamblaje Viñedos de Alcoquaz Grus 2019, Aconcagua	\$35.000
Ensamblaje Viña El Principal Memorias 2018, Maipo	\$40.000
Garnacha JCV Villard 2021, Casablanca	\$24.500
Malbec Manos Andinas 2019, Mendoza.	\$16.000
Malbec Santa Cruz Chaman 2020, Colchagua	\$15.500
Pinot Noir William Fevre <i>Espino</i> 2019, Maipo Andes	\$17.500
Pinot Noir Garcés Silva <i>Amayna</i> 2020, Leyda	\$35.000
Pinot Noir Casa Marin <i>Cartagena</i> 2020, Lo Abarca	\$35.000
Pinot Noir Montsecano 2018, Casablanca	\$37.000
Syrah Tabali Pedregoso Gran Reserva 2019, Limarí	\$15.000
Syrah Polkura "Lote D" 2017, Colchagua	\$18.000
Syrah Arboleda 2020, Aconcagua	\$35.000
Syrah Garcés Silva Amayna 2019, Leyda	\$42.000
Syrah Villard <i>Tanagra</i> 2020, Casablanca	\$62.000