

Entradas

CRUDO DE FILETE \$ 18.500

Sobre crujiente hogaza de masa madre, lactonesa de ajo, espuma de palta al ají verde.

CEVICHE DE PESCA BLANCA Y CAMARÓN \$ 15.500

En suave leche de tigre al ají panca bajo un aire de cilantro perejil y toques de maracuyá.

LÁMINAS DE RES \$ 15.000

Envueltas en hierbas ahumadas, encurtidos de pepinos huerteros, cebolla al romero con un cremoso dressing de manzana verde a la menta.

TATAKI DE ATÚN \$ 14.500

A la inglesa sellada en sésamo, salsa de soya, cítricos y miel de almendro sobre guacamole de choclo.

CARPACCIO DE BETARRAGA \$ 13.500

Sobre dressing de pepino, palta, tomate cherry, berros, semillas tostadas, quínoa soufflé crema verde.

EMPANADA DE CARNE \$ 9.500

Cortada a cuchillo al horno con pebre de tomates huerteros (2 unidades).

SUAVE CREMA \$ 7.500

De choclo a la albahaca y quesos maduros.

SOPA DE TOMATES ASADOS \$ 6.000

En albahaca, romero, crutones de masa madre y cebolla estofada.

Ensaladas

ENSALADA SALMÓN \$ 14.500

Rúcula, espinaca, gravlak de salmón al tomillo, láminas de pepino, queso, semillas de calabaza y dressing de yogurt natural agua de pepino menta.

ENSALADA CAMARÓN \$ 14.500

Mix de lechugas hidropónicas, tomates Cherry, palta, fondo de alcachofa, dressing de anchoas y crutons de masa madre.

PERAS A LA PARRILLA \$ 13.500

Aderezada en reducción aceto damasco, láminas de jamón serrano suave ricota casera, mix de hojas baby.

ENSALADA CAMPESTRE \$ 13.500

Habas y pollo salteados al limón, hojas de cilantro, cebolla morada, mix pimientos, toques de avellanas.



Principales

Carnes

MEDALLÓN DE FILETE DE RES \$ 21.000

A la parrilla acompañado de mil hojas de papa bajo coulis de zanahorias glaseadas, espuma de setas, y salsa de queso azul.

LOMO SALTADO \$ 18.500

Acompañado de arroz almendrado al cilantro y bastones de papas rústicas a la mantequilla.

CRUJIENTE COSTILLAR DE CERDO \$ 17.500

Acompañado de papas chilotas aplastadas en oliva hierbas del bosque, zanahorias babys glaseadas en mostaza miel, pebre de tomates al cilantro y chimichurri.

MILANESA \$ 17.500

De Pechuga de pollo fileteada con crocante apanado, pomodoro de tomate y queso mozzarella acompañada con cremoso puré de papa y huevo frito.

MALAYA A LA GRILLA \$ 17.500

En cocción lenta levemente perfumado en semillas de cilantro, risotto de setas, espárragos y champiñones ostras, emulsión de mantequilla de campo y menta.

Pescados

SALMÓN \$ 18.500

A la mantequilla al limón, tomates Cherry, naranjas confitadas y cremoso de arroz al perejil al queso ahumado.

MEDALLÓN DE ALBACORA \$ 18.500

Grillado, papines nativos a la crema y emulsión de camarón, choritos y almejas en concha.

MERLUZA AUSTRAL \$ 18.500

Envuelto en suave batido de hierbas, ensalada mix de quinoa, palta nuez y pebre de tomates en suave espuma de cilantro.

Pastas

SORRENTINOS RELLENOS \$ 16.500

De suave ricota con espinacas en salsa pomodoro, albahaca y escamas de queso gruyere.

PAPPARDELLE \$ 16.500

A la crema mantequilla acompañado de tierno salteado thai de champiñón ostra, verduras, y pistelos de queso de cabra.

Acompañamientos adicionales

VALOR \$ 5.500

ARROZ

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

PURÉ DE PAPA

ENSALADA VERDE





Postres

VALOR \$ 7.500

COMO AGUA PARA CHOCOLATE

Delicada trufa en variedad de crocantes y suave te frío de maracuyá.

BOSQUE DE CASTAÑAS

Cre moso creme brulee de castañas en sirope casero.

EL CÁLIZ SUBLIME DE BAILEYS

Delicado tiramisú invertido con toques de baileys y tibio café expresso.

SUEÑO DE VERANO

Piña asada a la parrilla, sorbete de menta jengibre bajo un aire de chardonnay y praliné de mango.

DULCE CREPÚSCULO

Suave queso mascarpone casero bajo frutas de temporadas grilladas en licor y perlas de maracuyá.

FANTASÍA DE NUTELLA

Mousse de nutella con base de frutillas maceradas al toronjil y tuile.

FRUTAS DE LA ESTACIÓN

HELADOS ARTESANALES





APERITIVOS

COPA ESPUMANTE	\$ 5.500
MIMOSA <i>Espumante, triple sec y jugo de naranja.</i>	\$ 6.500
KIR ROYAL <i>Espumante y licor de cassis.</i>	\$ 6.500
PISCO SOUR NACIONAL <i>Pisco nacional y jugo de limón.</i>	\$ 5.500
PISCO SOUR PERUANO <i>Pisco quebranto, limón sutil y amargo (250cc).</i>	\$ 7.800
PISCO SOUR CATEDRAL <i>Pisco sour peruano doble.</i>	\$ 12.900
PISCO SOUR NACIONAL PREMIUM <i>Horcón Quemado, Waqar, Lapostolle.</i>	\$ 9.500
PISCO SOUR THAI <i>Pisco, limón, jengibre y coco.</i>	\$ 7.900
CHARDONAY SOUR <i>Vino chardonnay y jugo de limón.</i>	\$ 5.900
MANGO SOUR <i>Jugo de mango, limón, syrup y pisco.</i>	\$ 6.900
APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante, agua mineral gasificada, fruta, jugo de limón y amargo.</i>	\$ 7.800
RAMAZZOTTI SPRITZ <i>Ramazotti, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 7.800
SAINT GERMAIN SPRITZ <i>Saint Germain, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 9.500



Descubre la armonía de sabores en nuestros cocteles de autor cuidadosamente elaborados, diseñados para deleitar y sorprender a tu paladar

COCTELES DE AUTOR

GIN TONIC QUINTRALA <i>Gin, pomelo, miel, crusta de café y azúcar.</i>	\$ 10.900
LEONERA SPRITZ <i>Ramazotti, Jagermeister, pomelo y espumante.</i>	\$ 10.900
TRICAHUE <i>Pisco, limón, albahaca y jengibre.</i>	\$ 7.900
LUJURIA <i>Ron, jugo de limón, Amaretto, piña y mango.</i>	\$ 7.900
SMILE <i>Vodka Mandrin, Vermut dry, Licor Durazno, Frutilla y piña.</i>	\$ 7.900
SPRITZ DE LA PASSION <i>Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.</i>	\$ 10.900
MARACUYÁ SUNSET <i>Jugo de maracuyá, pomelo, whisky y toque de Amaretto.</i>	\$ 8.900



MOCKTAILS

COCKTAIL SIN ALCOHOL	\$ 5.200
<i>Mojito o Piña colada.</i>	
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.500
LIMONADA ESPECIAL	\$ 5.200
<i>Menta jengibre o albahaca jengibre.</i>	
TÉ CAMPESINO	\$ 5.500
<i>Berries, te verde y albahaca.</i>	
FLORENCIA	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y berries.</i>	
YELLOW JACKET	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y limón.</i>	
JUGOS DE FRUTA	\$ 4.000

CERVEZAS

CERVEZA ROYAL GUARD	\$ 4.500
CERVEZA CORONA EXTRA	\$ 4.500
CERVEZA HEINEKEN	\$ 4.500
KUNSTMANN LAGER	\$ 5.200
KUNSTMANN S/ ALCOHOL	\$ 5.200
KUNSTMANN MIEL	\$ 5.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.200
KUNSTMANN BOCK	\$ 5.200
AUSTRAL LAGER	\$ 4.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.200
MICHELADA / CHELADA	\$ 1.500
<i>Adicional a tu cerveza</i>	

CERVEZAS ARTESANALES

SCHOP LA MONTAÑA, VARIEDADES	\$ 5.900
-------------------------------------	----------

COCTELES CLÁSICOS

CAIPIRIÑA TRADICIONAL O SABORES	\$ 6.500
<i>Cachaza y limón.</i>	
DAIQUIRI TRADICIONAL O SABORES	\$ 6.900
<i>Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.</i>	
COSMOPOLITAN	\$ 6.900
<i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.</i>	
MOJITO TRADICIONAL O SABORES	\$ 7.900
<i>Ron, limón, agua gasificada y menta fresca.</i>	
DRY MARTINI	\$ 8.900
<i>Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.</i>	
PIÑA COLADA	\$ 7.900
<i>Ron, crema de coco y jugo de piña.</i>	
TEQUILA MARGARITA	\$ 7.900
<i>Tequila, triple sec y jugo de limón.</i>	
TEQUILA SUNRISE	\$ 6.900
<i>Tequila, granadina y jugo de naranja.</i>	
COPA DE SANGRÍA	\$ 6.900
<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	
JARRA DE SANGRÍA	\$ 17.900
<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	
JARRA DE BORGOÑA	\$ 17.900
<i>Vino tinto y frutillas frescas.</i>	
MANHATTAN	\$ 9.900
<i>Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.</i>	
NEGRONI	\$ 7.900
<i>Gin, Campari y Vermouth Rosso.</i>	
BOULEVARDIER	\$ 9.900
<i>Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.</i>	
MINT JULEP	\$ 9.900
<i>Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.</i>	
MOSCOW MULE	\$ 9.900
<i>Vodka, jugo de limón y ginger beer.</i>	
LONDON MULE	\$ 9.900
<i>Gin, limón, y ginger beer.</i>	
OLD FASHIONED	\$ 10.900
<i>Jack Daniel's y una suave mezcla de bitter angostura y azúcar.</i>	
PADRINO	\$ 10.900
<i>Whisky y amaretto on the rocks.</i>	
RUSTY NAIL	\$ 10.900
<i>Whisky y drambuie on the rocks.</i>	
TOM COLLINS	\$ 8.900
<i>Gin, limón, syrup y soda.</i>	



VINO

**COPA DE VINO RESERVA
VIÑA SELECCIONADA** \$ 6.000

Variedades

**COPA DE VINO GRAN
RESERVA VIÑA
SELECCIONADA** \$ 6.500

Variedades



Cada sorbo es un viaje a través de los aromas y sabores que solo tu trago preferido te puede ofrecer

GIN

TANQUERAY \$ 8.900

TANQUERAY TEN \$ 11.900

BOMBAY SAPHIRE \$ 8.900

BEEFEATER \$ 8.900

HENDRICKS \$ 12.900

BULLDOG \$ 9.900

PISCO

BLACK HERON \$ 10.900

MISTRAL 35° \$ 6.900

MISTRAL NOBEL 40° \$ 7.900

**ALTO DEL CARMEN
TRANSPARENTE** \$ 7.900

ALTO DEL CARMEN BARRICAS \$ 7.500

ALTO DEL CARMEN 35° \$ 6.900

LAPOSTOLLE \$ 9.900

HORCÓN QUEMADO 35° \$ 7.900

WAQAR \$ 10.900

VODKA

ABSOLUT BLUE \$ 6.900

ABSOLUT CITRON \$ 6.900

ABSOLUT MANDRIN \$ 6.900

ABSOLUT RASPBERRI \$ 6.900

STOLICHNAYA \$ 6.900

GREY GOOSE \$ 13.900

ABSOLUT ELYX \$ 13.900



RON

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.500
HAVANA 7 AÑOS	\$ 9.900
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 12.500

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	\$ 7.500
DON JULIO	\$ 18.500

WHISKY

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.500
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 16.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$45.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 11.500
GLENFFIDDICH 12 AÑOS	\$ 14.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 16.500

BOURBON

WHISKEY JACK DANIELS	\$ 9.900
WHISKEY JACK DANIELS HONEY	\$ 9.900

CORDIALES

AMARETTO DISARONNO	\$ 8.900
BAILEYS	\$ 7.900
CAMPARI	\$ 7.900
DRAMBUIE	\$ 8.900
FERNET BRANCA	\$ 7.900
JAGERMEISTER	\$ 7.900
COGNAC REMY MARTIN	\$ 19.500

CAFETERÍA

EXPRESO	\$ 2.800
EXPRESO DOBLE	\$ 3.500
CORTADO	\$ 3.000
CORTADO DOBLE	\$ 3.500
TE E INFUSIONES	\$ 2.900

GASEOSAS Y AGUAS

AGUA MINERAL	\$ 3.400
GASEOSAS	\$ 3.600
ISOTÓNICAS	\$ 4.200
ENERGÉTICAS	\$ 4.500



Carta de Vinos



Espumantes

BRUT NATURE Morandé <i>Casablanca</i>	\$ 32.000
BRUT Chandon <i>Mendoza</i>	\$ 28.000
FAMILIA TORRES Estelado Rosé <i>Maule</i>	\$ 20.000
EXTRA BRUT / PAÍS Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000
BRUT/PAIS Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000

Sauvignon Blanc

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
EQ Matetic <i>Casablanca</i>	\$28.000
COOL COAST Casa Silva <i>Paredones</i>	\$25.000
PEDREGOSO Tabalí <i>Limarí</i>	\$ 18.000
HUEVOS LOCOS Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000

Chardonnay

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
VETAS BLANCAS Tabalí <i>Limarí</i>	\$28.000
GRAN RESERVA Tarapacá <i>Leyda</i>	\$ 21.000

Rosé

MONTES CHERUB Montes <i>Marchigüe</i>	\$ 21.000
CODEGUA Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	\$ 16.000

Late Harvest

FIRST EDITION Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	\$ 14.000
---	-----------

Pinot Noir

AMAYNA Garcés Silva <i>San Antonio</i>	\$32.000
ARBOLEDA E. Chadwick <i>Aconcagua</i>	\$28.000
VETAS BLANCAS Tabalí <i>Limarí</i>	\$28.000

Garnacha

CODEGUA Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	\$ 21.000
--	-----------

Cabernet Franc

ORIGEN Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	\$ 32.000
--	-----------

Malbec

CODEGUA Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	\$ 23.000
ESTATE Kaiken <i>Mendoza</i>	\$ 22.000
GRAN RESERVA Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	\$ 18.000





Carta de Vinos



Merlot

PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Limarí	

Carménere

GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Maipo	
ARBOLEDA	\$28.000
E. Chadwick Aconcagua	
MONTES ALPHA	\$28.000
Montes Colchagua	
FIRST EDITION	\$ 21.000
Valle Secreto Cachapoal	
GRAND SELECTION	\$20.000
Lapostolle Colchagua	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Cachapoal	

Syrah

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva San Antonio	
MONTE PIETRA	\$30.000
Altos de Bonani Cachapoal	
GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Colchagua	

Petit Verdot

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Ensamblajes

SIDERAL	\$40.000
San Pedro Cachapoal	
INMIGRANTE	\$30.000
Altos de Bonani Cachapoal	
ALUVIÓN	\$ 23.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Cabernet Sauvignon Íconos

PURPLE ANGEL	\$180.000
Montes Colchagua	
DON MAXIMILIANO	\$140.000
Errázuriz Aconcagua	



Cabernet Sauvignon

CONFORME	\$ 40.000
Punti Ferrer Cachapoal	
ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto Cachapoal	
TALUD	\$ 32.000
Tabalí Maipo	
GLACIER GREY	\$ 28.000
Ventisquero Maipo	
MONTES ALPHA	\$ 28.000
Montes Colchagua	
1865	\$ 28.000
San Pedro Maipo	
GRAN RESERVA	\$ 23.000
Perez Cruz Maipo	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá Maipo	
RESERVA DE FAMILIA	\$ 21.000
Santa Carolina Maipo	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Maipo	

VINO POR COPA RESERVA	\$ 6.000
VINO POR COPA GRAN RESERVA	\$ 6.500
"VUELOS"	\$ 8.000
Degustación de 3 vinos	