



## Picoteos

---

<b>Tortilla Española con Choricillo y Cebolla</b> <b>Barbecued spicy and Spanish Tortilla with Onion</b>	\$ 3.600
<b>Paté de Trucha con Galletas y Baguette</b> <b>Trout Pate with Crackers and Baguette</b>	\$ 4.100
<b>Paté de la Casa con Galletas y Baguette</b> <b>House Pate with Crackers and Baguette</b>	\$ 4.100
<b>Carpaccio: Salmón-Alcachofa-Filete</b> <b>Capriccio: Salmon-Artichoke-Fillet</b>	\$ 5.490
<b>Machas a la Parmesana</b> <b>Machas to Parmesan</b>	\$ 5.980
<b>Ostiones a la Parmesana</b> <b>Ostiones to Parmesan</b>	\$ 9.900
<b>Trozos de Pollo Champiñones y Tocino Salteados</b> <b>Pieces of Chicken Sautéed Mushrooms and Bacon</b>	\$ 7.250
<b>Trozos de Lomo Champiñones y Tocino Salteados</b> <b>Loin Chunks Sautéed Mushrooms and Bacon</b>	\$ 10.470
<b>Empanadas Fritas Mixtas</b> <b>Mixed Fried Empanadas</b>	\$ 4.150
<b>Proboleta al Merquén, Orégano o Ajo</b> <b>con Galletas y Baguette</b> <b>Proboleta to Merquén, Oregano and</b> <b>Garlic Crackers and Baguette</b>	\$ 5.180
<b>Tostada c/ Tomate-Queso de Cabra al Aceite Ajo</b> <b>y Albahaca</b> <b>Toast w/ Tomato-Goat Cheese and Basil Garlic Oil</b>	\$ 4.830
<b>Entremes R. Huevos de Codorniz-Queso-Salame-</b> <b>Zanahoria-Aceitunas-Queso de Cabra-Salsa Especiada</b> <b>Let R. Quail Eggs-Cheese-Salami-Carrot-Olive-Goat</b> <b>Cheese-Spicy Sauce</b>	\$ 5.980
<b>Tabla de Quesos: Gruyere-Chanco-Cabra-Camembert-</b> <b>Galletas-Baguette</b> <b>Table of Cheeses: Gruyere-Chanco-Cabra-Camembert-</b> <b>Cookies-Baguette</b>	\$ 12.880
<b>Camembert Apanado con Salsa de Mostaza-Galletas-</b> <b>Baguette</b> <b>Breaded Camembert-Mustard Sauce Cookies-Baguette</b>	\$ 5.520

## Tragos

---

### Sour

Pisco Sour	\$ 2.840
Pisco Sour-Limón de Pica-Goma	
Frambuesa Sour	\$ 3.310
Pisco-Jugo de Frambuesa-Limón de Pica-Goma	
Mango Sour	\$ 3.490
Pisco-Jugo de Mango-Limón de Pica-Goma	
R. Sour	\$ 3.490
Pisco-Jugo de Maracujá-Limón de Pica-Goma	
Amaretto Sour	\$ 4.730
Amaretto-Limón de Pica-Goma	
Whisky Sour	\$ 5.400
Whisky-Limón de Pica-Goma	

### Mojitos

Mojito	\$ 4.780
Ron-Jugo de Limón-Hojas de Menta o Hierba Buena	
Mojito Maracuyá	\$ 5.060
Ron-Maracuyá-Hojas de Menta o Hierba Buena	
Spiced Pears Mojito	\$ 5.870
Absolut Pear-Jugo de Manzana-Jarabe de Canela-Hojas de Menta o Hierba Buena	
Citron Mojito	\$ 5.870
Absolut Citron-Jugo de Limón--Hojas de Menta o Hierba Buena	
Vainilla Mojito	\$ 5.870
Absolut Vainilla-Jugo de Limón--Hojas de Menta o Albahaca	

### Coladas

Piña	\$ 5.270
Ron-Crema de Coco-Azúcar	
Mango	\$ 5.270
Ron-Crema de Coco-Azúcar	
Frambuesa	\$ 5.270
Ron-Crema de Coco-Azúcar	

### Iñas

Caipirissima	\$ 5.170
Ron-Limón de Pica picado-Goma	
Caipiriña	\$ 5.160
Cachaça-Limón de Pica picado-Goma	
Caipiroska	\$ 5.160
Vodka-Limón de Pica picado-Goma	



Tequiriña \$ 5.420  
Tequila-Limón de Pica picado-Goma

## Sin Alcohol

Primavera \$ 3.290  
Jugo de Mango-Jugo de Piña-Jugo de Frambuesa-Granadina

Piña Colada Virgin \$ 3.570  
Jugo de Piña-Crema de Coco-Azúcar-Hielo Frappe

Frambuesa Colada Virgin \$ 3.570  
Jugo de Frambuesa-Crema de Coco-Azúcar-Hielo Frappe

## Pisco

Piel \$ 3.340  
Pisco-Mango-Naranja  
Piscola 35 \$ 2.910  
Piscola Alto 35 \$ 4.140  
Piscola Alto del Carmen 40 \$ 4.830

## Ron

Blue Hawaiian \$ 6.210  
Ron Blue-Curaçao-Crema de Coco-Jugo de Piña  
Cuba Libre \$ 4.780  
Ron Dorado Havana-Bacardi o Appleton-Coca Cola  
Cuban Special \$ 4.770  
Ron-Curaçao-Jugo de Limón-Jugo de Piña  
Mai Tai \$ 4.770  
Ron Dorado-Curaçao-Naranja-Jugo de Limón-Granadina  
Miami Ice \$ 5.210  
Ron Azul-Curaçao-Gin-Vodka-Jugo de Limón  
Plater's Punch \$ 5.260  
Ron Blanco-Ron Dorado-Piña-Jugo de Naranja

## Vodka

Atucha \$ 6.100  
Gin-Vodka-Jugo Frambuesa-Azúcar Impalpable-Sprite  
Mango Naranja \$ 5.870  
Vodka Citron-Puré de Mango-Jugo de Limón  
Pera Mango \$ 5.870  
Vodka Pear-Puré de Mango-Goma-Jugo de Limón-Agua de Soda  
Absolut Almond Coffe \$ 5.870  
Vodka-Crema-Amaretto-Licor de Café  
Black Russian \$ 5.870  
Vodka-Licor de Café  
Bloody Mary \$ 5.350  
Vodka-Judo de Tomate-Jugo de Limón  
Cosmopolitan \$ 5.870  
Vodka-Triple Sec-Jugo de Limón-Cramberry o Cassis  
Laguna Azul \$ 5.870  
Absolut-Blue Curaçao-Triple Sec-Jugo de Piña



<b>Sex on the Beach</b>	\$ 5.870
<b>Vodka-Agua Tónica-Cramberry-Jugo de Piña</b>	
<b>Vodka Stolichnaya</b>	\$ 4.770
<b>Vodka Absolut</b>	\$ 5.700
<b>Vodka Absolut Sabores</b>	\$ 6.000
<b>Vodkatini</b>	\$ 6.000
<b>Vodka-Martini-Aceituna Verde</b>	
<b>White Russian</b>	\$ 6.100
<b>Vodka-Licor de Café-Crema</b>	
<b>Vodka Naranja Stolichnaya</b>	\$ 5.230
<b>Vodka Naranja Absolut</b>	\$ 5.870

### **Gin**

<b>Caruso</b>	\$ 4.950
<b>Gin-Vermút Dry-Menta</b>	
<b>Gin Tonic</b>	\$ 5.180
<b>Martini Dry</b>	\$ 4.950
<b>Gin-Martini-Aceituna Verde</b>	
<b>Tom Collins</b>	\$ 4.950
<b>Gin-Jugo de Limón-Agua Mineral</b>	

### **Tequila**

<b>Margarita</b>	\$ 5.160
<b>Tequila-Triple Seco-Jugo de Limón</b>	
<b>Tequila Sunrisse</b>	\$ 5.270
<b>Tequila-Jugo de Naranja-Granadina</b>	
<b>Tequilazo</b>	\$ 3.100
<b>Tequila-Limón Picado</b>	

### **Whisky**

<b>Whisky J.W Rojo</b>	\$ 4.650
<b>Whisky J.W Negro</b>	\$ 8.170
<b>Whisky Ballantine's 6 años</b>	\$ 4.650
<b>Whisky Ballantine's 12 años</b>	\$ 8.170
<b>Whisky JB</b>	\$ 4.650
<b>Clavo Oxidado</b>	\$ 7.010
<b>Whisky-Drambuie</b>	
<b>Long Island</b>	\$ 5.640
<b>Vodka-Tequila-Ron-Ginebra-Triple Sec-Coca Cola</b>	
<b>Manhattan</b>	\$ 4.710
<b>Whisky-Martini-Marrachino</b>	
<b>Old Fashion</b>	\$ 5.180
<b>Whisky-Granadina-Rodaja de Piña-Rodaja de Naranja</b>	
<b>John Collins</b>	\$ 5.180
<b>Whisky-Jugo de Limón-Agua Mineral</b>	

### **Otros**

<b>Bailey's Gold</b>	\$ 4.490
<b>Bailey's-Amaretto</b>	



<b>Rusian Cream</b>	\$ 5.180
<b>Vodka-Crema de Café-Bailey's</b>	
<b>Kir</b>	\$ 3.550
<b>Vino Blamco-Crema de Cassis</b>	
<b>Kir Royal</b>	\$ 4.770
<b>Champagne-Crema de Cassis</b>	
<b>Copa de Champagne</b>	\$ 3.050
<b>Bitter Batido</b>	\$ 3.770
<b>Jerez Tío Pepe</b>	\$ 4.880
<b>Camparani Naranja</b>	\$ 4.880
<b>Vaina</b>	\$ 2.470

### **Bajativo**

<b>Drambiue</b>	\$ 6.350
<b>Amaretto</b>	\$ 6.350
<b>Brandy Torre 10</b>	\$ 4.490
<b>Cognac</b>	\$ 8.400
<b>Bailey</b>	\$ 6.350
<b>Anis</b>	\$ 2.240
<b>Menta</b>	\$ 2.240
<b>Fernet</b>	\$ 2.240
<b>Manzanilla</b>	\$ 2.240
<b>Triple Sec</b>	\$ 2.240

### **Cervezas**

#### **Shop Especialidad**

<b>Austral</b>	\$ 2.410
<b>Cervezas Nacionales</b>	
<b>Cristal</b>	\$ 1.670
<b>Escudo</b>	\$ 1.670
<b>Cervezas Internacionales</b>	
<b>Heineken</b>	\$ 2.420
<b>Corona</b>	\$ 2.420
<b>Cerveza de Especialidad</b>	
<b>Austral Calafate</b>	\$ 2.190
<b>Kunstman Lager</b>	\$ 2.760
<b>Kunstman Torobayo</b>	\$ 2.760
<b>Cerveza Sin Alcohol</b>	
<b>Cristal Cero</b>	\$ 1.840

### **Bebidas**

<b>Bebida</b>	\$ 1.370
<b>Jugos Naturales</b>	\$ 1.620
<b>Jugo de Tomates</b>	\$ 2.190
<b>Grandina con Mineral</b>	\$ 1.790
<b>Café Express</b>	\$ 1.090/ \$ 1.910
<b>Café Cortado</b>	\$ 1.270/ \$ 2.190
<b>Café Capuchino</b>	\$ 1.440/ \$ 2.470
<b>Café o Chocolate Helado</b>	\$ 2.420



<b>Chocolate Caliente</b>	\$ 2.470
<b>Café Irlandés</b>	\$ 6.000
<b>Agua Caliente</b>	\$ 700
<b>Té Twinings</b>	\$ 1.380

## **Entradas - Salads**

---

<b>Caepaccio de Filete, Alcachofa o Salmón</b> Steack,Artichoke or Salmon Carpaccio	\$ 5.490
<b>Plato Vegetariano Frío</b> Quesillo, Tomate, Porotos Verdes, Choclo Lechuga, Mayonesa. Cold Vegetarian Dish Light cheese, Tomato, green beans, sweet corn, lettuce, mayonnaise	\$ 4.430
<b>Ensalada Griega</b> Pepino, Tomate , Aceitunas, Queso de Cabra, Pimentón, Cebolla, Orégano y Albaca. Greek Salad Cucumber, tomato, olive, goat cheese, páprika, onion, marjoram and basil	\$ 5.610
<b>Ensalada Marina</b> Lechuga, Pepino, Tomate, Cebolla, Atún, Choritos, Langostino y Aceitunas Negras. Sea Salad Lettuce, cabbage, cucumber, tomato, onion, tuna, shellfish, crawfish, and black olives.	\$ 6.890
<b>Ensalada de Pollo</b> Pollo, Palta, Naranja, Berros, Cebolla, Tomate, Nuez Molida. Chicken Salad Chicken, avocado, orange, watercress, tomato, grinded nuts.	\$ 6.220
<b>Ensalada de Zapallitos Italianos</b> Zucchini Salad	\$ 4.230
<b>Crema de Espinacas</b> Spinash cream soup	\$ 4.360
<b>Crema de Puerros</b> Leek cream soup	\$ 4.090
<b>Consomé de la Casa</b> Home made Broth	\$ 3.990
<b>Sopa de Cebolla</b> Onion Soup	\$ 4.720



## Pastas hechas en Casa y Otros Homemade Paste and Others

---

<b>Sorrentinos con Salsa de la Casa</b> Homemade pasta sorrentinos	\$ 7.770
<b>Agnolotti Alfredo</b> Relleno con Espinaca y Ricota, con Salsa de Jamón y Crema. Stuffed with Spinach and Ricotta, cottage cheese, Ham and Cream	\$ 7.440
<b>Agnolotti con Salsa de Salmón y Nuez</b> Stuffed with Spinach and cottage cheese with Salmon and nut Sauce	\$ 7.770
<b>Fetuccini Tres Colores</b> Con Salsa de Langostino, Champignon, Cebollín, Pimentón. Fetuccini Three colour Shrimp Sauce, Mushrooms, Chives, Paprika	\$ 7.030
<b>Fetuccini o Spaguetti Alfredo</b> Con Salsa de Jamón y Crema With Ham and Cream	\$ 6.270
<b>Fetuccini o Spaghetti Verde a la Bolognesa</b> Fetuccini or Green spaghetti Bolognesa	\$ 6.880
<b>Fetuccini o Spaghetti a la Marinara</b> Spaghetti or Fetuccini with marinara sauce	\$ 7.900
<b>Fetuccini Negro, en Tinta de calamar con Salsa de Mariscos</b> Black Fetuccini in squid ink with Seafood Sauce	\$ 8.020

## Fondos de la Casa – Main Course

---

<b>Pollo Relleno con Salsa de Champiñón</b>	\$ 8.760
<b>Langostino</b> Chicken Stuffed with Crawfish and Mushroom Sauce	
<b>Corvina Rellena con Queso y Espárragos en Salsa de Mostaza</b> Corvina Fish Stuffed with Cheese and Asparagus in Mustard Sauce	\$ 9.550
<b>Panqueque con Espinaca y Champiñones</b> Spinach and Mushrooms Crepe	\$ 7.230
<b>Salmón a la Vasca</b>	\$ 8.340



## **Pescados - Fish**

---

<b>Corvina</b> Corvina Fish	\$ 7.200
<b>Reineta</b> Pomfret Fish	\$ 7.720
<b>Salmón</b> Salmon	\$ 6.810
<b>Tilapia</b>	\$ 7.360

## **Carnes - Meats**

---

<b>Filete</b> Sirloin Steak	\$ 6.950
<b>Lomo de Vacuno</b>	\$ 6.590
<b>Pavo</b> Turkey	\$ 5.290
<b>Pollo</b>	\$ 4.490

## **Salsas - Sauces**

---

<b>Margarita</b>	\$ 2.380
<b>Mantequilla-Nuez</b>	\$ 2.240
<b>Mantequilla Negra-Rubia</b>	\$ 1.780
<b>Alcaparras</b>	\$ 2.100
<b>Champiñón</b>	\$ 2.090
<b>Mostaza</b>	\$ 1.710
<b>Salsa Café-París</b>	\$ 2.700



## Acompañamientos – Side Dishes

---

<b>Alcachofa, Choclo o Espinacas a la Crema</b> Artichoke, Corn or Spinach Cream	\$ 2.910
<b>Panaché de Verduras</b> Salted Vegetables	\$ 2.790
<b>Papas a la Provenzal</b> Potatoes in Garlic, Parsley and Butter	\$ 2.790
<b>Ensalada Surtida</b> Assorted Vegetable Salad	\$ 2.990
<b>Ensalada Verde</b> Green Salad	\$ 3.340
<b>Papas Duquesas, Hilo o Fritas</b> Soufflé or Fried Potatoes	\$ 2.360
<b>Puré Normal o Picante</b> Turkey	\$ 1.970

## Postres - Desserts

---

<b>Crème Brulée</b>	\$ 3.170
<b>Cheesecake</b> Cheesecake	\$ 3.570
<b>Profiteroles</b>	\$ 3.050
<b>Suspiro Limeño</b>	\$ 3.220
<b>Mousse de Maracujá</b>	\$ 3.100
<b>Acaramelado de Manzana</b> Apple greppein caramel	\$ 3.230
<b>Helados</b> Ice creams	\$ 2.420
<b>Ponderación</b>	\$ 3.280
<b>Brochetas de Frutas con Salsa de Frambuesa</b> Fruit Brochettes with raspberry sauce	\$ 3.050
<b>Papayas Rellenas con Helado</b> Papaya Stuffed with Ice Cream	\$ 3.230

## Vinos - Wines

---

<b>Errázuriz Reserva (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 10.220
<b>Errázuriz Reserva (Sauvignon Blanc)</b>	\$ 10.220
<b>Errázuriz Reserva (Syrah)</b>	\$ 10.220
<b>Corton (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 9.980
<b>Corton (Sauvignon Blanc)</b>	\$ 9.980
<b>Corton (Chardonnay)</b>	\$ 9.980
<b>Corton (Merlot)</b>	\$ 9.980
<b>Corton (Carménère)</b>	\$ 9.980
<b>Chaman Reserva (Carménère/ Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 12.540
<b>Oveja Negra (Cabernet Franc/Carménère)</b>	\$ 9.150
<b>Oveja Negra (Cabernet Sauvignon/Syrah)</b>	\$ 9.150
<b>Caliterra Reserva (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 9.080
<b>Caliterra Reserva (Merlot)</b>	\$ 9.080
<b>Caliterra Reserva (Carménère)</b>	\$ 9.080
<b>Caliterra Reserva (Chardonnay)</b>	\$ 9.080
<b>Casa Silva Reserva (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 13.790
<b>Casa Silva Reserva (Merlot)</b>	\$ 13.790
<b>Casa Silva Reserva (Carménère)</b>	\$ 13.790
<b>Casa Silva Reserva (Chardonnay)</b>	\$ 13.790
<b>Doña Dominga (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 8.380
<b>Doña Dominga (Merlot)</b>	\$ 8.380
<b>Doña Dominga (Carménère)</b>	\$ 8.380
<b>Doña Dominga (Chardonnay)</b>	\$ 8.380
<b>Montes (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 12.570
<b>Montes (Chardonnay)</b>	\$ 12.570
<b>Montes Limited Selection (Cabernet/Carménère)</b>	\$ 14.280
<b>Santa Digna (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 12.870
<b>Santa Digna (Sauvignon Blanc)</b>	\$ 12.870
<b>Santa Digna (Merlot)</b>	\$ 12.870
<b>Santa Digna (Carménère)</b>	\$ 12.870

## Copa De Vino

<b>Caliterra Reserva (Cabernet Sauvignon)</b>	\$ 1.990
<b>Caliterra Reserva (Merlot)</b>	\$ 1.990
<b>Caliterra Reserva (Carménère)</b>	\$ 1.990
<b>Caliterra Reserva (Chardonnay)</b>	\$ 1.990
<b>Undurraga Pinot-Rhin</b>	\$ 1.490



**VINO DE LA CASA**

<b>Undurraga Pinot</b>	<b>\$ 5.720</b>
<b>Undurraga Rhin</b>	<b>\$ 5.720</b>

**VINO 375cc.**

<b>Corton (Cabernet Sauvignon)</b>	<b>\$ 5.940</b>
<b>Corton (Sauvignon Blanc)</b>	<b>\$ 5.940</b>
<b>Doña Dominga (Cabernet Sauvignon)</b>	<b>\$ 5.720</b>
<b>Doña Dominga (Sauvignon Blanc)</b>	<b>\$ 5.720</b>
<b>Undurraga Pinot</b>	<b>\$ 4.070</b>
<b>Undurraga Rhin</b>	<b>\$ 4.070</b>
<b>Casa Silva (Late Harvest)</b>	<b>\$ 8.550</b>

**ESPUMOSOS**

<b>Champagne Demi Sec</b>	<b>\$ 12.100</b>
---------------------------	------------------