

ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA CAPRESE $13.000
Bocconcini de mozzarella, tomates cherry, pesto y hojas de albahaca.

BRUSCHETTAS $16.000
Trilogía de bruschettas, berenjenas sicilianas, salmón/prosciutto/mozzarella fior di latte y tomate roque.

CARPACCIO DE FILETE $16.000
Finas láminas de filete, láminas de Grana Padano y parmesano con aderezo.

TAGLIATA DE SALMÓN CURADO $17.000
Salmón curado, servido con Grana Padano, alioli de perejil y alcaparrones.

ENSALADA DE BURRATA $21.000
Ensalada de burrata, prosciutto y tomates cherry.

PROSCIUTTO SAN DANIELE $22.000
Jamón italiano con denominación de origen San Daniele, 100 g.

ENTRADAS CALIENTES

MOZZARELLA MILANO $13.000
Triángulos de queso mozzarella apanados servidos con salsa pomodoro.

MALFATTI $13.000
Albóndigas de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella.

BERENJENAS AL FORNO $14.000
Berenjenas gratinadas al horno con queso mozzarella y salsa pomodoro.

CAMARONES A LA CREMA DE AJO $17.000
En suave crema de ajo y limón.

CAMARONES AL AJILLO $17.000
Camarones salteados con ajo y oliva.

CAMARONES MILANO $17.000
Camarones apanados acompañados de salsa tártara.

OSTIONES A LA PARMESANA $22.000
Ostiones gratinados en su concha con parmesano, jugosos y ligeramente dorados.

FRITTO MISTO DI MARE $22.000
Langostinos, camarones, calamares y corvina rebozados y crujientes, con gremolata frita y alioli.

CUERDAS DE GUITARRA® HECHAS EN CASA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO E BASILICO $14.000
Con salsa pomodoro y albahaca.

CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI $15.000
Con salsa pomodoro y aceitunas.

CUERDAS DE GUITARRA SALSA ALFREDO $16.000
Con jamón acaramelado, crema y queso parmesano.

CUERDAS DE GUITARRA ALLA BOLOGNESE $16.000
Con salsa de tomate y salsa boloñesa.

CUERDAS DE GUITARRA ALLA CARBONARA $18.000
Con guanciale crocante, queso pecorino y huevo.

CUERDAS DE GUITARRA AI FRUTTI DI MARE $21.000
Con salsa pomodoro y mariscos.

PASTAS SECAS

SPAGHETTI BOLOGNESE $17.000
Con salsa de tomate y carne picada.

SPAGHETTI CACIO E PEPE $18.000
Con salsa de Pecorino y pimienta negra.

SPAGHETTI ALLA VONGOLE $18.000
Con almejas julianas, ajo, vino blanco, fumet y mantequilla.

SPAGHETTI CARBONARA $19.000
Servidos con salsa carbonara, guanciale crocante y queso pecorino.

PASTAS ARTESANALES HECHAS EN CASA

GNOCCHI A LA CIROCCO $16.000
De papa con crema de espinacas, ricota y parmesano.

GNOCCHI ALLA GORGONZOLA $21.000
De papa servidos con salsa de queso gorgonzola y salvia frita.

GNOCCHI CON ENTRAÑA $29.000
Salteados a la mantequilla y servidos con juliana de entraña y champiñones.

FETTUCCINE SAN VALENTÍN $19.000
Con ragú de cordero marinado en hierbas y braseado en reducción de vino carménère y menta fresca.

FETTUCCINE NERO DI SEPPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO $22.000
Con tinta de calamar, camarones en suave crema de ajo y limón.

FETTUCCINE AL FUNGHI $17.000
Con salsa de mix de champiñones a la crema.

LASAGNA $19.000
Tradicional con salsa boloñesa y queso mozzarella gratinado con queso parmesano.

CANNELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA $19.000
Rellenos de espinaca y ricotta con salsa de tomates y salsa boloñesa gratinada.

PAPPARDELLE AL PESTO $19.000
Con albahaca, ajo y nueces molidas.

PASTAS RELLENAS HECHAS EN CASA

SORRENTINI ALLA FRANCESA $17.000
Gratinados rellenos con mozzarella y jamón acaramelado.

RAVIOLI CARCIOFO $17.000
Rellenos con alcachofas y prosciutto con salsa de mantequilla, mix de tomates y albahaca.

RAVIOLI SCROFFA $18.000
Rellenos de espinaca, ricotta con salsa pomodoro y gratinados con queso parmesano.

PANSOTTI DE CAMARÓN $18.000
Rellenos de camarón y mascarpone, servidos sobre bisque de crustáceos con notas cítricas.

CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA $19.000
Rellenos de queso gruyère y salsa de queso parmesano.

CAPPELLETTI DE CANGREJO DORADO DE JUAN FERNÁNDEZ $24.000
Con mascarpone, cebolla asada con toques de jengibre y limón, servidos con habas peladas, salsa de crustáceos y Grana Padano.

SORRENTINI MONTAGNA $19.000
Rellenos de osobuco braseado lentamente en salsa de cítricos.

RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA $22.000
Rellenos de cordero braseado, servido con salsa de champiñones.

RAVIOLI NERO DI SALMONE $22.000
De tinta de calamar rellenos con salmón, servidos con salsa de almendras y champiñones.

Risottos

RISOTTO AL FUNGHI $17.000
Arroz arborio con variedad de champiñones.

RISOTTO CON CAMARONES $19.000
Arroz arborio con camarón.

RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO $23.000
Arroz arborio con carne de cordero en larga cocción.

RISOTTO CON MARISCOS $23.000
Arroz arborio con langostinos, choritos, camarones y ostiones.

RISOTTO AL PESTO CON ENTRAÑA $29.000
Arroz arborio al pesto con entraña en juliana.

Carnes & Pollo

PECHUGA DE POLLO $13.000

BIFE DE CHORIZO 300 G. $26.000

MILANESA NAPOLITANA $26.000

FILETE 300 G $29.000

Pescados

PULPO DE JUAN FERNÁNDEZ $26.000
Pulpo con perfume de ajo, albahaca y tomate cherry sobre gnocchi al azafrán y emulsión de pimiento asado.

SALMÓN CON ESPINACAS A LA CREMA $25.000
Salmón chileno a la plancha con espinacas a la crema.

Guarniciones

ARROZ $5.000

PURÉ MOUSSELINE $6.000

PAPAS FRITAS $6.000

VEGETALES SALTEADOS $8.000

ESPINACAS A LA CREMA $9.000

Ensaladas

POLLO E GAMBERETTI $18.000
Suprema de pollo a la parrilla y camarones al olivo, servidos con mix de rúculas y espinacas, pepino, tomates cherry y dressing alimonado al pesto.

SALMONE AFFUMICATO $17.000
Ensalada de hojas verdes, salmón ahumado, ricotta, pepino, tomate y aceitunas verdes.

Postres

COPA DE HELADO $7.000
Variedad de sabores.

FLAN CASERO $7.000
Con caramelo o dulce de leche.

PANNA COTTA $7.000
Postre típico italiano de crema con salsa de berries.

CRÈME BRÛLÉE $7.000
Crema aromatizada con vainilla con cubierta de caramelo y salsa de berries.

MERINGATA $8.000
Frutillas con trozos de merengue, crema Chantilly, helado y salsa de berries.

CRÊPE DE MANZANA $7.000
Panqueque, helado, manzana y salsa de caramelo.

CRÊPE CON DULCE DE LECHE $8.000
Panqueque con dulce de leche con helado.

PROFITEROL $8.000
Buñuelo de pasta choux relleno de crema con salsa de chocolate y helado.

VOLCÁN DE CHOCOLATE $9.000
Bizcocho con centro de chocolate líquido y helado.

TARTA DE NOCCIOLA $9.000
Sablé de chocolate, ganache de chocolate con avellanas, crema aireada de nocciola y salsa de caramelo salado.

TIRAMISÚ $11.000
Bizcocho, mousse de café y mascarpone.

Café & Té

RISTRETTO $3.000

ESPRESSO $3.000

LUNGO $3.000

AMERICANO $3.000

TÉ $3.000

INFUSIONES $3.000

TÉ VERDE / NEGRO $3.000

CAFÉ CORTADO $3.800

CAPPUCCINO $4.000

AFFOGATO $4.000

Jugos & Limonadas

FRUTILLA, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYÁ $4.000
(Pulpas).

LIMONADA CLÁSICA $4.000

LIMONADA DE MENTA & JENGIBRE $4.500

DETOX $4.500
(Naranja natural + piña + albahaca + menta + cilantro).

Aguas & Bebidas

AGUA MINERAL VITAL CON Y SIN GAS 330CC $3.000

BEBIDAS $3.500
(Coca-Cola - Fanta - Sprite - Schweppes).

RED BULL $4.000

ACQUA PANNA 505CC $5.000

SAN PELLEGRINO 505CC $5.000

TÓNICA PREMIUM $5.000

Mocktails

EMOZIONE IN ROSSO $7.000
Syrup de arándanos y frambuesa, mix cítrico (pomelo, naranja y limón), infusión de té, albahaca y lámina de frutilla.

VIOLETTO TONIC $7.000
Syrup de gin & tonic, jugo de pomelo y limón, tónica y lámina de mango deshidratada.

GIARDINO ARANCIA $7.000
Infusión de té, jugo de naranja y durazno, syrup, mix cítrico (pomelo y limón), tónica, menta.

Cervezas

AUSTRAL CALAFATE 330 CC.	$5.000
KUNSTMANN TOROBAYO 330 CC.	$5.500
CORONA EXTRA 330 CC.	$4.500
CORONA CERO 330 CC.	$4.500
STELLA ARTOIS 330 CC.	$5.000
KUNSTMANN SIN FILTRAR 330 CC.	$5.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE 330 CC.	$6.500
SCHOP STELLA ARTOIS 500 CC.	$5.500

Aperitivos

BELLINI	$6.000
SOUR NACIONAL	$6.000
SOUR PERUANO	$8.000
SOUR NACIONAL DOBLE	$9.000
SOUR PERUANO CATEDRAL	$11.000
SOUR PREMIUM NACIONAL	$13.000
SOUR PREMIUM PERUANO	$14.000
DAIQUIRI	$6.000
CAIPIRINHA	$6.000
MOJITO	$6.000
RUSTY NAIL	$7.000
RUSO BLANCO O RUSO NEGRO	$7.000
DRY MARTINI	$7.000
KIR ROYAL	$7.000

Cócteles

ESPRESSO MARTINI	$7.000
AMARETTO SOUR	$7.000
APEROL SPRITZ	$7.000
RAMAZZOTTI SPRITZ	$7.000
CAMPARI TÓNICA	$7.000
TEQUILA MARGARITA	$10.000
NEGRONI	$8.000
OLD FASHIONED	$8.000
BLOODY MARY	$8.000
MOSCOW MULE	$9.000
COSMOPOLITAN	$9.000
ST-GERMAIN SPRITZ	$10.000

Cócteles de la casa

I'NEVITABILE SANGRÍA $8.000
Carménère, vermouth, Martini Rosso, grappa, jarabe de chancaca, jugo de mandarina y mix de frutas.

BEE-FRUTTATO $8.000
Gin, whisky, licor de miel, jarabe especiado, bitter de naranja y tónica mediterránea.

FRESCHEZZA DEL POMPELMO $9.000
Gin macerado en hibisco, St. Germain, jugo de pomelo, bitter creole y agua tónica.

NOTTE ANDINA $10.000
Pisco añejado, vermouth y notas de ceniza con cereza y galleta tostada.

SMERALDO $10.000
Gin nacional, manzana verde, sauvignon blanc y limoncello.

FORESTA AZTECA $11.000
Tequila, mezcal, piña, eucalipto, miel y soda de pomelo.

FLORIDA VENEZIA $11.000
Licor de coco, Ramazzotti, jarabe de frutilla, limón y tónica de saúco.

RINFRESCANTE ANGURIA $11.000
Gin y licor de sandía.

MESTIZO $11.000
Ron, castaña sureña, piña, plátano y cítricos con plátano caramelizado y merquén.

PARMA SUNSET $11.000
Tequila macerado con pomodoro, albahaca y parmesano.

ROBLE & HUMO $12.000
Whisky, miel de quillay, huesillo, amaro y cítricos.

SAPORE D´AMORE $14.000
Fusión de Grey Goose La Poire con St-Germain, mix de cítricos, jarabe frutal y tónica elderflower.

Bajativos

ARAUCANO	$6.000
AMARULA	$6.000
SAMBUCA	$6.000
ST-GERMAIN	$6.000
OPORTO TAYLOR'S	$6.000
LIMONCELLO	$6.000
FERNET BRANCA	$6.000
BAILEYS ORIGINAL	$6.000
FRANGELICO	$6.000
JÄGERMEISTER SHOT	$6.000
MANZANILLA	$6.000
JEREZ TÍO PEPE	$6.000
PACHARÁN	$6.000
BENEDICTINE	$7.000
DRAMBUIE	$7.000
MENTA	$7.000
DISARONNO	$8.000
GRAND MARNIER	$9.000
COGNAC HENNESSY V.S.	$13.000
COGNAC HENNESSY V.S.O.P.	$21.000

DESTILADOS

BOURBON

JIM BEAM WHITE	$6.000

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	$7.000
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	$10.000
JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL	$46.000
JACK DANIEL'S OLD Nº 7	$10.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$9.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	$21.000
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10 AÑOS	$11.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS-SINGLE MALT	$14.000
THE MACALLAN 12 AÑOS	$28.900
THE MACALLAN 15 AÑOS	$43.000
THE MACALLAN 18 AÑOS	$80.000

RON

MATUSALEM SOLERA (7 AÑOS)	$7.000
HAVANA CLUB (7 AÑOS)	$9.000
PAMPERO ANIVERSARIO	$10.000
BACARDI 8 AÑOS	$9.000
BACARDI 10 AÑOS	$12.000
ZACAPA 23	$19.000

VODKA

STOLICHNAYA	$6.000
ABSOLUT ORIGINAL	$8.000
GREY GOOSE ORIGINAL	$12.000
GREY GOOSE SABORES	$11.000

TEQUILA & MEZCAL

JOSÉ CUERVO SILVER/REPOSADO	$7.000
DON JULIO BLANCO REPOSADO	$12.000
PATRÓN SILVER	$12.000
PATRÓN REPOSADO	$13.000
1800 CRISTALINO	$13.000
400 CONEJOS	$10.000

PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°	$6.000
ALTO DEL CARMEN 40°	$7.000
WAQAR 40° |	$10.000
BLACK HERON	$10.000

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	$7.000
BEEFEATER	$7.000
TANQUERAY LONDON	$8.000
CITADELLE	$10.000
HENDRICK'S	$10.000
THE LONDON Nº1	$11.000
MONKEY 47	$19.000

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE

UNDURRAGA BRUT	$17.000
MIGUEL TORRES ESTELADO PAÍS	$24.000
CASA SILVA FERVOR	$30.000
MONTES LÚMINA	$30.900
MONTES SPARKLING ANGEL	$32.900

SAUVIGNON BLANC

LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA	$19.000
CASA SILVA COOL COAST	$26.000
AMAYNA INOX	$28.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	$31.000
MONTES OUTER LIMITS	$34.000

CHARDONNAY

CALYPTRA VIVENDO	$21.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	$31.000
MONTES ALPHA	$34.000
MATETIC EQUILIBRIO	$38.000
AMELIA	$45.000
LOS PARIENTES BAETTIG	$50.000

PINOT NOIR

LEYDA SINGLE VINEYARD BRISAS	$19.000
CASA SILVA COOL COAST	$33.000
LOS PARIENTES BAETTIG	$50.000

MERLOT

SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA	$19.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA	$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	$23.000
MONTES ALPHA	$34.000

CARMENERE

LOS BOLDOS GRAN RESERVA	$19.000
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	$19.000
CONCHA Y TORO GRAN RESERVA	$19.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA	$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	$23.000
TORO DE PIEDRA	$23.000
CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES	$26.000
TERRANOBLE AZARA	$27.000
CONCHA Y TORO MARQUÉS DE CASA CONCHA	$28.000
MAQUIS GRAN RESERVA	$30.000
TABALÍ MICAS	$31.000
MONTES ALPHA	$34.000
PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION	$35.000
KOYLE ROYALE	$41.000
LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE	$41.000
TERRANOBLE CA2 COSTA PREMIUM	$50.000
TERRUNYO	$50.000
CASA SILVA S7	$50.000

CABERNET SAUVIGNON

LOS BOLDOS GRAN RESERVA	$19.000
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	$19.000
VIU MANENT GRAN RESERVA	$20.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA	$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	$23.000
TORO DE PIEDRA	$23.000
UNDURRAGA T.H.	$26.000
CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES	$26.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	$28.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	$29.000
TABALÍ TALUD	$32.000
MONTES ALPHA	$34.000
LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE	$41.000
CASA SILVA S38	$50.000

SYRAH

MONTES ALPHA	$34.000

MALBEC

LOMA LARGA	$44.000

OTRAS CEPAS TINTAS

MAQUIS GRAN RESERVA "CABERNET FRANC"	$30.000

ROSÉ

VIK LA PIU BELLE	$40.000

ENSAMBLAJES TINTOS

LOMA LARGA QUINTETO	$26.000
VON SIEBENTHAL PARCELA 7	$30.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES	$30.000
CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN	$45.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA HERITAGE	$66.000

GRANDES TINTOS

PÉREZ CRUZ PIEDRA SECA	$43.000
ALTAIR SIDERAL	$60.000
VIK MILLA CALA	$60.000
CABALLO LOCO GRAND CRU SAGRADA FAMILIA	$60.000
ALMAVIVA EPU	$90.000
CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE	$99.000
SAN PEDRO CABO DE HORNOS	$109.000
MONTES PURPLE ANGEL	$190.000
CARMÍN DE PEUMO	$179.000
LAPOSTOLLE CLOS DE APALTA	$270.000
CONCHA Y TORO DON MELCHOR	$280.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT	$36.000

CAVA ESPAÑOLA

FREIXENET CORDÓN NEGRO	$26.000

CHAMPAGNE

TAITTINGER	$149.000
MÖET & CHANDON	$160.000
DOM PÉRIGNON	$460.000

MALBEC ARGENTINO

SALENTEIN	$30.000
LOS INTOCABLES	$30.000
FINCA LA CELIA ELITE	$32.000
ESCORIHUELA GASCÓN	$34.000
LUIGI BOSCA	$41.000

PROSECCO ITALIANO

MARTINI PROSECCO	$26.000
MARTINI BRUT	$32.900

LAMBRUSCO ITALIANO

CECI LAMBRUSCO TERRE VERDIANE	$44.000

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

MONTES LÚMINA	$6.500
CHANDON BRUT	$8.000

SAUVIGNON BLANC

CASA SILVA COOL COAST	$7.000
AMAYNA INOX	$7.000

CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES	$7.000
CONCHA Y TORO MARQUÉS DE CASA CONCHA	$7.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	$7.000

CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES	$7.000
CONCHA Y TORO MARQUÉS DE CASA CONCHA	$7.000
PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION OTROS	$9.000
SANTA EMA GRAN RESERVA *(Merlot)*	$6.000
CASA SILVA COOL COAST *(Pinot Noir)*	$9.000
SALENTEIN *(Malbec argentino)*	$7.000
CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN *(Ensamblaje)*	$10.000
CASA SILVA COOL COAST *(Syrah)*	$7.000
CALYPTRA VIVENDO *(Chardonnay)*	$6.000