Cóctetes

PISCO SOUR HORNITOS $5000
(PISCO 40°, JUGO DE LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA, AMARGO DE ANGOSTURA)

PISCO SOUR HORNITOS CATEDRAL $7500
(PISCO 40°, JUGO DE LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA, AMARGO DE ANGOSTURA)

AMARETTO SOUR $5000
(AMARETTO, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

RAMAZZOTTI SOUR $5500
(RAMAZZOTTI, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

APEROL SPRITZ $6900
(APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

RAMAZZOTTI SPRITZ $6900
(RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

MARACUYÁ SPRITZ $6900
(LICOR DE MARACUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

SAINT GERMAIN SPRITZ $7900
(SAINT GERMAIN, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

CHAMBORD SPRITZ $7900
(CHAMBORD, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

VAINA $5000
(VINO DULCE, LICOR DE CACAO, COÑAC, JARABE DE GOMA)

WHISKY SOUR $5000
(WHISKY ET. ROJA, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

Entradas

TABLA DE 4 EMPANADAS QUESO $5500
EMPANADAS FRITAS DE QUESO TIPO CÓCTEL)

TABLA DE 8 EMPANADAS QUESO $8500
(EMPANADAS FRITAS DE QUESO TIPO CÓCTEL)

CRUDO DE RES $8900
(CARNE MOLIDA, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, PEPINILLO Y CILANTRO, ADEREZO DE LA CASA)

TARTAR DE ATÚN $8900
(ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS)

TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ $8900
(ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ)

PROVOLETA MERKÉN $9500
(QUESO PROVOLONE FUNDIDO A LAS BRASAS CON MERKÉN)

PROVOLETA ORÉGANO PIMIENTA $9500
(QUESO PROVOLONE FUNDIDO A LAS BRASAS CON ORÉGANO Y PIMIENTA)

CARPACCIO DE RES $13900
(LÁMINAS DE RES ADEREZADAS EN PASTA DE MOSTAZA Y AJO, ALCAPARRAS Y QUESO PARMESANO)

LOCOS CON ENSALADA CRIOLLA $16500
(LOCOS SOBRE CHUCRUT CASERO, ACOMPAÑADO DE PAPAS ASADAS, LACTONESA DE PIMENTONES ASADOS Y AJO)

OSTIONES GRILLADOS $16900
(OSTIONES GRILLADOS EN NAPA DE QUESO MOZZARELLA, GAUDA Y ALBAHACA)

Carnes Ahumadas

BABY BACK RIBS $19900
(COSITLLLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS. PIDELAS CON BBAQ)

Cortes Premium

ACOMPAÑADOS DE CHIMICHURRI DE LA CASA

ENTRAÑA $12900

ENTRECOT $14900

PUNTA PICANA $11900

LOMO VETADO NACIONAL $19900

Carnes especiales

ASADO A LA CACEROLA $11000

(CORTE DE VACUNO EN COCCIÓN LENTA Y LARGA ADOBADO EN TOMILLOS Y VEGETALES)

PLATEADA $11000

(CORTE DE VACUNO EN COCCIÓN LENTA Y LARGA ADOBADO EN TOMILLOS Y VEGETALES)

COSTILLAR DE CERDO $12900

(COSTILLAR A LA CHILENA ADOBADO EN MERKÉN AHUMADO Y AJÍ DE COLOR)

GARRÓN DE CORDERO $15900

(GARRÓN REBOZADO Y COCINADO POR 3 HORAS A FUEGO LENTO)

COSTILLAS MIEL MERKÉN $15900

(COSTILLAS ESTILO AMERICANO COCINADAS EN CARAMELO DE BETARRAGA, MIEL DE ULMO Y MERKÉN AHUMADO)

LOMO VETADO $12900

(CORTE DE VACUNO A LA PLANCHA SAZONADO EN SALES GRUESAS Y ESPECIADAS)

FILETE GRILLADO $16900

(CORTE DE 250GR. SAZONADO EN SALES ESPECIADAS)

Clásicos Chilenos

POROTOS GRANADOS $12000
(CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y UN TOQUE DE AJÍ DE COLOR)

CAZUELA DE VACUNO $12000
(CAZUELA DE LA CASA INJUNDIOSA EN SU CORTE DE TAPAPECHO Y VERDURAS DE LA ZONA)

POROTOS GRANADOS PLATEADA $14900
(CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y UN TOQUE DE AJÍ, ACOMPAÑADO DE 125GR. DE PLATEADA)

PASTEL DE CHOCLO $14000

Acompañamientos

ARROZ $4000
(PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VEGETALES)

PURÉ DE PAPAS $4000
(PURÉ DE PAPA NATURAL)

PAPAS FRITAS $4000
(PAPAS NATURALES EN BASTONES)

PURÉ CON MERKÉN $4500
(PURÉ TRADICIONAL PERFUMADO CON MERKÉN AHUMADO)

PASTELERA DE CHOCLO $4500
(SABORIZADA CON ALBAHACA)

A LO POBRE $5500
(PAPAS FRITAS NATURALES EN BASTONES ACOMPAÑADOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

CHARQUICÁN DE VEGETALES ASADOS $5000
(MEZCLA DE VEGETALES ASADOS, PAPAS, ZAPALLO, CHOCLO ROSTIZADO Y TOMATES CONFITADOS)

Ensaladas

CHILENA PREMIUM $4000
(TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE)

SURTIDA $5500
LECHUGA, TOMATE, PALTA Y CEBOLLA)

SURTIDA PREMIUM $7000
(ELIJA HASTA 4 INGREDIENTES: PALMITOS, PALTA, FONDOS DE ALCACHOFA, LECHUGA TOMATE, CEBOLLA)

PALTA-PALMITO $6000

ENSALADA CÉSAR $8900
(MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY CONFITADO, TUILLE DE SÉSAMO Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CESAR)

Menú de niños

NUGGETS DE POLLO $6500
(ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS)

MINI HAMBURGUESA $6500
(HAMBURGUESA AL PLATO CON ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS)

INCLUYE HELADO FRUGELÉ (FRAMBUESA, MANZANA, NARANJA, PIÑA).
SABORES SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

Cocteteria de Autor

PASIÓN DE ARÁNDANOS — $8900

(GIN, ARÁNDANOS, JUGO DE POMELO, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

AÑEJADO RUTA 68 — $8900

(RON AÑEJADO, JUGO POMELO, DRAMBUIE, SAINT GERMAIN, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

VIOLETTO — $8900

(RAMAZZOTTI VIOLETTO, JACK DANIEL´S MANZANA, SPRITE, LIMÓN, JARABE DE GOMA)

FRUTOS ROJOS — $8900

(GIN, JUGO DE LIMÓN, FRUTOS ROJOS, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

Postres

MOTE CON HUESILLOS	$4500
LECHE ASADA (PREPARACIÓN DE LA CASA ACOMPAÑADA CON CARAMELO DE ARÁNDANOS)	$4500
PAPAYAS AL JUGO	$4900
TORTA HORNITOS (LÁMINAS DE HOJARASCA RELLENA CON PASTELERA Y MANJAR, BAÑADO EN COBER- TURA DE CHOCOLATE Y TOFFEE)	$4500
CHEESECAKE (TARTA DE QUESO BAÑADO EN SALSA DE MARACUYÁ O ARÁNDANOS)	$4500
CRÈME BRÛLÉE	$4500
COPA DE HELADO ARTESANAL NOCCIOLA CONSULTAR SABORES DISPONIBLES	$4500

Bebidas

BEBIDA	$2500
AGUA MINERAL	$2000
JUGO NATURAL	$3500
LIMONADA	$3500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	$3800

Bebidas Calientes

TÉ - INFUSIÓN DE HIERBAS	$2100
LECHE CON CHOCOLATE	$2800
CAFÉ CORTADO	$2300
CAFÉ CORTADO DOBLE	$2800
CAFÉ EXPRESS	$2300
CAFÉ EXPRESS DOBLE	$2800

SABORES :
BROWNIE
CARAMELO
PUMPKING SPICE

$1500

Cervezas

CORONA / SOL / HEINEKEN	$3500
KROSS (CURACAVÍ)	$3900
CUELLO NEGRO	$3900
KUNSTMANN	$3900
AUSTRAL	$3900
AGREGADO MICHELADA	$1500

Schop

KROSS GOLDEN 500CC	$4900
KUNSTMANN TOROBAYO 500CC	$4900

Jarras

CHICHA, BORGOÑA, CLERY, SANGRÍA Y TERREMOTO.	$18000

Copas

COPA DE VINO VERAMONTE	$4500
COPA DE CHICHA	$3500
COPA DE ESPUMANTE	$3500
COPA DE TERREMOTO	$5000
COPA DE SANGRÍA	$5900

Destilados

RON, VODKA, PISCO ESPECIAL 40°, JOHNNIE WALKER ET. ROJA, GIN.	$6800
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA,	$7500
JACK DANIEL´S .	
MOJITO, TEQUILA MARGARITA BLUE,	$5500
CAIPIRINHA.	
BAJATIVOS	$2000

Vinos Tintos

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA	$14500
VERAMONTE RESERVA	$12900
CASAS DEL BOSQUE	$17800

CABERNET SAUVIGNON

CASAS PATRONALES RESERVA	$14500
VERAMONTE RESERVA	$12900
CASAS DEL BOSQUE	$17800

MERLOT

J. BOUCHOM RESERVA	$14900
VERMONTE RESERVA	$12900

ENSAMBLAJE

PRIMUS BLEND VERAMONTE $28900

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CARMÉNÈRE, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC.

MARIDAJE RECOMENDADO: GARRÓN DE CORDERO, CARNES ASADAS, COSTILLAS CON SALSA BARBECUE.

STA EMA BARREL SELECT 60/40 $28900

60 CABERNET SUVIGNON / 40 MERLOT

Vinos Blancos

CHARDONNAY

VERAMONTE RESERVA $12900

CASAS DEL BOSQUE RESERVA $17900

SAUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE RESERVA $16900

VERAMONTE RESERVA $12900

Espumantes

DOLCE VITA $14900

UNDURRAGA $13900