

MENÚ

BURGER

DIOSA BURGER

Hamburguesa hecha en casa grillada en su punto, servida con tocino crispy, palta, aros de cebolla y huevo frito.

\$12.900

JACK BURGER

Hamburguesa casera grillada en su punto sobre lechuga, tomates y pepinillos Dill con queso cheddar y salsa san Jack.

\$11.900

MECHADA ITALIANA

Pan baguette, carne mechada en su jugo, rodajas de tomate, palta y mayonesa casera.

\$9.900

POLLITO

Filetes de pollo frito en batido de la casa sobre hojas de lechuga de la zona y tomates, acompañado de cebolla al limón.

\$11.500

PACHAMAMA

Hamburguesa de verduras acompañado de aros de cebolla, lechuga de la zona, tomates, queso vegano.

\$10.900

ACOMPañADAS CON
PAPAS FRITAS



@ladiosachiloe

www.ladiosa.cl

TABLAS

PICOTEOS

GRINGA BARBECUE

\$16.900

Cubos de cerdo y pollo en enjundiosa salsa barbecue, acompañado de papas fritas con salsa de queso y toque de cebollín.

LA CRUDITA

\$17.900

Carne de res finamente molida, acompañada de pepinillos dill, tostadas, salsa sour cream, ají verde, cebolla en cubitos y salsa cítrica, para mezclar a tu gusto.

IGNACIOS

\$8.500

Nacho con salsa de queso, cebolla encurtida, tocino crispy.

PARRILLERO

\$19.800

Cortes de lomo liso, chorizo parrillero, pechuga de pollo y cerdo, con base de papas fritas y salsas.

POLLITO CRISPY

\$13.900

Pechuga de pollo en calugas adobado en especias y apando en crocante batido de la casa, con papas fritas y salsas.

FISH AND FRIES

\$17.900

Cubos de salmón apando, camarones crispy y papas fritas con 3 salsas.



ETIQUETANOS EN TUS HISTORIAS

#ladiosachile

CLASICOS

ROLL ACEVICHADO

\$12.900

Relleno de camarones, cebollín y queso crema apanado en panko, cubierto de ceviche de salmón y palta.

ACEVICHADO VEGETARIANO

\$11.900

Relleno de champiñones, cebollín y queso vegano apanado, cubierto de ceviche de palta, choclo, pimientos de colores y cebolla morada, apanado en panko.

CEVICHE PALAFITO CEVICHERÍA STYLE

\$12.500

Pulpo, camarones, salmón y palta

SALMON GRILL

\$14.900

Filete de salmón grillado con salsa de camarones y pulpo acompañado de papas nativas en finas hierbas o ensalada.

SAN JACK

\$14.900

Filete de salmón relleno con camarones y queso mantecoso, servido con cremosa de salsa San Jack acompañado de papas nativas asadas.

CONSAGRADOS
DE LA DIOSA!

NUESTROS
Y ÚNICOS!!!



@ladiosachiloe
www.ladiosa.cl

ETIQUETANOS EN TUS HISTORIAS!!!

#LADIOSACHILOE

NUESTRO BAR ..

COCKTAILS

CHILCANO \$5.900

Pisco macerado en frutas o hierbas, limón, y bebida blanca.

BUENAZO \$5.900

Pisco, jugo de maracuyá, almíbar de albahaca y toque de soda.

DE RUSIA \$5.900

Mezcla de siete sabores de Vodka, jugo de limón y toque de soda.

NEGRONI \$6.500

Campari, Gin, vermouth rosso martini, zeste de naranja.

MOSCUW MULE \$6.500

Vodka, limón, ginger beer, toque de almíbar y hojas de menta.

TEQUILA MARGARITA..... \$5.900

Tequila blanco, limón, triple sec, toque de sirup.

MOJITOS

MOJITO SABORE..... \$5.900

Receta tradicional con fruta del día frambuesa / mango

MOJITO CLÁSICO..... \$5.900

on, limón, hierbabuena o menta y toque de soda.

LOS SOURS

SOUR DE LA CASA \$4.500

El clásico pisco sour, con un toque de La Diosa.

SOUR PÉ \$5.500

El clásico pisco sour, elaborado con pisco peruano y toques de amargo angostura.

SOUR FRUTALES \$4.900

El clásico sour con un toque de fruta del día.

RAMAZZOTTI SOUR \$4.900

Al clásico sour, le agregamos el delicado dulzor del ramazzotti.

CATEDRAL \$8.500

ESTILO SPRITZ

Espumante y toque de soda o bebida ginger..... \$6.900

APEROL
CAMPARI
RAMAZZOTTI CLÁSICO Y VIOLETTO.

GIN TONIC

TONICA Y ZESTES AROMATICOS

Tanquerai \$5.500
Bombai \$5.500
Bulldog \$5.900
Hendricks \$5.900



ALCOHOL-FREE

- KUNSTMANN SIN ALCOHOL \$3.900
- HEINEKEN 0,0 \$3.500
- GROLSH SIN ALCOHOL \$3.500

SCHOP

CERVEZAS DE BARRIL PERFECTAMENTE FRÍAS.



480CC **\$5.500**

350CC **\$4.000**

- KUNSTMANN TOROBAYO
- KUNSTMANN ARANDANO
- KUNSTMANN BOCK
- KUNSTMANN SIN FILTRAR



480CC **\$5.500**

350CC **\$4.000**

- DIOSA GOLDEN



480CC **\$4.000**

350CC **\$3.000**

- PERNONNI

La Diosa golden y la Palafito blonde ale son elaboradas de forma **colaborativa en CHONCHI por cerveceria "Los Cesares"** utilizando los mejores ingredientes.

CERVEZAS BOTELLAS

- HEINEKEN \$3.900
- HEINEKEN SILVER \$3.900
- ROYAL GUARD LAGER \$3.900
- ROYAL GUARD AMBER ALE \$3.900
- ROYAL GUARD IPA \$3.900
- D'OLBEK LAGER BELGA \$3.900
- D'OLBEK ALE \$3.900
- D'OLBEK MAQUI \$3.900
- AUSTRAL LAGER \$3.900
- AUSTRAL YAGAN \$3.900
- AUSTRAL PATAGONIA \$3.500
- GROLSH \$3.500
- PERONNI \$3.200

TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

Errazuriz Max Gran Reserva	\$ 14.900
Caliterra Tributo Gran Reserva	\$ 13.900
Castillo de Molina	\$ 13.900

CARMENERE

Chaman Gran Reserva	\$14.000
Misiones de Rengo cuvee	\$14.000

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY

Leyda Reserva	\$ 13.900
Caliterra Reserva	\$ 11.900
Errazuriz Reserva	\$ 11.900

COPA DE VINO \$3.900

ESPUMANTES

Viña Mar Brut	\$ 12.000
Undurraga Brut	\$ 12.000

COPA DE VINO \$2.900

DESTILADOS

SELECCIÓN DE BREBAJES

PISCOS

- Mistral.....\$4.500
- Pisco Bauza.....\$4.500
-
- Pisco Horcon Quemado...\$5.200
- Pisco Viñas de oro.....\$5.200

35°

40°

- Mistral Nobel.....\$5.200
- Mistral Nobel Barrica Tostada \$5.200
- Mistral Apple \$5.200
- Republicano reservado.....\$4.900
- Republicano Triple destilado... \$4.900
- Tololo Black.....\$6.500
- Tololo Blue.....\$5.900
- waqar.....\$7.500

41°

- Pisco Viñas de oro
-
- \$6.500

46°

- Mistral Nobel añejado
-
- \$6.500

RON

- Matusalem añejo 15 años \$6.500
 - Matusalem añejo 7 años \$5.500
 - Havana Añejo 7 años \$5.500
 - Havana añejo 3 años \$4.500
-

WHISKY & BOURBON

- HONEY JACK DANIEL'S \$6.500
 - APPLE JACK DANIEL'S \$6.500
 - OLD N7 JACK DANIEL'S \$6.500
 - GENTLEMAN JACK DANIEL'S \$7.500
 - BALLANTINES 7 AÑOS \$5.900
 - CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$6.500
 - 12 AÑOS GLENDFIDDICH \$6.900
 - 12 AÑOS JOHNNIE BLACK LABEL \$6.500
 - JOHNNIE WALKER RED LABEL \$6.900
 - JOHNNIE DOUBLE BLACK \$6.500
 - JAMESON \$5.900
-

VODKA

- Stolichnaya \$3.900
- Stolichnaya sabores \$4.500
- Absolute \$5.500
- Skyy sabores \$4.500

TEQUILAS

- Herradura añejo \$4.500
 - Jimador blanco \$4.500
 - Olmeca blanco \$4.900
-

DE HIERBAS

- Vermut Carpano \$4.500
 - Jagermaister \$4.900
 - Fernet Branca \$4.500
 - Fernet Branca menta \$4.200
 - Araucano \$3.900
 - Grand Marnier \$4.500
 - Manzanilla \$2.900
 - Menta \$2.900
 - Amaretto \$3.900
 - Licor de cacao \$2.900
 - licor de cafe \$2.900
-



Postres

café & té

Postres

TIRAMISÚ **\$4.900**

Clásica receta casera, con queso cremoso, licor de café, galletas y café espresso.

WAFFLES **\$4.900**

duo de Crocantes waffles servido con salsa de manjar, y helado artesanal con crocante de chocolate y maní.

COPA DE HELADO **\$4.900**

Tres bolitas de helado a elección salsa de chocolate y crocante de chocolate y maní.



Café

Espresso	\$ 1.900	\$ 2.900
Cortado	\$ 2.500	\$ 3.500
Americano	\$ 1.900	\$ 2.900
Ristretto	\$ 1.900	
Nescafe	\$ 1.900	\$ 2.500
Té importado	\$ 1.900	
Infusiones	\$ 2.100	



@ladiosachiloe

www.ladiosa.cl