

100% ARTESANAL · 100% CHILE

HORNITOS

68 RIBS

— COCINA CHILENA · SMOKEHOUSE TEXANO —

01

LOW & SLOW

6 a 12 horas de cocción lenta

02

MADERAS NATIVAS

Roble y frutales

03

COCINA DE CASA

Recetas chilenas y horno a leña

PRIMERA PARTE

HORNITOS

COCINA CHILENA · CURACAVÍ

★ PARA COMPARTIR · SECCIÓN 01

ENTRADAS

9 PLATOS

01	CEVICHE DE MARISCOS Ceviche mixto de salmón y camarones.	\$16.400
02	CRUDO DE RES Carne molida, alcaparra, pepinillo, cebolla morada, ají verde, cilantro y aderezo de la casa.	\$9.000
03	TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ Atún, palta, aceite de sésamo, almendras laminadas, salsa de maracuyá.	\$9.000
04	OSTIONES A LA PARMESANA Ostiones grillados en napa de mozzarella, gauda y albahaca.	\$16.900
05	PROVOLETA Merkén, orégano o pimienta.	\$9.500
06	EMPANADA DE PINO	\$3.500
07	MIX 3 EMPANADAS CÓCTEL 1 queso, 1 queso brisket y 1 queso pulled.	\$6.000
08	MIX 6 EMPANADAS CÓCTEL 2 queso, 2 queso brisket y 2 queso pulled.	\$11.900
09	TABLA ARROLLADO Arrollado pitufo, pebre y sopaipillas.	\$9.500

ENSALADAS & DESAYUNOS

SECCIÓN 02

ENSALADAS

9 PLATOS

01	CHILENA Tomate, cebolla, perejil y ají verde.	\$6.000
02	SURTIDA DE LA CASA Betarraga, cebolla, choclo, porotos verdes y lechuga.	\$7.500
03	LIMACHINA Tomate y choclo.	\$5.500
04	SUREÑA Tomate y palta.	\$5.500
05	NORTINA Tomate y porotos verdes.	\$5.500
06	CHILENA NORTINA Tomate, cebolla, aceituna, queso de cabra y perejil.	\$9.200
07	CÉSAR Mix verde, tomate cherry, tostadas y pollo con aderezo César.	\$9.500
08	PALTA PALMITO	\$6.200
09	PALTA	\$5.500

SECCIÓN 03

DESAYUNOS

5 PLATOS

Hasta las 11:30 hrs · Incluye jugo, café expresso o americano, pan de molde o amasado.

01	HUEVOS CON BRISKET Huevos fritos o revueltos con brisket.	\$8.900
02	HUEVOS CON TOCINO Huevos fritos o revueltos, tocino ahumado.	\$8.900
03	HUEVOS CON PULLED PORK Huevos fritos o revueltos con pulled pork.	\$8.900
04	PAILA DE HUEVOS 3 huevos fritos o revueltos. Incluye tostadas en pan amasado o de molde.	\$4.500
05	HUEVOS CON TOMATE Huevos fritos o revueltos con tomate.	\$5.500

PLATOS CLÁSICOS & CARNES

SECCIÓN 04

PLATOS CLÁSICOS ★

6 PLATOS

01	PASTEL DE CHOCLO ★ FAVORITO	\$15.000
	Clásico pastel de choclo con pollo.	
02	CAZUELA DE VACUNO ★ FAVORITO	\$13.500
	Cazuela de la casa, injundiosa, en su corte de tapapecho y verduras de la zona.	
03	POROTOS GRANADOS	\$13.500
	Clásicos porotos pilco perfumados con albahaca y ají de color.	
04	POROTOS GRANADOS PLATEADA	\$17.000
	Porotos pilco con albahaca y ají color, de la mano de una plateada.	
05	LASAÑA	\$16.500
	Lasaña con plateada ahumada.	
06	SUGERENCIA DEL CHEF	—
	Consultar especial del día.	

SECCIÓN 05

CARNES ESPECIALES

8 PLATOS

01	SALMÓN GRILLADO	\$16.000
	Salmón grillado a la mantequilla, alcaparras y terminación de vino blanco.	
02	ASADO A LA CACEROLA	\$13.900
	Corte de huachalomo sellado y terminado en cocción lenta con verduras y vino tinto.	
03	PLATEADA	\$14.900
	Cocinada a fuego lento por 4 horas en reducción de vino tinto, vegetales y hierbas.	
04	COSTILLAR DE CERDO	\$13.900
	Costillar con clásico adobado chileno y ají en pasta.	
05	LOMO VETADO NACIONAL	\$22.000
	Corte de vacuno 300gr a la plancha.	
06	FILETE GRILLADO	\$18.000
	Corte de vacuno sazonado en sales especiadas.	
07	ENTRECOT	\$15.900
	Corte de filete y lomo liso, sazonado en sales especiadas.	
08	ARROLLADO AL PLATO	\$13.300
	Carne de cerdo marinada en ajo, comino y orégano, enrollada y cocida lentamente.	

SÁNDWICHES & MENÚ DE NIÑOS

SECCIÓN 06

SÁNDWICHES

3 PLATOS

- 01

CHURRASCO

Pan amasado, churrasco posta rosada. Luco, italiano o chacarero.

\$12.300
- 02

ARROLLADO

Luco, italiano o chacarero.

\$10.900
- 03

HORNITÓN 68

★ FAVORITO

Pulled pork, tomate, lechuga, porotos verdes, palta, mayonesa y aji verde.

\$10.900

SECCIÓN 07

MENÚ DE NIÑOS

2 PLATOS

- Incluye helado frugelé.
- 01

MINI HAMBURGUESA

Hamburguesa al plato con arroz, puré de papas o papas fritas.

\$6.700
- 02

NUGGETS DE POLLO

Arroz, puré de papas o papas fritas.

\$6.700

68 RIBS

SMOKEHOUSE · ESTILO TEXANO

SECCIÓN 01

CARNES AHUMADAS ★

5 PLATOS

01	BABY BACK RIBS ★ FAVORITO	\$21.300
	Costillas ahumadas en leña, sazonadas con secretos texanos y BBQ.	
02	MEDIO POLLO AHUMADO	\$17.000
	Medio pollo ahumado en leña, sazonado con secretos texanos.	
03	PLATEADA AHUMADA	\$19.500
	Plateada ahumada en leña por 8 horas.	
04	BRISKET AHUMADO ★ FAVORITO	\$22.400
	300 grs. de tapapecho Angus ahumado en leña, sazonado con secretos texanos.	
05	PULLED PORK AHUMADO	\$15.300
	300 grs. de cerdo desmenuzado, ahumado por 12 horas. Sazonado suavemente.	

★ PARA COMPARTIR · SECCIÓN 02

BANDEJAS

4 PLATOS

Incluye porotos BBQ y coleslaw.

01	CURACAVÍ VALLEY	\$42.000
	600 gr baby ribs + 350 gr brisket.	
02	AUSTIN ROAD	\$37.000
	500 gr baby ribs + 400 gr pulled pork.	
03	RUTA 68	\$45.000
	500 gr baby ribs + 300 gr pulled pork + 200 gr brisket.	
04	RUTA 68 POLLO	\$52.000
	500 gr baby ribs + 300 gr pulled pork + 200 gr brisket + medio pollo.	

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES DE AUTOR

SECCIÓN 03

HAMBURGUESAS

6 PLATOS

01	68 BURGER Pan brioche, 180 gr hamburguesa ahumada, lechuga, tocino, salsa cheddar y cebolla encurtida.	\$9.200
02	BURGER TEXANA 180 gr hamburguesa ahumada, tocino, salsa cheddar, pepinillos dill y salsa BBQ.	\$10.200
03	BURGER ITALIANA 180 gr hamburguesa ahumada, palta, tomate y mayonesa.	\$9.900
04	BURGER CLÁSICA 180 gr hamburguesa ahumada, lechuga, tomate, cebolla y salsa alioli.	\$8.900
05	BURGER QUESO 180 gr hamburguesa ahumada y queso mantecoso.	\$8.900
06	BURGER RUTA 68 180 gr hamburguesa ahumada, lechuga, tocino, cebolla encurtida y alioli.	\$8.900

SECCIÓN 04

SÁNDWICHES DE AUTOR

5 PLATOS

01	BRISKET Pan brioche, brisket, relish, coleslaw, cebolla encurtida, mayonesa de la casa y mostaza.	\$11.300
02	PULLED PORK Pan brioche, pulled pork, coleslaw, jalapeño, mayonesa y pepinillos dill.	\$9.900
03	ROCKWOOD BRISKET ★ NUEVO Pan brioche especial, 120 gr brisket, mayonesa ahumada, pepinillos y coleslaw.	\$12.900
04	SMOKEPEPPER BRISKET ★ NUEVO 120 gr brisket, mayonesa ahumada, gauda, peperonata de cebolla y pimentón caramelizado.	\$12.900
05	AUSTIN JAM BRISKET ★ NUEVO 120 gr brisket, mayonesa ahumada, lechuga, tomate, bacon jam y tocino crocante.	\$12.900

ACOMPAÑAMIENTOS

SECCIÓN 05

ACOMPAÑAMIENTOS

10 PLATOS

01	CHARQUICÁN DE VEGETALES ASADOS Papas, zapallo, choclo rostizado y tomates confitados.	\$5.000
02	ARROZ Preparación tradicional con vegetales.	\$4.200
03	PAPAS FRITAS Papas naturales.	\$4.300
04	A LO POBRE Papas fritas en bastones con cebolla caramelizada y huevo.	\$5.900
05	PURÉ DE PAPA Puré natural.	\$4.200
06	PURÉ PICANTE Puré casero en salsa de ají o merkén.	\$4.600
07	PASTELERA DE CHOCLO Saborizada con albahaca.	\$4.600
08	PAPAS COCIDAS Decoradas en aceite de oliva con toque verde.	\$4.000
09	POROTOS BARBECUE 300 gr porotos rojos con trozos de brisket y salsa BBQ.	\$5.000
10	COLESLAW 300 gr repollo blanco y morado, zanahoria, aliño especial 68 Ribs.	\$4.000

PARA AMBOS

BARRA

COCTELERÍA DE AUTOR

SECCIÓN 01

COCTELERÍA DE AUTOR

9 PLATOS

01	PISCO SOUR HORNITOS Pisco 40°, limón sutil, jarabe de goma, amargo de angostura.	\$5.200
02	PISCO SOUR HORNITOS CATEDRAL	\$7.500
03	ESPRESSO MARTINI Licor de café, vodka, café expresso, jarabe de goma.	\$6.000
04	CHAMBORD SPRITZ Chambord, espumante, agua mineral.	\$7.900
05	SAINT GERMAIN SPRITZ Saint Germain, espumante, agua mineral.	\$7.900
06	MARACUYÁ SPRITZ Licor de maracuyá, espumante, agua mineral.	\$6.900
07	VIOLETTA Ramazzotti Violetto, limón, jarabe de goma, Jack Daniel's, manzana, Sprite.	\$8.900
08	PASIÓN DE ARÁNDANOS Gin, arándanos, jugo de pomelo, limón, jarabe de goma y agua tónica.	\$8.900
09	CHAMBORD SOUR Chambord, pisco, limón sutil, jarabe de goma.	\$6.000

CÓCTELES CLÁSICOS & CERVEZAS

SECCIÓN 02

CÓCTELES CLÁSICOS

7 PLATOS

01	VAINA Vino dulce, licor de cacao, coñac, jarabe de goma.	\$5.000
02	AMARETTO SOUR Amaretto, limón sutil, goma.	\$5.000
03	RAMAZZOTTI SOUR Ramazzotti, limón sutil, jarabe de goma.	\$5.500
04	WHISKY SOUR Whisky et. roja, limón sutil, jarabe de goma.	\$5.000
05	CHARDONNAY SOUR Chardonnay, limón sutil, jarabe de goma.	\$5.000
06	SPRITZ RAMAZZOTTI Ramazzotti, espumante, agua mineral.	\$6.900
07	APEROL SPRITZ Aperol, espumante, agua mineral.	\$6.900

SECCIÓN 03

CERVEZAS

7 PLATOS

01	SCHOP KROSS	\$5.200
02	SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.200
03	KUNSTMANN BOTELLA	\$3.900
04	ROYAL · SOL · HEINEKEN	\$3.900
05	MICHELADA / CHELADA	\$1.500
06	AUSTRAL CALAFATE / LAGER	\$3.500
07	CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.900

VINOS, ESPUMANTES & COPAS

SECCIÓN 04

VINOS TINTOS

9 PLATOS

01	CABERNET SAUVIGNON · VERAMONTE RESERVA	\$13.000
02	CABERNET SAUVIGNON · CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17.900
03	CABERNET SAUVIGNON · CASAS PATRONALES RESERVA	\$17.900
04	CARMENERE · VERAMONTE RESERVA	\$13.000
05	CARMENERE · CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17.900
06	CARMENERE · CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.500
07	MERLOT · VERAMONTE RESERVA	\$13.000
08	MERLOT · CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.500
09	ENSAMBLAJE PRIMUS BLEND · VERAMONTE	\$28.900

SECCIÓN 05

VINOS BLANCOS

2 PLATOS

01	CHARDONNAY · VERAMONTE RESERVA	\$13.000
02	SAUVIGNON BLANC · VERAMONTE RESERVA	\$13.000

SECCIÓN 06

ESPUMANTES & JARRAS

3 PLATOS

01	DOLCE VITA BRUT Botella espumante.	\$14.900
02	JARRA CHICHA · BORGONA · CLERY	\$18.000
03	JARRA SANGRÍA · TERREMOTO	\$18.000

SECCIÓN 07

COPAS

6 PLATOS

01	COPA DE VINO VERAMONTE	\$4.500
02	COPA DE CHICHA	\$4.000
03	COPA ESPUMANTE	\$4.000
04	COPA DE TERREMOTO	\$5.000
05	COPA DE SANGRÍA	\$5.900
06	COPA DE BORGONA	\$5.900

DESTILADOS, BEBIDAS FRÍAS & CALIENTES

SECCIÓN 08

DESTILADOS

4 PLATOS

01	RON · VODKA · GIN · PISCO 40° · JW ROJA	\$6.800
02	JOHNNIE WALKER ET. NEGRA / JACK DANIEL'S	\$7.500
03	MOJITO · CAIPIRIÑA · TEQUILA MARGARITA / BLUE	\$5.500
04	BAJATIVOS	\$2.000

SECCIÓN 09

BEBIDAS

4 PLATOS

01	BEBIDAS LATA 350CC	\$3.000
02	AGUA MINERAL PUYEHUE	\$2.600
03	JUGO GUALLARAUCO	\$4.000
04	LIMONADA	\$4.100

SECCIÓN 10

BEBIDAS CALIENTES

7 PLATOS

01	CAFÉ EXPRESSO	\$2.400
02	CAFÉ AMERICANO	\$2.800
03	CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$3.000
04	CAFÉ CORTADO	\$3.200
05	TÉ · INFUSIÓN DE HIERBAS	\$2.100
06	NESCAFÉ	\$3.000
07	NESCAFÉ CON LECHE	\$3.200

PARA TERMINAR

POSTRES

CLÁSICOS CHILENOS & DE LA CASA

SECCIÓN 11

POSTRES

6 PLATOS

01	TORTA HORNITOS ★ FAVORITO	\$4.700
Láminas de hojarasca rellenas con pastelera de chocolate y manjar, bañada en cobertura de chocolate y toffee.		
02	CHEESECAKE	\$4.700
Tarta de queso bañada en salsa de maracuyá, arándanos o frambuesa.		
03	MOTE CON HUESILLO	\$4.700
04	CRÈME BRÛLÉE	\$4.700
05	LECHE ASADA	\$4.700
Preparación de la casa acompañada con caramelo.		
06	COPA DE HELADO ARTESANAL	\$4.700
Consultar disponibilidad de sabores.		

NUESTRA FILOSOFÍA

HUMO, TIEMPO & PASIÓN

Bajo un mismo techo convive la cocina chilena de siempre de **Hornitos** y los ahumados texanos de **68 Ribs**. Dos recetarios, un mismo origen — Curacaví, Ruta 68.

Cada corte pasa entre 6 y 12 horas en nuestros smokepits de flujo inverso, alimentados con roble y frutales nativos. Los pasteles, porotos y cazuelas salen del mismo fuego — sólo que con otra receta.

HORNITOS • 68 RIBS

VISITA

Ruta 68 • KM 44
Curacaví • Región Metropolitana

CONTACTO

+56 9 3238 2916
ventas@68ribs.cl
@la68ribs • www.68ribs.cl