



# Carta

LOS HORNITOS  
  
DE CURACAVI

Ruta 68 - 48,5 km - Curacaví

# Cócteles

## PISCO SOUR

\$4000

(PISCO 35°, LIMÓN AMARILLO, JARABE DE GOMA)

## 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)

# 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

\$3500

(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

\$5000

## ASADOS

(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)

**ENSALADA HUASA** \$8900

(MEZCLUM VERDE, ARROLLADO HUASO, CEBOLLA ESCABECHADA EN PREPARACIÓN CASERA Y QUESO DE CABRA)

# 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.*



# Coccteteria de Autor

## PASIÓN DE ARÁNDANOS

\$8900

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

## FLORES DE PERA

\$8900

(VODKA, PISCO 40°, SAINT GERMAIN, JUGO DE LIMÓN, TOQUE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

## AÑEJADO RUTA 68

\$8900

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

## SABORES VERDES

\$8900

(GIN, MANZANA, PEPINO, JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA)

## VIOLETTTO

\$8900

(RAMAZZOTTI VIOLETTTO, 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** \$4500

(PREPARACIÓN DE LA CASA  
ACOMPAÑADA CON CARAMELO DE  
ARÁNDANOS)

**PAPAYAS AL JUGO** \$4900

**TORTA HORNITOS** \$4500

(LÁMINAS DE HOJARASCA RELLENA CON  
PASTELERA Y MANJAR, BAÑADO EN  
COBERTURA DE CHOCOLATE Y TOFFEE)

**CHEESECAKE** \$4500

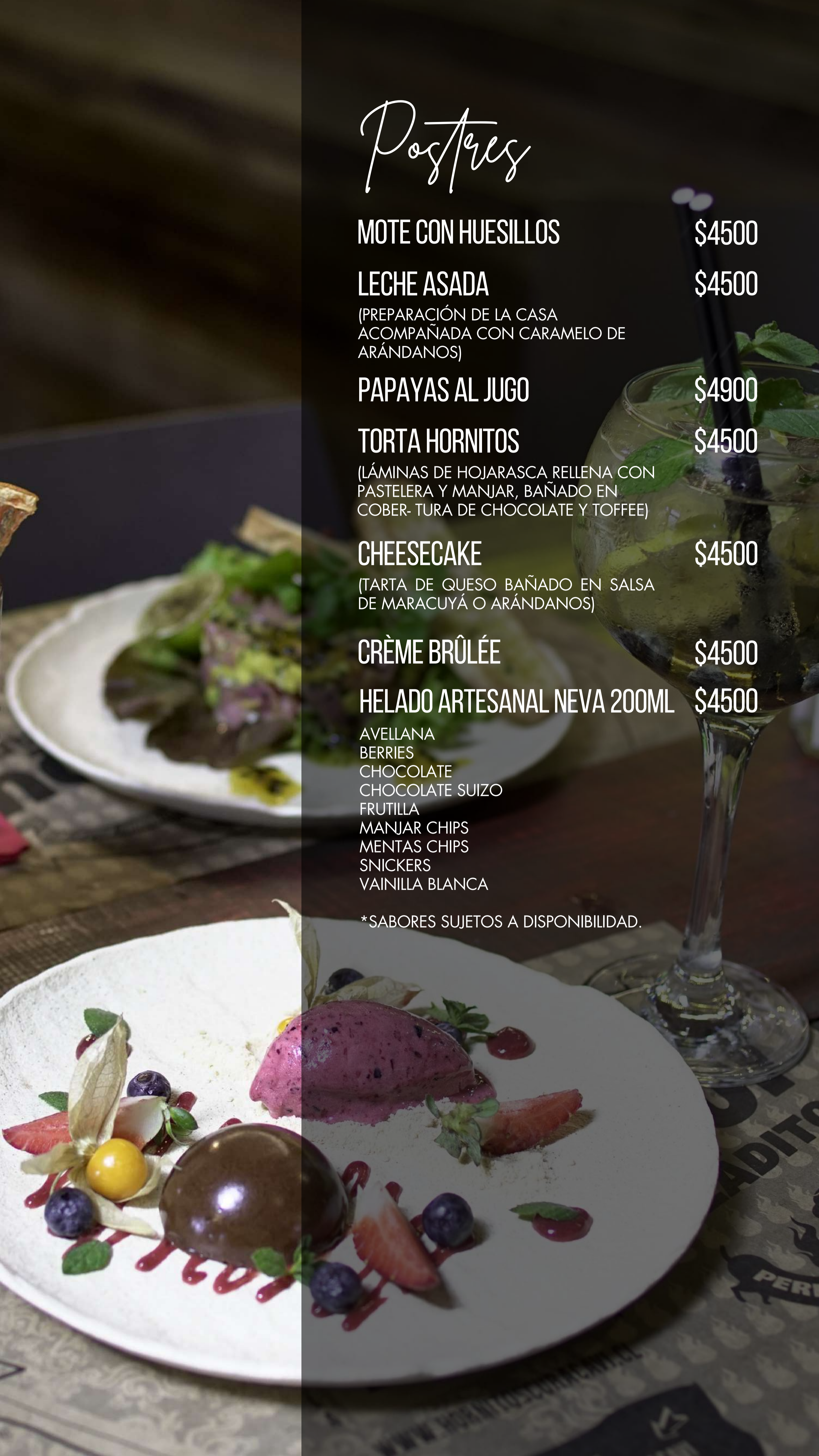
(TARTA DE QUESO BAÑADO EN SALSA  
DE MARACUYÁ O ARÁNDANOS)

**CRÈME BRÛLÉE** \$4500

**HELADO ARTESANAL NEVA 200ML** \$4500

AVELLANA  
BERRIES  
CHOCOLATE  
CHOCOLATE SUIZO  
FRUTILLA  
MANJAR CHIPS  
MENTAS CHIPS  
SNICKERS  
VAINILLA BLANCA

\*SABORES SUJETOS A DISPONIBILIDAD.



# 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, JACK DANIEL'S.	\$7500
MOJITO, TEQUILA MARGARITA BLUE, CAIPIRINHA.	\$5500
BAJATIVOS	\$2000

# Vinos Tintos

CARMENERE

**CASAS PATRONALES RESERVA \$14500**

**VERAMONTE RESERVA \$12900**

CABERNET SAUVIGNON

**CASAS PATRONALES RESERVA \$14500**

**VERAMONTE RESERVA \$12900**

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