



Cóctelería de autor

PASIÓN DE ARÁNDANOS \$8900

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

AÑEJADO RUTA 68 \$8900

RON AÑEJADO, JUGO POMELO, DRAMBUIE, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA

VIOLETTTO \$8900

RAMAZZOTTI VIOLETTTO, LIMÓN, JARABE DE GOMA, JACK DANIEL'S, MANZANA, SPRITE

FRUTOS ROJOS \$8900

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

CHAMBORD SOUR \$6000

CHAMBORD, PISCO, LIMON SUTIL, JARABE DE GOMA

Cócteles Clásicos

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

CHARDONNAY SOUR \$5000

CHARDONNAY, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

AMARETTO SOUR \$5000

AMARETTO, LIMÓN SUTIL, GOMA

RAMAZZZOTTI SOUR \$5500

RAMAZZOTTI, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

WHISKY SOUR \$5000

WHISKY ET. ROJA, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

VAINA \$5000

VINO DULCE, LICOR DE CACAO, COÑAC, JARABE DE GOMA

ESPRESSO MARTINI \$6000

LICOR DE CAFE, VODKA, CAFE EXPRESSO, JARABE DE GOMA

CHAMBORD SPRIT \$7900

CHAMBORD, ESPUMANTE, AGUA MINERAL

SAINT GERMAIN SPRITZ \$7900

SAINT GERMAIN, ESPUMANTE, AGUA MINERAL

SPRITZ RAMAZZOTTI / APEROL / MARACUYÁ \$6900



Entradas

CEVICHE DE MARISCOS \$15900

CEVICHE MIXTO DE ATÚN, CAMARONES Y LOCO

LOCOS CON ENSALADA CRIOLLA \$16500

LOCOS SOBRE CHUCRUT CASERO, PAPAS
COCIDAS ACOMPAÑADO EN LACTONESA DE AJO

OSTIONES GRILLADOS \$16900

OSTIONES GRILLADOS EN NAPA DE QUESO
MOZZARELLA, QUESO GAUDA Y ALBAHACA

CRUDO DE RES \$8900

CARNE MOLIDA, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA,
AJÍ VERDE, PEPINILLO, CILANTRO, ADEREZO DE LA
CASA

TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ \$8900

ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS
LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ

PROVOLETA MERKÉN \$9500

QUESO FUNDIDO A LAS BRASAS CON MERKÉN

PROVOLETA ORÉGANO PIMIENTA \$9500

QUESO FUNDIDO A LAS BRASAS CON ORÉGANO
Y PIMIENTA

TABLA 4 EMPANADAS DE QUESO COCTEL \$5500

PRODUCCIÓN HECHA CON QUESO RUNCA
VALDIVIANO

Clásicos chilenos

POROTOS GRANADOS \$12500

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 \$15900

CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON
ALBAHACA Y UN TOQUE DE AJÍ DE LA MANO DE
UNA PLATEADA

PASTEL DE CHOCLO \$14000

CLÁSICO PASTEL DE CHOCLO CON POLLO



Cortes premium

CON CHIMICHURRI DE LA CASA

ENTRAÑA

\$19900

ENTRECOT

\$14900

Carnes especiales

SALMÓN GRILLADO

\$14900

SALMON GRILLADO A LA MANTEQUILLA CON
ALCAPARRAS

GARRÓN DE CORDERO

\$15900

GARRÓN REBOZADO Y COCINADO POR 3
HORAS A FUEGO LENTO

ASADO A LA CACEROLA

\$12900

CORTE DE VACUNO EN COCCIÓN LENTA Y
LARGA ADOBADO EN TOMILLO Y VEGETALES

PLATEADA

\$12900

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, AJÍ EN PASTA

LOMO VETADO

\$13900

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

FILETE GRILLADO

\$16900

CORTE DE 250GR. SAZONADO EN SALES
ESPECIADAS



Carnes ahumadas

BABY BACK RIBS

\$19900

COSTILLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS Y BBQ

MEDIO POLLO AHUMADO

\$16500

MEDIO POLLO AHUMADO EN LEÑA SAZONADO CON SECRETOS TEXANOS

PLATEADA AHUMADA

\$18900

PLATEADA AHUMADA EN LEÑA POR 8 HORAS

Acompañamientos

CHARQUICÁN DE VEGETALES ASADOS

\$5000

MEZCLA DE VEGETALES ASADOS, PAPAS, ZAPALLO, CHOCLO ROSTIZADO Y TOMATES CONFITADOS

ARROZ

\$4000

PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VEGETALES

PURE DE PAPAS

\$4000

PURÉ DE PAPA NATURAL

PAPAS FRITAS

\$4000

PAPAS NATURALES EN BASTONES

PURE AL MERKÈN

\$4500

PURÉ TRADICIONAL PERFUMADO CON MERKÉN AHUMADO

A LO POBRE

\$5500

PAPAS FRITAS NATURALES EN BASTONES CON CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO Y CILANTRO

PASTELERA DE CHOCLO

\$4500

SABORIZADA CON ALBAHACA

Ensaladas

CHILENA \$5000

TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE

SURTIDA DE LA CASA \$7000

BETERRAGA, CEBOLLA, CHOCLO, POROTOS VERDES Y LECHUGA

CHILENA NORTINA \$8900

TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNA, QUESO DE CABRA Y PEREJIL

PALTA \$5500

LIMACHINA \$5500

TOMATE Y CHOCLO

SUREÑA \$5500

TOMATE Y PALTA

NORTINA \$5500

TOMATE Y POROTOS VERDES

PALTA - PALMITO \$6000

CÉSAR \$8900

MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY, TUILLE DE SÉSAMO Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CÉSAR

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.

Sandwichs

DESDE LAS 17:00 HRS.

ELIGE LUCO, ITALIANO O CHACARERO

CHURRASCO

CARNE DE POSTA ROSADA

\$11500

MECHADA

CARNE COCINADA EN COCCION LENTA

\$11500

HAMBURGUESA

HAMBURGUESA CASERA

\$11500

Postres

LECHE ASADA

PREPARACIÓN DE LA CASA ACOMPAÑADA
CON CARAMELO DE ARÁNDANOS

\$4500

TORTA HORNITOS

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

\$4500

MOTE CON HUESILLO

\$4500

CRÈME BRÛLÉE

\$4500

CASTAÑAS EN ALMIBAR

\$4900

PAPAYAS AL JUGO

\$4900

CHEESCAKE

TARTA DE QUESO BAÑADO EN SALSA DE
MARACUYÁ O ARÁNDANOS O FRAMBUESA

\$4500

COPA DE HELADO ARTESANAL

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE SABORES

\$4500

PORCIÓN DE CREMA

\$1000



Bebidas Calientes

TÉ - INFUSIÓN DE HIERBAS	\$2100
CAFÉ EXPRESSO	\$2300
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$3000
CAFÉ CORTADO	\$3000
CAFE AMERICANO	\$2800

Bebidas

BEBIDA 350CC	\$2500
BEBIDA 473CC	\$3500
AGUA MINERAL PUYEHUE	\$2000
JUGO GUALLARAUCO	\$3500
LIMONADA	\$3500
LIMONADA MENTA / JENGIBRE	\$3800

Cervezas

SCHOP KROSS GOLDEN	\$4900
SCHOP KUNSTMAN TOROBAYO	\$4900
ROYAL / SOL/ HEINEKEN	\$3500
AUSTRAL	\$3900
KUNSTMAN BOTELLA	\$3900
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3900
MICHELADA / CHELADA	\$1500



Copas

COPA DE VINO VERAMONTE	\$4500
COPA DE CHICHA	\$4000
COPA ESPUMANTE	\$4000
COPA DE TERREMOTO	\$5000
COPA DE SANGRÍA	\$5900

Jarras

CHICHA, BORGOÑA, CLERY SANGRIA Y TERREMOTO	\$18000
---	---------

Espumantes

DOLCE VITA BRUT	\$14900
-----------------	---------



Vinos Tintos

CARMENERE

VERAMONTE RESERVA	\$13000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17900
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500

CABERNET SAUVIGNON

VERAMONTE RESERVA	\$13000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17900
CASAS PATRONALES RESERVA	\$17900

MERLOT

VERAMONTE RESERVA	\$13000
J. BOUCHON RESERVA	\$14900
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17900
MATETIC CORRALILLO	\$22800

ENSAMBLAJE

PRIMUS BLEND VERAMONTE	\$28900
SANTA EMA BARREL SELECT 60/40	\$28900

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC

VERAMONTE RESERVA	\$13000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17900
MATETIC CORRALILLO	\$20900

CHARDONNAY

VERAMONTE RESERVA	\$13000
MATETIC CORRALILLO	\$20900

Destilados

RON, VODKA, PISCO ESPECIAL 40°, JOHNNIE WALKER ET. ROJA, GIN.	\$6800
---	--------

JOHNNIE WALKER ET. NEGRA, JACK DANIEL'S.	\$7500
---	--------

MOJITO, TEQUILA MARGARITA BLUE, CAIPIRIÑA	\$5500
---	--------

BAJATIVOS	\$2000
-----------	--------