

Desayunos Hornitos

HASTA LAS 11:30 HRS.

INCLUYE JUGO / CAFÉ EXPRESSO O AMERICANO.
PAN DE MOLDE O AMASADO.

HUEVOS CON BRISKET  **\$8900**

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS CON BRISKET.

HUEVOS CON PULLED PORK  **\$8900**

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS CON PULLED PORK.

HUEVOS CON TOCINO  **\$8900**

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS, TOCINO
AHUMADO-

INCLUYE TOSTADAS EN PAN AMASADO O
PAN DE MOLDE

PAILA DE HUEVOS **\$4500**

3 HUEVOS FRITOS O REVUELTOS.

HUEVOS CON TOMATE **\$5500**

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS CON TOMATE.

Sandwichs

PAN AMASADO, CHURRASCO POSTA ROSADA.

CHURRASCO **\$12300**

LUCO, ITALIANO O CHACARERO.

ARROLLADO **\$10900**

LUCO, ITALIANO O CHACARERO.

HORNITON 68 **\$10900**

PULLED PORK, TOMATE, LECHUGA, POROTOS
VERDE, PALTA, MAYONESA Y AJI VERDE.

Algo Dulce

TORTA HORNITOS **\$4700**

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

CHEESCAKE **\$4700**

TARTA DE QUESO.
CONSULTAR SALSA DISPONIBLE.



Cóctelería de autor

PASIÓN DE ARÁNDANOS

\$8900

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

VIOLETTTO

\$8900

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

CHAMBORD SOUR

\$6000

CHAMBORD, PISCO, LIMON SUTIL, JARABE DE GOMA.

Cócteles Clásicos

PISCO SOUR HORNITOS

\$5200

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.

RAMAZZOTTI 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

\$6900

RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL.

APEROL SPRITZ

\$6900

APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL.

MARACUYÁ SPRITZ

\$6900

LICOR DE MARACUYA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL.



Entradas

CEVICHE DE MARISCOS CEVICHE MIXTO DE SALMÓN. CAMARONES.	\$16400
OSTIONES A LA PARMESANA OSTIONES GRILLADOS EN NAPA DE QUESO MOZZARELLA, QUESO GAUDA Y ALBAHACA.	\$16900
CRUDO DE RES CARNE MOLIDA, ALCAPARRA, PEPINILLO, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, CILANTRO Y ADEREZO DE LA CASA.	\$9000
TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ.	\$9000
PROVOLETA MERKÉN U OREGANO/PIMIENTA	\$9500
EMPANADA DE PINO	\$3500
MIX 3 EMPANADAS CÓCTEL 1 DE QUESO, 1 QUESO BRISKET Y 1 QUESO PULLED.	\$6000
MIX 6 EMPANADAS CÓCTEL 2 QUESO, 2 QUESO BRISKET Y 2 QUESO PULLED.	\$11900
TABLA ARROLLADO ARROLLADO PITUFO, PEBRE Y SOPAIPILLAS.	\$9500

Carnes especiales

SALMÓN GRILLADO SALMON GRILLADO A LA MANTEQUILLA CON ALCAPARRAS Y UNA TERMINACIÓN DE VINO BLANCO.	\$16000
ASADO A LA CACEROLA CORTE DE HUACHALOMO SELLADO Y TERMINADO EN UNA COCCION LENTA, VERDURAS Y VINO TINTO PARA REZALTAR SU DELICIOSO SABOR.	\$13900
PLATEADA COCINADA A FUEGO LENTO DURANTE 4 HORAS EN UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO, VEGETALES Y HIERBAS AROMÁTICAS.	\$14900
COSTILLAR DE CERDO COSTILLAR CON UN CLASICO ADOBADO CHILENO Y AJÍ EN PASTA.	\$13900
LOMO VETADO NACIONAL CORTE DE VACUNO 300GR A LA PLANCHA.	\$22000
FILETE GRILLADO CORTE DE VACUNO SAZONADO EN SALES ESPECIADAS.	\$18000
ENTRECOT CORTE DE VACUNO DE FILETE Y LOMO LISO, SAZONADO EN SALES ESPECIADAS.	\$15900
ARROLLADO AL PLATO DELICIOSA CARNE DE CERDO MARINADA EN AJO, COMINO Y OREGANO, ENROLLADA Y COCINADA LENTAMENTE PARA LOGRAR UNA TEXTURA PERFECTA.	\$13300

Carnes Ahumadas

BABY BACK RIBS  \$21300

COSTILLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS Y BBQ.

MEDIO POLLO AHUMADO  \$17000

MEDIO POLLO AHUMADO EN LEÑA SAZONADO CON SECRETOS TEXANOS.

PLATEADA AHUMADA  \$19500

PLATEADA AHUMADA EN LEÑA POR 8 HORAS.

BRISKET AHUMADO  \$22400

300 GRS. DE TAPAPECHO ANGUS AHUMADO EN LEÑA Y SAZONADO CON SECRETOS TEXANOS.

PULLED PORK AHUMADO  \$15300

300 GRS. CERDO DESMENUZADO, AHUMADO POR 12 HORAS. SAZONADO SUAVEMENTE.

Acompañamientos

PURE DE PAPAS \$4200

PURÉ DE PAPA NATURAL.

PAPAS FRITAS \$4300

PAPAS NATURALES.

PURE PICANTE \$4600

PURÉ CASERO EN SALSA DE AJÍ O MERKÉN.

A LO POBRE \$5900

PAPAS FRITAS NATURALES EN BASTONES CON CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO.

PAPAS COCIDAS \$4000

PAPAS COCIDAS DECORADAS EN ACEITE DE OLIVA Y CON UN TOQUE VERDE.

ARROZ \$4200

PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VEGETALES.

PASTELERA DE CHOCLO \$4600

SABORIZADA CON ALBAHACA.

CHARQUICÁN DE VEGETALES ASADOS \$5000

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

COLESLOW  \$4000

300GRS. REPOLLO BLANCO, REPOLLO MORADO Y ZANAHORIA. SAZONADO CON ALIÑO ESPECIAL 68 RIBS.

POROTOS BARBECUE  \$5000

300GRS. DE POROTOS ROJOS CON TROZOS DE BRISKET AHUMADO Y SALSA BBQ.

Platos Clásicos

POROTOS GRANADOS

\$13500

CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y AJÍ DE COLOR.

CAZUELA DE VACUNO

\$13500

CAZUELA DE LA CASA INJUNDIOSA EN SU CORTE DE TAPAPECHO Y VERDURAS DE LA ZONA.

POROTOS GRANADOS PLATEADA

\$17000

POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y AJÍ COLOR DE LA MANO DE UNA PLATEADA.

LASAÑA

\$16500

LASAÑA CON PLATEADA AHUMADA.

PASTEL DE CHOCLO

\$15000

CLÁSICO PASTEL DE CHOCLO CON POLLO.

SUGERENCIA DEL CHEF

CONSULTAR ESPECIAL DEL DÍA.

Ensaladas

CHILENA NORTINA

\$9200

TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNA, QUESO DE CABRA Y PEREJIL.

SURTIDA DE LA CASA

\$7500

BETERRAGA, CEBOLLA, CHOCLO, POROTOS VERDES Y LECHUGA.

CHILENA

\$6000

TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE.

LIMACHINA

\$5500

TOMATE Y CHOCLO.

SUREÑA

\$5500

TOMATE Y PALTA.

NORTINA

\$5500

TOMATE Y POROTOS VERDES.

ENSALADA PALTA PALMITO

\$6200

ENSALADA DE PALTA

\$5500

ENSALADA CÉSAR

\$9500

MIX VERDE, TOMATE CHERRY, TOSTADAS Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CÉSAR

Menú de niños

INCLUYE HELADO FRUGELÉ.

NUGGETS DE POLLO

\$6700

ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS.

MINI HAMBURGUESA

\$6700

HAMBURGUESA AL PLATO CON ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS.

Sándwich & Hamburguesas

68 BURGER



\$9200

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA CON LECHUGA, TOCINO, SALSA CHEDDAR Y CEBOLLA ENCURTIDA.

BURGER TEXANA



\$10200

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA DE AHUMADA CON TOCINO, SALSA CHEDDAR, PEPINILLOS DILL Y SALSA BBQ.

BURGER ITALIANA



\$9900

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA CON PALTA, TOMATE Y MAYONESA.

BURGER CLASICA



\$8900

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA DE VACUNO AHUMADA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y SALSA ALIOOLI.

BURGER QUESO



\$8900

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA Y QUESO MANTECOSO.

BURGER RUTA 68



\$8900

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA, LECHUGA, TOCINO, CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA ALIOOLI.

BRISKET



\$11300

PAN BRIOCHE, BRISKET, BASE RELISH, COLESLOW, CEBOLLA ENCURTIDA, MAYONESA DE LA CASA Y MOSTAZA.

PULLED PORK



\$9900

PAN BRIOCHE, PULLED PORK, COLESLOW, JALAPEÑO, MAYONESA DE LA CASA Y PEPINILLOS DILL.

ROCKWOOD BRISKET



\$12900

PAN BRIOCHE ESPECIAL, 120GRS. BRISKET, MEYONESA AHUMADA, PEPINILLOS ENCURTIDOS, COLESLOW.

SMOKEPEPPER BRISKET



\$12900

PAN BRIOCHE ESPECIAL, 120GR. BRISKET, MAYONESA AHUMADA, QUESO GAUDA, PEPERONATA DE CEBOLLA, PIMENTON CARAMELIZADO, MOSTAZA.

AUSTIN JAM BRISKET



\$12900

PAN BRIOCHE ESPECIAL, 120GR. DE BRISKET, MAYONESA AHUMADA, LECHUGA, TOMATE, BACON JAM, TOCINO CROCANTE.

Sandwich

PAN AMASADO, CHURRASCO POSTA ROSADA.

CHURRASCO

\$12300

LUCO, ITALIANO O CHACARERO.

ARROLLADO

\$10900

PALTA, ITALIANO O CHACARERO.

HORNITON 68

\$10900

PULLED PORK, TOMATE, LECHUGA, POROTOS VERDE, PALTA, MAYONESA Y AJI VERDE.

Bandejas

INCLUYE POROTOS BBQ Y COLESLOW.

BANDEJA AUSTIN ROAD

\$37000

500 GR. BABY RIBS, 400 GR. PULLED PORK.

BANDEJA CURACA VALLEY

\$42000

600 GR. BABY RIBS, 350 GRS. BRISKET.

BANDEJA RUTA 68

\$45000

500 GR. BABY RIBS, 300 GR. PULLED PORK, 200 GR. BRISKET.

BANDEJA RUTA 68 POLLO

\$52000

500 GR. BABY RIBS, 300 GR. PULLED PORK, 200 GR. BRISKET, MEDIO POLLO.

Postres

LECHE ASADA

\$4700

PREPARACIÓN DE LA CASA ACOMPAÑADA CON CARAMELO.

TORTA HORNITOS

\$4700

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

MOTE CON HUESILLO

\$4700

CRÈME BRÛLÉE

\$4700

CHEESCAKE

\$4700

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

COPA DE HELADO ARTESANAL

\$4700

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE SABORES.



Bebidas Calientes

TÉ - INFUSIÓN DE HIERBAS	\$2100
CAFÉ EXPRESSO	\$2400
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$3000
CAFÉ CORTADO	\$3200
CAFE AMERICANO	\$2800
NESCAFE	\$3000
NESCAFE CON LECHE	\$3200

Bebidas

BEBIDAS LATA 350 CC	\$3000
AGUA MINERAL PUYEHUE	\$2600
JUGO GUALLARAUCO	\$4000
LIMONADA	\$4100

Cervezas

SCHOP KROSS	\$5200
SCHOP KUNSTMAN TOROBAYO	\$5200
AUSTRAL CALAFATE / LAGER	\$3500
ROYAL / SOL/ HEINEKEN	\$3900
KUNSTMAN BOTELLA	\$3900
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3900
MICHELADA / CHELADA	\$1500

A vertical photograph on the left side of the menu shows a bottle of wine being poured into a glass. The red wine is captured mid-pour, creating a dynamic stream that fills the glass. The background is dark and moody, with a green textured surface visible at the bottom.

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
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500

ENSAMBLAJE

PRIMUS BLEND VERAMONTE	\$28900
------------------------	---------

Copas

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

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC

VERAMONTE RESERVA

\$13000

CHARDONNAY

VERAMONTE RESERVA

\$13000

Espumantes

DOLCE VITA BRUT

\$14900

Jarras

CHICHA, BORGOÑA, CLERY
SANGRIA Y TERREMOTO

\$18000

Destilados

RON, VODKA, GIN,
PISCO ESPECIAL 40°,
JOHNNIE WALKER ET. ROJA.

\$6800

JOHNNIE WALKER ET. NEGRA,
JACK DANIEL'S.

\$7500

MOJITO, CAIPIRIÑA
TEQUILA MARGARITA / BLUE.

\$5500

BAJATIVOS

\$2000