

Cócteles

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)

Carnes Ahumadas

BABY BACK RIBS AL PLATO \$19900

(COSITLLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS. PIDELAS CON BBQ)

MEDIO POLLO AHUMADO AL PLATO \$16500

(MEDIO POLLO AHUMADO EN LEÑA SAZONADO CON SECRETOS TEXANOS)

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)

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

\$4500

(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)

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)

AÑEJADO RUTA 68

\$8900

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

VIOLETTA

\$8900

(RAMAZZOTTI VIOLETTA, 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 CAMELO 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

COPA DE HELADO ARTESANAL

\$4500

NOCCIOLA

CONSULTAR SABORES DISPONIBLES



Bebidas

BEBIDA	\$2500
BEBIDA 473CC	\$3500
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

A vertical photograph on the left side of the page shows a wine bottle being poured into a glass. The wine is a deep red color and is captured mid-pour, creating a thin stream that falls into a clear wine glass. The background is dark and out of focus, with a hint of a red napkin and a plate of food in the lower right.

Vinos Tintos

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500
VERAMONTE RESERVA	\$12900
CASAS DEL BOSQUE	\$17800

CABERNET SAUVIGNON

CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500
VERAMONTE RESERVA	\$12900
CASAS DEL BOSQUE	\$17800

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