



Carta

LOS HORNITOS

DE CURACAVÍ

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

ENTRAÑA \$12900

ENTRECOT \$14900

ARRACHERA \$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

(TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE)

\$4000

SURTIDA

LECHUGA, TOMATE, PALTA Y CEBOLLA)

\$5500

SURTIDA PREMIUM

(ELIJA HASTA 4 INGREDIENTES: PALMITOS, PALTA, FONDOS DE ALCACHOFA, LECHUGA TOMATE, CEBOLLA)

\$7000

PALTA-PALMITO

\$6000

ENSALADA CÉSAR

(MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY CONFITADO, TUILLE DE SÉSAMO Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CESAR)

\$8900

ENSALADA HUASA

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

\$8900

Menú de niños

NUGGETS DE POLLO

(ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS)

\$6500

MINI HAMBURGUESA

(HAMBURGUESA AL PLATO CON ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS)

\$6500

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
ACOMPÑADA 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