



# 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)

# 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)

# 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 CAMELO 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)



# Acompañamientos

## ARROZ

(PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VEGETALES)

\$4000

## PURÉ DE PAPAS

(PURÉ DE PAPA NATURAL)

\$4000

## PAPAS FRITAS

(PAPAS NATURALES EN BASTONES)

\$4000

## PURÉ CON MERKÉN

(PURÉ TRADICIONAL PERFUMADO CON MERKÉN AHUMADO)

\$4500

## PASTELERA DE CHOCLO

(SABORIZADA CON ALBAHACA)

\$3500

## A LO POBRE

(PAPAS FRITAS NATURALES EN BASTONES ACOMPAÑADOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

\$5500

## CHARQUICÁN DE VEGETALES

\$5000

## ASADOS

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



# Cortes Premium

ENTRAÑA

\$12900

ENTRECOT

\$14900

ARRACHERA

\$14900

PUNTA PICANA

\$11900

LOMO VETADO NACIONAL

\$19900

# Ensaladas

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>CHILENA PREMIUM</b><br>(TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE)  | <b>\$4000</b> |
| <b>SURTIDA</b><br>LECHUGA, TOMATE, PALTA Y CEBOLLA)   | <b>\$5500</b> |
| <b>SURTIDA PREMIUM</b><br>(ELIJA HASTA 4 INGREDIENTES: PALMITOS, PALTA, FONDOS DE ALCACHOFA, LECHUGA TOMATE, CEBOLLA) | <b>\$7000</b> |
| <b>PALTA-PALMITO</b>  | <b>\$6000</b> |
| <b>ENSALADA CÉSAR</b><br>(MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY CONFITADO, TUILLE DE SÉSAMO Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CESAR) | <b>\$8900</b> |
| <b>ENSALADA HUASA</b><br>(MEZCLUM VERDE, ARROLLADO HUASO, CEBOLLA ESCABECHADA EN PREPARACIÓN CASERA Y QUESO DE CABRA) | <b>\$8900</b> |

# Menú de niños

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>NUGGETS DE POLLO</b><br>(ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS)                          | <b>\$6500</b> |
| <b>MINI HAMBURGUESA</b><br>(HAMBURGUESA AL PLATO CON ARROZ, PURÉ DE PAPAS O PAPAS FRITAS) | <b>\$6500</b> |

*INCLUYE HELADO FRUGELÉ.*



# 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)

## 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

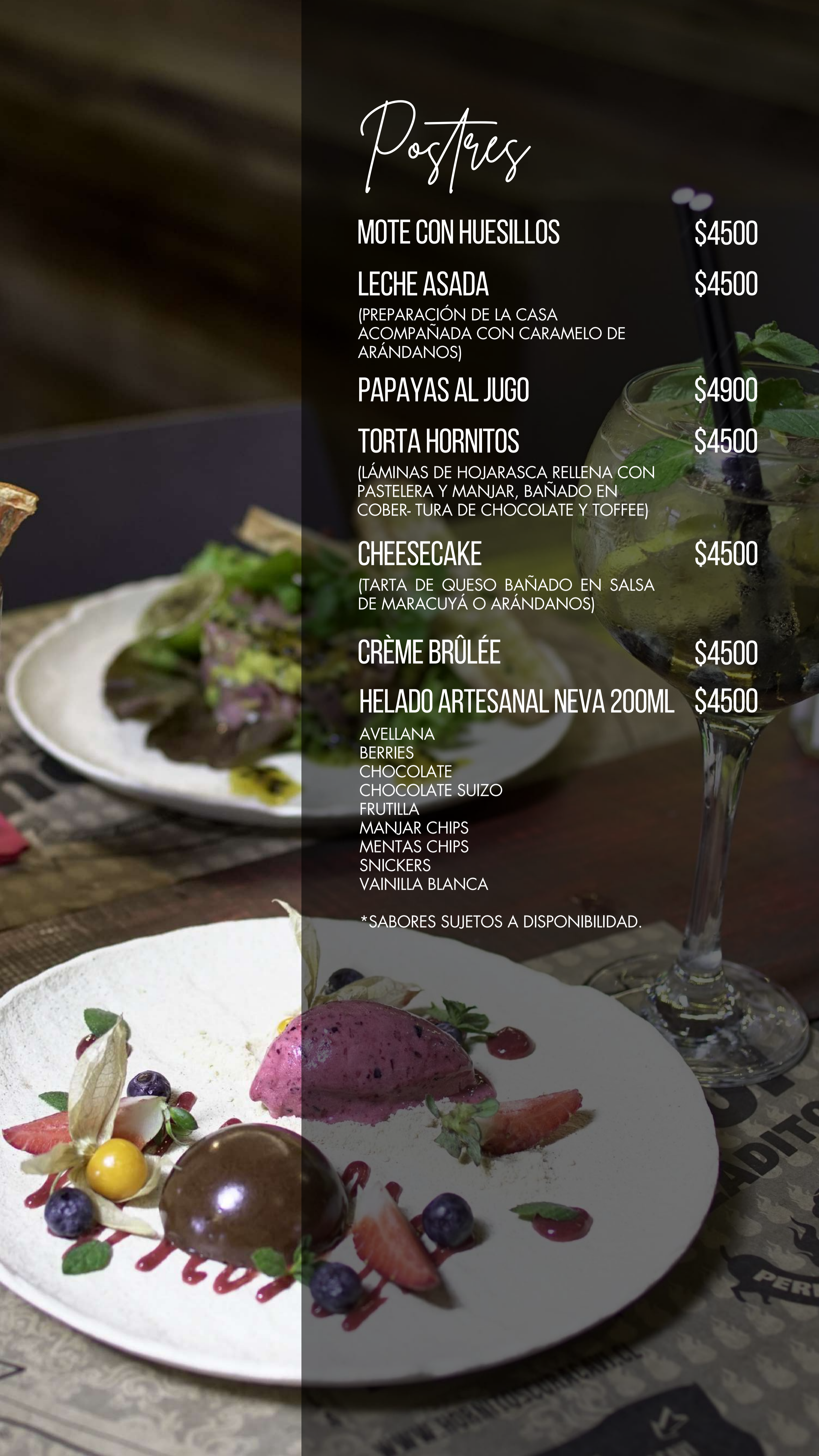
(TARTA DE QUESO BAÑADO EN SALSA  
DE MARACUYÁ O ARÁNDANOS)

**CRÈME BRÛLÉE** \$4500

**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 DEL BOSQUE RESERVA \$17800

VERAMONTE RESERVA \$12900

CREMASCHI FURLOTTI RESERVA \$12900

CREMASCHI FURLOTTI GRAN RESERVA \$16900

## CABERNET SAUVIGNON

CASAS PATRONALES RESERVA \$14500

VERAMONTE RESERVA \$12900

CREMASCHI FURLOTTI RESERVA \$12900

CREMASCHI FURLOTTI GRAN RESERVA \$16900

## MERLOT

SANTA EMA CABERNET BARREL SELECT \$18900

J. BOUCHOM RESERVA \$14900

VERMONTE RESERVA \$12900

## ENSAMBLAJE

PRIMUS BLEND VERAMONTE \$28900



# 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