



# Carta

LOS HORNITOS



DE CURACAVI

## Cócteles

### **PISCO SOUR**

(PISCO 35°, LIMÓN AMARILLO, JARABE DE GOMA)

**\$4000**

### **PISCO SOUR HORNITOS**

(PISCO 40°, JUGO DE LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA, AMARGO DE ANGOSTURA)

**\$5000**

### **AMARETTO SOUR**

(AMARETTO, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

**\$5000**

### **RAMAZZOTTI SOUR**

(RAMAZZOTTI, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

**\$5500**

### **APEROL SPRITZ**

(APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**\$6900**

### **RAMAZOTTI SPRITZ**

(RAMAZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**\$6900**

### **MARACUYÁ SPRITZ**

(LICOR DE MARACUYÁ, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**\$6900**

### **SAINT GERMAIN SPRITZ**

(SAINT GERMAIN, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**\$7900**

### **CHAMBORD SPRITZ**

(CHAMBORD, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

**\$7900**

### **VAINA**

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

**\$3800**

## Cócteles de autor

### **PASIÓN DE ARÁNDANOS**

(GIN, ARÁNDANOS, JUGO POMELO, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA TERMINADO EN TÓNICA)

**\$8900**

### **FLORES DE PERA**

(VODKA, PISCO 40°, SAINT GERMAIN, JUGO DE LIMÓN, TOQUE DE GOMA TERMINADO EN TÓNICA)

**\$8900**

### **AÑEJADO RUTA 68**

(PISCO/WHISKY/ GIN AÑEJADO, JUGO POMELO, DRAMBUIE, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

**\$8900**

## SABORES VERDES

(GIN, MANZANA, PEPINO, JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA)

\$8900

## VIOLETTO SPRITZ

(LIMÓN, JARABE DE GOMA, JACK DANIEL'S, MANZANA, SPRITE)

\$8900

## *Para compartir*

### 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 MOLÍDA, ALCAPARRA, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, PEPINILLO Y CILANTRO, ADEREZO DE LA CASA)

\$8900

### TARTAR DE ATÚN \$8900

(ATÚN, PALTA ACEITE DE SESAM, ALMENDRAS LAMINADAS)

\$8900

### TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ \$8900

(ATÚN, PALTA ACÉITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ)

\$8900

### PROVOLETA MERKÉN \$9500

(QUESO FUNDIDO A LAS BRASAS CON MERKÉN)

\$9500

### PROVOLETA ORÉGANO PIMIENTA \$9500

(QUESO FUNDIDO A LAS BRASAS CON ORÉGANO Y PIMIENTA)

\$9500

### CARPACCIO RES \$13900

(LÁMINAS DE RES ADEREZADAS EN PASTA DE MOSTAZA Y AJO)

\$13900

### LOCOS CON ENSALADA CRIOLLA \$16500

(LOCOS SOBRE CHUCRUT CASERO Y ACOMPAÑADO EN LACTONEZA DE AJO Y PIMENTONES ASADOS)

\$16500

### OSTIONES GRILLADOS \$16900

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

\$16900

### TIRADITO DE ATÚN \$16900

(ATÚN, ALMIBAR DE LOCOS, PERMESANO, LIMÓN SUTIL Y BERROS)

\$16900

## Clásicos chilenos

### **POROTOS GRANADOS** **\$10000**

(CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y UN TOQUE DE AJÍ DE COLOR)

### **CAZUELA DE VACUNO** **\$10000**

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

### **POROTOS GRANADOS PLATEADA** **\$12900**

(CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y UN TOQUE DE AJÍ DE LA MANO DE UNA 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 CARAMELO DE BETARRAGA, MIEL DE HULMO 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)

# Cortes premium

**ENTRAÑA** \$12900

**ENTRECOT** \$14900

**ARRACHERA** \$14900

**PUNTA PICANA** \$11900

**LOMO VETADO NACIONAL** \$19900

# A lo pobre

**ASADO A LA CACEROLA** \$13900

(CORTE DE VACUNO EN COCCIÓN LENTA Y LARGA ADOBADO EN TOMILLOS Y VEGETALES, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS NATURALES, CEBOLLA CARMELIZADA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

**PLATEADA** \$13900

(PLATEADA AL VINO TINTO EN SU COCCIÓN POR 4 HORAS A FUEGO LENTO, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS NATURALES, CEBOLLA CARMELIZADA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

**COSTILLAR DE CERDO** \$14900

(COSTILLAR A LA CHILENA ADOBADO EN MERKÉN AHUMADO Y AJÍ DE COLOR, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS NATURALES, CEBOLLA CARMELIZADA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

**LOMO VETADO** \$14900

(CORTE DE VACUNO A LA PLANCHA SAZONADO EN SALES GRUESAS Y ESPECIADAS, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS NATURALES, CEBOLLA CARMELIZADA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

# Sándwiches

¡ELIGE TU CORTE Y ACOMPÁÑALOS A TU GUSTO!

## CHURRASCO

\$8900

(CORTE DE VACUNO A LA PLANCHA SAZONADO EN SALES GRUESAS Y ESPECIADAS, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS NATURALES, CEBOLLA Y HUEVO CON UN TOQUE DE MERKÉN Y CILANTRO)

## CHURRASCO DE FILETE

\$9900

(FINAS LÁMINAS DE FILETE DE 180GR. EN PAN AMASADO TOSTADO EN MANTEQUILLA DE AJO)

## MECHADA

\$8900

(CARNE PREPARADA EN COCCIÓN LENTA DE 180GR EN PAN AMASADO TOSTADO EN MANTEQUILLA DE AJO)

---

## LUCO

\$1700

## ITALIANO

\$1700

## EXTRAS

\$1000

# Hamburguesas caseras

## CAMPESINA

\$8900

(HAMBURGUESA 200GR. BARBECUE CASERO Y SALSA DE QUESO AZÚL)

## AUKAN

\$8900

(HAMBURGUESA 200GR. CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO FRITO/MERKÉN Y SALSA CHEDDAR)

## CHILENA

\$8900

(HAMBURGUESA 200GR. TOMATE ASADO, PALTA, AJÍ Y CEBOLLA ENCURTIDA Y MAYONESA AL AJILLO SOBRE LECHUGA HIDROPÓNICA)



# Acompañamientos

## ARROZ

(PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VEGETALES)

**\$3000**

## PURÉ DE PAPAS

(PURÉ DE PAPA NATURAL)

**\$3000**

## PAPAS FRITAS

(PAPAS NATURALES EN BASTONES FRITAS)

**\$3000**

## PURÉ CON MERKÉN

(PURÉ TRADICIONAL PERFUMADO CON MERKÉN AHUMADO)

**\$3500**

## 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)

**\$3500**

## CHARQUICÁN DE VEGETALES

**\$4000**

## ASADOS

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

# Ensaladas

## CHILENA PREMIUM

(TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE)

\$4000

## CHILENA HORNITOS

(BETARRAGA, HABAS, CEBOLLA Y CILANTRO)

\$5500

## SURTIDA

(LECHUGA, TOMATE, PALTA Y CEBOLLA)

\$5500

## SURTIDA PREMIUM

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

\$6000

## PALTA-PALMITO

\$7000

## ENSALADA CESAR

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

\$7800

## ENSALADA HUASA

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

\$8500

# 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 SABOR FRUGELÉ.

# Postres

## MOTE CON HUESILLOS

(NUESTRO TRADICIONAL MOTE CON HUESILLO)

\$4500

## LECHE ASADA

(PREPARACIÓN DE LA CASA ACOMPAÑADA CON CARAMELO DE ARÁNDANOS)

\$4500

## MOUSSE DE CHOCOLATE

(MOUSSE DE CHOCOLATE CON HEALDO ARTESANAL DE BERRIES)

\$4500

## PAPAYAS AL JUGO

(PREPARACIÓN DE LA CASA)

\$4900

## TORTA HOJARASCA CON PASTELERA Y MANJAR

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

\$4500

## CHEESECAKE

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

\$4500

## CRÈME BRÛLÉE

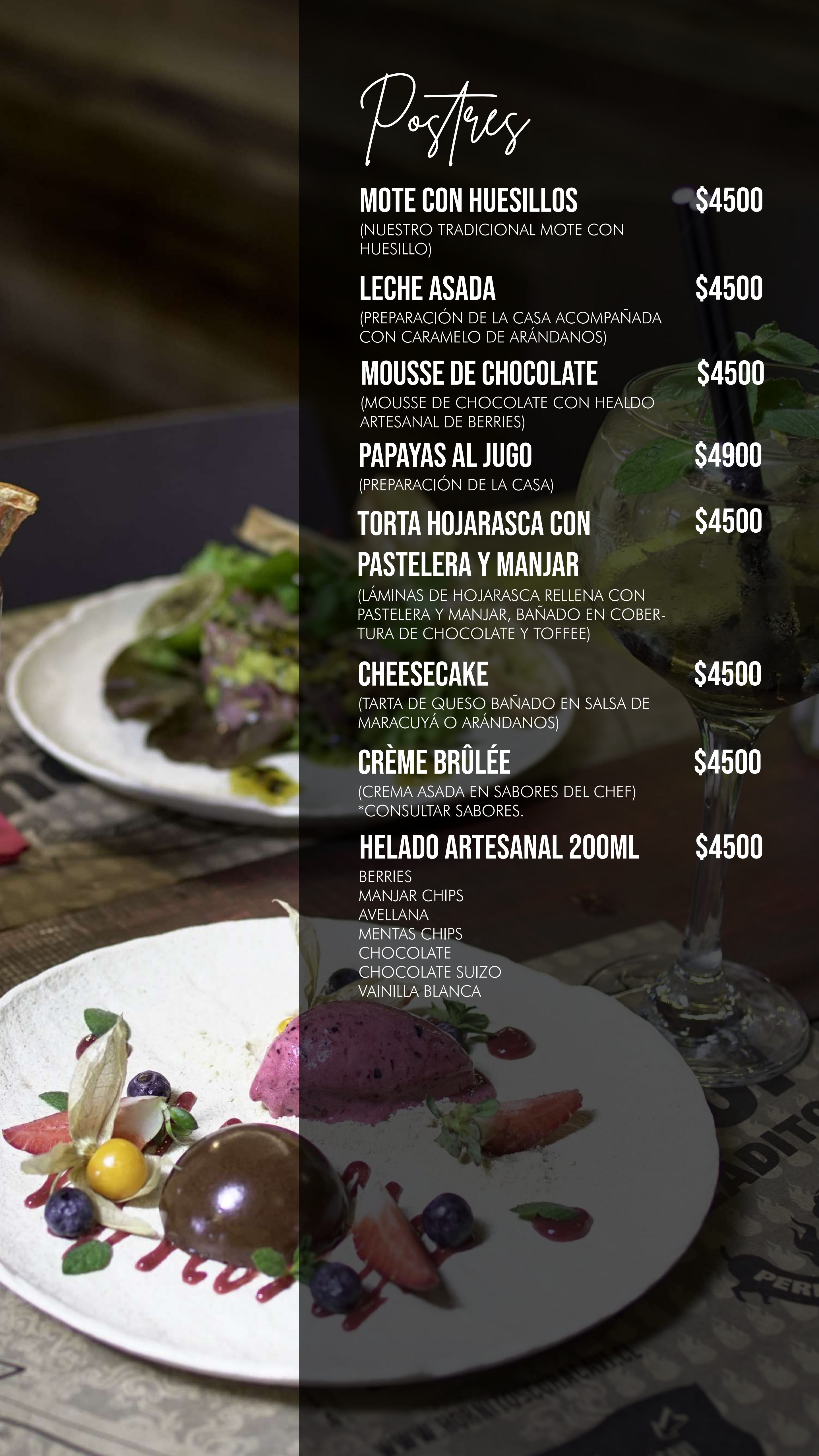
(CREMA ASADA EN SABORES DEL CHEF)  
\*CONSULTAR SABORES.

\$4500

## HELADO ARTESANAL 200ML

BERRIES  
MANJAR CHIPS  
AVELLANA  
MENTAS CHIPS  
CHOCOLATE  
CHOCOLATE SUIZO  
VAINILLA BLANCA

\$4500



## Bebidas

<b>BEBIDA PERSONAL</b>	<b>\$2100</b>
<b>AGUA MINERAL</b>	<b>\$2000</b>
<b>JUGO NATURAL</b>	<b>\$3500</b>
<b>LIMONADA MENTA</b>	<b>\$3800</b>

## Bebidas calientes

<b>TÉ - INFUSIÓN DE HIERBAS</b>	<b>\$2100</b>
<b>CAFÉ CORTADO CHICO</b>	<b>\$2300</b>
<b>CAFÉ CORTADO GRANDE</b>	<b>\$2800</b>
<b>CAFÉ EXPRESS CHICO</b>	<b>\$2300</b>
<b>CAFÉ EXPRESS GRANDE</b>	<b>\$2800</b>
<b>SABORES:</b> DULCE DE LECHE BROWNIE CARAMELO PUMPKING SPICE	<b>\$1500</b>

## Cerveza

<b>CORONA / SOL</b>	<b>\$3500</b>
<b>KROSS (CURACAVÍ)</b>	<b>\$3900</b>
<b>CUELLO NEGRO</b>	<b>\$3900</b>
<b>HATOR (CURACAVÍ)</b>	<b>\$3900</b>
<b>KUNSTMANN</b>	<b>\$3900</b>
<b>AUSTRAL</b>	<b>\$3900</b>

## Schop

KROSS 300CC	\$3900
KROSS 500CC	\$4500
KUNSTMANN 250CC	\$3900
KUNSTMANN 500CC	\$4500

## Jarras

CHICHA, BERGOÑA, CLERY, SANGRÍA Y TERREMOTO.	\$16000
---	---------

## Copas

COPA DE VINO	\$3500
COPA DE CHICHA	\$3500
COPA DE ESPUMANTE	\$3500

## Tragos

RON, VODKA, PISCO ESPECIAL 40° , JOHNNIE WALKER ET. ROJA, GIN.	\$6800
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA, JACK DANIEL ´S .	\$7500
MOJITO, MARGARITA	\$5500
BAJATIVOS	\$2000



# Vinos tintos

## CARMENERE

**SANTA EMA GRAN RESERVA \$19800**

**CASAS PATRONALES RESERVA \$12900**

**APALTAGUA RESERVA \$14400**

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$17800**

**VERAMONTE RESERVA \$12900**

**SANTO Y REYES \$14900**

## PINOT NOIR

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$17800**

**MATETIC CORRALILLO \$22800**

**VERMONTE RESERVA \$12900**

## CABERNET SAUVIGNON

**SANTA EMA SELECT TERROIR \$14900**

**REQUINGUA TORO DE PIEDRA \$20800**

**CASAS PATRONALES RESERVA \$14400**

**PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA \$18400**

**VERAMONTE RESERVA \$12900**

## MERLOT

**SANTA EMA CABERNET BARREL SELECT \$18900**

**J. BOUCHOM RESERVA \$14900**

**VERMONTE RESERVA \$12900**

# Vinos blancos

## CHADONAY

**SANTA EMA SELECT TERROIR \$13900**

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$17900**

**MATETIC CORRALILLO \$20900**

## SAUVIGNON BLANC

**SANTA EMA SELECT TERROIR \$14900**

**CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$16900**

**MATETIC CORRALILLO \$15900**

**VERAMONTE RESERVA \$12900**

## ESPUMANTES

**J. BOUCHOM EXTRA BRUT \$14900**

**AMARANTA CARMEN BRUT \$12900**

