

CARTA DE NOCHE

Coceteria de autor

PASIÓN DE ARÁNDANOS \$8900

(GIN, ARÁNDANOS, JUGO 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

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

SABORES VERDES \$8900

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

VIOLETTO SPRITZ \$8900

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

GIN FRUTOS ROJOS \$7900

(GIN, JUGO DE LIMÓN, FRUTOS ROJOS, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA)

Coceteria tradicional

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)

AMARETTO SOUR \$5000

(AMARETTO, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

RAMAZZOTTI SOUR \$5500

(RAMAZZOTTI, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

VAINA \$3800

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

MOJITO TRADICIONAL \$6000

(RON BLANCO, MENTA, LIMÓN, JARABE DE GOMA Y AGUA CON GAS)

MOJITO FRUTAL \$6300

(RON BLANCO, MENTA, LIMÓN, JUGO DE FRUTA, JARABE DE GOMA)

CAIPIRIÑA \$5500

(CACHAÇA, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA)

NEGRONI \$7900

(GIN, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI)

SBAGLIATO \$7900

(ESPUMANTE, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI)

BOULEVARDIER \$7900

(WHISKY, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI)

GODFATHER \$7900

(WHISKY, AMARETTO)

CLAVO OXIDADO \$7900

(WHISKY, DRAMBUIE)

Spritz

APEROL SPRITZ \$6900

(APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL)

RAMAZOTTI SPRITZ \$6900

(RAMAZOTTI, 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)

Mocktails

MOJITO \$5900

(MENTA, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA, AGUA GASIFICADA)

FRUTOS ROJOS \$5900

(JUGO DE NARANJA, JUGO DE LIMÓN, FRUTOS ROJOS)

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 MARACUYÁ \$8900

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

LOCOS CON ENSALADA CRIOLLA \$16500

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

OSTIONES GRILLADOS \$16900

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

PAPAS GRINGAS EN EL CAMPO \$7800

(PAPAS RUSTICAS, QUESO CHEDDAR, TOCINO, CIBOULETTE, CEBOLLITAS ASADAS)

CARPACCIO DE FILETE ROAST BEEF \$9800

(FILETE, PIMIENTA, CAYENA, SAL GRUESA, PEREJIL, SEMILLA DE CILANTRO, MOSTAZA, LIMÓN SUTIL Y ALCAPARRA)

COSTILLAS \$16900

(800 GRS DE COSTILLAS, SALSA CRIOLLA, PAPAS ASADAS Y CHIMICHURRI DE LA CASA)

CARTA DE NOCHE

A la parrilla para compartir

CHORRILLANA DE LO VETADO \$26900

(600 GRS. DE PAPAS CASERAS, 300 GRS. DE LOMO VETADO, MORRÓN, CHAMPIÑONES, ZAPALLOS ASADOS, CEBOLLA MORADA Y PEREJIL)
* PARA TRES COMEN CUATRO.

ENTRAÑA NACIONAL \$27900

(500 GRS. DE ENTRAÑA, SERVIDA CON SALSA TÁRTARA Y CHIMICHURRI)

MALAYA DE CERDO \$26900

(500 GRS. MALAYA DE CERDO SELLADO EN PARRILLA, QUESO FUNDIDO, TOMATES Y ESPECIES)

TABLA DE LONGANIZAS Y PRIETAS \$7900

ARTESANALES

(600 GRS. DE LONGANIZAS Y PRIETAS, PAPAS RÚSTICAS Y PEBRE)

PROVOLETA \$9500

PROVOLETA MERKÉN \$9500

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)

Entradas

CÉSAR POLLO \$7800

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

CAMARÓN SÉSAMO SALTEADO \$7800

(MEZCLUM VERDE, TOMATE CHERRY CONFITADO, TUILLE DE SESAMO Y CAMARONES SALTEADOS CON NUESTRO ADEREZO CÉSAR)

HUASA \$8500

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

IBÉRICA \$8900

(MIX DE LECHUGA, TOMATE DESHIDRATADO, ALCACHOFA Y JAMÓN SERRANO)

Bebidas frías

BEBIDA PERSONAL \$2100

AGUA MINERAL \$2000

Shop

KROSS 500CC \$4500

KUNSTMANN 500CC \$4500

Cervezas

CORONA/SOL \$3500

KROSS (CURACAVÍ) \$3900

CUELLO NEGRO \$3900

KUNSTMANN \$3900

AUSTRAL \$3900

Jarras

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

Vinos blancos

CHARDONNAY
SANTA EMA SELECT TERROIR \$13900

CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$17900

MATETIC CORRALILLO \$20900

SAUVIGNON BLANC
SANTA EMA BLANC SELECT TERROIR \$14900

CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$16900

MATETIC CORRALILLO \$15900

VERAMONTE RESERVA \$12900

ESPUMANTES
DOLCE VITA BRUT \$13900

UNDURRAGA BRUT \$13900

CARTA DE NOCHE

Vinos tintos

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA	\$12900
APALTAGUA RESERVA	\$14400
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17800
VERAMONTE RESERVA	\$12900

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	\$12400
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA	\$18400
VERAMONTE RESERVA	\$12900

MERLOT

SANTA EMA CABERNET BARREL SELECT	\$18900
J. BOUCHOM RESERVA	\$14900
VERMONTE RESERVA	\$12900