

Cóctelería de autor

PASIÓN DE ARÁNDANOS

\$8900

GIN, ARÁNDANOS, JUGO POMELO, JUGO DE LIMÓN, JARABE DE GOMA Y AGUA TÓNICA

VIOLETTA

\$8900

RAMAZZOTTI VIOLETTA, LIMÓN, JARABE DE GOMA, JACK DANIEL'S, MANZANA, SPRITE

CHAMBORD SOUR

\$6000

CHAMBORD, PISCO, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

Cócteles Clásicos

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

CHARDONNAY SOUR

\$5000

CHARDONNAY, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

AMARETTO SOUR

\$5000

AMARETTO, LIMÓN SUTIL, GOMA

RAMAZZOTTI SOUR

\$5500

RAMAZZOTTI, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

WHISKY SOUR

\$5000

WHISKY ET. ROJA, LIMÓN SUTIL, JARABE DE GOMA

VAINA

\$5000

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

ESPRESSO MARTINI

\$6000

LICOR DE CAFE, VODKA, CAFE EXPRESSO, JARABE DE GOMA

CHAMBORD SPRIT

\$7900

CHAMBORD, ESPUMANTE, AGUA MINERAL

SAINT GERMAIN SPRITZ

\$7900

SAINT GERMAIN, ESPUMANTE, AGUA MINERAL

SPRITZ RAMAZZOTTI

\$6900

RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA MINERAL

APEROL SPRITZ

\$6900

APEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL

MARACUYÁ SPRITZ

\$6900

LICOR DE MARACUYA, ESPUMANTE, AGUA MINERAL



Entradas

CEVICHE DE MARISCOS \$15900
CEVICHE MIXTO DE SALMÓN. CAMARONES.

OSTIONES A LA PARMESANA \$16900
OSTIONES GRILLADOS EN NAPA DE QUESO MOZZARELLA, QUESO GAUDA Y ALBAHACA.

CRUDO DE RES \$9000
CARNE MOLIDA, ALCAPARRA, PEPINILLO, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, CILANTRO Y ADEREZO DE LA CASA.

TARTAR DE ATÚN MARACUYÁ \$9000
ATÚN, PALTA, ACEITE DE SÉSAMO, ALMENDRAS LAMINADAS, SALSA DE MARACUYÁ.

PROVOLETA MERKÉN U OREGANO/PIMIENTA \$9500

EMPANADA DE PINO \$3300

MIX 3 EMPANADAS CÓCTEL \$6000
1 DE QUESO, 1 QUESO BRISKET Y 1 QUESO PULLED.

MIX 6 EMPANADAS CÓCTEL \$11500
2 QUESO, 2 QUESO BRISKET Y 2 QUESO PULLED.

TABLA ARROLLADO \$9500
ARROLLADO PITUFO, PEBRE Y SOPAIPILLAS.

Carnes especiales

SALMÓN GRILLADO \$14900
SALMON GRILLADO A LA MANTEQUILLA CON ALCAPARRAS Y UNA TERMINACIÓN DE VINO BLANCO.

ASADO A LA CACEROLA \$12900
CORTE DE HUACHALOMO SELLADO Y TERMINADO EN UNA COCCION LENTA, CON VERDURAS Y VINO TINTO PARA REZALTAR SU DELICIOSO SABOR.

PLATEADA \$13900
COCINADA A FUEGO LENTO DURANTE 4 HORAS EN UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO, HIERBAS AROMÁTICAS Y MIX DE VEGETALES.

COSTILLAR DE CERDO \$12900
COSTILLAR CON UN CLASICO ADOBADO CHILENO Y AJÍ EN PASTA.


LOMO VETADO NACIONAL \$20500
CORTE DE VACUNO 300GR A LA PLANCHA.

FILETE GRILLADO \$16900
CORTE DE VACUNO SAZONADO EN SALES ESPECIADAS.

ENTRECOT \$14900
CORTE DE VACUNO DE FILETE Y LOMO LISO, SAZONADO EN SALES ESPECIADAS.

ARROLLADO AL PLATO \$12900
DELICIOSA CARNE DE CERDO MARINADA EN AJO, COMINO Y OREGANO, ENROLLADA Y COCINADA LENTAMENTE PARA LOGRAR UNA TEXTURA PERFECTA.

Carnes Ahumadas

BABY BACK RIBS  \$19900
COSTILLAS AHUMADAS EN LEÑA Y SAZONADAS CON SECRETOS TEXANOS Y BBQ

MEDIO POLLO AHUMADO  \$16500
MEDIO POLLO AHUMADO EN LEÑA SAZONADO CON SECRETOS TEXANOS

PLATEADA AHUMADA  \$18900
PLATEADA AHUMADA EN LEÑA POR 8 HORAS.

BRISKET AHUMADO  \$20900
300 GRS. DE TAPAPECHO ANGUS AHUMADO EN LEÑA Y SAZONADO CON SECRETOS TEXANOS.

PULLED PORK AHUMADO  \$14900
300 GRS. CERDO DESMENUZADO, AHUMADO POR 12 HORAS. SAZONADO SUAVEMENTE.

Acompañamientos

PURE DE PAPAS \$4000
PURÉ DE PAPA NATURAL.

PAPAS FRITAS \$4000
PAPAS NATURALES.

PURE PICANTE \$4500
PURÉ CASERO EN SALSA DE AJÍ O MERKÉN.

A LO POBRE \$5500
PAPAS FRITAS NATURALES EN BASTONES CON CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO.

PAPAS COCIDAS \$4000
PAPAS COCIDAS DECORADAS EN ACEITE DE OLIVA Y CON UN TOQUE VERDE.

ARROZ \$4000
PREPARACIÓN TRADICIONAL CON VEGETALES.

PASTELERA DE CHOCLO \$4500
SABORIZADA CON ALBAHACA.

CHARQUICÁN DE VEGETALES ASADOS \$5000
MEZCLA DE VEGETALES ASADOS, PAPAS, ZAPALLO, CHOCLO ROSTIZADO Y TOMATES CONFITADOS.

COLESLOW  \$4000
300GRS. REPOLLO BLANCO, REPOLLO MORADO Y ZANAHORIA. SAZONADO CON ALIÑO ESPECIAL 68 RIBS.

POROTOS BARBECUE  \$5000
300GRS. DE POROTOS ROJOS CON TROZOS DE BRISKET AHUMADO Y SALSA BBQ.

Platos Clásicos

POROTOS GRANADOS \$12500

CLÁSICOS POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y AJÍ DE COLOR.

CAZUELA DE VACUNO \$12500

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

POROTOS GRANADOS PLATEADA \$15900

POROTOS PILCO PERFUMADOS CON ALBAHACA Y AJÍ COLOR DE LA MANO DE UNA PLATEADA.

LASAÑA \$15500

LASAÑA CON PLATEADA AHUMADA

PASTEL DE CHOCLO \$14000

CLÁSICO PASTEL DE CHOCLO CON POLLO.

SUGERENCIA DEL CHEF

CONSULTAR ESPECIAL DEL DÍA.

Ensaladas

CHILENA NORTINA \$8900

TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNA, QUESO DE CABRA Y PEREJIL.

SURTIDA DE LA CASA \$7000

BETERRAGA, CEBOLLA, CHOCLO, POROTOS VERDES Y LECHUGA.

CHILENA \$5000

TOMATE, CEBOLLA, PEREJIL Y AJÍ VERDE.

LIMACHINA \$5500

TOMATE Y CHOCLO.

SUREÑA \$5500

TOMATE Y PALTA.

NORTINA \$5500

TOMATE Y POROTOS VERDES.

ENSALADA PALTA PALMITO \$6000

ENSALADA DE PALTA \$5500

ENSALADA CÉSAR \$8900

MIX VERDE, TOMATE CHERRY, TOSTADAS Y POLLO CON NUESTRO ADEREZO CÉSAR

Menú de niños

INCLUYE HELADO FRUGELÉ.

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

Sándwich & Hamburguesas

68 BURGER \$8900

180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA CON LECHUGA, TOCINO, SALSA CHEDDAR Y CEBOLLA ENCURTIDA DE LA COOK EN NUESTRO PAN DE PAPA.

BURGER TEXANA \$9900

180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA CON TOCINO, SALSA CHEDDAR, PEPINILLOS DILL Y SALSA BBQ EN NUESTRO PAN DE PAPA.

BURGER ITALIANA \$9900

180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA CON PALTA, TOMATE Y MAYONESA EN NUESTRO PAN DE PAPA.

BURGER CLASICA \$7500

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA DE VACUNO AHUMADA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y SALSA ALIOLI.

BURGER QUESO \$8900

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA Y QUESO MANTECOSO.

BURGER RUTA 68 \$8900

PAN BRIOCHE, 180GRS. DE HAMBURGUESA AHUMADA, LECHUGA, TOCINO, CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA ALIOLI.

BRISKET \$10900

PAN BRIOCHE, NUESTRO BRISKET, BASE RELISH, COLESLOW, CEBOLLA ENCURTIDA, MAYONESA DE LA CASA Y MOSTAZA.

PULLED PORK \$9900

PAN BRIOCHE, NUESTRO PULLED PORK, COLESLOW, JALAPEÑO, MAYONESA DE LA CASA Y PEPINILLOS DILL.

BBQ RIBS \$9900

PAN BRIOCHE, BABY BACK RIBS DESMENUZADA, ALCAPARRAS Y SALSA BBQ.

ROCKWOOD BRISKET \$12900

PAN BRIOCHE ESPECIAL, 120GRS. BRISKET, MAYONESA AHUMADA, PEPINILLOS ENCURTIDOS, COLESLOW.

SMOKEPEPPER BRISKET \$12900

PAN BRIOCHE ESPECIAL, 120GR. BRISKET, MAYONESA AHUMADA, QUESO GAUDA, PEPERONATA DE CEBOLLA, PIMENTON CARAMELIZADO, MOSTAZA.

AUSTIN JAM BRISKET \$12900

PAN BRIOCHE ESPECIAL, 120GR. DE BRISKET, MAYONESA AHUMADA, LECHUGA, TOMATE, BACON JAM, TOCINO CROCANTE.

Sandwich

PAN AMASADO, CHURRASCO POSTA ROSADA.

CHURRASCO

\$11500

LUCO, ITALIANO O CHACARERO.

ARROLLADO

\$10900

PALTA, ITALIANO O CHACARERO.

HORNITON 68

\$10900

PULLED PORK, TOMATE, LECHUGA, POROTOS VERDE, PALTA, MAYONESA Y AJI VERDE

Bandejas

INCLUYE POROTOS BBQ Y COESLOW.

BANDEJA AUSTIN ROAD

\$35000

500 GR. BABY RIBS, 400 GR. PULLED PORK.

BANDEJA CURACA VALLEY

\$39900

600 GR. BABY RIBS, 350 GR. BRISKET.

BANDEJA RUTA 68

\$43000

500 GR. BABY RIBS, 300 GR. PULLED PORK, 200 GR. BRISKET.

BANDEJA RUTA 68 POLLO

\$48500

500 GR. BABY RIBS, 300 GR. PULLED PORK, 200 GR. BRISKET, MEDIO POLLO.

Postres

LECHE ASADA

\$4500

PREPARACIÓN DE LA CASA ACOMPAÑADA CON CARAMELO

TORTA HORNITOS

\$4500

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

MOTE CON HUESILLO

\$4500

CRÈME BRÛLÉE

\$4500

CHEESCAKE

\$4500

TARTA DE QUESO BAÑADO EN SALSA DE MARACUYÁ, ARÁNDANOS O FRAMBUESA

COPA DE HELADO ARTESANAL

\$4500

CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE SABORES



Bebidas Calientes

TÉ - INFUSIÓN DE HIERBAS	\$2100
CAFÉ EXPRESSO	\$2300
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$3000
CAFÉ CORTADO	\$3200
CAFE AMERICANO	\$2800
NESCAFE	\$3000
NESCAFE CON LECHE	\$3200

Bebidas

BEBIDAS LATA 350 CC	\$2800
AGUA MINERAL PUYEHUE	\$2500
JUGO GUALLARAUCO	\$3800
LIMONADA	\$3800

Cervezas

SCHOP KROSS	\$4900
SCHOP KUNSTMAN TOROBAYO	\$4900
AUSTRAL CALAFATE / LAGER	\$3500
ROYAL / SOL / HEINEKEN	\$3900
KUNSTMAN BOTELLA	\$3900
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3900
MICHELADA / CHELADA	\$1500

Vinos Tintos

CARMENERE

VERAMONTE RESERVA	\$13000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17900
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500

CABERNET SAUVIGNON

VERAMONTE RESERVA	\$13000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$17900
CASAS PATRONALES RESERVA	\$17900

MERLOT

VERAMONTE RESERVA	\$13000
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14500

ENSAMBLAJE

PRIMUS BLEND VERAMONTE	\$28900
------------------------	---------

Copas

COPA DE VINO VERAMONTE	\$4500
COPA DE CHICHA	\$4000
COPA ESPUMANTE	\$4000
COPA DE TERREMOTO	\$5000
COPA DE SANGRÍA	\$5900
COPA DE BORGOÑA	\$5900

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC

VERAMONTE RESERVA \$13000

CHARDONNAY

VERAMONTE RESERVA \$13000

Espumantes

DOLCE VITA BRUT \$14900

Jarras

CHICHA, BORGOÑA, CLERY \$18000
SANGRIA Y TERREMOTO

Destilados

RON, VODKA, GIN,
PISCO ESPECIAL 40°, \$6800
JOHNNIE WALKER ET. ROJA.

JOHNNIE WALKER ET. NEGRA,
JACK DANIEL'S. \$7500

MOJITO, CAIPIRIÑA \$5500
TEQUILA MARGARITA / BLUE.

BAJATIVOS \$2000