

# LA HA CIEN DA

## ENTRADAS

### FRÍAS

LA REINA DE LAS PALTAS	\$ 10.900
CARPACCIO DE LENGUA	\$ 11.900
CARPACCIO DE FILETE	\$ 13.900
CARPACCIO DE SALMÓN	\$ 14.900
TÁRTARO DE FILETE	\$ 15.900
CEVICHE MIXTO DE SALMÓN Y CAMARÓN	\$ 16.900
LOCOS MAYO	\$ 28.900

### CALIENTES

EMPANADAS DE QUESO 2 Unidades (Fritas)	\$ 4.900
EMPANADAS DE CAMARÓN 2 Unidades (Fritas)	\$ 5.900
EMPANADAS DE CHUPE DE JAIBA 2 Unidades (Fritas)	\$ 6.200
EMPANADAS DE CARNE 2 Unidades (Fritas)	\$ 6.900
CAMARONES AL PILPIL	\$ 15.900
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 19.900

### DE LA PARRILLA

PRIETAS	\$ 7.900
CHORIZO CRIOLLO	\$ 7.900
MOLLEJAS GRILLADAS	\$ 12.900
PROVOLETA	\$ 14.900
MATAMBRITO CROCANTE	\$ 16.900

## CARNES A LA PARRILLA

FILETE	200 grs	\$ 14.900
LOMO LISO	300 grs	\$ 18.900
LOMO VETADO	300 grs	\$ 19.900
ASADO DE TIRA	400 grs	\$ 24.900
ENTRAÑA	250 grs	\$ 25.900
TOMAHAWK	1 kg	\$ 69.900

PUNTA DE GANSO	250 grs	\$ 14.900
POLLO GRILLADO	350 grs	\$ 16.900
SALMÓN	250 grs	\$ 16.900
ATÚN	200 grs	\$ 17.900

## ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO	\$ 4.900
PAPAS FRITAS	\$ 4.900
PAPAS ASADAS	\$ 4.900
PAPAS FRITAS PROVENZAL	\$ 5.500
PAPAS FRITAS A LO POBRE	\$ 5.900
PURÉ DE PAPAS	\$ 4.900
PURÉ PICANTE	\$ 4.900
VEGETALES ASADOS	\$ 6.900
PASTELERA DE CHOCLO	\$ 6.900
MIX DE HOJAS	\$ 4.900
ENSALADA CHILENA	\$ 5.900
ENSALADA DEL HUERTO	\$ 6.900
PALTA Y PALMITO	\$ 6.900
PALTA, PALMITO Y TOMATE	\$ 7.900
APIO, PALTA, PALMITO Y RABAMITO	\$ 7.900
CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$ 8.900

## ENSALADAS GOURMET

<b>ENSALADA DE POLLO GRILLADO</b>	\$ 15.900
Sobre mix de hojas verdes, acompañado de palta y huevo en su punto	
<b>ENSALADA DE SALMÓN</b>	\$ 17.900
Sobre mix de hojas verdes, con vegetales asados y dressing de albahaca	

## COCINA DE LA CASA

ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑONES	\$ 14.900
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS	\$ 18.900
ARROZ MELOSO CON ENTRAÑA Y CHAMPIÑONES	\$ 20.900
PASTEL DE CHOCLO	\$ 15.900
CARNE A LA CACEROLA CON PASTELERA	\$ 17.900
COSTILLAR PICANTE DE CERDO CON PURÉ Y CEBOLLA ESTOFADA	\$ 18.900
MERLUZA FRITA CON ENSALADA A LA CHILENA	\$ 13.900
CHUPE DE JAIBA	\$ 16.900
CHUPE DE LOCOS	\$ 20.900
CALDILLO DE CONGRIO	\$ 18.900

## COCINA DE AUTOR

PULLMAY ESTILO LA HACIENDA	\$ 18.000
SALMÓN SOBRE PAPAS CON LUCHE	\$ 19.000

## SANGUCHES

<b>BARROS LUCO</b>	\$ 12.900
En pan amasado con carne y queso	
<b>BRASEADO</b>	\$ 13.900
En pan amasado con palta, tomate y mayo	

## PANQUEQUES

<b>DE POLLO</b>	\$ 12.900
Con champiñones salteados, salsa bechamel y queso parmesano	
<b>DE CARNE</b>	\$ 13.900
De carne braseada con cebolla caramelizado, queso mozzarella, parmesano y salsa bechamel	

## MENÚ DE NIÑOS

Hasta 12 años

<b>FILETITOS DE POLLO A LA PLANCHAS</b>	\$ 10.900
Con acompañamiento (Arroz, papas fritas o puré)	
<b>FILETITOS DE POLLO APANADOS</b>	\$ 10.900
Con acompañamiento (Arroz, papas fritas o puré)	

## POSTRES

TORTA HOJARASCA	\$	4.900
TORTA LA HACIENDA	\$	5.900
MANZANAS ASADAS	\$	4.900
Con nueces y helado de vainilla		
LECHE NEVADA	\$	4.900
LECHE ASADA	\$	5.900
HELADO ARTESANAL	\$	5.900
CHURROS	\$	6.900
PANQUEQUES CON MANJAR	\$	6.900
MERENGATA	\$	7.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$	8.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES	\$	25.900

## CAFETERÍA

INFUSIONES	\$	2.400
TÉ NEGRO	\$	2.400
TÉ VERDE	\$	2.400
LUNGO	\$	2.500
ESPRESSO	\$	2.600
ESPRESSO DOBLE	\$	3.900
RISTRETTO	\$	2.600
CORTADO	\$	2.800

## BEBIDAS Y AGUAS

AGUA VITAL CON Y SIN GAS	\$	2.600
BEBIDAS	\$	2.900
(Coca Cola-Fanta-Sprite)		
RED BULL	\$	3.900
TÓNICA PREMIUM	\$	3.900
S. PELLEGRINO 505CC	\$	4.900
ACQUA PANNA 505CC	\$	4.900

## JUGOS Y LIMONADAS

LIMONADA CLÁSICA	\$	4.200
LIMONADA DE LA CASA	\$	4.500
(Menta, albahaca, jengibre soda)		
FRUTILLAS, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYA	\$	4.500
(Pulpas)		
MENDOZA	\$	4.500
(Maracuyá, frutilla, frambuesa)		
PALERMO	\$	4.500
(Mango, maracuyá toque de naranja)		
DETOX	\$	4.900
(Naranja, piña albahaca, menta, cilantro)		
NARANJADA	\$	4.900
(Naranja, albahaca, menta, jengibre)		

# A LO QUE VINIMOS

## COCTELERÍA DE AUTOR

<b>CARRUAJE</b>	\$ 7.900
Vodka, kahlua, cacao, crema de leche y amaretto	
<b>EL VIEJO</b>	\$ 7.900
Bourbon, amaretto, frangelico aromatizado con cáscara de naranja	
<b>CAPATAZ</b>	\$ 7.900
Pisco peruano, Jagermeister, Timón, jugo de frambuesa y sirope de jengibre	
<b>EL EMBRUJO</b>	\$ 7.900
Gin, pisco peruano, limón, sirope de eucaliptus, jugo de mango terminado con tónica	
<b>DIABLO</b>	\$ 7.900
Julep de frutilla, tequila reposado y licor de Cassis	
<b>EL JARDIN</b>	\$ 7.900
Cóctel fragante de berries y vodka, con jugo de limón, crema de Cassis y triple sec	
<b>PESEBRERA SPRITZ</b>	\$ 7.900
Espumante brut, licor de durazno, mix cítrico (Naranja y limón), aceite de sésamo	
<b>CONJURO ROSSO</b>	\$ 7.900
Pisco macerado con harina tostada, vino tinto, Vermouth Rosso, caramelo	
<b>TIKI RANCHERO</b>	\$ 9.900
Ron añejo macerado en especias, caramelo, jugo de mango, licor de coco y soda de jengibre	
<b>COCO LOCO</b>	\$ 10.900
Gin London Dry, licor de coco, jugo de piña, mix de limón y menta, terminado con ginger ale	
<b>DIVERTIMENTO</b>	\$ 11.900
Pisco transparente macerado con frambuesa, licor de naranja, Ramazzotti, jarabe de té Chai y un toque de limón sutil	

## COCTELERÍA CLÁSICA

CAIPIRINHA	\$ 5.900
MOJITO CUBANO	\$ 5.900
MOJITO SABORES	\$ 6.500
DAIQUIRI	\$ 5.900
DAIQUIRI SABORES	\$ 6.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.900
OLD FASHIONED	\$ 6.500
CLAVO OXIDADO (RUSTY NAIL)	\$ 6.500
RUSO BLANCO O NEGRO	\$ 6.500
CAMPARI TONICA	\$ 6.500
BLOODY MARY	\$ 6.900
MANHATTAN	\$ 6.900
BORGONA	\$ 6.900
NEGRONI	\$ 7.900
MAI-TAI	\$ 7.900
MOSCOW MULE	\$ 8.900

## CERVEZAS

CORONA EXTRA	\$ 3.900
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 4.800
KUNSTMANN SIN FILTRAR	\$ 4.800
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.800
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 4.800

## SCHOP 500 CC

STELLA ARTOIS	\$ 5.000
---------------	----------

## APERITIVOS

SOUR NACIONAL	\$ 4.900
SOUR PERUANO	\$ 5.900
SOUR NACIONAL DOBLE	\$ 8.900
SOUR PERUANO CATEDRAL	\$ 9.900
SOUR NACIONAL PREMIUM	\$ 12.900
KIR ROYAL	\$ 5.900
AMARETTO SOUR	\$ 5.900
DRY MARTINI	\$ 6.900
APEROL SPRITZ	\$ 6.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.900
ST. GERMAIN SPRITZ	\$ 9.900

## DESTILADOS

### PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$	5.000
MISTRAL 35°	\$	5.000
MISTRAL 40°	\$	6.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$	6.000
MISTRAL 46°	\$	7.500
WAQAR 40°	\$	9.900
BLACK HERON	\$	10.900

### VODKA

STOLICHNAYA	\$	5.500
ABSOLUT ORIGINAL	\$	6.500
GREY GOOSE ORIGINAL	\$	8.900
GREY GOOSE L'ORANGE	\$	8.900

### RON

MATUSALEM 7 AÑOS	\$	5.900
HAVANA 7 AÑOS	\$	6.500

### GIN

BEEFEATER	\$	6.900
BOMBAY SAPHIRE	\$	6.900
CITADELLE	\$	9.900
HENDRICK'S	\$	9.900
LONDON N°1	\$	10.900
MONKEY 47	\$	16.900

### BOURBON

JIM BEAM WHITE	\$	5.900
----------------	----	-------

### WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED	\$	6.900
JOHNNIE WALKER BLACK	\$	8.900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$	7.900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$	17.900
JACK DANIEL'S OLD N°7	\$	7.900
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$	8.900
GLENMORANGIE 12 AÑOS	\$	9.900

### TEQUILA

JOSÉ CUERVO TEQUILA SILVER/REPOSADO	\$	5.900
-------------------------------------	----	-------

## BAJATIVOS

ARAUCANO	\$	5.600
MENTA	\$	5.900
MANZANILLA	\$	5.900
BAILEYS	\$	5.900
OPORTO TAYLOR	\$	5.900
JEREZ TÍO PEPE	\$	5.900
BENEDICTINE	\$	5.900
AMARULA	\$	5.900
BRANDY FELIPE II	\$	6.000
JÄGERMEISTER	\$	6.900
FERNET BRANCA	\$	6.900
SAMBUCA DEL CESARI	\$	6.900
LIMONCELLO	\$	6.900
GRAND MARNIER	\$	7.900
AMARETTO DISARONNO	\$	8.900
FRANGELICO	\$	8.900
DRAMBUIE	\$	8.900
COÑAC HENNESSY V.S.	\$	8.900

## VINOS NACIONALES

### ESPUMANTE NACIONAL

<b>ESPUMANTE UNDURRAGA</b> Brut	\$ 16.900
<b>MIGUEL TORRES ESTELADO</b> Rose (Maule)	\$ 19.900

### SAUVIGNON BLANC

<b>CASA SILVA COOL COAST</b> (Colchagua Costa)	\$ 25.900
<b>MIGUEL TORRES</b> Cordillera (Osorno)	\$ 30.900
<b>MONTES OUTER LIMITS</b> (Zapallar)	\$ 33.900

### CHARDONNAY

<b>MIGUEL TORRES</b> Cordillera (Limari)	\$ 30.900
<b>MONTES ALPHA</b> (Casablanca)	\$ 33.900

### PINOT NOIR

<b>LEYDA SINGLE VINEYARD</b> Brisas (Leyda)	\$ 19.900
<b>CASA SILVA COOL COAST</b> (Colchagua)	\$ 29.900

### MERLOT

<b>SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA</b> (Rapel)	\$ 18.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> (Maipo)	\$ 20.900
<b>MONTES ALPHA</b> (Colchagua)	\$ 33.900

### CARMENERE

<b>LA CAPITANA</b>	\$ 14.900
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b> (Colchagua)	\$ 18.900
<b>LOS BOLDOS GRAN RESERVA</b> (Cachapoal)	\$ 18.900
<b>CONCHA Y TORO CASILLERO</b> <b>DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b> (Peumo)	\$ 19.900
<b>VIU MANENT GRAN RESERVA</b> (Colchagua)	\$ 19.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> (Maipo)	\$ 20.900

<b>REQUINGUA TORO DE PIEDRA</b>	\$ 22.900
<b>UNDURRAGA T.H</b>	\$ 25.900
<b>CASA SILVA GRAN TERROIR</b> <b>DE LOS ANDES</b> (Colchagua)	\$ 25.900
<b>CONCHA Y TORO MARQUÉS</b> <b>DE CASA CONCHA</b> (Cachapoal)	\$ 27.900
<b>MIGUEL TORRES CORDILLERA</b> (Cachapoal)	\$ 30.900
<b>MONTES ALPHA</b> (Colchagua)	\$ 33.900
<b>LA ROSA</b>	\$ 48.900
<b>CONCHA Y TORO TERRUNYO</b> (Cachapoal)	\$ 49.900

### CABERNET SAUVIGNON

<b>LOS BOLDOS GRAN RESERVA</b> (Cachapoal)	\$ 18.900
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b> (Colchagua)	\$ 18.900
<b>CONCHA Y TORO CASILLERO</b> <b>DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b> (Maipo)	\$ 19.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> (Maipo)	\$ 20.900
<b>UNDURRAGA T.H</b> (Terroir Hunter)(Alto Maipo)	\$ 25.900
<b>CASA SILVA GRAN TERROIR</b> <b>DE LOS ANDES</b> (Colchagua)	\$ 25.900
<b>CONCHA Y TORO MARQUÉS</b> <b>DE CASA CONCHA</b> (Maipo)	\$ 27.900
<b>MONTES ALPHA</b> (Colchagua)	\$ 33.900
<b>VIU MANET SINGLE</b> <b>VINEYARD LA CAPILLA</b> (Colchagua)	\$ 39.900
<b>CONCHA Y TORO TERRUNYO</b> (Maipo)	\$ 49.900

### ENSAMBLAJE

<b>DON RECA</b>	\$ 25.900
<b>LOMA LARGA QUINTETO</b>	\$ 25.900

## VINOS NACIONALES

### SYRAH

CASA SILVA COOL COAST (Colchagua Costa)	\$ 25.900
MONTES ALPHA (Colchagua)	\$ 33.900

### OTRAS CEPAS TINTAS

CASA SILVA "ROMANO" (Colchagua)	\$ 25.900
MIGUEL TORRES CORDILLERA VIGNO "CARIGNAN" (Maule)	\$ 26.900

### ROSÉ

LAPOSTOLLE LE ROSÉ (Colchagua Apalta)	\$ 18.900
LOMA LARGA QUINTETO (Casablanca)	\$ 25.900
TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES (Maipo)	\$ 33.900
CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN (Colchagua)	\$ 39.900

### GRANDES TINTOS

LOS BOLDOS GRAN CLOS (Cachapoal)	\$ 49.900
ALMAVIVA EPU (Maipo)	\$ 89.900
CASA SILVA MICROTERROIR ALTAZOR (Maipo)	\$ 99.900
MIGUEL TORRES MANSO DE VELASCO (Curicó)	\$ 129.000
MONTES PURPLE ANGEL (Colchagua)	\$ 190.000
LAPOSTOLLE CLOS DE APALTA (Colchagua Apalta)	\$ 270.000
CONCHA Y TORO DON MELCHOR (Maipo)	\$ 280.000

## VINOS DEL MUNDO

MALBEC ARGENTINO SALENTEIN (Uco)	\$ 29.900
-------------------------------------	-----------

### ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT (Luján de Cuyo)	\$ 35.900
---------------------------------	-----------

### CHAMPAGNE

MOET & CHANDON (Champagne)	\$ 160.000
DOM PERIGNON (Champagne)	\$ 460.000

## VINOS POR COPA

### ESPUMANTE

ESPUMANTE UNDURRAGA Brut	\$ 4.500
CHANDON BRUT	\$ 7.500

### MERLOT

TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$ 5.500
-----------------------	----------

### SAUVIGNON BLANC

CASA SILVA COOL COAST	\$ 6.500
-----------------------	----------

### CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$ 5.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	\$ 7.000

### CARMENERE

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$ 5.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	\$ 7.000

### ENSAMBLAJE

LOMA LARGA QUINTETO	\$ 6.500
---------------------	----------

# LA HACIENDA

# LA HA CIEN DA

## APPETIZERS

### COLD

QUEEN OF AVOCADOS	\$ 10.900
TONGUE CARPACCIO	\$ 11.900
TENDERLOIN CARPACCIO	\$ 13.900
MIXED CEVICHE	\$ 14.900
TENDERLOIN TARTAR	\$ 15.900
CEVICHE MIXTO SALMON & SHRIMP	\$ 16.900
"LOCOS MAYO"	\$ 28.900

### HOT

CHEESE EMPANADAS 2 UNITS (FRIED)	\$ 4.900
SHRIMP EMPANADAS 2 UNITS (FRIED)	\$ 5.900
CRAB CHOWDER EMPANADAS 2 UNITS (FRIED)	\$ 6.200
MEAT EMPANADAS 2 UNITS (FRIED)	\$ 6.900
SHRIMP IN GARLIC - CHILI SAUCE	\$ 15.900
CLAMS WITH PARMESAN	\$ 19.900

### GRILLED

BLOOD SAUSAGE	\$ 7.900
LOCAL SAUSAGE	\$ 7.900
GRILLED SWEETBREAD	\$ 12.900
GRILLED PROVOLONE CHEESE	\$ 14.900
THIN AND CRISPY PORK STEAK	\$ 16.900

## GRILLED MEATS

STEAK	200 grs	\$ 14.900
STRIPLOIN	300 grs	\$ 18.900
CUBE ROLL	300 grs	\$ 19.900
SHORT RIBS	400 grs	\$ 24.900
SKIRT	250 grs	\$ 25.900
TOMAHAWK	1 kg	\$ 69.900

TIP OF BOTTOM ROUND	250 grs	\$ 14.900
GRILLED CHICKEN	350 grs	\$ 16.900
SALMON	250 grs	\$ 16.900
TUNA	200 grs	\$ 17.900

## SIDE DISHES

WHITE RICE	\$ 4.900
FRENCH FRIES/CHIPS	\$ 4.900
FRICASSEE POTATOES	\$ 4.900
PROVENZAL FRENCH FRIES	\$ 5.500
"A LO POBRE" FRENCH FRIES	\$ 5.900
MASHED POTATOES	\$ 4.900
SPICY MASHED POTATOES	\$ 4.900
ROASTED VEGETABLES	\$ 6.900
CORN PUDDING	\$ 6.900
LEAFY MIX	\$ 4.900
CHILEAN SALAD	\$ 5.900
GARDEN SALAD	\$ 6.900
AVOCADO & PALM HEARTS	\$ 6.900
AVOCADO, PALM HEARTS & TOMATO	\$ 7.900
CELERY, AVOCADO,	
PALM HEARTS & RADISH	\$ 7.900
SAUTÉED MUSHROOMS	\$ 8.900

## GOURMET SALADS

<b>GRILLED CHICKEN SALAD</b> Served on a mix of green leaves, accompanied by avocado and egg	\$ 15.900
<b>SALMON SALAD</b> Served on a mix of green leaves, with roasted vegetables and basil dressing	\$ 17.900

## HOMEMADE FOOD

CREAMY RICE WITH MUSHROOMS	\$ 14.900
SEAFOOD BROTH RICE	\$ 18.900
CREAMY RICE WITH SKIRT & MUSHROOMS	\$ 20.900
CORN CAKE	\$ 15.900
BEEF CASSEROLE WITH CORN PUDDING	\$ 17.900
SPICY PORK RIBS WITH MASHED POTATOES & CARAMELIZED ONIONS	\$ 18.900
FRIED HAKE WITH CHILEAN SALAD	\$ 13.900
CRAB CHOWDER	\$ 16.900
"CHUPE DE LOCOS"	\$ 20.900
CONGER CHOWDER	\$ 18.900

## SANDWICHES

<b>"BARROS LUCO"</b> In bread kneaded with meat & cheese	\$ 12.900
<b>"BRASEADO"</b> In bread kneaded with avocado, tomato & mayonnaise	\$ 13.900

## "PANQUEQUES"

<b>CHICKEN</b> With sautéed mushrooms, bechamel sauce and parmesan cheese	\$ 12.900
<b>MEAT</b> Braised beef with caramelized onion, mozzarella cheese, parmesan, & bechamel sauce	\$ 13.900

## CHILDREN'S MENU

UP TO 12 YEARS OLD

<b>GRILLED CHICKEN FILLETS</b> With accompaniment (Rice, French fries or mashed potatoes)	\$ 10.900
<b>BREADED CHICKEN FILLETS</b> With accompaniment (Rice, French fries or mashed potatoes)	\$ 10.900

## DESSERTS

ROASTED MILK	\$	4.900
LA HACIENDA CAKE	\$	5.900
MILLE - FEUILLE CAKE	\$	4.900
BAKED APPLES WHIT WALNUTS & VANILLA ICE CREAM	\$	4.900
"LECHE NEVADA"	\$	4.900
TRADITIONAL ICE CREAM	\$	5.900
"CHURROS"	\$	6.900
"PANQUEQUES CON MANJAR"	\$	6.900
MERENGATA	\$	7.900
CHOCOLATE COULANT	\$	8.900
DESSERT SAMPLING	\$	25.900

## COFFEE

HERBAL TEA	\$	2.400
BLACK TEA	\$	2.400
GREEN TEA	\$	2.400
LUNGO	\$	2.500
ESPRESSO	\$	2.600
ESPRESSO DOBLE	\$	3.900
RISTRETTO	\$	2.600
ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	\$	2.800

## SOFT DRINKS & WATER

VITAL WATER SPARKLING	\$	2.600
OR MINERAL (COCA COLA-FANTA-SPRITE)	\$	2.900
RED BULL	\$	3.900
PREMIUM TONIC WATER	\$	3.900
S. PELLEGRINO 505CC	\$	4.900
ACQUA PANNA 505CC	\$	4.900

## JUICES & LEMONADES

CLASSIC LEMONADE	\$	4.200
HOUSE LEMONADE (MINT, BASIL, GINGER & SODA)	\$	4.500
STRAWBERRY, RASPERY, MANGO & PASSION FRUIT (PULP)	\$	4.500
MENDOZA (PASSION FRUIT, STRAWBERRY & RASBERRY)	\$	4.500
PALERMO (MANGO, PASSION FRUIT & HINT ORANGE)	\$	4.500
DETOX (ORANGE, PINEAPPLE, BASIL, MINT, CILANTRO)	\$	4.900
ORANGEADE (ORANGE, BASIL, MINT, GINGER)	\$	4.900

# "A LO QUE VINIMOS"

## SIGNATURE COCKTAILS

**"CARRUAJE"** \$ 7.900  
Vodka, kahlua, cocoa,  
cream & amaretto

**"EL VIEJO"** \$ 7.900  
Bourbon, amaretto, frangelico  
flavored with orange peel

**"CAPATAZ"** \$ 7.900  
Peruvian Pisco, Jagermeister,  
Timon, Raspberry Juice &  
Ginger Syrup

**"EL EMBRUJO"** \$ 7.900  
Gin, Peruvian pisco, lemon,  
eucalyptus syrup, mango juice  
finished with tonic

**"DIABLO"** \$ 7.900  
Strawberry Julep, Reposado  
Tequila & Cassis Liqueur

**"EL JARDIN"** \$ 7.900  
Fragrant cocktail of berries &  
vodka, with lemon juice, crème of  
Cassis & triple sec

**"PESEBRERA SPRITZ"** \$ 7.900  
Espumante brut, licor de durazno,  
mix citrico (Naranja y limón),  
aceite de sésamo

**"CONJURO ROSSO"** \$ 7.900  
Brut sparkling wine, peach liqueur,  
citrus mix (orange and lemon),  
sesame oil

**"TIKI RANCHERO"** \$ 9.900  
Aged rum macerated in spices,  
caramel, mango juice, coconut  
liqueur and ginger soda

**"COCO LOCO"** \$ 10.900  
London Dry Gin, coconut liqueur,  
pineapple juice, lemon and mint  
mix, finished with ginger ale

**"DIVERTIMENTO"** \$ 11.900  
Clear pisco macerated with  
raspberry, orange liqueur,  
Ramazzotti, Chai tea syrup & a  
subtle touch of lemon

## CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	\$ 5.900
CUBAN MOJITO	\$ 5.900
FLAVORS MOJITO	\$ 6.500
DAIQUIRI	\$ 5.900
FLAVORS DAIQUIRI	\$ 6.500
MARGARITA TEQUILA	\$ 5.900
OLD FASHIONED	\$ 6.500
RUSTY NAIL	\$ 6.500
WHITE/BLACK RUSSIAN	\$ 6.500
CAMPARI TONIC	\$ 6.500
BLOODY MARY	\$ 6.900
MANHATTAN	\$ 6.900
BORGONA	\$ 6.900
NEGRONI	\$ 7.900
MAI-TAI	\$ 7.900
MOSCOW MULE	\$ 8.900

## BEERS

CORONA EXTRA	\$ 3.900
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 4.800
UNFILTERED KUNSTMANN	\$ 4.800
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.800
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 4.800

## SCHOP 500 CC

STELLA ARTOIS	\$ 5.000
---------------	----------

## APERITIFS

LOCAL SOUR	\$ 4.900
PERUVIAN SOUR	\$ 5.900
DOUBLE LOCAL SOUR	\$ 8.900
CATEDRAL PERUVIAN SOUR	\$ 9.900
PREMIUM SOUR NATIONAL	\$ 12.900
KIR ROYAL	\$ 5.900
AMARETTO SOUR	\$ 5.900
DRY MARTINI	\$ 6.900
APEROL SPRITZ	\$ 6.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.900
ST. GERMAIN SPRITZ	\$ 9.900

## DISTILLED

### PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 5.000
MISTRAL 35°	\$ 5.000
MISTRAL 40°	\$ 6.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 6.000
MISTRAL 46°	\$ 7.500
WAQAR 40°	\$ 9.900
BLACK HERON	\$ 10.900

### VODKA

STOLICHNAYA	\$ 5.500
ABSOLUT ORIGINAL	\$ 6.500
GREY GOOSE ORIGINAL	\$ 8.900
GREY GOOSE L'ORANGE	\$ 8.900

### RUM

7 YEARS OLD MATUSALEM	\$ 5.900
7 YEARS OLD HAVANA	\$ 6.500

### GIN

BEEFEATER	\$ 6.900
BOMBAY SAPHIRE	\$ 6.900
CITADELLE	\$ 9.900
HENDRICK'S	\$ 9.900
LONDON N°1	\$ 10.900
MONKEY 47	\$ 16.900

### BOURBON

WHITE JIM BEAM	\$ 5.900
----------------	----------

### WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED	\$ 6.900
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 8.900
12 YEARS OLD CHIVAS REGAL	\$ 7.900
18 YEARS OLD CHIVAS REGAL	\$ 17.900
JACK DANIEL'S OLD N°7	\$ 7.900
10 YEARS OLD GLENMORANGIE	\$ 8.900
12 YEARS OLD GLENMORANGIE	\$ 9.900

### TEQUILA

JOSÉ CUERVO TEQUILA SILVER/REPOSADO	\$ 5.900
----------------------------------------	----------

## DIGESTIFS

ARAUCANO	\$ 5.600
MINT	\$ 5.900
CHAMOMILE	\$ 5.900
BAILEYS	\$ 5.900
OPORTO TAYLOR	\$ 5.900
JEREZ TÍO PEPE	\$ 5.900
BENEDICTINE	\$ 5.900
AMARULA	\$ 5.900
FELIPE II BRANDY	\$ 6.000
JÄGERMEISTER	\$ 6.900
FERNET BRANCA	\$ 6.900
SAMBUCA DEL CESARI	\$ 6.900
LIMONCELLO	\$ 6.900
GRAND MARNIER	\$ 7.900
AMARETTO DISARONNO	\$ 8.900
FRANGELICO	\$ 8.900
DRAMBUIE	\$ 8.900
COÑAC HENNESY V.S.	\$ 8.900

## LOCAL WINES

## SPARKLING WINES

<b>UNDURRAGA</b> BRUT	\$ 16.900
<b>MIGUEL TORRES ESTELADO</b> ROSE (MAULE)	\$ 19.900

## SAUVIGNON BLANC

<b>CASA SILVA COOL COAST</b> (COLCHAGUA COSTA)	\$ 25.900
<b>MIGUEL TORRES</b> CORDILLERA (OSORNO)	\$ 30.900
<b>MONTES OUTER LIMITS</b> (ZAPALLAR)	\$ 33.900

## CHARDONNAY

<b>MIGUEL TORRES</b> CORDILLERA (LIMARÍ)	\$ 30.900
<b>MONTES ALPHA</b> (CASABLANCA)	\$ 33.900

## PINOT NOIR

<b>LEYDA SINGLE VINEYARD</b> BRISAS (LEYDA)	\$ 19.900
<b>CASA SILVA COOL COAST</b> (COLCHAGUA)	\$ 29.900

## MERLOT

<b>SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA</b> (RAPEL)	\$ 18.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> (MAIPO)	\$ 20.900
<b>MONTES ALPHA</b> (COLCHAGUA)	\$ 33.900

## CARMENERE

<b>LA CAPITANA</b>	\$ 14.900
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b> (COLCHAGUA)	\$ 18.900
<b>LOS BOLDOS GRAN RESERVA</b> (CACHAPOAL)	\$ 18.900
<b>CONCHA Y TORO CASILLERO</b> <b>DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b> (PEUMO)	\$ 19.900
<b>VIU MANENT GRAN RESERVA</b> (COLCHAGUA)	\$ 19.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> (MAIPO)	\$ 20.900

<b>REQUINGUA TORO DE PIEDRA</b>	\$ 22.900
<b>UNDURRAGA T.H</b>	\$ 25.900
<b>CASA SILVA GRAN TERROIR</b> <b>DE LOS ANDES</b> (COLCHAGUA)	\$ 25.900
<b>CONCHA Y TORO MARQUÉS</b> <b>DE CASA CONCHA</b> (CACHAPOAL)	\$ 27.900
<b>MIGUEL TORRES CORDILLERA</b> (CACHAPOAL)	\$ 30.900
<b>MONTES ALPHA</b> (COLCHAGUA)	\$ 33.900
<b>LA ROSA</b>	\$ 48.900
<b>CONCHA Y TORO TERRUNYO</b> (CACHAPOAL)	\$ 49.900

## CABERNET SAUVIGNON

<b>LOS BOLDOS GRAN RESERVA</b> (CACHAPOAL)	\$ 18.900
<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b> (COLCHAGUA)	\$ 18.900
<b>CONCHA Y TORO CASILLERO</b> <b>DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b> (MAIPO)	\$ 19.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b> (MAIPO)	\$ 20.900
<b>UNDURRAGA T.H</b> (TERROIR HUNTER)(ALTO MAIPO)	\$ 25.900
<b>CASA SILVA GRAN TERROIR</b> <b>DE LOS ANDES</b> (COLCHAGUA)	\$ 25.900
<b>CONCHA Y TORO MARQUÉS</b> <b>DE CASA CONCHA</b> (MAIPO)	\$ 27.900
<b>MONTES ALPHA</b> (COLCHAGUA)	\$ 33.900
<b>VIU MANET SINGLE</b> <b>VINEYARD LA CAPILLA</b> (COLCHAGUA)	\$ 39.900
<b>CONCHA Y TORO TERRUNYO</b> (MAIPO)	\$ 49.900

## BLENDED

<b>DON RECA</b>	\$ 25.900
<b>LOMA LARGA QUINTETO</b>	\$ 25.900

## LOCAL WINES

### SYRAH

<b>CASA SILVA COOL COAST</b> (Colchagua Costa)	\$ 25.900
<b>MONTES ALPHA</b> (Colchagua)	\$ 33.900

### OTHER RED VARIETIES

<b>CASA SILVA "ROMANO"</b> (Colchagua)	\$ 25.900
<b>MIGUEL TORRES CORDILLERA VIGNO "CARIGNAN"</b> (Maule)	\$ 26.900

### ROSÉ

<b>LAPOSTOLLE LE ROSÉ</b> (Colchagua Apalta)	\$ 18.900
<b>LOMA LARGA QUINTETO</b> (Casablanca)	\$ 25.900
<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES</b> (Maipo)	\$ 33.900
<b>CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN</b> (Colchagua)	\$ 39.900

### GREAT REDS

<b>LOS BOLDOS GRAN CLOS</b> (Cachapoal)	\$ 49.900
<b>ALMAVIVA EPU</b> (Maipo)	\$ 89.900
<b>CASA SILVA MICROTERROIR</b>	\$ 99.900
<b>ALTAZOR</b> (Maipo)	\$ 119.000
<b>MIGUEL TORRES MANSO DE VELASCO</b> (Curicó)	\$ 129.000
<b>MONTES PURPLE ANGEL</b> (Colchagua)	\$ 190.000
<b>LAPOSTOLLE CLOS DE APALTA</b> (Colchagua Apalta)	\$ 270.000
<b>CONCHA Y TORO DON MELCHOR</b> (Maipo)	\$ 280.000

## INTERNATIONAL WINES

<b>MALBEC ARGENTINO SALENTEIN</b> (Uco)	\$ 29.900
--------------------------------------------	-----------

### ARGENTINIAN SPARKLING

<b>CHANDON BRUT</b> (Luján de Cuyo)	\$ 35.900
----------------------------------------	-----------

### CHAMPAGNE

<b>MOET &amp; CHANDON</b> (Champagne)	\$ 160.000
<b>DOM PERIGNON</b> (Champagne)	\$ 460.000

## WINES BY THE GLASS

### SPARKLING

<b>ESPUMANTE UNDURRAGA</b> Brut	\$ 4.500
<b>CHANDON BRUT</b>	\$ 7.500

### MERLOT

<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b>	\$ 5.500
------------------------------	----------

### SAUVIGNON BLANC

<b>CASA SILVA COOL COAST</b>	\$ 6.500
------------------------------	----------

### CABERNET SAUVIGNON

<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b>	\$ 5.000
<b>MARQUÉS DE CASA CONCHA</b>	\$ 7.000

### CARMENERE

<b>CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA</b>	\$ 5.000
<b>MARQUÉS DE CASA CONCHA</b>	\$ 7.000

### BLENDED

<b>LOMA LARGA QUINTETO</b>	\$ 6.500
----------------------------	----------

# LA HACIENDA