

# Comienza tu día con un buen **Café**

## **\$2.500 RISTRETTO**

Extracción extra concentrada de café en grano (20ml)

## **\$2.500 ESPRESSO**

Extracción concentrada de café en grano 30 ml

## **\$2.800 AMERICANO**

Extracción concentrada de café en grano 30 ml

## **\$2.800 MACCHIATTO**

20 ml de espresso coronado con espuma de leche texturizada

## **\$3.100 CAPPUCCINO ITALIANO**

Una medida de café italiano recién molido con leche cremada al vapor.

## **\$3.000 ESPRESSO DOBLE**

60 ml de Espresso puro

## **\$3.600 LECHE MANCHADA O LATTE**

Leche emulsionada con vapor manchada con media medida de café italiano recién molido

## **\$3.600 VIENÉS**

Cappuccino italiano terminado con un copo de crema batida espolvoreado de chocolate en ramas.

## **\$2.100 TÉ / INFUSIONES**

## **\$2.500 TÉ CON LECHE**

## **\$3.800 TETERAS DE TÉ PARA 2**

Sabores té verde, té negro, té chaí, té rojo, té rooibos, té hibiscus, té verde con jazmín



## Sugerencias del **Barista**

### **\$3.900 CHOCOLATE CALIENTE**

Leche texturizada con chocolate Musetti terminado con Marshmallow

### **\$3.900 CAPUCCINO FANTASÍA**

Una capa de syrup a elección, sabores almendra, vainilla o caramelo, diluido en leche manchada

### **\$3.900 MOKKACCINO**

Una capa de salsa de chocolate diluida en Espresso y leche texturizada

### **\$4.500 BOM BOM**

Una capa de leche condensada, Espresso, leche texturizada y crema chantilly con viruta de chocolate

### **\$4.500 IRISH COFFEE**

Corto de whisky y corto de espresso terminado con un copo de leche texturizada

### **\$4.500 AFFOGATO**

espresso doble con helado de vainilla

## **Desayunos** de 09.30 a 12.00

### **\$6.900 DESAYUNO EXPRESS**

Té, espresso, americano o capuccino Lavazza, Ciabatta acompañado de Jamón acaramelado, queso gauda y mantequilla más vaso de jugo natural

### **\$7.900 DULCE TENTACIÓN**

Té, espresso, americano o capuccino Lavazza, más huevo revuelto acompañado de tocino y champiñones y vaso de jugo natural



# Pizzas

32 cm masa delgada Italiana



## \$9.990 MARGHERITA

Albahaca, mozzarella y salsa de tomates



## \$9.990 PISA

Jamón acaramelado, mozzarella, salsa de tomates y orégano



## \$9.990 MILANO

Salame, mozzarella, salsa de tomates y orégano



## \$10.990 PEPPERONI

Pepperoni, mozzarella, salsa de tomates y orégano

## \$10.990 QUATRO FORMÀGI

Mozzarella, parmesano, brie, roquefort y salsa de tomates



## \$10.990 CACCIATORE

Pollo, choclo, mozzarella y crema

## \$10.990 MEXICO

Choricillo, cebolla caramelizada, tabasco, mozzarella y salsa de tomates



## \$10.990 DEL HUERTO

Zapallo italiano, berenjenas, champiñones, mix de pimentones, brocolí, mozzarella y salsa de tomates

## \$10.990 CAPRICCIOSA

Jamón acaramelado, corazones de alcachofa y champiñones, mozzarella y salsa de tomates



## \$11.990 ESPAÑOLA

Choricillo, jamón acaramelado, mix de Pimentón, cubos de tomate, mozzarella y salsa de tomates

## \$11.990 4 ESTACIONES

Jamón acaramelado, salame, palmitos, champiñón, mozzarella y salsa de tomates

## \$11.990 TONINO

Tocino, albahaca, tomates de cherry, aceitunas negra, mozzarella y salsa de tomates

## \$11.990 FLORENCIA

Camarones ecuatorianos, tomate cherry, cilantro, mozzarella y salsa de tomates

## \$13.490 VICENCIO

Pollo, tocino, mix de pimentón, mozzarella, salsa de tomates y orégano

## \$13.490 SERENA

Carne mechada, choclo, mozzarella, salsa de tomates y orégano

## \$13.490 MAR Y TIERRA

Pollo, camarón, champiñón, mozzarella y salsa de tomates

## \$13.990 BIANCA

Salmón ahumado, ají verde, queso crema, mozzarella y salsa de tomates



AJI VERDE

CALZONE, EXTRA QUESO MOZZARELLA

TOMATES, ACEITUNAS NEGRAS, PIMENTON, CEBOLLA

CHOCLO, CHAMPIÑÓN, CORAZON DE ALCACHOFA, PALTA, PALMITOS

TOCINO, SALAME, CHORICILLO

CARNE, POLLO

CAMARONES

PAPAS FRITAS 300GRS

## Agregados

\$1.000

\$2.000

\$1.500

\$1.500

\$2.000

\$2.700

\$2.990

\$4.990

# Para Comenzar

## \$13.990 TÁRTARO DE ATÚN

Atún Rojo con cubos de palta marinado en mostaza dijón , Alcapparras, Cebolla morada , Soya y Limón.

## \$13.990 CEVICHE SALMÓN

Cubos de Salmón, cebolla morada, pimentón, choclo, ají verde y limón acompañado de salsa de ajo y tostadas

## \$13.990 CARPACCIO SALMÓN

Finas láminas de salmón ahumado aderezado con limonera, alcapparras y parmesano

## \$13.990 MIX DE CAMARONES

8 Camarones al ajillo y 8 camarones apanados acompañada de salsa de papaya con amaretto

## \$17.990 CEVICHE ICONO

Cubos de Salmón y atún rojo, cebolla morada, pimentón, ají verde y limón acompañado de camarones acevichados, abanico de palta, leche de tigre, tostadas y salsa de ajo ideal para compartir

## \$17.990 TABLA RUSTICA

Tabla con tiras de pollo en crema y champiñones, cubos de queso mozzarella, crostinis caprese, aceitunas sevillanas, guacamole y nachos de pizza

## \$19.990 TABLA TERRAZA

Ceviche de salmón, carne de res salteada al vino, Pollo en salsa de champiñón, camarones apanados y pastel de jaiba

## MENÚ NIÑOS

*Hasta los 8 años*

\$6.900 SALCHIPAPAS O NUGGETS

\$6.900 SPAGHETTI BOLOGNESE

\$7.900 HAMBURGUESA CON AGREGADO

Papas fritas o arroz



## Sugerencias del Chef



### \$10.990 LASAGNA BOLOGNESE

Láminas de pasta en salsa bolognese y salsa bechamel con queso parmesano y mozzarella



### \$10.990 LASAGNA DEL HUERTO

Láminas de pasta con vegetales grillados de la huerta con queso azul, parmesano y mozzarella. Pídelo en risotto.

### \$10.990 LASAGNA MECHADA

Láminas de pasta con carne mechada en cocción lenta y tocino en suave salsa bechamel

### \$10.990 RAVIOLIS CARNE

Ravioles rellenos de Carne Mechada en salsa sorrento

### \$10.990 RAVIOLIS RICOTTA

Ravioles rellenos de ricotta espinaca y nueces en salsa de champiñones

### \$10.990 ÑOQUIS CASEROS



Ñoquis caseros salteados con salsa a elección: salsa alfredo, salsa bolognese, pesto, salsa de 4 quesos, salsa mar y tierra

### \$14.990 SALMÓN TROZO

Trozo de salmón a la plancha en salsa menuare acompañado de risotto de champiñones

### \$14.990 ATÚN ROJO

Trozo de atún rojo sellado a la plancha acompañado de verduras salteadas

### \$16.990 LOMO LISO

Trozo de lomo liso acompañado de risotto de Champiñones. Pídelo a lo pobre, Pechuga de pollo a lo pobre \$12.990

# Algo Fresco?



## \$8.990 CESARE POLLO

Filetines de pollo (opción camarón \$9.990), mix de lechugas, crutones, parmesano y dressing cesare



## \$8.990 ROMA

Filetines de pollo, mix de lechugas, tomates cherry, Albahaca y Palta.

## \$9.990 SALMONE

Láminas de salmón ahumado, mix de lechugas, queso brie, cebolla morada y corazones de alcachofas.



## \$7.990 FISH

Atún, Mix de Lechugas, Palta, Tomates y Cebolla Caramelizada.



## \$7.990 GRECIA

Quesillo Natural, Mix de lechugas, Choclo, Champiñones, Tomates, Palmitos, Corazones de alcachofa y aceitunas.

## \$10.490 MARINA

camarones ecuatorianos salteados, mix de lechugas, tomates, palta, palmitos, aceitunas verdes y parmesano.

## \$10.490 CARNE

Finas tiras de carne de res, palmitos, palta, cuartos de tomates, choclo y mix de lechugas.

## \$1.000 SHOTS DE LIMÓN



# Sandwich

*Puedes cambiar tu proteína animal por Burger Veggie de la Casa. Agrega papitas a tu sandwich por \$2.000*



## \$8.990 LOS CLÁSICOS

Los clásicos en terrazza Italiano, chacarero o barros luco en pollo o carne de res.



## \$8.990 CHILENISIMO

Carne mechada, cebolla caramelizada, pimentones salteados y mayonesa. Pide Opción mechada luco.

## \$8.990 CORDÓN BLUE

Filetines de pollo, queso fundido, jamón acaramelado, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y mayonesa.

## \$8.990 FUNGHI

Carne de res, champiñones salteados, queso fundido, cebolla caramelizada y mayonesa.

## \$9.990 BURGER VEGGIE

Hamburguesa Veggie de Quinoa, acompañada de pasta de Lentejas, Cebolla Morada, Zanahoria rallada y toque de mostaza. Incluye papas fritas

## \$9.990 PORTO FINO

Salmón ahumado, queso crema, lechuga, cebolla morada y ají verde.

## \$9.990 HAMBURGUESA W

Hamburguesa casera Terrazza (250grs), cebolla morada, tomate, palta, lechuga, queso fundido y mayonesa.

## \$9.990 GERMANA

Hamburguesa casera Terrazza (250grs), tocino, huevo frito, queso fundido, lechuga y mayonesa.

# Postres de la Casa

## \$3.000 TORTA DE LA MEMA

Clásica torta 3 leches de nuestra querida Mema, coronada con crema chantilly y toque de canela

## \$3.800 TIRAMISU

Nuestra especialidad, con suaves notas de café italiano Lavazza y terminado con Cacao Amargo son el mejor final de sabores

## \$3.800 CREMME BRULEE

Crema de leche, azúcar yemas de huevos

## \$3.800 PANNA COTTA

Suave panna cotta de vainilla con salsa de papaya o berries

## \$3.800 PASTEL ALVAREZ CARMONA

Manjar nuez o panqueque de chocolate de la reconocida Pastelería Alvarez Carmona

## \$4.500 BROWNIE CASERO CON HELADO

Brownie casero con helado de vainilla, crema chantilly y salsa a elección

## \$4.900 COPA DE HELADO

# Bebidas

## \$2.500 LINEA COCA COLA

Lata sabores: Coca cola, Fanta, Sprite, ginger y Tonicas. Consulta sus versiones Light o Zero

## \$2.500 LINEA CCU

Lata sabores: Pepsi, Pap, Bilz, Kem, Limón soda, crush. Consulta sus versiones Light o Zero

## \$3.200 ENERGÉTICAS

Monster y redbull sabores: tradicional, sandia, tropical, arandano, zero,



# Jugos, Aguas y Tónicas

## \$2.500 JUGO NÉCTAR

Botellín sabor Durazno o naranja

## \$3.500 NÉCTAR PAPAYA

Botellín de jugo de papaya artesanal

## \$3.500 JUGO GUALLARAUCO

Sabores Piña, Mango, Frutilla y Maracuyá

## \$2.000 AGUA MINERAL

Con o sin Gas Vital 330cc

## \$3.000 FENTIMAS ROSE

Agua tónica de sabor a limón, rosas y naranja

# Bebestible Sin Alcohol

## \$3.600 LIMONADA SABORES

Base de limón y menta azucarada, soborizada a elección con jengibre, frutilla, mango o maracuya. Pide su versión zero.

## \$3.800 CERVEZA O ALCOHOL

Kunstmann o heineken

## \$5.000 PIÑA COLADA

## \$5.000 MOJITO SABORES

## \$5.000 TERRAZA CARIBE

Jugo Naranja- Jugo Maracuya- Crema de Coco- Coco rayado

## \$5.000 PRIMAVERA

Fruta conserva- Granadina- Jugo Naranja- Jugo de piña- Soda



Comparte   @terrazzachile

# Sour's



## \$6.900 DEGUSTACIÓN DE SOUR

Pisco regional de ovalle, independiente, en sobores tradicional, copao fruto regional, serena sour con nuestra papaya y calafate fruto representante de nuestra patagonia

## \$4.500 PISCO SOUR

Pisco Malpaso-Limón-azúcar flor

## \$4.500 MANGO SOUR

Pisco Malpaso-limón-azúcar-Pulpa Mango

## \$4.500 STRAWBERRY SOUR

Pisco Malpaso-Goma-Pulpa frutilla

## \$4.500 SERENA SOUR

Pisco Malpaso-Goma-Papaya

## \$4.200 MARACUYA SOUR

Pisco Malpaso-Limón-Menta-Azúcar- Maracuya

## \$4.200 COPAO SOUR

Pisco Malpaso-Limón-Menta-Azúcar-Copao

## \$4.200 AMARETTO SOUR

Amaretto-limón-azúcar

## \$6.000 WHISKY SOUR

Whisky Guiligan's-Limón-Azúcar

# Colados

## \$6.000 PIÑA COLADA

Havana Blanco- Azúcar- Crema de Coco- Pulpa Piña

## \$6.000 MANGO COLADA

Havana Blanco- Azúcar- Crema de Coco- Mango

## \$6.000 BERRIES COLADA

Havana Blanco- Azúcar- Crema de Coco- Berries

## \$6.000 MARACUYA COLADA

Havana Blanco- Azúcar- Crema de Coco- Maracuya



# Mojitos



## \$5.500 MOJITO CUBANO

Havana Blanco-Limón-menta-Goma- Soda

## \$6.600 MOJITO SABORES

Havana Blanco-Limón- menta- Jarabe de Goma- Sabor: Berries, Mango, Maracuya, Manzana

## \$7.000 MOJITO CARIBE

Ron Havana, Ron Malibú, Vodka, blue curacao, Jugo de piña, Limón de pica, Jarabe de Goma

## \$6.000 MOJITO MALIBU

Ron Malibú-Limón-Menta-Jarabe de Goma

## \$5.500 MOJITO ENDIABLADO

Pisco Diablo-Jarabe de goma-Zumo de limón Maracuya, Amargo amargura- Menta

## \$5.500 MOJITO URBANO

Vodka- Pomelo- Jarabe de goma- Zumo de limón- Albahaca- Agua Tónica

## \$6.500 MOJITO DEL HUERTO

Gin- Menta- Zumo de limón- Jarabe de goma- Apio- Pepino- Jugo de Piña

## \$7.500 MOJITO JAGGER

Jaggermeister- Vodka- Maracuya- Menta- Zumo de Limón

## \$7.000 MOJITO BOTANICAL

Ron Havana- menta- zumo limón- jarabe de goma Botanical Spritz Malpaso

## \$7.000 MOJITO CERVEZA

Copón con base Mojito sabores- Heineken botellin

## \$7.000 MOJITO REDBULL

Copón con base Mojito sabores- Redbull Lata



# Cócteles de la Terrazza



50% Jueves  
para ellas

## \$5.500 GIN TONIC

Gin- Tónica- zumo de limón - pepino

## \$5.500 SEX ON THE BEACH

Vodka- Licor de Durazno-- Jugo de naranja-  
Granadina- Marrasquino- Rodaja de naranja

## \$6.600 MACHU PICHU

Pisco Malpaso- Licor de menta- Jugo naranja-  
Granadina

## \$6.600 LONDON MULE

Gin- Cerveza de Jengibre- Limón de Pica- Zumo  
de limón

## \$6.000 ORGASMO

Amaretto- Licor de Café- Baileys- Crema  
Chantilly- Chocolate Rama

## \$7.200 PASIÓN TROPICAL

Vodka- Malibu- Casis- Crema- Arandano-  
Zumo de Limón- Jarabe de Goma

## \$7.200 TROPICAL GIN

Gin- RedBull Tropical- Zumo Limón- Naranja-  
Pulpa de maracuya

## \$8.400 PINK TONIC

Beefeater pink- Fentimans Rose lemonade-  
Frutos rojos- Zumo de Limón

## \$9.000 MOSCOW MULE

Vodka- Cerveza de Jengibre- Limón de Pica-  
Zumo de limón

## \$7.000 FRESCOS DEL LIMARI

60 ML Malpaso pedro jimenez jugo de limón,  
goma, jugo de manzana verde, apio y un toque de  
ají verde.

## \$9.000 PISTON MALPASO

60 ML Pisco malpaso icono 40°, agua tónica  
fentimans rose o light tonic, laminas de  
manzana, puedes agregar pulpa sabores

## \$9.000 GUILI'S COFFEE

Whisky Guiligan's, kahlúa, café expresso doble grano  
Lavazza, goma y albumina

## \$9000 GUILI'S MULE

Whisky Guiligan's, jugo de limón, Ginger beer, hojas de  
albahaca

## \$5.700 CAIPIRIHA

Cachaza 51- Limón de Pica- Azúcar

## \$5.700 CREPUSCULO

Pisco-Limón de Pica-Azúcar-Frutilla-Menta

## \$5.700 COSMOPOLITAN

vodka-jugo arandano- jugo limón- azúcar

## \$6.000 TEQUILA BLUE

Tequila-limón- Curacao Blue- azúcar

## \$6.000 TEQUILA MARGARITA

Tequila-limón-triple sec- azúcar

## \$6.600 OLD FASHION

Ballantines-Angostura-Azúcar-Marrasquino

## \$6.600 RUSO BLANCO O NEGRO

Vodka - Kahlúa - Crema de leche

## \$5.700 DAIQUIRI FRUTILLA

Havana Blanco- Limón-Azúcar-Pulpa Frutilla

## \$7.200 CLAVO OXIDADO

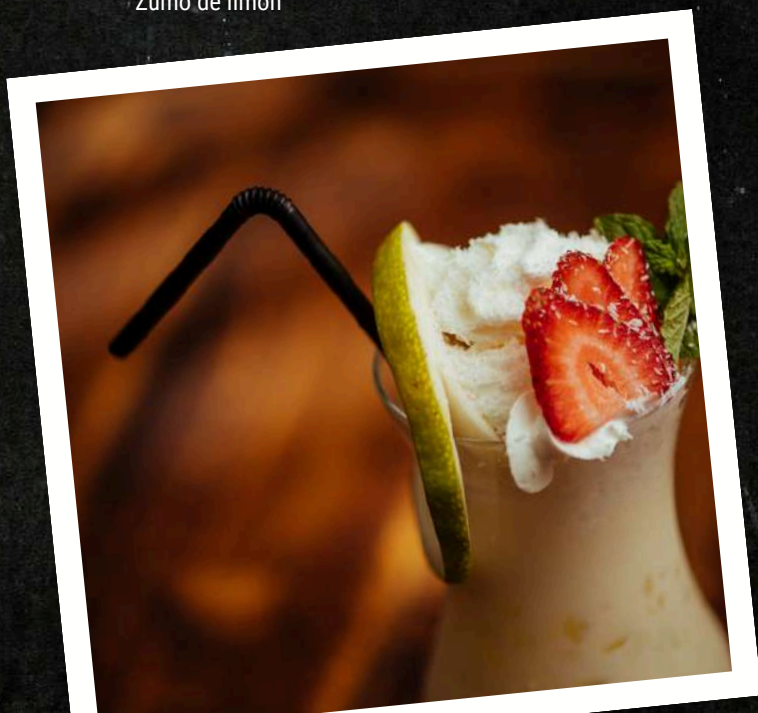
Ballantines- Drambuie- Marrasquino - Clavo de  
Olor

## \$5.500 MARTINI ROCKROSSO

Martini Rosso- rodaja naranja

## \$5.500 DRY MARTINI

Martini dry- Gin Bosford's- aceituna verde



# Destilados

## Vodka

- \$4.500 STOLICHNAYA
- \$5.000 ABSOLUT
- \$6.000 ABSOLUT SABORES
- \$7.000 ABSOLUT + REDBULL

## Ron

- \$4.500 PAMPERO
- \$4.500 HAVANA ESPECIAL
- \$5.000 HAVANA RESERVA
- \$6.000 HAVANA 7 AÑOS
- \$7.500 SELECCIÓN DE MAESTROS

## Whisky

- \$5.400 BALLANTINES FINEST
- \$6.000 THE GUILIGANS DISTINGUISHED
- \$7.200 JACK DANIELS N°7
- \$7.800 JACK DANIELS HONEY
- \$8.000 GENTLEMAN
- \$6.600 JAMESON IRISH
- \$6.000 JOHNNIE WALKER RED LABEL
- \$7.200 JOHNNIE WALKER BLACK L
- \$8.000 CHIVAS 12 AÑOS

## Gin

- \$6.000 KANTAL
- \$5.500 BEEFEATER
- \$7.900 TANQUERAY

## Tequila

- \$4.000 2 SHOT SOMBRERO NEGRO
- \$6.000 2 SHOT OLMECA

2x1 Lunes de  
Maldición  
Gitana

# Cervezas

## \$3.800 CERVEZAS REGIONALES

Atrapaniebla Scottish o brown

## \$3.200 CERVEZAS CLÁSICAS

Estrella Damm, Miller, Corona y heineken

## \$3.200 BLUE MOON

Cerveza Artesanal Belgian White Ale 5.4°

## \$3.800 AUSTRAL

Botellín de 330cc Calafate, lager o torres del paine

## \$3.800 KROSS

Botellín de 330cc golden y stout

## \$3.800 KUNSTMANN

Botellín de 330cc Arándano, miel, lager, torobayo sin alcohol

## \$6.000 GRAN TOROBAYO

Botellín de 500cc

## \$3.000 SHOP ESTRELLA (330 CC)

## \$4.500 SHOP ESTRELLA DAMM (500 CC)

## \$6.000 SHOP KROSS GOLDEN (500 CC)

# Piscos

- \$5.400 MALPASO 35°
- \$6.000 MALPASO 40°
- \$6.600 MALPASO PEDRO JIMENEZ
- \$7.000 MALPASO DEUX
- \$7.000 MALPASO ICO RESERVADO
- \$5.400 PISCO DIABLO 35°
- \$6.000 PISCO DIABLO 40°
- \$5.400 MISTRAL 35°
- \$6.000 MISTRAL NOBEL
- \$6.600 MISTRAL BARRICAS
- \$5.400 ALTO DEL CARMEN 35°
- \$6.000 ALTO DEL CARMEN 40°
- \$6.600 GOBERNADOR
- \$7.000 BOU BARRETA
- \$9.900 BOU BARRETA COFRADIA
- \$9.900 BOU BARRETA MARIAS
- \$5.000 NICHOS 35
- \$6.000 NICHOS 40
- \$6.900 ESPIRITU ELQUI 40
- \$7.500 ESPIRITU ELQUI 45
- \$7.800 TOLOLO BLACK
- \$7.800 TOLOLO BLUE
- \$6.000 ESPIRITU ANDES
- \$7.800 OVALLE
- \$9.990 KAPPA
- \$9.900 WAQAR

2x1 Viernes de  
Bar Pisquero



# Cocteles de MOCKTAIL Autor

40% Martes  
de Autor y  
Vinos

# VINOS Y Espumantes

## \$6.500 CAMINO DE MIEL

La mezcla de miel y maracuya juegan entre si con las burbujas envolventes del espumante.

## \$9.500 AMOR PERFECTO

Para las tardes y noches frias, un cremoso coctel con toques de café, almendra y cacao, decorado con crema chantilly y crocante praliné de pistacho

## \$9.500 LADY IN GREEN

Cada integrante esta pensando para el disfrute de tu paladar aportando tonos de manzana verde, la frescura de la menta con la suavidad y calidez de la crema.

## \$9.500 NEW YOUR SOUR DEUX

Un clásico al estilo Terrazza! Nuestro exquisito MalPaso deux, unos toques de naranja, endulzado con oleo saccharum de limón y terminado con vino Carmenera.

## \$9.500 BOMBERO

Un trago con fuerza y mezcla de vodka, Blue Curacao, Zumo de limón, Jarabe de Goma coronado con fuego deberás apagar.

## \$9.500 SEÑOR PEDRO JIMENEZ

Coctel con carácter, una sabor inigualable al mezclar licor de sauco con oleo de saccharum, maracuyá y nuestro pisco Malpaso Pedro Jiménez que aporta cuerpo y una gran experiencia para tu paladar.

## \$4.500 COPA DE VINO

Adobe organico sepas Carmenera, Cabernet sauvignon, sauvignon blanc

## \$4.500 COPA DE ESPUMANTE

Espumante SBX Brut

## \$6.900 COPA DE SANGRIA

Copa de vino tinto, Pisco Malpaso, ron Havana, syrup, tónica, rodajas de frutas de estación

## \$12.990 ADOBE ORGANICO

Adobe organico sepas Carmenera, Cabernet sauvignon, Merlot, sauvignon blanc

## \$14.990 CASILLERO DEL DIABLO

Casillero del diablo sepas Carmenera, Cabernet sauvignon, Merlot, sauvignon blanc

## \$14.990 PATAGONIA

Este Carmenera tiene notas a frutos negros con toques de chocolate. Sepas Cabernet, Carmenera, Sauv. Blanc, Chardonnay

## \$19.990 CASILLERO RESERVA PRIVADA

Casillero del diablo sepas Carmenera, Cabernet sauvignon

## \$19.990 VINO DIABLO

Cabernet, Dark Red, Carmenera y Golden

## \$19.990 MARQUES DE CASA CONCHA

Marques de casa concha sepas Carmenera, Cabernet sauvignon, Merlot, sauvignon blanc, chardonnay, Rosé

## \$12.900 ESPUMANTE SBX

Espumante SBX Brut

## \$14.990 ESPUMANTE CASILLERO

Brut Reserva es el primer Sparkling Wine Súper Premium del Valle del Limarí



PISCO INDEPENDIENTE  
**MALPASO**  
VALLE DEL LIMARI

*Terrazza*

# SOMOS PET FRIENDLY

¡Todos son bienvenida!



**HELADOS**  
**\$4.000**

(Consulta el sabor )