

## Entradas o Para Compartir

<b>Camarones al pil pil o apanados</b>	8.200
<b>Carpaccio de salmón</b>	7.400
<b>Tortilla española</b>	7.900
<b>Pulpo al olivo</b>	9.200
<b>Crudo Villa Real</b>	7.900
<b>Locos Villa Real</b>	15.800
<b>Empanadas fritas (3)</b>	2.500
<b>Chorrillana</b>	15.900

## Vegetarianos

<b>Crepes (2) espinacas c/ tres quesos</b>	8.900
<b>Crepes (2) camarones c/ciboulette</b>	8.900
<b>Omelette champiñón c/ salsa perejil</b>	8.900

## Ensaladas

<b>Villa Real</b> Mix de hojas verdes, salmón ahumado, palta, tomate cherry, palmitos y anchoas	9.200
<b>Nene Real</b> Camarones o salmón ahumado Hojas verdes, quínoa, queso de cabra, palta, tomates cherry y grana de maní	9.500
<b>César pollo o jamón</b>	8.500
<b>César salmón ahumado o atún</b>	8.900
<b>Camarones al olivo con hojas verdes</b>	9.200
<b>Caprese</b> Mozzarella, tomate y albahaca	8.500
<b>Wraps de lechuga (3)</b> Con salad de pollo o atún	8.500

Aliños: César, limoneta, ciboulette o vino mostaza



## Carnes

<b>Filete Silvestre</b> champiñones, pimentones, zapallitos italianos y papitas duquesas	12.800
<b>Lomo a lo pobre</b>	10.800
<b>Filete a lo pobre</b>	12.800
<b>Osobuco milanés</b> en salsa cabernet y puré de papas al merkén	10.900
<b>Filete a la plancha</b>	11.500
<b>Lomo liso o vetado a la plancha</b>	8.900
<b>Carne mechada o Hamburguesa</b>	8.400
<b>Filete Mar y Tierra</b>	12.800

## Pescados

<b>Saint Marteen</b> salmón, reineta o corvina con camarones, palta al olivo y arroz al perejil	11.900
<b>Florentino</b> salmón, reineta o corvina con papas doradas y espinacas a la crema	11.900
<b>Pastel de Jaiba</b>	8.500
<b>Salmón o Reineta a la plancha</b>	8.400
<b>Merluza Española Margarita</b>	11.500
<b>Crepes de camarones</b>	8.900

## Salsas

Champiñones, Meniuer, Ciruela, Arándano o Tres quesos	3.200
Camarones, Margarita o Berries	4.200

## Aves

<b>Pavo Villa Real</b> Pechuga de pavo, puré de manzana, papas duquesas y salsa de ciruela	9.800
<b>Pechuga de pollo a la plancha</b>	5.900
<b>Cazuela de ave</b>	8.600

## Pastas

<b>Fetuccini Carchofi</b> camarones, tomate, albahaca y fondos de alcachofa salteados	9.200
<b>Fetuccini Mar y Tierra</b> camarones, champiñones, perejil y salsa tres quesos	9.200
<b>Zucchini Camarones</b> spaghetti, camarones al olivo, tomate cherry	9.200

## Acompañamientos

<b>Puré de papas, zapallo o florentino</b>	2.900
<b>Papas fritas o Papas duquesas</b>	3.400
<b>Arroz</b>	2.500
<b>Bouquetiere de verduras</b>	4.200
<b>Ensalada chilena</b>	3.200
<b>Ensalada surtida</b>	4.800
<b>Palta o palmitos</b>	4.200
<b>Palta y palmitos</b>	4.900
<b>Tomate, porotos verdes o lechugas</b>	4.900

<b>Plato niño:</b> Hamburguesa o pollo con papas fritas o puré con huevo	5.500
--	-------



## Postres

Flan casero o Leche asada	3.600
Panacota c/ salsa de frambuesa	3.600
Torta o kuchen	3.700
Cuadrado de manzana c/ helado de vainilla	4.500
Cuadrado hoja de manzana	3.700
Waffle con manjar y helado	4.200
Celestino con manjar	3.400
Celestino con manjar y helado o fruta	4.200
Copa de helado simple	3.500
Copa de helado doble	4.200
Suspiro limeño o mousse de maracuyá	3.600
Ensalada de frutas	4.200
Ensalada de frutas con helado	4.900
Porción de crema	1.500

## Cafeteria de grano

Espresso - Ristretto - Lungo	2.400
Americano	2.500
Macchiato	2.500
Café irlandés	4.300
Té sachet	2.400
Té hojas	2.900
Infusiones	2.500
Ice tea ceylán, frutilla o menta	3.200
Afogatto (helado bañado en café)	3.900
Café helado	4.200
Chocolate caliente	3.600

## Aperitivos

Pisco sour o Vaina	3.900
Whisky sour	4.600
Copa de sangría	4.200
Aperol Spritz	5.600
Martini en las rocas	4.900
Copa de espumante	4.400
Jarro de sangría	14.900

## Cervezas

Tradicionales Escudo, Cristal	2.400
Premium Kross, Kunstman, Austral, Corona, Mahou, Heineken, otras	3.200
Sin alcohol Cristal	2.900
Schop 350 cc	3.600
Schop 500 cc	4.200
Base limón (no incluye cerveza)	1.200



## Bebidas y más

Gaseosas	2.100
Agua Mineral c/s gas	2.100
Vitamina naranja	3.200
Naranja zanahoria	3.400
Jugos frambuesa, naranja, melón o durazno	3.400
Manzana verde con limón, perejil y jengibre	3.600
Limonada con jengibre y menta o albahaca	3.600

## Tragos

\*Incluye bebida

Pisco Alto del Carmen 35	3.700
Whisky JW Red Label	5.200
Whisky JW Black Label	6.500
Vodka Stolichnaya	6.200
Vodka Absolut	6.500
Ron Bacardi	5.200
Cognac nacional	3.600
Cognac Importado	7.900
Gin Beefeater	5.900

## Bajativos

Cointreau	6.500
Dreambuie	5.400
Bailey's	4.400
Menta o Amaretto	3.100
Campari	4.900

## Tablas para compartir

Winter Garden (quesos)	14.900
Mare Nostrum (mariscos)	19.500
Res Champiñón (carnes)	17.900

## Otros servicios

Coctelería- Catering -Pavos Asados - Eventos

Pida sus tapaditos para llevar.

## Appetizers to share

Shrimp pil-pil style (in garlic olive oil)	8.200
Smoked salmon carpaccio with capers	7.400
Spanish omelette	7.900
Octopus with olives over greens	9.200
Crudo (ground raw sirloin, onions, parsley)	7.900
Abalone Villa Real	15.800
Fried cheese empanadas (3)	2.500
Chorrillana (meat, cheese, egg and french fries)	15.900

## Vegetarian dishes

Crepes (2) spinach with three cheeses	8.900
Crepes (2) shrimp with ciboulette	8.900
Mushroom omelette	8.900

## Salads

<b>Villa Real</b> Lettuce, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, hearts of palm, anchovies	9.200
<b>Raúl Prado</b> Vegetables mix, hard boiled egg, cottage cheese, chicken, tuna or ham	9.500
<b>Chicken Caesar</b>	8.500
<b>Shrimp or Salmon Caesar</b>	8.900
<b>Shrimp with olive oil with lettuce</b>	9.200
<b>Caprese</b> Mozzarella, tomato y albahaca	8.500
<b>Lettuce Wrap (3)</b> with chicken or tuna fish and salad	8.500

Dressing choices: Caesar, lemonette, ciboulette or wine vinegar with mustard



## Beef

<b>Beef Tender Silvester</b> side of mushrooms, sautéed red peppers, potato croquettes	12.800
<b>Country Sty Grilled Sirloin*</b>	10.800
<b>Country Sty Grilles Tenderloin*</b>	12.800
<b>Beef Osobuco Milanese style</b> in a cabernet sauce, merken mashed potatoes	10.900
<b>Grilled Tenderloin</b>	11.500
<b>Grilled Sirloin</b>	8.900
<b>Chilean Pot Roast or Hamburger</b>	8.400
<b>Beef Tenderloin Sea &amp; Earth</b>	12.800
*french fries, caramelized onions and fried eggs	

## From the sea

<b>Fish Saint Marteen</b> salmon, reineta filet or sea bass with shrimp, avocado over olive oil and rice in parsley	11.900
<b>Florentine</b> salmon, reineta filet or sea bass with a side of creamed spinach and potato croquettes	11.900
<b>Crab stew oven baked</b>	8.500
<b>Grilled Salmon or Reineta</b>	8.400
<b>Hake Spanien Margarita</b>	11.500
<b>Shrimp Crepes (2) with a white sauce</b>	8.900

## Sauces

Mushroom, Meniere, Plum, Three Cheeses	3.200
Shrimp, Margarita, Berries	4.200

## Fowl

<b>Turkey Villa Real</b> roasted breast servings topped with apple sauce, topped with plum sauce, potato croquettes	9.800
<b>Grilled Boneless Chicken Breast</b>	5.900
<b>Cazuela de ave</b> (typical hearty soup) a chicken leg, yellow squash, green beans, carrots, a potato and rice	8.600

## Pasta

<b>Fetuccini Carchofi</b> shrimp, artichokes, tomatoes, basil	9.200
<b>Sea and Land Fetuccini</b> shrimp, mushrooms, parsley and theree cheese sauce	9.200
<b>Shrimp Zucchini</b> spaghetti, shrimp, tomatoes	9.200

## Sides

<b>Mashed potatoes or pumpkin</b>	2.900
<b>French fries or Potato croquettes</b>	3.400
<b>Rice</b>	2.500
<b>Sautéed vegetable mix</b>	4.200
<b>Tomatoes with onions julienne</b>	3.200
<b>Avocado or heart of palm</b>	4.800
<b>Avocado and heart of palm</b>	4.200
<b>Tomato, green beans or lettuce</b>	4.900

<b>Children choices:</b> hamburger or grilled chicken with french fries or mashed potatoes with a fried egg	5.500
---	-------



## Desserts

Spanish style flan or Chilean style custard	3.600
Panacota with raspberry sauce	3.600
Cakes or Tarts	3.700
Apple square with ice cream	4.500
Apple square	3.700
Waffles with ice cream	4.200
Dulce de leche filled crepe	3.400
Dulce de leche filled crepe plus ice cream	4.200
Single scoop of ice cream	3.500
Two scoops of ice cream	4.200
Suspiro limeño or Maracuyá mousse	3.600
Fruit salad	4.200
Fruit salad with ice cream	4.900
Side of whipped cream	1.500

## Coffe bar

Espresso-Ristretto -Lungo	2.400
American	2.500
Macchiato	2.500
Irish coffee	4.300
Tea bag	2.400
Tea leaf	2.900
Herbal teas	2.500
Ice Tea (black, green, mint or strawberry)	3.200
Afogatto (espresso over ice cream)	3.900
Ice coffee with cream	4.200
Hot chocolate	3.600

## Apperitifs

Pisco sour or Vaina	3.900
Whiskey sour	4.600
Cup of Sangría	4.200
Aperol Spritz	5.600
Martini "on the rocks"	4.900
Proseco 187cc	4.400
Pitcher of Sangría: red wine with fruit	14.900

## Beers



Chilean beers Escudo, Cristal	2.400
Premium Kunstman, Austral, Corona, Mahou, Heineken, Kross	3.200
Schop 350 cc	3.600
Schop 500 cc	4.200
Without alcohol Cristal	2.900
Lemon base	1.200

## Non alcoholic drinks

Carbonated soft drinks	2.100
Carbonated and non carb water	2.100
Freshly squeezed orange juice	3.200
Orange and carrots	3.400
Juices raspberry, orange, melon or peach	3.400
Green apple lemon, parsley, ginger	3.600
Lemonade mint, ginger and/or basil	3.600

  
**VILLA REAL**

—desde 1946—

## Drinks

\*Included non alcoholic drinks

Pisco Alto del Carmen 35	3.700
Whiskey JW Red Label	5.200
Whiskey JW Black Label	6.500
Vodka Stolichnaya	6.200
Vodka Absolut	6.500
Bacardi Rum	5.200
Chilean Cognac	3.600
Imported Cognac	7.900
Gin Beefeater	5.900

## After dinner drinks



Cointreau	6.500
Drambuie	5.400
Bailey's	4.400
Mint or Amaretto	3.100
Campari	4.900

## Cheese, Seafood & Meat Board

Winter Garden (cheese)	14.900
Mare Nostrum (seafood)	19.500
Res Mushroom (meat)	17.900



**VILLA REAL**  
— desde 1946 —

***Sauvignon Blanc***

Santa Ema Gran Reserva ( <i>Maipo</i> )	\$ 18.400
Santa Ema Select Terroir Reserve ( <i>Maipo</i> )	\$ 12.900
Casillero del Diablo Reserva ( <i>Central</i> )	\$ 11.400
Casas del Bosque Reserva ( <i>Casablanca</i> )	\$ 16.800
Marqués de Casa Concha ( <i>Casablanca</i> )	\$ 18.800

***Chardonnay***

Santa Ema Select Terroir Reserve ( <i>Maipo</i> )	\$ 12.900
Cono Sur Reserva Especial ( <i>Casablanca</i> )	\$ 13.400
Casas del Bosque Reserva ( <i>Casablanca</i> )	\$ 16.800
Casillero del Diablo ( <i>Casablanca</i> )	\$ 11.400
Marqués de Casa Concha ( <i>Limari</i> )	\$ 18.800
Montes Alpha ( <i>Casablanca</i> )	\$ 24.000

***Espumantes y Cava Español***

Cono Sur Brut ( <i>Bío Bío</i> )	\$ 13.900
Freixenet Cordón Negro Brut ( <i>Barcelona</i> )	\$ 21.500
Cono Sur Brut 375 cc ( <i>Bío Bío</i> )	\$ 8.750
Sparkling Wine Brut SBX	\$ 14.900

***Medias Botellas***

Santa Ema Select Terroir Reserve ( <i>CS/SB</i> )	\$ 6.900
Casillero del Diablo ( <i>CS/SB</i> )	\$ 6.900

***Copas de Vino 187 cc***

Santa Ema Select Terroir Reserve ( <i>CS/SB</i> )	\$ 4.600
--	----------



**VILLA REAL**  
— desde 1946 —

***Cabernet Sauvignon***

Santa Ema Gran Reserva ( <i>Maipo</i> )	\$ 18.400
Santa Ema Select Terroir Reserve ( <i>Maipo</i> )	\$ 12.900
Casillero del Diablo Reserva ( <i>Central</i> )	\$ 11.400
Casillero del Diablo Reserva Privada ( <i>Maipo</i> )	\$ 15.200
Toro de Piedra Gran Reserva ( <i>Colchagua</i> )	\$ 19.500
Gran Reserva Tarapacá ( <i>Maipo</i> )	\$ 16.500
Casas del Bosque Reserva ( <i>Rapel</i> )	\$ 16.800
Marqués de Casa Concha ( <i>Maipo</i> )	\$ 18.800
Montes Alpha ( <i>Colchagua</i> )	\$ 24.000

***Merlot***

Cono Sur Reserva Especial ( <i>Maule</i> )	\$ 12.900
Casillero del Diablo ( <i>Central</i> )	\$ 11.400
Santa Ema Gran Reserva ( <i>Maipo</i> )	\$ 18.400
Tarapacá Gran Reserva ( <i>Maipo</i> )	\$ 16.900

***Carmenere***

Santa Ema Select Terroir Reserve ( <i>Cachapoal</i> )	\$ 12.900
Apaltagua Reserva ( <i>Colchagua</i> )	\$ 12.900
Casillero del Diablo ( <i>Rapel</i> )	\$ 11.400
Casillero del Diablo Reserva Privada ( <i>Maipo</i> )	\$ 15.400
Toro de Piedra Gran Reserva ( <i>Maule</i> )	\$ 19.500
Casas del Bosque Reserva ( <i>Casablanca</i> )	\$ 16.800

***Otras Cepas Tintas***

<b>PINOT NOIR</b> / Cono Sur Reserva Especial ( <i>San Antonio</i> )	\$ 12.900
<b>MALBEC</b> / Apaltagua Reserva ( <i>Maule</i> )	\$ 12.900

***Ensamblajes***

Casas Patronales Reserva ( <i>Maule</i> ) ( <i>Cabernet Sauvignon</i> / <i>Carmenere</i> )	\$ 12.600
Santa Ema 60/40 ( <i>Maipo</i> ) ( <i>Cabernet sauvignon</i> / <i>Merlot</i> )	\$ 16.800