

Entradas o Para Compartir

Camarones al pil pil o apanados	8.200
Carpaccio de salmón	7.400
Tortilla española	7.900
Pulpo al olivo	9.200
Crudo Villa Real	7.900
Locos Villa Real	17.800
Empanadas fritas (3)	2.500
Chorrillana	15.900

Vegetarianos

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

Ensaladas

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

Aliños: César, limoneta, ciboulette o vino mostaza



Carnes

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

Pescados

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

Salsas

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

Aves

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

Pastas

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

Acompañamientos

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

Plato niño: 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



VILLA REAL

—desde 1946—

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 Schop 500 cc	3.600 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	17.800
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



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

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



Beef

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



From the sea

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

Sauces

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

Fowl



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

Pasta

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

Sides



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

Children choices: 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 Cordon 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

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