

QUE
la virgen
TE
ACOMPañE



**DESLIZA
Y CONOCE
NUESTROS PRODUCTOS**

Tapas

algo para empezar

Queso de cabra apanado acompañado de mermelada de aji cacho cabra \$6.500

Ají apanado relleno con carne mechada y cebolla caramelizada
Salsa de crema acida \$6.500

Calugas de merluza austral rebosadas, mini ensalada chilena y salsa tartara \$8.000

Brochetas mixtas y salsa de queso azul
2 brochetas de Lomo liso y cebolla
2 brochetas de pollo y pimientos \$7.800

Camarones apanados, láminas de palta, mix de hojas verdes y salsa tártara \$6.800

Empanaditas de camarón, queso de cabra y finas hierbas \$5.500

Empanaditas de champiñones, queso y cebollín \$5.500

Empanaditas de Carne mechada, cebolla caramelizada y queso mantecoso \$5.500

Trilogía de empanaditas mechada, camarón y champiñón \$6.800

la virgen



Platos de fondo

Placeres divinos

Filete de Res y Humita

Filete de res, humita en masa philo, salsa de queso azul y reducción de oporto

\$15.000

Atún grillado con Risotto de camarones

Filete de Atún grillado con risotto de camarones y ciboulette, salsa de limones quemados

\$14.500

Lomo vetado envuelto en tocino,

Verduras glaseadas en mantequilla y salsa de carmene

\$13.500

Cancato de Salmón

Salmon horneado cubierto con cebolla caramelizada, tomate asado longaniza y queso fundido, acompañado de papas doradas

\$13.000

Pescado del día

Filete de pescado a la mantequilla negra y alcaparras, timbal de quinoa tricolor con palta, pepino, cebolla morada, cilantro y tomatitos Cherry

\$13.900

Caldillo de congrio (Solo Pichilemu)

Medallón de congrio en caldo atomatado, papas, zanahorias cebolla y tomates asados

\$14.900

Risotto negro en tinta de calamar

Risotto de camarones en tinta de calamar y ciboulette

\$13.000

Risotto con champiñones

Risotto con champiñones, glaseados en mantequilla y finas hierbas

\$10.500

Pastel de jaiba con tocino

Carne de jaiba, tocino y verde de cebollines, gratinado de queso parmesano

\$13.000

Pechuga de pollo grillada

Arroz blanco y salsa de mostaza y miel

\$8.000

Ensalada la virgen del mar

Mix de lechugas y hojas verdes tomates coctel, mix de pimentones cubitos de mango y camarones crutones al olivo

\$10.000

Ensalada La Virgen Camarón

Mix de lechugas y berros, tomates coctel, cubitos de palta y camarones apanados, queso parmesano y crutones al olivo

\$9.400

Ensalada La Virgen pollo

Mix de lechugas y hojas verdes pollo grillado, tomates coctel, queso parmesano y tostadas al olivo

\$8.000

Para Picañ

Crudo La Virgen

Tártaro de res, pepinillos, ají verde, salsa verde, crema acida, salsa tártara y tostadas al olivo.

\$9.200

Crudo Salmón

Tártaro de salmón, pepinillos, ají verde, salsa verde, crema acida, salsa tártara y tostadas al olivo

\$9.200

Papas Rústicas

Papas asadas con cascaras, carne mechada en salsa de la casa, queso fundido, crema acida y verde de cebollines

\$9.700

Papas Rústicas de Camarones

Papas asadas con cáscara, camarones ecuatorianos en salsa BBQ, cebolla caramelizada, pimentones, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines

\$9.700

Papas Veggie

Papas asadas con cáscara, champiñones salteados, tomates asados, berenjenas, zapallo italiano, pimentones, en salsa de la casa queso vegano, crema ácida y verde de cebollín

\$9.000

Tabla La Virgen

2 brochetas de lomo liso y cebolla
4 brochetas de pollo y pimentón,
Trilogía de empanadas
4 camarones apanados
2 quesitos de cabra apanados
2 mini ceviche de reineta.

\$22.900

la virgen



Ceviches

*Los mejores
sabores del mar*

Ceviche de Reineta

Cubitos de reineta, cebolla morada, cilantro y choclo Peruano

\$10.000

Ceviche de la Casa

Cubitos de reineta, cebolla morada, palta, palmitos, pimentones y choclo Peruano

\$11.000

Ceviche de María

Cubitos de reineta, camarones, pulpo, cebolla morada, cilantro, mango y choclo Peruano

\$11.000

Ceviche Mixto

Cubitos de salmón, atún, reineta, camarones, cebolla morada, cilantro y choclo Peruano

\$11.000

Ceviche de champiñones

Cubos de champiñón, cebolla morada, Mix de pimentones, palmito, palta, cilantro y choclo peruano.

\$10.000

Ceviche de Atún

Cubitos de atún aromatizado con aceite de sésamo, soya, palta, cebolla morada ciboulette y canchitas

\$11.000

Ceviche a la Peruana

Cubitos de Pulpo, reineta, cebolla morada, cilantro, choclo peruano, canchita y salsa de rocoto

\$11.000

la virgen



Sanguches

(Todos acompañados de papas rústicas con cascara)

Pan con Carne

Carne mechada al jugo, queso mantecoso, tomate asado, cebolla caramelizada y rúcula

\$8.900

Pan con Pescado

Filete de merluza austral rebosada lechuga, mini ensalada chilena, ají verde y salsa tártara

\$8.900

Hamburguesa La virgen

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar pepinillos, tocino, tomates, cebolla morada palta y lechuga

\$9.900

Hamburguesa La gringa

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar pepinillo, tocino, aros de cebolla y salsa bbq

\$8.900

Hamburguesa a lo Pobre

Hamburguesa de vacuno, cebolla caramelizada, queso cheddar, papas hilo y huevo frito

\$8.900

Hamburguesa Veggie

Hamburguesa de grano (poroto, garbanzo o lenteja) berros, berenjena, zapallo italiano, tomate asado, mix de pimentones y champiñones salteados

\$8.900

Platos de Niños:

Hamburguesa de vacuno con papas fritas o arroz

\$7.500

Filetitos de pescado con papas fritas o arroz

\$7.500



Coctelería

De la casa

Queen Paula

Gin Tanqueray, jugo de pomelo,
licor de naranja, goma

\$8.900

Avellana Sour

Frangelico, Smirnoff tradicional,
clara de huevo, goma y canela

\$6.300

290

Vodka naranja y vainilla,
pulpa de maracuyá, tónica

\$7.300

2395

Gin Tanqueray, jugo de pomelo, miel,
cerveza de la casa

\$6.300

Mojito Escoses

whisky johnnie walker red lab menta, jugo
de limón, goma, tónica

\$7.800

Virginal

Base de mojito, Vodka naranja y
vainilla, pulpa de maracuyá,
cerveza de la casa

\$7.600

PBC

Hendrick's, pulpa de piña, albahaca,
pepino, jugo de limón, goma

\$8.900

Surfer on Acid

Jägermeister, pulpa de piña, malibú

\$6.800

Don Corleone

Frangelico, Bulleit Bourbon y
canela

\$8.300

Black Bulleit

Vermouth Rosso, Campari,
Bulleit Bourbon, zeste de naranja

\$8.300

Fresh italia

Aperol, jugo de limón,
albahaca, tónica

\$7.300

la virgen



Cervezas

Cerveza Botella

Corona	\$3.700
Budweiser	\$3.700
Stella Artois	\$3.700
Cusqueña	\$3.700
Leffe	\$3.700
Modelo	\$3.700
Km 24/7	\$3.700
Stella artois sin alcohol	\$3.700
Michelada/Chelada	\$1.000

Cerveza Schop

Stella Artois	\$4.500
Leffe	\$4.500
KM 24/7	\$4.500
Edelstoff (Summer, Pale Ale, Ámbar)	\$4.500
Cusqueña golden lager	\$4.500

Tragos

Ron

Flor de Caña 4 años Oro	\$5.100
Flor de Caña 4 años Extra Dry	\$5.500
Flor de Caña 5 años Añejo Clásico	\$5.900
Flor de Caña 12 años Centenario	\$6.700
Malibú	\$6.100
Cacique	\$5.500
Cacique 500	\$6.600
Zacapa Ámbar	\$10.500
Zacapa 23	\$12.500
Pampero selección	\$6.500
Pampero aniversario	\$9.000

Whiskys

Grant's Triple Wood	\$6.100
Grant's Ale Cask	\$6.500
Glenfiddich 12 años Single Malt	\$6.600
Glenfiddich 15 años Single Malt	\$12.500
Tullamore D.E.W.	\$7.900

la virgen



Tragos

Whiskey Johnnie walker

Blonde	\$7.500
Red Label	\$6.000
Black Label 12 años	\$8.500
Gold Label Reserve	\$11.500
Double Black	\$10.500

Whiskey

The singleton 15 años	\$11.500
Bulleit Bourbon	\$7.700
Old Parr 12	\$8.500
Buchanan´s 12 años	\$9.000

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Old N°7	\$7.200
Jack Daniel's Fire	\$7.200
Jack Daniel's Honey	\$7.200
Jack Daniel's Apple	\$7.200

Piscos

Alto del Carmen 35°	\$4.800
Alto del Carmen 40°	\$5.300
Alto del Carmen 40° Trans.	\$5.800
Alto del Carmen 40° Reser.	\$5.800
Republicano Roble Añejado 40°	\$5.300
Republicano Moscatel Triple Destilado 40°	\$5.800
Horcón quemado 35°	\$5.800
Horcón quemado 40°	\$6.800
Horcón quemado 46°	\$7.800
Mistral Nobel	\$6.800
Kappa	\$8.300
2 Cortos de Pisco+ 1 Bebida + 1 RedBull	\$9.100

Tequilas

Herradura Reposado	\$7.000
El Jimador Blanco	\$5.000
Olmeca	\$5.000
Don Julio Reposado	\$7.500
Don Julio Blanco	\$6.500

Highballs y Spritz

Tanqueray Tonic	\$6.500
Tanqueray sevilla & Tonic	\$7.500
Bitter citric spritz	\$6.500
Bulleit lemon Tonic	\$7.500
Aperol Spritz	\$6.000
Ramazzotti Spritz	\$6.000
Hugo Spritz	\$7.100
Chambord Spritz	\$7.100
St germain	\$8.700
Alto del Carmen high berries	\$8.700
Johnnie walker black Highballs	\$8.700
Passion Highballs	\$6.500

Vodkas

Smirnoff	\$8.900
Smirnoff Sabores	\$8.900
Stolichnaya premium	\$6.100
Stolichnaya (Arandano, franbuesa o pepino)	\$6.500
Skyy Vodka Blu	\$6.500
Skyy infusions (Cereza, pera o piña)	\$7.000
Grey Goose	\$7.900

Tragos

Gin

Tanqueray London Dry	\$6.700
Tanqueray Flor de Sevilla	\$7.100
Redbull Tropical Gin/Gin +RedBull Yellow	\$7.500
Redbull Gin de verano/Gin +RedBull Red	\$7.500
Redbull Gin 97/Gin +RedBull Sugar Free	\$7.500

Tanqueray N° Ten	\$8.900
Bulldog London Dry	\$7.100
Hendrick's	\$7.900
Hendrick's Lunar (Edicion limitada)	\$8.900
Bombay	\$6.700
Gin Fiordo	\$7.700

Jägermeister

Jägermeister + Bebida	\$6.500
1 shot Jägermeister	\$5.400
2 shots Jägermeister	\$8.900
4 shots Jägermeister	\$16.400

Premium Soft Drink

Fentimans (Indian Tonic, Light Tonic, Rose Lemonade, Valencian Orange Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer)	\$2.700
--	---------

Licores

Bols Amaretto	\$6.500
Disaronno Amaretto	\$6.900
Baileys	\$5.700
Carolans Irish Cream Whiskey	\$5.400
Campari Tonic	\$6.000
Fernet Branca	\$6.000
Fernet Nero 53	\$6.500
Drambuie	\$7.000
Chambord	\$5.900
Frangelico	\$5.700
Borghetti	\$5.200
Saint Germain	\$6.900
Flor de caña Spresso	\$5.500
Licor 43	\$6.500
Shot	\$4.500

Jarra

Borgoña	\$14.000
Sangría	\$14.000



Coctelería clasica

Cócteles Clásicos

Redbull Tropical Gin/Gin +RedBull Yellow	\$7.500
Tequila Margarita Jimador	\$5.700
Aperol Sabores	\$6.100
Caipiriña	\$5.700
Mojito	\$5.700
Mojito París	\$6.400
Mojito Sabores	\$6.100
Piña colada	\$6.100
Pisco sour	\$4.000
Sour Catedral	\$6.700
Sour Aji	\$4.300
Sour Jengibre	\$4.300
Sour Jengibre miel	\$4.300
Clavo Oxidado	\$6.700
Carajillo (Licor 43 mas cafe expresso)	\$6.500
Cosmopolitan	\$6.100
Daiquiri	\$6.100
Daiquiri Sabores	\$6.200
Jäger Bom	\$6.100
Kir Royal	\$5.200
Long Island	\$6.500
Martini dry	\$6.700
Tom Collins	\$5.700
Ruso Blanco	\$6.000
Ruso Negro	\$5.700
Moscow mule	\$7.800

Copas

Espumante Undurraga Brut Royal	\$4.200
Riccadonna Chardonnay (Italia)	\$4.900
Vino Errázuriz Estate Reserva	\$4.300
Vino Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$4.900
Borgoña	\$5.500
Sangría	\$5.500

Cócteles Chilenos

Chardonnay Sour	\$4.100
Piscopolitan	\$4.800
Pistón	\$4.300
Pichuncho	\$4.300
Vaina	\$4.100

la virgen



Coctelería clásica

Cócteles terminados en Cerveza

Americana	\$6.900
Corojito	\$6.900
Sunrise	\$6.900
Sunset	\$6.900
Cocorona	\$6.900

Sin Alcohol

Agua Vital con gas / sin gas	\$1.500
Mineral PRISMA	\$2.900
Bebidas	\$2.100
Jugo Natural	\$3.700
Limonadas	\$3.700
Caipiriña Sabores	\$4.000
Mojito tradicional	\$4.200
Mojito Sabores	\$4.200
Primavera	\$4.200
Redbull	\$4.000

Espumantes

Riccadonna Prosecco Rose (Italia)	\$17.900
Riccadonna Asti (Italia)	\$16.900
Undurraga Brut	\$13.100
Undurraga Baron Lacroix Moscato Sweet	\$13.100
Amaranta Brut	\$12.100
Valdivieso Extra Brut	\$14.100

la virgen



Vinos

Pinot Noir

Errázuriz Max
(Valle de Aconcagua-Costa)
Tabalí

\$21.900
\$21.900

Carmenere

Errázuriz Aconcagua cuvée
(valle de aconcagua)
Tarapacá Gran reserva

\$16.900
\$15.900

Cabernet Sauvignon

Arboleda
(Valle de Aconcagua-Costa)
Los Vascos

\$18.900
\$13.900

Ensamblaje

Oveja Negra – Gran Reserva
Cabernet Franc/Carmenere
(Valle del Maule)

\$13.900

Merlot

Tarapacá Gran reserva
Montes

\$15.900
\$14.900

Chardonnay

Caliterra Reserva Chardonnay
(Valle de casa blanca)
Los Vascos
Tarapacá Gran reserva

\$14.900
\$13.900
\$16.900

Sauvignon Blanc

Arboleda
(Valle de Aconcagua-Costa)
Tarapacá Gran reserva

\$20.900
\$15.900

Rosé

Montes

\$18.900

la virgen



Postres

*Es dulce final
que te mereces*

Suspiro Limeño	\$4.500
Cheesecake sabores: Maracuyá, Oreo, Berries	\$4.500
Tiramisú	\$4.500
Tres leches con salsa de chocolate	\$4.500
Tarta de chocolate	\$4.500
Té	\$2.400
Café cortado	\$2.900
Expreso chico	\$2.400
Expreso grande	\$2.900

Menu Pets

Elegimos una dieta natural para nuestros clientes peludos, con los más altos estándares de calidad. ¡Alimentos nutritivos que cumplen con los requerimientos necesarios para una porción saludable y a su vez deliciosa!

Yerky vacuno Snack natural: Trocitos de carne de Vacuno deshidratados. (15 grs) \$2.000

Mix de Salmon (250grs): Hueso carnosos de pollo, carne de SALMÓN, pana de pollo, kefir, espinaca, acelga, zanahoria, semillas de zapallo, zapallo, perejil, manzana, arándano, linaza, aceite de oliva, orégano, jengibre, cúrcuma. \$3.500

Mix de pavo (250grs): Hueso carnosos de pavo, carne de pavo, pana de vacuno, kéfir, espinaca, acelga, zanahoria, semillas de zapallo, zapallo, perejil, manzana, arándano, linaza, aceite de oliva, orégano, jengibre, cúrcuma. (Libre de pollo) \$3.500

Atención Si tu peludo no está acostumbrado a consumir diferentes tipos de alimentos, el cambio brusco podría originar algún tipo de reacción desfavorable.

