

CARTA





Epicus inítium



La favorita de las Hadas \$ 9.000
Empanadas fritas de queso con
Mechada, choclo champiñón y camarón.



Tesoro del Océano \$ 15.000
Machas a la parmesana (10u)



La cueva del Kraken \$ 15.000
Ostiones a la parmesana (8u)

Tabla



Las Puertas de Asgard \$ 29.000
Costillitas bbq, pollo crispy, camarones al pil pil,
ostiones parmesana, crostinis con verduras
salteadas, sopaipillas mini y pebre



Para cazadores

Puertas al paraíso \$ 18.000
Entraña. Salsa chimichurri



El guardián de la Torre \$ 18.000
Filete cubierto en tocino. Salsa de oporto



Excalibur \$ 18.000
Cordero ahumado y cocinado al horno por 6 horas. Salsa de setas



Aldeano hambriento \$ 14.000
Malaya de cerdo en adobo de limón y perejil salsa chimichurri



La espada del vikingo \$ 13.000
Costillar de cerdo ahumado y cocinado al horno por 6 horas. Salsa de ají



Criaturas del agua \$ 13.000
Atún a la plancha. Salsa de camarones



Entre raíces y huesos \$ 13.000
Pollo relleno con queso, pimentón ahumado y espárragos, cubierto en tocino y salsa barbeque casera



Serpiente de Mídgard \$ 15.000
Congrio frito



Tradición del monte \$ 15.000
Conejo preparado a la olla con toques ahumados, crispy de mani y ciruela

Las Leyendas



El antojo de la sirena \$ 14.000

Pastel de Choclo con pino de carne de soya y setas



La mesa redonda \$ 15.000

Pastel de Choclo con carne mechada y asado de tira de coccion lenta al vino tinto



Elixir de las ninfas \$ 15.000

Cazuela de asado de tira

El tridente de oro \$ 15.000

Caldillo de congrio

Diosa Taitín

Ravioli con salsa del día

\$ 13.000



Para recolectores

Ensaladas acompañadas del aderezo de la casa

Salmo et fumo \$ 12.000

Mix hojas verdes, salmón ahumado, tomates cherry, camarones y palta



La leyenda del bosque \$ 12.000

Mix hojas verdes, hummus de perejil y limón, crutones de tofu con sésamo, espárragos al dente y tomates cherry



Aggredo

Arroz finas hierbas \$ 3.300

Papas fritas \$ 3.800

Ensalada surtida \$ 3.800

Puré merkén \$ 4.000

Puré zapallo ahumado \$ 4.200

Verduras salteadas \$ 4.200

A lo pobre \$ 4.500



Dulce Vitae

El escudo del reino \$ 5.500

Volcán de chocolate con helado



El aprendiz de mago \$ 4.900

Cremme Brulé



La princesa a caballo \$ 4.900

Chesseecake



Tesoro escondido \$ 5.500

Torta del día



Jol Blot

\$ 5.500

Waffle, helado, crema, salsa y fruta



*Maridaje recomendado: Hidromiel dulce

Minutus

Parvulis

\$ 9.000

Pollo crispy, hamburguesa o pulпитos de salchicha con agregado

+ 1 jugo o bebida pequeña

+ 1 bolita de helado

Adultus

\$ 17.000

Entrada

Fondo

Postre

- No incluye bebestibles

Alquimia Chorreante

Pizza de 30cm, salsa tomate casera y mozzarella

El Buho del pórtico \$ 10.500

Jamón, tomate, aceitunas y orégano

Las vastas llanuras \$ 11.500

Jamón serrano, parmesano y rúcula

Taberna

\$ 12.500

Mechada, BBQ, tocino crispy y cebolla caramelizada

Bella Durmiente

\$ 11.500

Queso de cabra, tomates cherry, albahaca y aceite de oliva

La elección de la reina

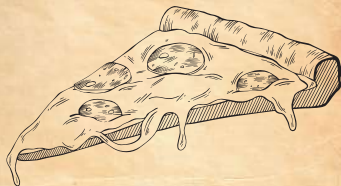
\$ 11.500

Peperoni

Villorrio de los duendes \$ 12.500



Tomates asados, espárragos al dente, palmitos y champiñones ahumados. Opción vegana \$2.000 adicional




Despues de las 17hrs

La Aldea de los Caídos

Sándwich con papitas fritas caseras

Elije la proteína: Hamburguesa vegana, hamburguesa vacuno, pollo crispy, salmon ahumado o carne mechada

- Ingrediente adicional: \$1.000
- Ing premium o Queso vegano: \$ 2.000 

La campesina \$ 9.500

Queso fundido, champiñones ahumados, cebolla caramelizada, mix de hojas verdes y pepinillos

La matarife \$ 9.500

Cheddar fundido, salsa BBQ casera, tocino y cebolla caramelizada

La alfarera \$ 9.500

Porotos verdes, tomate, aji verde y lactonesa de pimenton y rocotto

La comerciante \$ 9.000

Tomate, palta y lactonesa de finas hierbas

Hechizo Élfico

Chorrillana con:

Taberna \$ 16.500

Carne mechada, queso cheddar, tocino crispy y cebollín

Antorcha eterna \$ 17.500

Trozos de vacuno, pollo, camarones salteados y cebolla caramelizada.

Magia ancestral \$ 15.500

Verduras salteadas, queso vegano y cebollín fresco

BREBAJES

Innocus

Pócima gaseosa	\$ 1.900
Bebida / Agua Mineral	
Sucus Fructus	\$ 3.200
Jugo Natural o Limonada	
Red Bull Lata	\$ 2.900
Isotónica	\$ 2.900



Calderos Burbujeantes

Espresso / Lungo	\$ 2.900
Espresso doble	\$ 3.200
Cortado	\$ 2.900
Capuccino	\$ 3.200
Latte	\$ 3.200
Mokaccino	\$ 3.400
Infusiones	\$ 2.500
Tè hoja negro/sabores	\$ 2.500
Choc. caliente	\$ 3.900



Vinum

Toro de Piedra	\$ 20.000
Las Mulas	\$ 14.000
Casillero	\$ 12.000
Castillo de Molina	\$ 14.000
Late Harvest	\$ 8.000
Espumante	\$ 14.000
Espumante sin alcohol	\$ 14.000



Cabernet - Carmenere - Merlot - Syrah - Pinot - Malbec
Chardonnay - Sauvignon Blanc - Rosé

Pócimas tenebrosas



Copa de vino \$ 2.900



Jarra Schop Cardelius \$ 13.900

Jarra Sangría o Borgoña \$ 13.900

El imperio de luz

Royal \$ 2.900

Austral \$ 3.500

Kuntsmann \$ 3.500



Artesanales del Cajón

Cardelius 330cc \$ 3.900

Palestra 500cc \$ 4.500

Schop Cardelius 500cc \$ 4.900

Hidromiel lata \$ 5.900

Seca - Semi dulce o dulce

Calabozos y Mazmorras

Pisco Alto 40° + Bebida \$ 4.900

Ron Havana + Bebida \$ 4.900

Vodka Absolut + Bebida \$ 4.900

Vodka Absolut sabor + Bebida \$ 5.400

Gin Kantal + Tónica \$ 5.400

Jhonny Walker et roja + Bb \$ 5.900

Jack Daniels et negra + Bb \$ 6.500

Magia Líquida

Pisco sour	\$ 4.200
Pisco sour catedral	\$ 4.900
Pisco sour sabores	\$ 4.500
Sour Amaretto / Whisky	\$ 4.900
Vaina	\$ 4.200
Daiquiri	\$ 5.200
Mojito tradicional	\$ 5.200
Mojito sabores	\$ 5.600
Mojito Paris (espumante)	\$ 5.600
Aperol Spritz	\$ 5.600
Ramazotti Spritz	\$ 5.600
Caipiriña	\$ 5.200
Piña Colada	\$ 5.200
Tequila Margarita	\$ 5.200
José Cuervo (4 shots)	\$ 12.000
Cosmopolitan	\$ 5.200
Ruso Negro	\$ 5.200
Martini	\$ 5.200
Old Fashioned	\$ 5.600
Clavo Oxidado	\$ 5.600
Tom Collins	\$ 5.200





Reservas al  +56 9 9506 4670

www.latabernarestaurant.cl

Síguenos en @RestaurantLaTaberna

#DisfrutaLaTaberna

