

PARA COMENZAR

Pinchos Caprese \$ 9.700
mozzarella de bufala, tomate cherry, albahaca

Bruschetta Salmone \$ 7.800
salmón ahumado, queso crema y ciboulette

Bruschetta Prosciutto \$ 7.400

Trilogía de Bruschetta \$ 7.500
bruschetta salmone, jardinera y caprese

Atún Mediterraneo \$ 8.800
cortes de atún ahumado sellado en sesamo con mix verdes, palta, tomate cherry y rabanitos.

Pinchos Gamberetti \$ 8.900
camarones grillados con salsa de ají amarillo con chimichurri

Tartar de Atún \$ 9.900
con palta, aderezo en base a aceite de sesamo acompañado de tostadas.

Sopa del Día \$ 4.400
100% natural

ENSALADAS

Gamberetti \$ 9.800
mix verdes, camarones grillados, palta, tomate cherry, zanahoria y palmitos. Aderezo sugerido: yogurt menta o mostaza miel.

Prosciutto \$ 9.700
mix verdes, prosciutto, berros, hilos de zapallo italiano, aceitunas negras, tomate seco, queso de cabra, tostadas y crutones. Aderezo sugerido: reducción de aceto.

Salmón \$ 9.700
mix verdes, carpaccio de zucchini, palta, ricotta, aros de cebolla, rabanito y salmón ahumado. Aderezo sugerido: vinagreta alcaparras.

Vegetariana \$ 8.400
mix verdes, berros, rucula, verduras asadas, tomate cherry, rabanitos encurtidos, quinoa y crocante de queso cabra.

Aderezos
*yogurt menta / mostaza miel / reducción de aceto
vinagreta alcaparras / limoneta apio
Aderezo Extra \$ 700*

PASTAS

Fetuccini bolognesa \$ 8.900
tradicional salsa italiana con ragu de carne

Fetuccini al ají amarillo \$ 11.500
con camarones y champiñones flambeados al pisco

Fetuccini de espinaca \$ 9.300
con verduras asadas, ricotta y salsa de zanahoria

Fetuccini pomodoro basilico \$ 8.500
con albahaca fresca

Ravioli de espinaca y ricotta \$ 8.900
con salsa de pomodoro

Ravioli de espinaca y ricotta \$ 9.600
con salsa de champiñones

Gnocchi al pesto \$ 8.900
con salsa de albahaca, nuez y parmesano

Gnocchi quattro formaggi \$ 9.700
con salsa de queso mantecoso, gruyere, queso azul, grana padano y crema

PIZZAS

Margarita \$ 7.900
pomodoro, mozzarella, albahaca.

Napoli \$ 8.100
pomodoro, mozzarella, anchoas, alcaparras.

Don Alfredo \$ 10.900
pomodoro, mozzarella, prosciutto, rucula, escamas grana padano

Quattro Formaggi \$ 8.800
pomodoro, mozzarella, azul, gruyere y mantecoso.

Norma \$ 8.700
pomodoro, mozzarella, berenjenas asadas, ricota, albahaca.

Gamberetti \$ 10.900
pomodoro, mozzarella, camarones, rucula, tomate cherry.

Isabella \$ 9.200
pomodoro, mozzarella, jamon cocido.

Dora \$ 8.700
pomodoro, mozzarella, palmitos, aceitunas negras, pimentón rojo.

Luzia \$ 9.500
pomodoro, mozzarella, chorizo español, aceitunas negras, pimentón asado.

Romaria \$ 9.600
pomodoro, mozzarella, ricota, queso cabra, jamon cocido, albahaca.

Funghi Prosciutto Cotto \$ 9.300
pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones.

Florentina \$ 9.100
pomodoro, mozzarella, queso azul, tocino, berenjenas asadas.

Filippo \$ 8.600
pomodoro, mozzarella, salame italiano.

Al Pesto \$ 8.900
mozzarella, pesto, tomate cherry y albahaca.

Del Jardín \$ 10.900
pomodoro, mozzarella, zucchini, berenjenas asadas, pimentones asados, corazones de alcachofas.

Estela \$ 8.900
pomodoro, mozzarella, berenjenas asadas, aceitunas negras, tomate seco, ricota.

Madonna \$ 9.700
pomodoro, mozzarella, tocino, cebolla caramelizada, grana padano, albahaca.

Capricciosa \$ 9.700
pomodoro, mozzarella, salame italiano, rucula, escamas grana padano.

Deliciosa \$ 9.700
pomodoro, mozzarella, queso de cabra, rucula, tomate seco.

Panceta Cabra \$ 9.300
pomodoro, mozzarella, queso cabra, tocino, pimentón asado.

Antonino \$ 9.800
pomodoro, mozzarella, camarones, tomate cherry, zucchini.

Pepe Cipolla \$ 10.400
pomodoro, mozzarella, carne mechada, pimentón verde, cebolla morada.

Del Huerto \$ 9.800
mozzarella, pimentón asado, cebolla caramelizada, champiñones, aceite de alcahofa y berros.

Olivia \$ 9.300
mozzarella, queso cabra, champiñones, aceitunas negras.

Fugazul \$ 8.900
mozzarella, queso azul, cebolla caramelizada.

Margarita Romaria \$ 10.900
pomodoro, mozzarella di Bufala, albahaca, tomate cherry

Pepperonni \$ 9.100
pomodoro, mozzarella, pepperonni.

Mechada \$ 10.900
pomodoro, mozzarella, palta, carne mechada.

AGREGADOS A Zucchini, Rucula, Tomate Cherry, Aceitunas Negras, Palmito, cebolla morada \$ 1.300

AGREGADOS B Berenjenas Asadas, Pimenton Asado, Cebolla Caramelizada, Alcaparras, Ricotta, Queso Mantecoso, Berros, Pimentón verde \$ 1.600

AGREGADOS C Carne Mechada, Salame, Tocino, Chorizo Español, Anchoas, Queso Cabra, Queso Azul, Grana Padano, Corazon de Alcachofa, Palta, Champiñones \$ 1.900

AGREGADOS D Prosciutto, Camarones, Salmon, Queso Grana Padano \$ 2.100

POSTRES

Panacota salsa de frambuesa o maracuya \$ 4.200

Helado Artesanal \$ 3.800

Brownie c/helado \$ 4.800

Suspiro Romaria \$ 4.400

Tiramisu \$ 5.900

CAFÉ E INFUSIONES

Espresso \$ 1.900 **Espresso Cortado** \$ 2.200

Cappuccino \$ 2.400 **Té o Infusión de hierbas** \$ 1.700

TINTOS

Cabernet Sauvignon

Castillo Molina (Rapel)	\$ 12.900
Medalla Real (Maipo)	\$ 10.200
Undurraga Aliwen (Colchagua)	\$ 9.700

Carmenere

Carmen Gran Reserva Frida Kalho (Maipo)	\$ 12.200
Monthes Alpha (Colchagua)	\$ 18.900
Casillero del Diablo Rva. Privada (Rapel)	\$ 13.900
Santa Cruz Chamán Gran Reserva (Colchagua)	\$ 13.900
Oveja Negra Single Vineyard (Maule)	\$ 16.900

Malbec

Kaiken (Mendoza)	\$ 12.900
Bodega Séptima (Mendoza)	\$ 13.900

Pinot Noir

Undurraga Aliwen Reserva (Maipo)	\$ 9.700
Casa Marin Cartagena (San Antonio)	\$ 15.900
Leyda Single Vineyard (Leyda)	\$ 16.200

Ensamblajes

Montes Limited Selection (Colchagua)	\$ 12.900
Caballo Loco Gra Cru (Apalta)	\$ 29.900
Caballo Loco Gran Cru (Maipo)	\$ 29.900

BLANCOS

Sauvignon Blanc

Errazuriz Reserva Series (Aconcagua)	\$ 9.900
Undurraga Aliwen (Maipo)	\$ 9.700
Montes Limited Edition (Leyda)	\$ 12.900

Chardonnay

Undurraga Sibarís Gran Reserva (Leyda)	\$ 10.900
Leyda Single Vineyard (Leyda)	\$ 16.200
Maycas Sumaq (Limari)	\$ 11.300

Sangría

* Copa	\$ 3.800
* Jarra	\$ 8.900

Vino por Copa

* Reserva	\$ 3.500 *
* Gran Reserva	\$ 4.200 *

CERVEZAS

NACIONALES

Austral Calafate	\$ 3.400
Austral Torres del Paine 500 cc	\$ 4.600
Kunstmann Gran Torobayo 500 cc	\$ 4.800
Royal Guard	\$ 3.000
Kross Golden Ale	\$ 3.000
Kross 5 750 cc	\$ 7.300

INTERNACIONALES

Blue Moon	\$ 3.500
Erdinger Weissbier	\$ 3.300
Erdinger Dunkel	\$ 3.300
Peroni	\$ 3.100
Estrella Damm	\$ 3.000
Inedit Damm	\$ 3.200

SIN ALCOHOL

Heineken 0.0	\$ 3.100
Erdinger Alkoholfrei	\$ 3.300

BEBESTIBLES

Limonas	\$ 2.800
(Menta - Albahaca - Jengibre)	
Limonada sabores	\$ 3.100
Jugos de fruta	\$ 2.900
Fritz de Pepino	\$ 3.200
Fritz de Manzana	\$ 3.200
Bebidas	\$ 1.900
Thomas Henry	\$ 2.600
Agua Mineral	\$ 1.900
San Pellegrino	\$ 1.900
(Aranciata / Pompelmo / Aranciata Rossa / Melograno & Arancia)	

Schop Heineken

\$ 2.700	250 cc
\$ 3.900	500 cc

ESPUMANTES

Viñamar Brut	\$ 11.900
Viñamar Extra Brut	\$ 13.600
Undurraga Brut	\$ 10.100
Undurraga Brut Royal 375cc	\$ 5.800

Espumante por Copa

\$ 3.200



COMBINADOS



PISCO

Mistral 35°	\$4.300
Mistral Noble	\$5.200
Horcón Quemado 40°	\$4.700
Alto del Camen 35°	\$4.300
Alto del Carmen 40°	\$4.900
Espiritu de los Andes	\$6.300

VODKA

Absolut	\$5.400
Absolut Elyx	\$6.800
Stolichnaya	\$5.100

WHISKY

Jameson Irish	\$5.900
Chivas Regal 12 años	\$7.600
Jack Daniel's Old N°7	\$5.900

GIN

Bombay Sapphire	\$5.900
Hendrick's	\$7.800
Beefeater	\$6.600
Beefeater 24	\$7.900

RON

Havana Club Añejo Reserva	\$4.500
----------------------------------	---------



COCTELERÍA



Pisco Sour	\$3.500
Pisco Sour Sabores	\$3.800
Amaretto Sour	\$3.300
Pisco Sour Peruano	\$4.400
Catedral Peruano	\$6.900
Chilcano	\$5.300
Mojito	\$4.800
Mojito Sabores	\$4.900
Daiquiri	\$4.500
Clavo Oxidado	\$4.900
Margarita	\$5.200
Caipiriña	\$4.600
Caipiroska	\$4.600

Aperol Spritz	\$5.400
Saint Germain	\$6.200
Cosmopolitan	\$5.600
Sauvignon / Cabernet Sour	\$3.400
Mimosa	\$3.500
Vodjito	\$4.800
Negroni	\$5.700
Martini	\$5.300
Campari Tónica	\$5.800
Ramazzotti Rosato Spritz	\$5.400
Ramazzotti Rosato Tonic	\$5.400
Tom Collins	\$5.600
Kir Royal	\$3.600

COCTELERÍA ROMARIANA

Gin Fritz	\$6.200
<i>Gin, Jugo de Limón, goma, pepino, Ginger Ale, hielo frappe</i>	
Pomegroni	\$6.800
<i>Gin, Jugo de Pomelo, Campari, Vermouth Rosso, Tónica</i>	
<i>Goma, Cubos de hielo</i>	
Tequila Sour	\$4.600
<i>Tequila, Limón, Goma</i>	
Amalfitano	\$6.800
<i>Gin, Jugo de Limón, Pomelo y Naranja, Miel, Tónica</i>	
Traviata	\$4.200
<i>Pisco, Jugo de Limón, Goma, Frambuesa, Jengibre</i>	

Tonic Sabores	\$6.500
<i>Gin, Jugo de Limón, Goma, Tónica</i>	
<i>Limón de Pica o Pomelo</i>	
Rocoto Sour	\$3.800
<i>Pisco, Goma, Limón, Concentrado de Rocoto</i>	
Moscow Mule	\$6.500
<i>Vodka, Jugo de Limón, Menta, Pepino, Ginger Beer</i>	
Limoncello Spritz	\$6.200
<i>Limoncello, Espumante, Limón y Soda</i>	
Espojito	\$4.500
<i>Espumante, Jugo de Limón, Limon de Pica, Menta,</i>	
<i>Goma</i>	



BAJATIVOS



El Jimador Reposado	\$ 4.000
Jägermeister	\$ 4.000
Fireball	\$ 4.000
Limoncello Luxardo	\$ 5.700
Kahlua	\$ 4.200
Frangelico	\$ 5.900
Drambuie	\$ 5.900
Fernet Branca	\$ 5.200
Amaretto Disaronno	\$ 5.700