

## 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 Sibaris 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

Limonasdas (Menta - Albahaca - Jengibre)	\$ 2.800
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 (Aranciata / Pompelmo / Aranciata Rossa / Melograno & Arancia)	\$ 1.900

#### 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

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

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

## COMBINADOS

### PISCO

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

### VODKA

<b>Absolut</b>	\$5.400
<b>Absolut Elyx</b>	\$6.800
<b>Stolichnaya</b>	\$5.100

### WHISKY

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

### GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	\$5.900
<b>Hendrick's</b>	\$7.800
<b>Beefeater</b>	\$6.600
<b>Beefeater 24</b>	\$7.900

### RON

<b>Havana Club Añejo Reserva</b>	\$4.500
----------------------------------	---------

## COCTELERÍA

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

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

## COCTELERÍA ROMARIANA

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

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

## BAJATIVOS

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



## 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

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

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