

## Para Compartir



<b>PIQUEO MAR Y TIERRA (3-4 PERSONAS)</b>	<b>\$32.500</b>
Ceviche mixto, pescado, camarón, pulpo. (200 gr)	
Pastel de Jaiba (300 gr)	
Camarones apanados en coco (6 uni)	
Brochetas de res y pollo (4 uni)	
Empanadas de camarón, queso y ciboulette (2 uni)	
Empanadas carne mechada y queso (2 uni)	
<b>TRILOGÍA DE CEVICHEs, AJÍ AMARILLO (SALMON), ROCOTO(MIXTO) Y NIKKEI (PESCADO BLANCO) (200 GR)</b>	<b>\$23.990</b>
La mejor combinación de ceviches en sus diferentes leches de tigre, uno con Salmon y ají amarillo otro mixto de pescado blanco, camarones, pulpo y rocoto finalizando con uno de pescado blanco, soja y aceite de sésamo al más puro estilo nikkei.	
<b>MACHAS A LA PARMESANA. (12 UNI)</b>	<b>\$21.900</b>
Selección de nuestras mejores machas horneadas con queso parmesano y vino blanco.	
<b>OSTIONES A LA PARMESANA. (12 UNI)</b>	<b>\$22.900</b>
Ostiones en su concha al horno con mantequilla al cilantro y queso parmesano.	

## Entradas



<b>PICÁ DE LOCOS.</b>	<b>\$26.900</b>
Locos de la caleta, recién cocidos... acompañados de tibias papas mayo con zanahoria, cilantro y limón.	
<b>CEVICHE PESCADOR.</b>	<b>\$15.900</b>
Cubitos de pescado fresco del día marinados en leche de tigre acompañados de camote glass, canchita crocante y choclo peruano.	
<b>CEVICHE MIXTO.</b>	<b>\$16.900</b>
Increíble combinación de pescado, camarones y pulpo marinados en leche de tigre, acompañado de su canchita crocante, choclo peruano y camote glass.	
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO Y ALGAS MARINAS.</b>	<b>\$14.900</b>
Fresco ceviche marinado en limón y especias, cebollita, cilantro, cochayuyo fresco y algas marinas, siempre con canchita, choclo y camote glass.	
<b>CAMARONES APANADOS EN COCO-PANKO</b>	<b>\$17.500</b>
8 camarones ecuatorianos fritos apanados en coco tostado y pankó, acompañados de chutney de mango y una cremosa emulsión de palta.	
<b>JARDÍN DE MARISCOS CALIENTE. (OPCIONAL PICANTE)</b>	<b>\$17.900</b>
Mix de mariscos al wok, camarones, pulpo, calamares y ostiones Salteados con vino blanco y salsa bechamel, gratinado con queso parmesano.	

## Ensaladas:



<b>CAMARONES THAI.</b>	<b>\$14.900</b>
Mix de lechugas, palta, palmitos y camarones con dressing agridulce mostaza miel.	
<b>ENSALADA GRIEGA.</b>	<b>\$12.900</b>
Tomate, cebolla morada, pepino, aceitunas y queso de cabra con dressing de yogurt a las finas hierbas.	
<b>TRILOGÍA DE QUINOA.</b>	<b>\$14.900</b>
Quinoa, palta, tomate, hummus, champiñones asados y nueces con dressing cremoso de palta y pistachos.	

## Nuestros chupes



<b>CHUPE DE JAIBA.</b>	<b>\$17.900</b>
Tradicional chupe de jaiba, cremoso y al horno con queso parmesano.	
<b>CHUPE DE CAMARONES, OSTIONES Y LOCOS.</b>	<b>\$22.900</b>
Camarones ecuatorianos, ostiones y locos cocinados en mantequilla, salsa bechamel y pan toscano, horneado en greda con parmesano.	

## Nuestras sopas y caldos calientes.



<b>CALDILLO DE CONGRIO.</b>	<b>\$16.500</b>
Un clásico, caldillo de congrio cocinado en su caldo y vino blanco, sofrito de cebolla-zanahoria y papas asadas.	
<b>AJIACO DE RES.</b>	<b>\$16.500</b>
Plateada asada y estofada, cocinada en su jugo con papas, zanahoria, pimentón rojo y apio... siempre con cilantro y limón.	
<b>CREMA DE ZAPALLO.</b>	<b>\$8.500</b>
Zapallo camote horneado con miel y jengibre, cocinados a fuego lento con caldo de verduras y acompañados de semillas, parmesano y tostones al ajillo.	
<b>FRITES MOULES</b>	<b>\$12.600</b>
Choritos en su caldo acompañado con papas fritas caseras.	

## Fondos del Mar

### CONGRIO CROCANTE.

Crocante medallón de congrio frito en panko acompañado de pure de papas al ciboulette y reducción agridulce de aceto balsámico y cabernet Sauvignon.

**\$17.900**

### TRUCHA MEDITERRÁNEA

Trucha arcoíris de cultivo (Panguipulli) rellena de queso de cabra y tomate, servida con gratín de papas, salsa de crema y vino blanco.

**\$18.900**

### MERLUZA A LA GREDA.

Merluza austral en greda al horno con papas rondel, queso parmesano y Tapenade atomatado, acompañado de ensalada chilena.

**\$16.900**

### SALMÓN GRILLADO.

Salmon grillado marinado con azafrán y seste de limón con salsa de ostiones acompañados de zapallo italiano relleno de cous cous y vegetales.

**\$17.900**

### ATÚN EN COSTRA.

Sellado a la plancha con pistachos y almendras, emulsión de palta acompañado de lasaña de vegetales.

**\$17.900**

### PULPO PARRILLERO.

Pulpo a la parrilla con camarones salteados sobre pebre tibio acompañado de dúo de hummus y tomates confitados.

**\$18.900**

## Fondos de Tierra

### ENTRAÑA CRIOLLA.

Entraña ahumada a la parrilla acompañada de pure de papas provenzal y chimichurri criollo.

**\$22.900**

### FLAT IRON.

Flat iron a la parrilla con papas asadas y vegetales salteados en mantequilla al cilantro y mini ensalada verde.

**\$16.900**

### LOMO SALTADO.

Lomo saltado tradicional estilo peruano, con cebolla, tomate y cilantro, acompañado de papas rusticas y arroz blanco.

**\$17.900**

## Pastas

### CANELONES DE ESPINACAS.

Canelones rellenos de espinaca, nueces, queso, ricota y queso parmesano gratinados al horno.

**\$16.900**

### ÑOQUIS A LA HUANCAÍNA CON PLATEADA ESTOFADA.

Ñoquis con salsa huancaína y plateada estofada, todo en su salsa.

**\$17.900**

### LASAÑA DE ALCACHOFAS

Lasaña rellena de alcachofas, queso y crocantes de panceta ahumada.

**\$16.900**

### RISOTTO AL FRUTO DI MARE.

Arroz arbóreo cremoso con pulpo, camarones, calamares

**\$18.900**

### RISOTTO DE SETAS

Arroz arbóreo cremoso Trilogía de setas cremadas en parmesano y chardonnay.

**\$16.900**

## Nuestros Postres



**CHEESECAKE DE TE MATCHA Y PISTACHOS. (SIN GLUTEN) \$6.900**

Suave pastel de queso infusionado con te matcha y pistachos sobre base crocante de avena y dátiles.

**CACAO & CEREZOS. \$6.500**

Crocante masa de cacao rellena de una fina capa de biscocho húmedo de chocolate, mermelada de guinda acida, mousse de chocolate bitter, con una suave crema chantilly.

**CREME BRULEE DE LAVANDA Y LIMÓN. \$6.500**

Suave crema de vainilla perfumada con lavanda y notas cítricas caramelizado con azúcar rubia.

**MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRAS. \$6.500**

Cremoso mousse de chocolate blanco y almendras relleno de pera con un gel de membrillo y peras confitadas

**DECONSTRUCCIÓN DE TORTA MERENGUE LÚCUMA. \$5.500**

Placas de merengue con lúcuma, salsa de toffee en un formato distinto conservando todo su sabor y tradición

**LINGOTE TORTA DE CALUGA CON FRAMBUESAS Y NUECES. \$5.500**

Crumble de galleta y nuez, rellena de caluga y frambuesas

**Copa de helado. (3 sabores a elección, consultar por alternativas disponibles) \$5.500**

## Menú de Niños

**PASTA POMODORO \$8.900**

**PASTA ALFREDO \$8.900**

**CHESSE BURGER \$12.500**

**NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$8.900**

**POLLO A LA PLANCHA CON ENSALADA O PAPAS FRITAS \$8.900**

**PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$5.500**

**APERTITIVOS Y BAJATIVOS**

Sour MAE ( Nuestro premiado y reconocido pisco sour MAE	\$5.200
MAE Catedral	\$8.900
Sour Peruano	\$5.900
Catedral Peruano	\$9.500
Kir Royal	\$4.900
Amaretto Sour	\$7.800
Jagermeister	\$4.900
Bloody Mary	\$7.900
Wiskey Sour	\$5.900
Campari Naranja	\$5.500
Chardonnay Sour	\$4.900
Grand Marnier	\$7.200
Baileys	\$6.900

**COCKTAIL CLÁSICOS**

Mojito Tradicional	\$6.200
Mojito Sabores	\$6.500
Piña Colada	\$7.500
Piña Colada / Mango	\$7.500
Daiquiri Tradicional	\$7.000
Daiquiri Frutilla / Maracuya	\$7.000
Caipiroska	\$6.000
Caipiriña	\$6.000
Tequila Margarita	\$7.500
Tom Collins	\$7.500
Clavo Oxidado	\$7.500
Negroni	\$7.000
Manhattan	\$7.500
Aperol Spritz	\$7.500
Ramazotti	\$7.500
Ruso Blanco/Negro	\$7.000
St Germain Spritz	\$8.900
Martini Dry	\$7.500
Moscow Mule Vodka Stolichnaya, limón, ginger beer.	\$9.000
Tropical GIN	\$7.500



## Barra

Bar



### CERVEZAS

Royal	\$3.500
Sol	\$3.500
Austral Lager, Pale Ale, Calafate	\$4.000
Kustmann Lager, Torobayo, Bock, S/A	\$4.000
Shop Heineken 500cc	\$5.800

### DESTILADOS

*Todos nuestros destilados no incluyen bebidas*  
*All our spirits do not include soft drink*

### WHISKY

Red Label	\$5.700
Black Label	\$7.900
JackDaniel's	\$7.200
Jack Daniel's Fire	\$7.200
Jack Daniel's Apple	\$7.200
Jameson	\$6.900
Chivas Regal 12 años	\$7.900
Glenfiddich 12 años single malt	\$9.500

### GIN

Bombay	\$6.200
Tanqueray	\$6.200
Hendricks	\$8.900
Noveno	\$7.900

### RON

Havana Especial	\$6.500
Havana Añejo	\$6.900

## Barra

Bar



### VODKA

Absolut Original	\$6.000
Absolut Raspberry	\$6.500
Absolut Citron	\$6.500
Grey Goose	\$7.900
Grey Gosse Pera	\$7.900
Stolichnaya	\$4.900

### PISCO

Mistral 35°	\$4.200
Mistral Nobel 40°	\$6.500
Mistral 46°	\$5.200
Alto del Carmen 35°	\$4.200
Alto del Carmen 40°	\$4.900
Control Triple C	\$4.900

### FERNET

Fernet Branca	\$5.000
---------------	---------

### AGUAS, BEBIDAS Y JUGOS

Agua Mineral Premium	\$2.800
Agua Mineral Cachantun	\$1.900
Bebidas	\$2.200
Agua Tónica y Ginger Ale Fentimans	\$3.400
Agua Tónica Limonada Rosé	\$3.400
Ginger Beer	\$3.400
Piña	\$3.700
Maracuyá	\$3.400
Frambuesa	\$3.400
Naranja	\$3.400
Limonada	\$4.200
Mojito sin Alcohol	\$4.200
Piña colada sin Alcohol	\$4.800
Red Bull	\$4.800



## CAFETERÍA

Cafe



Americano	\$2.600
Cappuccino	\$3.200
Cortado	\$3.400
Expresso	\$3.200
Expresso doble	\$3.900
Infusión	\$2.500
Ristreto	\$2.800
Te Twinings	\$2.500
Cortado doble	\$3.800
Latte	\$3.600
Macchiato	\$3.600

## Vinos

Wines



### **SAUVIGNON BLANC**

Errazuriz Aconcagua	\$33.600
Montes Outer limits	\$27.000
TH Undurraga	\$18.600
Corralillo, Viña Matetic	\$39.900
Cordillera de los Andes, Viña Miguel Torres	\$28.900
Max Reserva	\$18.200
Montes Limited Selection	\$21.900
Tarapaca Gran Reserva	\$24.900
Villard Expression	\$27.800
Leyda Reserva	\$21.900
Caliterra Gran reserva	\$15.000

### **CABERNET SAUVIGNON**

1865, Valle del Maipo, Viña San Pedro	\$26.100
Max Reserva Especial, Viña Errázuriz	\$18.200
Las Mulas Orgánico & Vegano, Viña Miguel Torres	\$23.900
Undurraga, TH	\$18.900
La Rosa Cabernet Franc 2019	\$46.800
Santa Ema Amplus Premium	\$30.000



Arboleda 2019	\$28.500
Santa Rita Casa Real 2019	\$21.900
Casas del Bosque	\$16.900
<b>CARMENERE</b>	
TH Peumo, Viña Undurraga	\$18.900
Valle Secreto First Edition	\$17.900
Montes Limited Selection	\$15.900
Lapostolle, Cuve Alexander	\$38.900
Caliterra Tributo limited	\$37.900
<b>CHARDONNAY</b>	
Special Cuvée, Viña Montes	\$33.900
Montes Limited Selection Chardonnay	\$21.900
Miguel Torres Cordillera	\$28.900
Undurraga, TI-I	\$17.900
EQ, Viña Matetic	\$35.900
Max Reserva	\$18.200
<b>MALBEC</b>	
Tributo Single Vi neyard, Viña Caliterra	\$16.200
Santa Ema Gran Reserva	\$16.600
Caliterra Petreo	\$34.900
<b>MERLOT</b>	
Santa Ema Gran Reserva, Viña Santa Ema	\$19.200
Toro de Piedra Gran Reserva, Viña Requiringua	\$24.900
<b>PINOT NOIR</b>	
Outer Limits, Viña Montes	\$32.000
TH Undurraga	\$18.600
<b>SYRAH</b>	
Leyda Coastal Vineyard Canelo, Viña Leyda	\$15.600
Valle Secreto, Origen	\$25.900
Caliterra Tributo	\$16.900
Undurraga TI-1 Limari	\$19.200



***OTRAS CEPAS TINTAS***

<b>Gallardía Cinsault, Viña de Martino</b>	<b>\$18.600</b>
<b>Cordillera de los Andes Vigno Carignan, Viña Miguel Torres</b>	<b>\$32.900</b>
<b>Loma Larga Cabernet Franc</b>	<b>\$32.900</b>
<b>Undurraga TH, Rarities, Montepulciano</b>	<b>\$32.900</b>

***ESPUMANTES***

<b>Brut Royal, Viña Undurraga</b>	<b>\$18.900</b>
<b>Estelado Brut Rosé , Viña Miguel Torres</b>	<b>\$21.900</b>
<b>Chandon Cuvée, Mendoza-Argentina</b>	<b>\$36.900</b>
<b>Bruce Clicquot Brut , Francia</b>	<b>\$345.396</b>
<b>Montes Angel Brut</b>	<b>\$31.000</b>
<b>Riccadonna</b>	<b>\$25.000</b>

## HORA DEL TÉ

Tea Time



(Disponible solo entre 17-19 horas)  
Sándwiches van con papas fritas

<b>SANDWICH NATURISTA</b>	<b>\$7.900</b>
Pan ciabatta tostado, queso fresco tomate laminado, palta mix de lechugas y lactonesa de cilantro	
<b>SANDWICH AVE PALTA</b>	<b>\$8.900</b>
Pan molde planchado, relleno pollo desmenuzado y acompañado de mayonesa de la casa y palta laminada.	
<b>SANDWICH MECHADA AL GRATIN</b>	<b>\$12.900</b>
Pan ciabatta. Lomo de res mechado y gratinado en mezcla de quesos, acompañado de cherrys confitados y salsa de la casa.	
<b>AMERICAN BURGUER</b>	<b>\$14.900</b>
Hamburguesa de vacuno 200 grs. asada a la plancha, tocino crocante aros de cebolla fresca, queso de mozzarella y salsa BBQ acompañada de papas fritas.	
<b>PIZZA MARGARITA (30 CMS)</b>	<b>\$17.900</b>
Queso mozzarella, salsa pomodoro y albahaca fresca.	
<b>PIZZA PEPPERONI (30 CMS)</b>	<b>\$17.900</b>
Queso mozzarella, salsa pomodoro y pepperoni italiano.	
<b>PIZZA NAPOLITANA (30 CMS)</b>	<b>\$17.900</b>
Queso mozzarella, salsa pomodoro, jamón, tomate y aceitunas	

**¡GRACIAS POR SU VISITA!**