



MENÚ A LA CARTA

Patagonia Norte, Hornopirén, Chile.



CARNES

LOMO

LOMO VETADO A LAS BRASAS **\$24.900**

350 gr Lomo vetado nacional preparado a las brasas con leña nativa acompañado de un agregado a elección

LOMO VETADO A LA PLANCHA **\$24.900**

350 gr Lomo vetado nacional preparado a la plancha acompañado de un agregado a elección

POLLO

PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS **\$15.900**

330 gr. de Pechuga de pollo preparada a las brasas con leña nativa acompañado de un agregado a elección.

PECHUGA DE POLLO PLANCHA **\$14.900**

330 gr de pechuga de pollo preparada a la plancha acompañado de un agregado a elección

Dependiendo de la disponibilidad, pregunta por la opción de lomo liso y entraña.

PESCADOS

SALMON **\$17.900**

250 gr de filete de salmón nacional de primera calidad a la plancha a la temperatura perfecta acompañado de un agregado a elección

CONGRIO DORADO **\$15.900**

330 gr. de Filete fresco de congrio dorado frito o la plancha según sea su gusto acompañado de un agregado a elección

MERLUZA AUSTRAL **\$13.900**

330 gr. de Filete fresco de merluza austral frito o la plancha según sea su preferencia acompañado de un agregado a elección

ACOMPÑAMIENTOS

EL VALOR DEL PLATO INCLUYE :

ARROZ,
PAPAS FRITAS
○ ENSALADA SURTIDA

POR \$2.000 ADICIONAL PUEDES ESCOGER:

A LO POBRE,
VERDURAS SALTEADAS
○ PAPAS CAMPESTRES





PASTELES

Plato típico chileno elaborado con carne de centolla, jaiba o locos. Este platillo es preparado con marraqueta remojada en leche y crema, sazonado con la receta de nuestro chef y queso parmesano grillado

PASTEL DE CENTOLLA (250GR)	\$15.900
PASTEL DE LOCOS (250GR)	\$15.900
PASTEL DE JAIBA (250GR)	\$13.900

AGREGADOS

CALIDOS

VERDURAS SALTEADAS	\$7.900
Delicioso salteado en aceite de oliva y mantequilla de pimientos, brócoli, coliflor, tomates cherry, zanahoria, espinaca y zapallo italiano	
A LO POBRE	\$6.900
Porción de papas fritas acompañadas de cebolla caramelizada y huevos fritos	
PAPAS CAMPESTRES	\$6.900
Papas naturales picadas en cubos con piel, salteadas en aceite de oliva y un toque de mantequilla con verduras.	
ARROZ	\$4.900
PAPAS FRITAS	\$5.900

FRESCOS

ENSALADA SURTIDA	\$6.900
Mix de verduras frescas a elección: lechuga, tomate, tomates cherry, pepino, palta, palmito, brócoli, coliflor, zanahoria y choclo. Usted puede elegir sus verduras si así lo prefiere	
ENSALADA A LA CHILENA	\$6.900
Rodajas de tomate acompañadas de cebolla, aji verde y cilantro.	

TUS ENSALADAS LAS PUEDES PEDIR
TAMBIEN PARA:
DOS PERSONAS \$7.900
FAMILAR: \$9.900



MENÚ

PARA COMPARTIR

PICHANGA PARA DOS \$20.900

Cama de papas fritas cubierta por un salteado de carnes (lomo, cerdo, pollo, longaniza, salchicha) con verduras. Además contiene queso, huevos duros, pickles, palta y tomate

PARA COMPARTIR EN
FAMILIA
PICHANGA PARA
CUATRO \$30.900

SÁNDWICHES

BISTEC DE LOMO VETADO \$11.900

BISTEC DE PECHUGA DE POLLO \$10.900

MERLUZA FRITA \$9.900

VEGETALES SALTEADOS \$9.900

INCLUYEN 2 INGREDIENTES A ELECCIÓN:

Tomate

Lechuga

Palta

Cebolla caramelizada

Ají verde

TODOS LOS
SANDWICHES
LLEVAN PAPAS
FRITAS

INGREDIENTES EXTRA TIENEN UN COSTO ADICIONAL DE \$800 PESOS

POSTRES

HELADO ARTESANAL \$5.900

Helados de crema elaborados en Hornopirén en base a frutos silvestres de la zona, además de los sabores tradicionales. Consulta por la disponibilidad

CASTAÑAS AL ALMIBAR \$4.900

Castañas sin piel y en conserva, maceradas al almíbar. Estas pueden ser acompañadas con crema a elección.

HIGOS RELLENOS \$4.900

Higos en conserva macerados al almíbar rellenos con nueces. Estos pueden ser acompañadas con crema a elección.

CAFETERÍA

AMERICANO \$3.500

EXPRESO \$2.900

CORTADO \$3.900

CAFÉ TRADACIONAL \$2.500

TE TRADICIONAL \$2.000

TE DE HIERBAS \$2.000





SIN ALCOHOL

BEBIDAS 350 ML	\$2.500
NECTAR	\$2.500
LIMONADA	\$3.500

JUGO DE PULPA NATURAL	\$3.900
AGUA MINERAL	\$2.500

PISCOS

NORTERRA	\$4.500
MISTRAL	\$4.000
MISTRAL NOBEL	\$7.000
TOLOLO	\$7.500
TOLOLO AÑEJADO	\$8.000

COCTELERÍA

SOUR FRUTOS SILVESTRES	\$5.500
DAIKIRI	\$5.000
GIN TONIC	\$7.000
RAMAZZOTI O APEROL SPRIT	\$7.000

DESTILADOS

WHISKEY

BALLANTINES	\$5.000
BALLANTINES 7 AÑOS	\$6.500
JAMENSON	\$8.000
WILD TURKEY	\$6.500
JACK DANIELS	\$8.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$8.000
GLENFIDDICH	\$9.000



CERVEZAS

SHOP

CERVEZA AUSTRAL 500CC	\$5.500
CERVEZA KUNSTMANN 500CC	\$5.500
PITCHER VARIEDADES 1.5 LITROS	\$14.900



CERVEZA EN BARRIL,
CONSULTA LAS
VARIEDADES
DISPONIBLES.

VARIEDADES 330 CC

TRADICIONALES

HEINEKEN	\$3.900
CORONA	\$3.900
AUSTRAL VARIEDADES	\$4.500
KUNSTMANN VARIEDADES	\$4.500

TROPERA /ARTESANAL

CLASSIC IPA	\$4.500
Don Manu / 5,7° GL	
BLONDE ALE	\$4.500
La guadalina /4,8° GL	
STRONG ALE	\$4.500
Strong #47 /7,6° GL	
BLANCHE	\$4.500
Bota Sucia/4,8° GL	
AMERICAN BROWN ALE	\$4.500
Crazy Juan /5,2° GL	
PORTER	\$4.500
Perros del Makay /5,1° GL	



VINOS

VINOS BLANCOS

VINO 187ML	\$4.000
VINO 375ML	\$9.900
MISIONES DE RENGÓ VARIETAL	\$12.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$14.900
COUSIÑO MACUL DON LUIS	\$13.900
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA	\$15.900
VENTISQUEROS RESERVA	\$14.900
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA	\$17.900
LATE HARVEST	\$9.900

En esta carta podrás encontrar algunos de nuestros vinos tradicionales, sin embargo contamos con una gran variedad de vinos y cepas. Si buscas algo especial te invitamos a conocerlos con ayuda de nuestros colaboradores.

VINOS TINTOS

VINO 187ML	\$4.000
VINO TINTO 375ML	\$9.900
MISIONES DE RENGÓ VARIETAL	\$12.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$14.900
COUSIÑO MACUL DON LUIS	\$13.900
COUSIÑO MACUL DON MATÍAS	\$15.900
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA	\$15.900
CASILLERO DEL DIABLO R. ESPECIAL	\$19.900
VENTISQUEROS RESERVA	\$14.900
VENTISQUEROS GREY	\$28.000
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA	\$17.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$22.900

Algunas de las cepas que puedes escoger son:

- Cabernet Sauvignon
- Carmenere
- Merlot
- Malbec
- Syrah.
- Ensamblajes

Consulta por la disponibilidad a cualquier integrante de nuestro equipo.



