

MENÚ



CARNES

LOMO

LOMO VETADO A LAS BRASAS \$18.900

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

LOMO VETADO A LA PLANCHA \$17.900

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

POLLO

PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS \$12.900

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

PECHUGA DE POLLO PLANCHA \$11.900

350 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.

PESCADOS

SALMON \$13.900

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 \$12.900

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

MERLUZA AUSTRAL \$11.900

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

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ
PAPAS FRITAS
ENSALADA SURTIDA

\$1.000 ADICIONAL:
A LO POBRE
VERDURAS SALTEADAS
PAPAS CAMPESTRES



MENÚ

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 \$14.900

PASTEL DE LOCOS \$14.900

PASTEL DE JAIBA \$12.900

AGREGADOS

CALIDOS

VERDURAS SALTEADAS \$6.900

Delicioso salteado a la mantequilla de pimientos, brócoli, coliflor, tomates cherry, zanahoria, espinaca y zapallo italiano

A LO POBRE \$5.900

Porción de papas fritas acompañadas de cebolla caramelizada y huevos fritos

PAPAS CAMPESTRES \$5.900

Papas naturales picadas en cubos, con piel, salteadas en mantequilla con verduras.

ARROZ \$3.900

PAPAS FRITAS \$3.900

FRESCOS

ENSALADA SURTIDA \$5.900

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 \$5.900

Rodajas de tomate acompañadas de cebolla, aji verde y cilantro.

SUS EN SALADAS LAS PUEDES PEDIR
TAMBIEN PARA:
DOS PERSONAS \$7.900
FAMILAR: \$9.900

MENÚ

PARA COMPARTIR

PICHANGA PARA DOS

\$14.900

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
\$24.900

TRIOLOGÍA MARINA

\$18.900

Sabroso mix de trozos apanados de salmón, congrio dorado, merluza austral y camarón acompañado de papas campestres

POSTRES

HELADO ARTESANAL

\$4.900

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



BEBESTIBLES



BEBIDAS 350 ML	\$2.000
BEBIDAS 250 ML	\$1.500
NECTAR	\$2.000
JUGO DE PULPA NATURAL	\$2.900
AGUA MINERAL	\$2.000
LIMONADA	\$2.900

COCKTAIL

ENTREMONTAÑAS

MAQUI SOUR **\$4.500**

Pisco sour con extracto artesanal de maqui

En temporada de verano te invitamos a preguntar por tu
Murta o Calafate sour

EL PATAGÓN **\$6.500**

Cóctel con identidad local, hecho a base de extractos artesanales de Maqui y de Murta, limón y ron blanco, acompañado de toques aromáticos de Luma.

DAIKIRI CALAFATE **\$5.500**

Coctel a base de ron con extracto artesanal de calafate

TRADICIONALES

DAIKIRI **\$5.000**

GIN TONIC **\$6.500**

DESTILADOS

PISCOS

NORTERRA **\$4.000**

MISTRAL **\$4.000**

MISTRAL NOBEL **\$7.000**

TOLOLO **\$7.500**

TOLOLO AÑEJADO **\$8.000**

WHISKEY

BALLANTINES **\$5.000**

BALLANTINES 7 AÑOS **\$6.500**

JAMENSON **\$6.500**

WILD TURKEY **\$6.500**

JACK DANIELS HONEY **\$7.500**

JACK DANIELS **\$7.500**

CHIVAS 12 AÑOS **\$8.000**

GLENFIDDICH **\$8.500**

VINOS

VINOS BLANCOS

VINO 187ML	\$3.000
VINO 375ML	\$8.900
MISIONES DE RENGÓ VARIETAL	\$9.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$12.900
COUSIÑO MACUL DON LUIS	\$12.900
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA	\$12.900
VENTISQUEROS RESERVA	\$13.900
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA	\$17.900
GOTA DE LUNA COUSIÑO-MACUL	\$19.900
LATE HARVEST ROSÉ	\$8.900

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	\$3.000
VINO 375ML	\$8.900
MISIONES DE RENGÓ VARIETAL	\$9.900
MISIONES DE RENGÓ RESERVA	\$13.900
COUSIÑO MACUL DON LUIS	\$9.900
COUSIÑO MACUL DON MATÍAS	\$14.900
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA	\$13.900
CASILLERO DEL DIABLO R. ESPECIAL	\$18.900
VENTISQUEROS RESERVA	\$11.900
VENTISQUEROS GREY	\$28.000
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA	\$17.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$22.900
ERASMO (VINO ORGANICO)	\$19.000

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.



CERVEZAS

SHOP



AUSTRAL CALAFATE \$4.900

KUNSTMANN TOROBAYO \$4.900

500 CC DE CERVEZA EN BARRIL

VARIEDADES 330 CC

TRADICIONALES

HEINEKEN \$3.900

CORONA \$3.900

AUSTRAL VARIEDADES \$4.200

KUNSTMANN VARIEDADES \$4.200

ARTESANALES

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

