

Con juguito y empanada  
voy a celebrar  
y con estas patitas  
cueca voy a bailar



## Aperitivos

Pisco Sour	\$4.500	Terremoto de niño	\$2.500
Vaina	\$4.500	Vaso Borgoña	\$3.500
Amaretto Sour	\$4.500	Vaso Borgoña c/ helado	\$4.500
Whisky Sour	\$5.000	Mojito tradicional	\$5.000
Mojito Sabores	\$5.500	Terremoto	\$3.500
Sangría	\$4.500	Cresta é gallo (Pisco, Coñac, Espumante y Mix de frutas)	\$4.500

## Un causeito antes de

Consomé del día (pava o pulmay) \$ 2.000

Empanada de horno \$ 4.500

	Unidad	Media	Docena
Empanada de pino	\$ 1.700	\$ 10.200	\$ 20.000
Empanada de queso	\$ 1.400	\$ 8.400	\$ 16.800
Empanada camarón- queso	\$ 2.500	---	---
Empanada carapacho- queso	\$ 2.500	---	---
Empanada macha- queso	\$ 2.500	---	---
Sopaipillas	---	\$ 2.500	\$ 5.000

**Tabla criolla** (mix de carne, queso, jamon, pickle, aceitunas, mini sopaipillas y salsa) \$ 9.500

**Tabla de mariscos** (2 gredas de ceviche, 2 gredas de chupe de jaiba, 2 gredas de machas a la parmesana y 2 gredas de camarones) \$ 13.500

# Sopla un poquito pa que prenda el carbón

## **Parrilla #1** (2 a 3 personas) **\$ 30.000**

2 cortes de lomo vetado, 2 cortes de pollo, 2 chuletas, 2 prietas, 2 trozos de longaniza, 4 papas cocidas, 12 sopaipillas, pebre y aji.

## **Parrilla #2** (4 a 5 personas) **\$ 47.000**

4 cortes de lomo vetado, 4 cortes de pollo, 4 chuletas, 4 prietas, 4 trozos de longaniza, 8 papas cocidas, 12 sopaipillas, pebre y aji.

## **Parrilla #3** (5 a 6 personas) **\$ 53.000**

4 cortes de lomo vetado, 4 cortes de pollo, 4 chuletas, 4 prietas, 4 trozos de longaniza, 4 brochetas de chunchules, 8 papas cocidas, 12 sopaipillas, pebre y aji.

## **Parrilla #4** (5 a 6 personas) **\$ 62.000**

4 cortes de lomo vetado, 4 trutros cortos de pollo, 4 chuletas, 4 prietas, 4 trozos de longaniza, 2 brochetas de chunchules, 2 costillar ahumado, 8 papas cocidas, pebre y aji.

## **Costillar picaeado (nuevo)** **\$ 25.000**

Costillar de cerdo ahumado adobado en salsa de carne y miel, acompañado de papas rusticas al romero.

## **Adicionales sólo a la parrilla**

**Costillar ahumado** \$ 5.500  
(1 unidad)

**Lomo vetado** \$ 9.000  
(2 unidades)

**Chuleta** \$ 4.500  
(2 unidades)

**Prietas** \$ 3.000  
(2 unidades)

**Chunchules** \$ 4.500  
(2 unidades)

**Longaniza** \$ 3.500  
(2 unidades)

# Te hacen falta unas buenas cazuelas

<b>Cazuela de pava</b> .....	<b>\$ 8.000</b>
<b>Cazuela de vacuno</b> .....	<b>\$ 8.000</b>
<b>Humitas</b> (sólo temporada) .....	—
<b>Pastel de choclo</b> (sólo temporada) .....	—

	<b>Ensalada</b>	<b>Agregado</b>	<b>P/frita</b>	<b>A lo pobre</b>
<b>Arrollado huaso</b>	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Yunta tradiciones</b> (Trozo de costillar y asado caserola)	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 10.500</b>	<b>\$ 11.500</b>	<b>\$ 13.000</b>
<b>Lomo vetado</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 10.500</b>	<b>\$ 12.500</b>	<b>\$ 14.500</b>
<b>Lomo liso</b>	<b>\$ 9.0500</b>	<b>\$ 10.500</b>	<b>\$ 12.500</b>	<b>\$ 14.000</b>
<b>Asado a la cacerola</b>	<b>\$ 7.000</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>Costillar ahumado</b>	<b>\$ 9.000</b>	<b>\$ 10.500</b>	<b>\$ 11.500</b>	<b>\$ 12.500</b>
<b>Bistec</b>	<b>\$ 8.000</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 10.500</b>
<b>Chuleta a la plancha</b> (2 unidades)	<b>\$ 5.500</b>	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>Chunchules</b> (3 unidades)	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Longaniza</b> (3 unidades)	<b>\$ 5.500</b>	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>Pollo a la plancha</b>	<b>\$ 8.000</b>	<b>\$ 9.000</b>	<b>\$ 10.000</b>	<b>\$ 11.500</b>
<b>Prietas</b> (3 unidades)	<b>\$ 5.500</b>	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>Prietas</b> (2u) + <b>Longaniza</b> (1t)	<b>\$ 5.500</b>	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>Prietas</b> (2u) + <b>Chunchules</b> (1t)	<b>\$ 6.500</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Pernil ahumado casero</b>	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 10.500</b>
<b>Asado criollo</b> (Corte punta paleta + trozo de longaniza)	<b>\$ 7.500</b>	<b>\$ 8.500</b>	<b>\$ 9.500</b>	<b>\$ 10.500</b>

## Agregados

**Arros, puré tradicional, puré picante, puré rústico, charquicán, papas cocidas, papas salteadas, papas rústicas al romero o papas a la crema**

# Del mar a tu mesa

<b>Machas a la parmesana</b> .....	\$ 9.500
<b>Pulmay</b> (costillar, longaniza pollo y cholgua) .....	\$ 12.000
<b>Chupe de jaiba</b> .....	\$ 10.500
<b>Ceviche</b> .....	\$ 8.500
<b>Salmón a la plancha</b> (con ensalada) .....	\$ 9.500
<b>Salmón a la plancha</b> (con agregado) .....	\$ 11.000
<b>Salmón a la plancha</b> (con papas fritas) .....	\$ 12.500
<b>Salmón a la plancha</b> (a lo pobre) .....	\$ 14.500

## Pa los que se cuidan

<b>Ceviche de cochayullo</b> (cebolla, cilantro, palta) <b>(nuevo)</b> .....	\$ 6.500
<b>Crema de verduras</b> .....	\$ 5.000
<b>Tortilla de verduras con ensalada</b> .....	\$ 5.500
(cebolla, cilantro, palta)	
<b>Tortilla de verduras con agregado</b> .....	\$ 6.500
(arroz, pure, o papas cocidas)	
<b>Tortilla de verduras con papas fritas</b> .....	\$ 7.500
<b>Vegetariano</b> (mix de ensalda de temporada, quesillo, .....	\$ 7.000
huevo duro, palta)	
<b>Salteado de verduras con semillas</b> <b>(nuevo)</b> .....	\$ 7.500
(champiñon, zapallo italiano, morron mix colores, coliflor, .....	
brocoli, zanahoria c/agregado (arroz, pure, o papas cocida)	
<b>Pichanga vegetariana</b> (tomate, huevo duro, .....	\$ 13.500
champiñon, zapallo italiano, morron mix colores, coliflor, .....	
aceituna, quesillo, palta, brocoli, zanahoria)	

## Un toque de frescura

<b>Ensalada surtida</b> (de la temporada) .....	\$ 5.500
<b>Ensalada a la chilena</b> .....	\$ 5.000
<b>Ensalada palmito, lechuga y palta</b> .....	\$ 6.500

# Pa los regalones

Huevo con pure o arroz .....	\$ 4.000
Huevo con papas fritas .....	\$ 5.000
Filetillo de pollo con arroz o pure .....	\$ 5.000
Filetillo de pollo con papas fritas .....	\$ 6.000
Salchicha con arroz o pure .....	\$ 4.000
Salchicha con papas fritas .....	\$ 5.000

*Si me siento un poquito  
pa eso están los postrecitos*

Panacotta con frutos del bosque .....	\$ 4.500
Leche asada .....	\$ 4.500
Semola con salsa de vino .....	\$ 4.500
Mote con huesillo .....	\$ 3.500
Duraznos con crema .....	\$ 3.000
Helado chico (piña, mora crema, o trisabor) .....	\$ 3.500
Helado grande (piña, mora crema, o trisabor) .....	\$ 4.500

*Si queremos chacharear  
que mejor que picotear*

<b>Chorrillana</b> (carne de vacuno, cebolla caramelizada, huevo frito y papas fritas) .....	\$ 10.500
<b>Pichanga grande</b> (carne de vacuno, pollo, jamon, queso, aceituna, piqle, tomate, huevo duro, palta y papas fritas) .....	\$ 18.500
<b>Pichanga chica</b> .....	\$ 13.000

# Merengue y azúcar para cucharear el tazón

Disponible desde las 17:00 hrs en adelante

## Once criolla #1

\$ 7.000

Pan casero, mermelada de campo + 1 calzon roto + empanada de queso + 2 sopaipillas + te o café.

## Once criolla #2

\$ 9.000

Pan casero, mermelada de campo + 1 calzon roto + 1 empanada de queso + 2 sopaipillas + 1 empanada de horno chica + 1 pajarito + te o café.

Picarones (solo temporada invierno) .....	\$ 5.000
Café de trigo natural .....	\$ 1.500
te o café (tazón) .....	\$ 1.500
Agua de hierbas (de la huerta) .....	\$ 1.500
Milo (tazón) .....	\$ 1.500
Leche caliente .....	\$ 1.800
Café con leche .....	\$ 2.000
Milo con leche .....	\$ 2.000
Mate de yerbas medicinales (1 tetera) .....	\$ 3.000
Mate de yerbas con leche (1 tetera) .....	\$ 4.000
Adicional agua (1 tetera) .....	\$ 500

**Nota: No se aceptan termos ni mates personales\***

	Unidad	Media	Docena
Pajaritos .....	\$ 1.500	\$ 9.000	\$ 18.000
Calzones rotos .....	\$ 1.000	\$ 6.000	\$ 12.000

# Sanguuches criollos

Disponible desde las 17:00 hrs en adelante

## Sanguuche de costillar

<b>Quincha</b> (cebolla, queso y choclo) .....	\$ 8.500
<b>Adobe</b> (cebolla, champiñon, aceituna y morrón) .....	\$ 9.500
<b>Mosaico</b> (cebolla, lechuga, tomate, palta y choclo) .....	\$ 11.500

## Sanguuche de salmón

<b>Quincha</b> (cebolla, queso y choclo) .....	\$ 8.500
<b>Adobe</b> (cebolla, champiñon, aceituna y morrón) .....	\$ 9.500
<b>Mosaico</b> (cebolla, lechuga, tomate, palta y choclo) .....	\$ 10.500

## Sanguuche de bistec

<b>Quincha</b> (cebolla, queso y choclo) .....	\$ 8.500
<b>Adobe</b> (cebolla, champiñon, aceituna y morrón) .....	\$ 9.500
<b>Mosaico</b> (cebolla, lechuga, tomate, palta y choclo) .....	\$ 10.500

# Para remojarse el quierquero

## Bebidas

Bebida individual 350 cc .....	\$ 1.800
Agua con gas y sin gas .....	\$ 1.500
Bebida de litro .....	\$ 3.500
Jugo de pulpa (frutas) .....	\$ 3.000
Limonada menta jengibre (vaso) .....	\$ 3.000
Limonada menta jengibre (jarra) .....	\$ 6.000

## Cerveza individual

Cristal, Escudo .....	\$ 2.500
Corona, Heiniken, Royal, Sol .....	\$ 3.500
Austral Calafate, Lager, Patagonia .....	\$ 4.000
Kunstmann Bock, Lager, Miel, Torobayo .....	\$ 4.000
Kunstmann Gran Torobayo .....	\$ 4.500

Base michelada (limon, sal y merquén) \$ 1.500

## Jarras de la casa

Chupilka cheche (vino tinto, harina tostada, coñac) (nuevo) .....	\$ 7.000
Jarra de terremoto .....	\$ 9.500
Jarra de clery .....	\$ 11.500
Jarra de borgoña .....	\$ 14.000
Jarra de sangría con jugo natural .....	\$ 12.000
Jarra de borgoña c/ helado .....	\$ 16.000
Cresta é gallo .....	\$ 9.000



Te miro la cara  
y me da sed \*

### Pisco

Pisco Mistral 35° .....	\$ 4.500
Alto del Carmen 35° .....	\$ 4.500
Mistral Roble añejado 40° .....	\$ 5.000
Mistral Nobel añejado 40 .....	\$ 5.500

### Ron

Ron Habana añejo reserva .....	\$ 5.500
Barcelo añejo reserva .....	\$ 5.500

### Vodka

Vodka Stolichnaya .....	\$ 5.500
Absolute/ sabores .....	\$ 5.500

### Whisky

Johnnie Walker rojo .....	\$ 6.500
Johnnie Walker negro .....	\$ 9.000
Jack Daniels negro .....	\$ 8.000
Jack Daniels miel .....	\$ 8.000
jack Daniels manzana .....	\$ 8.000
Jack Daniels fuego .....	\$ 8.000
Chivas Regal .....	\$ 9.000

# Tragos refrescantes con malicia

Primavera .....	\$ 5.000
Tequila margarita .....	\$ 5.000
Ruso blanco .....	\$ 5.500
Ruso negro .....	\$ 5.000
Laguna azul .....	\$ 5.000
Sexo en la playa .....	\$ 5.000
Piña colada .....	\$ 5.000
Daikiri .....	\$ 4.500
Clavo oxidado .....	\$ 5.000
Caipiriña .....	\$ 5.000
Caipiroska .....	\$ 5.000
Gin con gin .....	\$ 4.500
Orgasmo .....	\$ 5.000
Aperol spritz .....	\$ 6.000
Ramazzotti .....	\$ 6.000

## Bajativos

Menta frappe .....	\$ 2.500
Manzanilla .....	\$ 2.500
Amaretto .....	\$ 2.500
Fernet .....	\$ 2.500
Biter .....	\$ 2.500
Licor de campo 700cc .....	\$ 6.000

El que al mundo vino  
y no toma vino,  
¿a qué vino?



### Individuales (187 cc)

Misiones de Rengo (cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc) ..... \$ 2.300

### Mediano (375 cc)

Misiones de Rengo (Cabernet Sauvignon) ..... \$ 4.000

Gato Premium (Cabernet Sauvignon) ..... \$ 4.000

Misiones de Rengo (Sauvignon Blanc) ..... \$ 4.000

Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon) ..... \$ 6.500

Tarapacá Gran Reserva (Cabernet Sauvignon) ..... \$ 8.000

### Varietales Tinto (750 cc)

Misiones de Rengo (Cabernet, Merlot, Carmenere) ..... \$ 7.500

Gato (Cabernet, Merlot, Carmenere) ..... \$ 7.500

### Blancos (750 cc)

Misiones de Rengo (Sauvignon Blanc) ..... \$ 6.500

### Reservas (750 cc)

Gato premium (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) ..... \$ 9.800

Misiones de Rengo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) ..... \$ 9.800

Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) ..... \$ 9.800

Tarapacá Gran Reserva (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) ..... \$ 14.900

Castillo Molina Gran Reserva (Cabernet Sauvignon) ..... \$ 14.900

Santa Ema Reserva (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) ..... \$ 14.900

Diablo Dark Red (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere) ..... \$ 14.900

### Espumantes

Valdivieso moscato 750cc ..... \$ 9.000

Valdivieso brut 750cc ..... \$ 9.000

Valdivieso demi sec 750cc ..... \$ 9.000

El descorche de una botella tiene un valor agregado