

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



Aperitivos

Pisco Sour	\$4.800	Terremoto de niño	\$2.500
Vaina	\$4.500	Vaso Borgoña	\$3.800
Amaretto Sour	\$4.500	Vaso Borgoña c/ helado	\$5.000
Whisky Sour	\$5.000	Mojito tradicional	\$5.000
Mojito Sabores	\$6.000	Terremoto	\$3.500
Sangría	\$5.000	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	\$ 2.000	\$ 12.000	\$ 24.000
Empanada de queso	\$ 1.700	\$ 10.200	\$ 20.400
Empanada camarón- queso	\$ 2.800	---	---
Empanada carapacho- queso	\$ 2.800	---	---
Empanada macha- queso	\$ 2.800	---	---
Sopaipillas	---	\$ 2.500	\$ 5.000

Tabla criolla (mix de carne, queso, jamon, pickle, aceitunas, mini sopaipillas y salsa) 11.500

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) 15.000

Sopla un poquito pa que prenda el carbón

Parrilla #1 (2 a 3 personas) **\$ 39.000**

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

Parrilla #2 (4 a 5 personas) **\$ 53.000**

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

Parrilla #3 (5 a 6 personas) **\$ 62.000**

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

Parrilla #4 (5 a 6 personas) **\$ 72.000**

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, 12 sopaipillas

Costillar picaneado (nuevo) **\$ 27.500**

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 \$ 10.500
(2 unidades)

Chuleta \$ 6.500
(2 unidades)

Prietas \$ 3.500
(2 unidades)

Chunchules \$ 4.500
(2 unidades)

Longaniza \$ 4.000
(2 unidades)

Te hacen falta unas buenas cazuelas

Cazuela de pava	\$ 9.500
Cazuela de vacuno	\$ 9.500
Humitas (sólo temporada)	—
Pastel de choclo (sólo temporada)	—

	Ensalada	Agregado	P/frita	A lo pobre
Arrollado huaso	\$ 7.500	\$ 8.500	\$ 9.000	\$ 10.500
Yunta tradiciones (Trozo de costillar y asado caserola)	\$ 10.500	\$ 11.500	\$ 12.500	\$ 14.500
Lomo vetado	\$ 10.500	\$ 12.500	\$ 14.500	\$ 16.500
Lomo liso	\$ 10.500	\$ 12.500	\$ 14.500	\$ 16.500
Asado a la cacerola	\$ 8.000	\$ 9.500	\$ 10.500	\$ 12.500
Costillar ahumado	\$ 10.500	\$ 12.500	\$ 14.500	\$ 16.500
Bistec	\$ 9.000	\$ 9.500	\$ 10.500	\$ 11.500
Chuleta a la plancha (2 unidades)	\$ 6.500	\$ 7.500	\$ 8.500	\$ 9.500
Chunchules (3 unidades)	\$ 7.000	\$ 8.000	\$ 9.000	\$ 10.500
Longaniza (3 unidades)	\$ 6.500	\$ 7.500	\$ 8.500	\$ 9.500
Pollo a la plancha	\$ 8.500	\$ 9.500	\$ 10.500	\$ 11.500
Prietas (3 unidades)	\$ 6.500	\$ 7.500	\$ 8.500	\$ 9.500
Prietas (2u) + Longaniza (1t)	\$ 6.500	\$ 7.500	\$ 8.500	\$ 9.500
Prietas (2u) + Chunchules (1t)	\$ 7.500	\$ 8.500	\$ 9.500	\$ 10.500
Pernil ahumado casero	\$ 9.000	\$ 9.500	\$ 10.500	\$ 11.500
Asado criollo (Corte punta paleta + trozo de longaniza)	\$ 9.000	\$ 9.500	\$ 10.500	\$ 11.500

Agregados

Arroz, 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

Machas a la parmesana	\$ 9.500
Pulmay (costillar, longaniza pollo y cholgua)	\$ 13.500
Chupe de jaiba	\$ 11.500
Ceviche	\$ 9.500
Salmón a la plancha (con ensalada)	\$ 10.500
Salmón a la plancha (con agregado)	\$ 12.000
Salmón a la plancha (con papas fritas)	\$ 13.000
Salmón a la plancha (a lo pobre)	\$ 15.500

Pa los que se cuidan

Ceviche de cochayullo (cebolla, cilantro, palta) (nuevo)	\$ 6.500
Crema de verduras	\$ 5.000
Tortilla de verduras con ensalada	\$ 5.500
(cebolla, cilantro, palta)	
Tortilla de verduras con agregado	\$ 7.000
Tortilla de verduras con papas fritas	\$ 8.500
Vegetariano (mix de ensalda de temporada, queso,	\$ 8.000
huevo duro, palta)	
Salteado de verduras con semillas (nuevo)	\$ 8.000
(champiñon, zapallo italiano, morron mix colores, coliflor,	
brocoli, zanahoria c/agregado (arroz, pure, o papas	
cocida)	
Pichanga vegetariana (tomate, huevo duro,	\$ 13.500
champiñon, zapallo italiano, morron mix colores, coliflor,	
aceituna, queso, palta, brocoli, zanahoria)	

Un toque de frescura

Ensalada surtida (de la temporada)	\$ 6.000
Ensalada a la chilena	\$ 5.500
Ensalada palmito, lechuga y palta	\$ 6.500

Pa los regalones

(Menú solo para niños hasta los 12 años.)

Huevo con pure o arroz	\$ 4.500
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	\$ 4.750
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*

Chorrillana (carne de vacuno, cebolla caramelizada, huevo frito y papas fritas)	\$ 12.000
Pichanga Grande (carne de vacuno, pollo, jamón, queso, aceituna, pickle, tomate, huevo duro, palta y papas fritas)	\$ 21.500
Pichanga Chica (carne de vacuno, pollo, jamón, queso, aceituna, pickle, tomate, huevo duro, palta y papas fritas)	\$ 14.500

Merengue y azúcar para cucharear el tazón

Disponible desde las 17:00 hrs en adelante

Once criolla #1

\$ 8.500

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

Once criolla #2

\$ 10.500

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	\$ 1.700
te o café (tazón)	\$ 1.500
te con especias (tazón)	\$ 2.000
Agua de hierbas (de la huerta)	\$ 1.700
Milo (tazón)	\$ 1.500
Leche caliente	\$ 1.800
Café con leche	\$ 2.500
Milo con leche	\$ 2.500
Mate de yerbas medicinales (1 tetera)	\$ 3.500
Mate de yerbas con leche (1 tetera)	\$ 4.500
Adicional agua (1 tazón ó tetera chica)	\$ 500

Nota: No se aceptan termos ni mates personales*

	Unidad	Media	Docena
Pajaritos	\$ 1.700	\$ 10.200	\$ 20.400
Calzones rotos	\$ 1.200	\$ 7.200	\$ 14.400

Sanguches criollos

Disponibile desde las 17:00 hrs en adelante

Sanguche de costillar

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

Sanguche de salmón

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

Sanguche de bistec

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

Para remojarse el quierquero

Bebidas

Bebida individual 350 cc	\$ 2.000
Agua con gas y sin gas	\$ 1.500
Bebida de litro	\$ 3.500
Jugo de Piña, frutilla	\$ 3.000
Jugo de Mango	\$ 3.500
Jugo de Maracuya, Frambuesa	\$ 4.000
Limonada menta jengibre (vaso)	\$ 3.000
Limonada menta jengibre (Jarra)	\$ 7.000

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 (Limón natural) \$2.000

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	\$ 15.000
Jarra de sangria con jugo natural	\$ 12.000
Jarra de borgoña c/ helado	\$ 17.500
Cresta é gallo	\$ 9.000

Te miro la cara
y me da sed *

Pisco

Pisco Mistral 35°	\$ 4.800
Alto del Carmen 35°	\$ 5.000
Mistral Roble añejado 40°	\$ 5.500
Mistral Nobel añejado 40	\$ 6.500

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	\$ 9.500
Jack Daniels negro	\$ 8.500
Jack Daniels miel	\$ 8.500
jack Daniels manzana	\$ 8.500
Jack Daniels fuego	\$ 8.500
Chivas Regal	\$ 10.500

Tragos refrescantes con malicia

Primavera	\$ 5.000
Tequila margarita	\$ 5.500
Ruso blanco	\$ 5.500
Ruso negro	\$ 5.000
Laguna azul	\$ 5.500
Sexo en la playa	\$ 5.000
Piña colada	\$ 5.000
Daikiri	\$ 5.000
Clavo oxidado	\$ 5.500
Caipiriña	\$ 5.500
Caipiroska	\$ 5.500
Gin con gin	\$ 6.500
Orgasmo	\$ 5.000
Aperol spritz	\$ 6.500
Ramazzotti	\$ 6.500

Tragos sin Alcohol

Mojito Tradicional sin alcohol.....	\$ 4.500
Mojito Sabores sin alcohol.....	\$ 5.500
Piña colada sin alcohol	\$ 4.500
Ramazzotti sin alcohol.....	\$ 6.000
Frambuesa colada sin alcohol.....	\$ 5.000

Bajativos

Menta frappe	\$ 2.500
Manzanilla	\$ 2.500
Amaretto	\$ 2.500
Fernet	\$ 2.500
Biter	\$ 2.500
Licor de campo 700cc	\$ 7.000

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

Individuales (187 cc)

Misiones de Rengo (cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc) \$ 2.500

Mediano (375 cc)

Misiones de Rengo (Cabernet Sauvignon) \$ 4.500

Misiones de Rengo (Sauvignon Blanc) \$ 4.000

Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon) \$ 6.500

Tarapacá Gran Reserva (Cabernet Sauvignon) \$ 8.500

Varietales Tinto (750 cc)

Misiones de Rengo (Cabernet, Merlot, Carmenera) \$ 7.500

Gato (Cabernet, Merlot, Carmenera) \$ 7.500

Blancos (750 cc)

Misiones de Rengo (Sauvignon Blanc) \$ 6.500

Gato (Sauvignon Blanc) \$ 6.500

Reservas (750 cc)

Gato premium (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenera) \$ 9.800

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

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

Castillo Molina Gran Reserva (Cabernet Sauvignon) \$ 13.500

Diablo (Deep Blue- Dark Black -Dark Red) \$ 13.500

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

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

Espumantes

MOSCATO 750cc \$ 9.500

BRUT 750cc \$ 9.500

DEMI SEC 750cc \$ 9.500

ROSE 750cc \$ 9.500

El descorche de una botella tiene un valor agregado