



# Carta de invierno

## Pastel de jaibas

(Cremosa receta tradicional a base de pan de francés remojado en leche, Cebollín, ají de color, carne de jaiba y queso parmesano gratinado)

**\$8.900.-**

## Merluza austral Crusier

(Lomo de merluza austral grillada con machas, camarones y calamar en salsa de tomates apagada en vodka, acompañada de panaché de verduras)

**\$11.500.-**

## Filete chato

(Filete grille en medallón envuelto en tocino ahumado acompañado de espinacas a la crema)

**\$12.300.-**

## Atún Rojo Quinoto

(Atún grillado con semillas de sésamo acompañado de quínoa cocinada con Tomates asados y mantequilla negra)

**\$11.800**

## Creps de locos y gambas

(Panqueques de espinacas con salsa de locos y gambas)

**\$9.800**

## Corvina Vitoca

(Corvina grille con fonditos de alcachofa, camarones y champiñones salteados en mantequilla y vino blanco acompañado de papas cocidas)

**\$11.700**

## Sopa marinera

(Caldo marino elaborado con una reducción de congrio colorado y compuesto de variados mariscos; locos, camarones, ostiones, machas y calamares)

**\$10.800.-**

## Congrio en medallón Frito

(congrio colorado en medallón frito acompañado de puré)

**\$11.500.-**

## Chupe de locos y camarones

(Cremosa receta tradicional a base de pan de francés remojado en leche, Cebollín, ají de color, locos, camarones y queso parmesano gratinado)

**\$9.300.-**

## Risotto de locos y camarones

(arroz preparado con bísquet de mariscos con locos y camarones)

**\$8.900.-**

## Aperitivos

Pisco Sour	\$ 3.300.-
Pisco Sour Frozen	\$ 3.800.-
Whisky Sour	\$ 3.900.-
Copa de vino Reserva	\$ 2.500.-
Copa de vino varietal	\$ 1.900.-
Amaretto Sour	\$ 3.600.-

## SUGERENCIAS DE NUESTRO BARTENDER

Aperol (rodaja de naranja, hielo, espumante, Aperol Spritz y agua mineral)	\$ 4.500.-
Pisco sour peruano (Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron de frambuesa y hielo frapé)	\$3.700.-
Mojito (Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.100.-
Vaina (Vino añejo, coñac y cacao)	\$2.400.-
Mojito Frambuesa (Hojas de menta fresca, limón de pica, frambuesa, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.100.-
Mojito mango (Hojas de menta fresca, limón de pica, mango, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.100.-
Ruso Blanco (licor de café, vodka, crema)	\$3.900.-

## Cervezas

Nacionales (Cristal, Royal)	\$ 2.200.-
Especiales (Corona, Austral, Kunstmann torobayo, Heineken)	\$ 2.700.-

## Bebidas y Jugos

Bebidas	\$ 1.800.-
Jugos naturales	\$ 2.800.-

## Tragos

Caipiriña (Cachaca, limón de pica, azúcar flor y hielo frapé)	\$ 3.800.-
Vaina (Vino añejo, coñac, cacao y azúcar flor)	\$ 2.400.-
Tequila Margarita (Tequila, jugo de limón, triple sec y azúcar flor)	\$ 3.600.-
Blody Mary (Vodka con jugo de tomate aliñado)	\$ 3.800.-
Tragos Largos (Ron Bacardi, Vodka Stolichnaya, Gin Beefeater con bebida a elección)	\$ 3.900.-

## Café

Café expreso	\$ 1.500
Café expreso doble	\$ 2.200.-
Café cortado	\$ 1.700.-
Café cortado doble	\$ 2.400.-
Chocolate caliente	\$ 2.400.-
Capuccino	\$ 1.900.-
Capuccino doble	\$ 2.800.-
Te o infusión	\$ 1.400.-

## Sándwich

Vegetariano <i>(Poroto verde, palta, tomate y quesillo)</i>	\$ 3.900.-
Sándwich de ave <i>(Pechuga de pollo, palta o tomate)</i>	\$ 3.980.-
Barro Jarpa <i>(Jamón y queso caliente)</i>	\$ 3.980.-
Sándwich de Atún <i>(Atún, lechuga, tomate y palta)</i>	\$ 4.200.-
Churrasco en Filete Italiano <i>(Palta, tomate y mayonesa)</i>	\$ 5.800.-
Barros Luco <i>(Filete con queso caliente)</i>	\$ 5.800.-
Chacarero <i>(Filete con tomate, poroto verde y ají verde)</i>	\$ 5.800.-
Burger Club <i>(Hamburguesa de vacuno (185 Gramos), Queso, Tomate, Tocino, Champiñones, Cebolla frita, Lechuga hidropónica y Pepinillo Drill)</i>	\$ 6.400.-
Sándwich Club <i>(Sándwich de Filete, queso, jamón, tomate, palta)</i>	\$ 7.400.-

## Entremeses para su aperitivo

Empanadas de Queso (6)	\$ 3.600.-
Empanadas de Queso con Gambas (6)	\$ 4.200.-
Canapés especiales (6) <i>(Canapés de locos o gambas)</i>	\$ 4.500.-
Calamares a la Romana <i>(Calamares apanados con salsa tártara)</i>	\$ 7.800.-
Gambas a la Romana <i>(Gambas apanadas con salsa tártara)</i>	\$ 8.800.-
Congrio Perlán <i>(Dados de congrio apanados con salsa tártara)</i>	\$ 7.400.-
Filete aperitivo <i>(Dados de filete preparados con salsas; Tomate, inglesa, soya, tabasco y jengibre)</i>	\$ 9.600.-
Canapé de crudo de carne (6) <i>(Crudo de filete preparado con cebolla morada, limón, sal, pimienta y aceite de oliva)</i>	\$ 4.500.-

## Entradas

Tártaro de atún <i>(cortes de atún, pepinillos, alcaparra, aceite de oliva, limón y pimienta)</i>	\$ 8.800.-
Entrada de gambas <i>(Gambas en base de lechuga con salsa golf y mayonesa)</i>	\$ 8.900.-
Primavera de mariscos <i>(Variedad de mariscos; loco, gambas, ostiones, calamares y machas en base de lechuga)</i>	\$10.800.-
Entrada de locos <i>(Locos con adorno de lechuga hidropónica con salsa golf, mayonesa y salsa verde)</i>	\$12.600.-
Machas parmesanas <i>(Lenguas de machas preparadas con mantequilla, queso y toque de vino blanco)</i>	\$ 8.800.-
Trilogía de cebiches <i>(Variedad de tres cebiches; merluza austral, gambas y corvina)</i>	\$ 9.900.-

## Postres

Acaramelado de manzana	\$ 3.400.-
Acaramelado de papaya	\$ 3.600.-
Copa de Helado	\$ 2.800.-
Panqueque celestino	\$ 3.300.-
Papayas al jugo	\$ 3.600.-
Suspiro limeño	\$ 3.300.-
Ensalada de fruta	\$ 2.800.-
Helado artesanal de pistacho con merengue	\$ 3.800.-
Brownies con salsa de chocolate y manjar casero	\$ 3.800.-