

APERITIVOS

Pisco Sour	\$ 3.780.-
Pisco Sour Frozen	\$ 4.750.-
Whisky Sour	\$ 5.050.-
Copa de vino Reserva	\$ 4.100.-
Litmus Sour	\$ 4.750.-
Litmus Tónica	\$ 4.950.-

SUGERENCIAS DE NUESTRO BARTENDER

Aperol (rodaja de naranja, hielo, espumante, Aperol Spritz y agua mineral)	\$ 5.500.-
Pisco sour peruano (pisco quebranta, limon de pica, goma y secreto del bartender)	\$4.650.-
Vaina (Vino añejo, coñac y cacao)	\$3.900.-
Mojito (Hojas de menta fresca, limón de pica, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$4.950.-
Ruso Blanco (licor de café, vodka, crema)	\$4.550.-





CERVEZAS

Nacionales (Cristal, Royal)	\$ 2.650.-
Especiales (Corona, Austral, Kunstmann torobayo, Heineken)	\$ 3.150.-

BEBIDAS Y JUGOS

Bebidas	\$ 2.200.-
Jugos naturales	\$ 3.350.-

TRAGOS

Caipiriña (Cachaca, limón de pica, azúcar flor y hielo frapé)	\$ 5.500.-
Tequila Margarita (Tequila, jugo de limón, triple sec y azúcar flor)	\$ 5.500.-
Blody Mary (Vodka con jugo de tomate aliñado)	\$ 4.750.-
Mojito Sabores (Hojas de menta fresca, limón de pica, mango o frambuesa, goma neutra, ron blanco y hielo frapé)	\$ 5.350.-
Tragos Largos (Ron Bacardi, Vodka Stolichnaya, pisco alto del carme 35° con bebida a elección)	\$ 5.150.-





CAFÉ

Café expreso	\$ 2.000.-
Café expreso doble	\$ 2.550.-
Café cortado	\$ 2.200.-
Café cortado doble	\$ 2.950.-
Chocolate caliente	\$ 2.750.-
Capuccino	\$ 2.550.-
Capuccino doble	\$ 3.350.-
Te o infusión	\$ 1.680.-

SÁNDWICH

(todos nuestros sándwich van acompañados de papas fritas)

Vegetariano <i>(Poroto verde, palta, tomate y quesillo)</i>	\$ 7.450.-
Sándwich de ave <i>(Pechuga de pollo, palta o tomate)</i>	\$ 6.550.-
Barro Jarpa <i>(Jamón y queso caliente)</i>	\$ 6.550.-
Sándwich de Atún <i>(Atún, lechuga, tomate y palta)</i>	\$ 6.300.-
Churrasco en Filete Italiano <i>(Palta, tomate y mayonesa)</i>	\$ 9.250.-
Barros Luco <i>(Filete con queso caliente)</i>	\$ 8.750.-
Chacarero <i>(Filete con tomate, poroto verde y ají verde)</i>	\$ 8.500.-
Burger Club <i>(Hamburguesa de vacuno (185 Gramos), Queso, Tomate, Tocino, Champiñones, Cebolla frita, Lechuga hidropónica y Pepinillo Drill)</i>	\$ 7.880.-
Sándwich Club <i>(Sándwich de Filete, queso, jamón, tomate, palta)</i>	\$11.550.-



ENTREMESES PARA SU APERITIVO

Empanadas de Queso (6)	\$ 5.400.-
Empanadas de Queso con Camaron (6)	\$ 6.000.-
Empanadas de pino (6)	\$ 6.000.-
Trilogía de cebiches (Variedad de tres cebiches; camaron, atun y salmon)	\$12.800.-
Fritos de Mar (Camaron, ostión, trozos de pescado fritos en tempura)	\$12.950.-
Mix Pil-Pil (Locos, Camaron, Ostion y Calamares preparados con aceite de oliva, ajo y aji cacho de cabra)	\$ 12.950.-

ENTRADAS

Tártaro de atún (cortes de atún, pepinillos, alcaparra, aceite de oliva, limón y pimienta)	\$12.100.-
Entrada de Camarones (camarones en base de lechuga con salsa golf y mayonesa)	\$10.400.-
Jardin de mariscos (Variedad de mariscos; loco, camarones, ostiones, calamares en base de lechuga)	\$14.800.-
Entrada de locos (Locos con adorno de lechuga hidropónica con salsa golf, mayonesa y salsa verde)	\$17.350.-
Variedad de chupes (Chupe de locos, camaron y jaiba)	\$14.800.-

POSTRES

Acaramelado de manzana	\$ 4.300.-
Kuchen de nuez	\$ 4.200.-
Copa de Helado	\$ 4.000.-
Panqueque celestino	\$ 4.300.-
Papayas al jugo	\$ 4.550.-
Tiramisú	\$ 4.100.-
Volcán de chocolate	\$ 5.050.-
Helado artesanal de pistacho con merengue al oporto	\$ 5.350.-
Brownies con salsa de chocolate y manjar casero	\$ 5.050.-





PESCADOS

Congrio <i>(A la plancha o frito)</i>	\$11.650.-
Salmón <i>(A la plancha o vapor)</i>	\$12.100.-
Merluza Austral <i>(A la plancha o frita)</i>	\$ 9.900.-
Atún <i>(A la plancha)</i>	\$13.150.-

CARNES

Filete <i>(Grille en medallón)</i>	\$12.500.-
Pollo <i>(Pechuga deshuesada a la plancha)</i>	\$ 6.750.-

SALSAS PARA CARNES Y PESCADOS

Salsa finas hierbas, roquefort o champiñón	\$ 3.800.-
Salsa Margarita	\$ 4.850.-

GUARNICIONES

Champiñones salteados	\$ 4.100.-
Papas fritas	\$ 3.150.-
Panaché de verduras	\$ 4.520.-
Espinaca a la crema	\$ 4.200.-
Puré de paltas	\$ 4.100.-



NUEVOS PLATOS DE FONDO

Congrio Mai- Mai (congrío grillado bañado en una salsa cremosa de vegetales y mariscos en una base de papas a la española)	\$ 15.650.-
Risotto mar y tierra (Receta a base de arroz cremoso al azafran, cocinado en vino sauvignon blanc, queso parmesano, Pulpo y camarones)	\$ 14.500.-
Atun Tailandes (Atun sellado encostrado en sésamo blanco y negro, sobre arroz Tai, arroz preparado con piña, salsa de coco y syrup)	\$ 16.280.-
Filete fungheto (medallón de filete grille acompañado de quinua caliente mezclada con champiñones salteados en mantequilla)	\$15.050.-

ENSALADAS

Cesar Camaron (Lechuga, camaron, crutones, queso en tiritas)	\$ 12.500.-
Cesar Club (Lechuga, camaron, palmito, crutones, queso en tiritas y champiñones)	\$ 13.860.-
Cesar pollo (Lechuga, pollo, crutones y queso en tiritas)	\$ 8.400.-
Ensalada marinera (Lechuga, camaron, ostiones, locos. Crutones y queso en tiritas)	\$ 14.950.-
Ensalada surtida (Lechuga, palta, tomate, palmito)	\$ 5.700.-

