



## carta menú

**aperitivos** 02

**entremeses**

**entradas** 03

**consomé y cazuelas**

**carnes a las brasas** 04

05

**braseros y parrilladas**

**pollos** 06

**menú ejecutivo**

**pescados** 07

**ensaladas** 08

**sandwiches**

**acompañamientos** 09

**postres**

**tragos** 10

**bebidas** 11

**té y café**

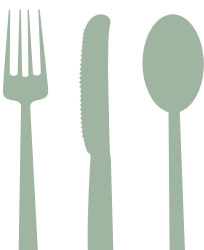
**cervezas** 11

**bajativos**

12

**vinos**

Señor Cliente:  
AGRADECEMOS EXIGIR Y RETIRAR  
SU BOLETA DE COMPRAVENTA.



## aperitivos

PISCO SOUR *Capel 35°*

PISCO SOUR *Alto del Carmen 35°*

PISCO SOUR PERUANO

AMARETTO SOUR

FRAMBUESA SOUR *Capel 35°*

CHIRIMOYA SOUR *Capel 35°*

MANGO SOUR *Capel 35°*

VAINA LIBANESA *Con helado de vainilla.*

VAINA

## aperitivos importados

WHISKY SOUR *Johnnie Walker / Etiqueta Roja*

AMARETTO SOUR GALLIANO



## entremeses

### TABLA CHORRILLANA CABALLA

*Lomo y pollo picados, cebolla salteada, huevo, choricillo, pimienta y papas fritas.*

### TABLA MIXTA

*Lomo vetado y ostiones envueltos en tocino, acompañados de champiñones, papas doradas, tomates salteados, aros de cebolla y fondos de alcachofa rellenos con queso.*

### TABLA MARINERA

*Ostiones parmesanos, machas parmesanas, ceviche mexicano, choritos al vapor con salsa verde, salmón apanado y tostadas al ajo.*

### TABLA MEXICANA

*Lomo en finas hierbas, pollo al curry, bastones de verduras acompañados de guacamole.*

### EMPANADAS DE QUESO

*6 unidades*

## entradas

### CEVICHE MEXICANO

*Ceviche de salmón, congrio y/o reineta, cebolla, ají, ajo, palta, tomate y aceitunas.*

### PALTA REINA

*1/2 palta rellena con ave, aderezada con mayonesa.*

### CRUDO DE FILETE

*Acompañado con tostadas.*

## entradas del mar

### COCTAIL DE CAMARONES

*Colitas de camarón con fino aderezo.*

### PALTA CARDENAL

*1/2 palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa.*

### CAMARONES

*Apanados, pil pil, ajillo, parmesanos o mayo.*

### PALTA JAIBONA

*1/2 palta rellena con jaiba, aderezada con mayonesa.*

### OSTIONES

*Apanados, pil pil, ajillo, parmesanos o mayo.*

### MACHAS A LA PARMESANA

*12 unidades.*

## consomé y cazuelas

### CONSOMÉ REINA

*Fondo de ave con trozos de pollo.*

### CONSOMÉ

*Con huevo o arroz.*

### CONSOMÉ MARINO

*Fondo de pescado con frutos del mar.*

### CAZUELA DE AVE *En paila.*

### CAZUELA DEVACUNO *En paila.*



## carnes a las brasas

### LOMO SOLO 350 GRS. APROX.

*Medallón de Lomo a la parrilla.*

### LOMO A LO POBRE 270 GRS. APROX.

*Lomo acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.*

### LOMO A LO POBRE 350 GRS. APROX.

*Lomo acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.*

### LOMO A LA VASCA

*Lomo acompañado de tomate gratinado, papas chaucha y tocino.*

### LOMO DE LA CASA

*Lomo con champiñones, tocino y fondos de alcachofas. Acompañado de papas duquesa.*

### LOMO MARINO

*Lomo con salsa en base a crema, camarones y ostiones. Acompañado de papas salteadas.*

### LOMO ISLA NEGRA

*Lomo con ostiones, camarones, tocino y champiñones salteados. Acompañado de papas doradas.*

### FILETE SOLO 350 GRS. APROX.

*Medallón de Filete de vacuno a la parrilla.*

### FILETE A LO POBRE 350 GRS. APROX.

*Filete con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.*

### BIFE CHORICILLO 350 GRS. APROX.

*Lomo torneado con tocino y choricillos. Acompañado con arroz, puré o papas fritas.*

### BIFE CHORICILLO A LO POBRE 350 GRS. APROX.

*Lomo torneado con tocino y choricillos. Acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.*

### ENTRECOT SOLO 450 GRS. APROX.

*Chuletón de vacuno con filete y lomo vetado a la parrilla.*

### COSTILLAR DE CERDO

*Costillar de cerdo acompañado con arroz, puré o papas fritas.*

### COSTILLAR MAPUCHE

*Costillar adobado en vino blanco, ajo, orégano y merquén, acompañado con arroz, puré o papas fritas.*



## salsas para carne

**MARY TIERRA**  
Crema, camarones  
y champiñones.

**CHAMPIÑONES**  
Crema y champiñones.

## braseros y parrilladas

### BRASERO ESPECIAL

Para 2 personas.

2 lomos vetado, 2 chuletas de cerdo, 1/4 pollo asado,  
1 longaniza, 2 papas cocidas, 1 ensalada surtida,  
2 bebidas de botella.

### BRASERO FAMILIAR

Para 4 personas.

4 lomos vetado, 4 chuletas de cerdo, 1/4 pollo asado,  
2 longanizas, 4 papas cocidas, 2 ensaladas surtidas,  
4 bebidas de botella.

### PARRILLADA

3 lomos vetado, 3 chuletas de cerdo, 2 longanizas,  
1 porción de chunchules (2 unidades), 2 prietas,  
3 papas cocidas, 1 ensalada surtida, 3 bebidas de botella.

## agregados braseros y parrilladas

**PRIETAS**  
2 unidades

**CHULETA DE CERDO**  
1 unidad / 200 grs. aprox.

**CHUNCHULES**  
2 unidades

**LOMO VETADO**  
1 unidad / 200 grs. aprox.

**LONGANIZAS**  
2 unidades

## otras carnes

**CHURRASCO  
AL PLATO**  
Acompañado con arroz,  
puré o papas fritas.

**MECHADA**  
Acompañado con arroz,  
puré o papas fritas.

**PLATEADA**  
Acompañado con arroz,  
puré o papas fritas.

**ESCALOPA KAISSER**  
Escalopa de vacuno  
apanada, rellena con jamón  
y queso, acompañado con  
arroz, puré o papas fritas.

## pollos

1/4 POLLO ASADO A LAS BRASAS

1/4 POLLO ASADO A LO POBRE  
*Con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.*

1/4 POLLO ARVEJADO

PECHUGA DESHUESADA  
*Grillé o apanada.*

1/2 POLLO DESHUESADO A LAS BRASAS

1/2 POLLO DESHUESADO AL AJO O LIMÓN

POLLO RIPIANI  
*Pechuga de pollo apanada rellena con verduras, queso, jamón, longaniza.*

POLLO GORDON BLUE  
*Pechuga de pollo apanada rellena con jamón y queso. Acompañada con arroz, puré o papas fritas.*

NUGGET DE POLLO  
*Acompañada con arroz, puré o papas fritas.*

## pollo en greda

POLLO ENTERO AL COÑAC  
*Con 2 porciones de papas fritas.*

POLLO ENTERO AL CHAMPIÑÓN  
*Con 2 porciones de papas fritas.*

1/2 POLLO AL COÑAC  
*Con 1 porción de papas fritas.*

1/2 POLLO AL CHAMPIÑÓN  
*Con 1 porción de papas fritas.*

1/2 POLLO DESHUESADO AL PIL PIL  
*Trozos de pollo deshuesado salteados en aceite de oliva, ajo y aji cacho de cabra.*

1/2 POLLO DESHUESADO AL AJILLO  
*Trozos de pollo deshuesado salteados en aceite de oliva, ajo y vino blanco.*

## menú ejecutivo

ENTRADA, PLATO DE FONDO Y BEBIDA 200cc  
*De Lunes a Viernes. Excepto festivos.*

## **pescados**

*Salmón o reineta  
en sus distintas preparaciones.*

### **GRILLÉ**

*Filete de pescado  
a la plancha.*

### **ORLY**

*Filete de pescado frito  
preparado en base a  
suave batido.*

### **SUREÑO**

*Filete de pescado a la  
plancha, preparado en  
paila de greda con fumet  
de pescado, longaniza,  
queso, tomate y papas  
doradas.*

### **AL PALO**

*Filete de pescado a  
la plancha con salsa  
blanca, tocino, ostiones,  
camarones y champiñones.  
Acompañado de papas  
salteadas.*

### **MARGARITA**

*Filete de pescado a la  
plancha con suave salsa  
de mariscos. Acompañado  
de papas salteadas.*

### **PAPILLOT**

*Filete de pescado a la  
plancha, cocinado en  
alusa foil, con mariscos  
surtidos, tomate, cebolla y  
cilantro. Acompañado de  
papas salteadas.*

## **salsas para pescados**

### **CARDENAL**

*Salsa blanca y camarones salteados en mantequilla.*

### **MARGARITA**

*Salsa blanca y surtido de mariscos.*

### **AL PALO**

*Salsa blanca, ostiones, camarones, champiñones y tocino.*

## **especiales paila de greda**

### **PASTEL DE JAIBAS**

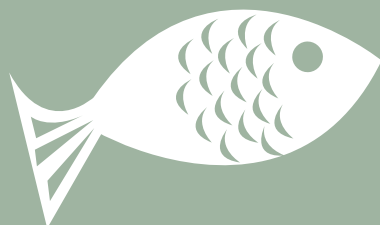
*Especial de la casa.  
Carne y pinzas de jaiba  
con crema, queso gauda  
y parmesano.*

### **PAILA MARINA**

*Fumet de pescado con  
surtido de mariscos y  
conchas de machas,  
cholgas y almejas.*

### **PASTEL DE MARISCO**

*Selección de mariscos  
gratinados.*



## ensaladas

### SURTIDA CORRIENTE

*Mix de verduras  
de la estación.*

### PALMITOS

### FONDOS DE ALCACHOFAS

### PALTA

### TOMATE

### SURTIDA ESPECIAL

*Mix de verduras, poroto  
verde, palta, tomate,  
fondos de alcachofa y  
palmitos.*

### POROTOS VERDES

### CHOCLO

### RUSA

### CHILENA

### PAPAS MAYO

## ensaladas en fuente

### VEGETARIANA

*Mix de verduras, palta,  
fondo de alcachofa,  
palmito y huevo duro.*

### CÉSAR

*Mix de lechuga, queso,  
aceitunas, trozos de  
pollo, crutones y salsa  
Dijon.*

### UNICORNIO

*Lechuga, tomate, palta,  
camarones ecuatorianos  
salteados, machas  
al vapor y queso  
parmesano.*

## sandwiches

*En pan frica o molde.*

### AVE ITALIANA

*Pollo asado, tomate, palta y mayo.*

### AVE PIMIENTO MAYO

*Pollo asado, pimiento rojo y mayo.*

### BARROS LUCO

*Churrasco y queso fundido.*

### CHACARERO

*Churrasco, tomate, porotos verdes y ají.*

### CHURRASCO ITALIANO

*Churrasco, tomate, palta y mayo.*

### CHURRASCO SOLO



## acompañamientos

### ARROZ TROPICAL

Porción de arroz con camarones salteados en mantequilla y tomate natural.

ARROZ *Porción*

PURÉ DE LA CASA *Porción*

PAPAS COCIDAS *Porción*

PAPAS DUQUESA *Porción*

PAPAS SALTEADAS *Porción*

PAPAS HILO *Porción*

PAPAS FRITAS *Porción*

### AGREGADO POBRE

Papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.

### PANACHÉ DE VERDURAS

Surtido de verduras salteadas.

## postres

### PANQUEQUES RELLENOS

Dos panqueques rellenos con helado.

### PANQUEQUE CELESTINO

Dos panqueques rellenos con manjar.

### LECHE ASADA DE LA CASA

### BANANA SPLIT

Plátano, helado, macedonia, salsa de chocolate y crema.

### COPA BAM BAM

Macedonia, 3 sabores de helado, crema y salsa de chocolate.

### CAFÉ HELADO

Café con leche, helado de vainilla y crema.

### COPA DE HELADO

3 sabores de helado.

### TORTA HELADA

Merengue lúcuma.

### CASTAÑAS EN ALMIBAR

Con crema.

### PAPAYAS AL JUGO

Con crema.

### DURAZNOS O PIÑAS AL JUGO

Con crema.

### PORCIÓN DE CREMA

## tragos

CAIPIRIÑA

CAIPIROSKA

TEQUILA  
MARGARITA

GIN CON GIN  
*Importado*

TOM COLLINS  
*Importado*

WHISKY J.WALKER  
*Etiqueta Roja*

WHISKY J.WALKER  
*Etiqueta Negra*

OLD FASHION  
*Etiqueta Roja*

OLD FASHION  
*Etiqueta Negra*

CAMPARITÓNICA

COMBINADO 35°  
*Pisco Alto del Carmen 35°*

COMBINADO 35°  
*Pisco Capel 35°*

COMBINADO  
WHISKY  
*J. Walker Etiqueta Roja*

COMBINADO RON  
*Ron Bacardi, Pampero  
o Cacique.*

PRIMAVERA  
CON LICOR

PRIMAVERA  
SIN LICOR

MOJITO CUBANO



## tragos cortos

CORTO DE CAMPARI *Importado*

CORTO DE GIN *Importado*

CORTO DE PISCO *Pisco Capel 35°*

CORTO DE PISCO *Alto del Carmen 35°*

CORTO DE RON *Importado*

CORTO DE VODKA *Importado*

CLAVO OXIDADO *J. Walker Etiqueta Roja*

## bebidas y jugos naturales

BEBIDAS *Botella*

AGUA MINERAL *Botella*

JUGO NATURALES

*Piña, melón, chirimoya, mango, frutilla, frambuesa.*

## té y café

CAFÉ CORTADO

CAFÉ CAPUCCINO

CAFÉ EXPRESS GRANDE

CAFÉ EXPRESS CHICO

TÉ O NESCAFÉ

TÉ DE HIERBAS

## cervezas

CRISTAL

ESCUDO

CRISTAL 0 *Sin alcohol*

CORONA

ROYAL

HEINEKEN *Botella*

KUNSTMANN *Torobayo o Bock*

SCHOP GRANDE

FANSHOP GRANDE

## bajativos

AMARETTO  
*Nacional*

AMARETTO  
*Galliano*

BRANDY

DRAMBUIE

CHERRY

FERNET

MENTA FRAPPÉ

MANZANILLA

## vinos

### individuales 187 c.c.

CARMEN / SANTA RITA *Blanco / Tinto*

120 / 3 MEDALLAS / SANTA RITA *Blanco / Tinto*

SANTA EMILIANA *Blanco / Tinto*

### vino 375 c.c.

SANTA DIGNA / MIGUEL TORRES *Blanco / Tinto*

CASILLERO DEL DIABLO / CONCHAYTORO *Blanco / Tinto*

CASILLERO DEL DIABLO / CONCHAYTORO *Chardonnay*

CARMEN / SANTA RITA *Blanco / Tinto*

PINOT / UNDURRAGA *Cabernet Sauvignon*

120 / 3 MEDALLAS / SANTA RITA *Blanco / Tinto*

SANTA EMILIANA / CONCHAYTORO *Blanco / Tinto*

### vino 700 c.c.

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA *Cabernet Sauvignon*

SANTA DIGNA / MIGUEL TORRES *Blanco / Tinto*

CASILLERO DEL DIABLO / CONCHAYTORO *Blanco / Tinto*

CASILLERO DEL DIABLO / CONCHAYTORO *Chardonnay*

CARMEN / SANTA RITA *Blanco / Tinto*

PINOT / UNDURRAGA *Cabernet Sauvignon*

120 / 3 MEDALLAS / SANTA RITA *Blanco / Tinto*

SANTA EMILIANA / CONCHAYTORO *Blanco / Tinto*

SANTA EMILIANA / CONCHAYTORO *Merlot o Carménère*

Sr. Cliente:

AGRADECEMOS EXIGIR Y RETIRAR SU BOLETA DE COMPRAVENTA.

**Existe un libro de sugerencias y reclamos:**

**Si lo necesita, no dude en pedirlo.**

Usted puede cancelar con:

**Efectivo / Tarjeta redcompra / Tarjetas de credito**

Cheques restaurant de:

**Sodexo / Edenred**

Si solicita factura debe presentar rut original o fotocopia legalizada  
Acompañada de la cédula de identidad de quien solicita la factura,  
Todo esto por disposiciones del servicio de impuestos internos (s.i.i.)

Carta exclusiva Local Av. Vicuña Mackenna.

