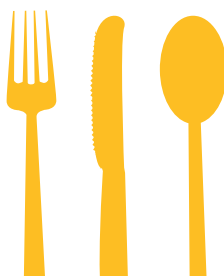




carta menú

aperitivos	02	entremeses
entradas	03	consomé
carnes	04	
	05	braseros y parrilladas
pollos	06	plato para niños
pescados y mariscos	07	menú ejecutivo
acompañamientos	08	salsas
	08	sandwiches
ensaladas	09	postres
bebidas	10	cervezas
	10	té, café y aguas
vinos	11	bajativos
tragos	12	

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



aperitivos

CHAMPAÑA VALDIVIESO DEMI SEC *Botella*

CHAMPAÑA VALDIVIESO DEMI SEC *1/2 Botella*

WHISKY SOUR *Importado*

MANHATTAN *Importado*

MANGO SOUR

AMARETTO SOUR *Nacional*

PISCO SOUR POLLO CABALLO

Limón de pica y gotas de amargo

PISCO SOUR *Tradicional o papaya*

VAINA LIBANESA *Con helado de vainilla*

VAINA

CAIPIRIÑA

CAIPIROSKA *Vodka Absolut Tradicional y sabores*

TEQUILA MARGARITA *Tradicional o frambuesa*

PIÑA COLADA

DAIQUIRI FRAMBUESA

ALEXANDER *Nacional*

JARRO DE CLERY *Chirimoya*



entremeses

TABLA ESPECIAL

Queso, jamón, aceitunas, lomo de vacuno y camarones.

CAMARONES APANADOS

BROCHETAS DE CAMARÓN

A la plancha, 2 unidades.

POLLO RIPIANI

Pechuga de pollo apanada rellena de frescas verduras, queso, jamón y longaniza.

CRUDO DE LOMO

Carne marinada con limón, ajo, cebolla, cilantro acompañada de tostadas.

CHORRILLANA

Trocitos de lomo salteado con cebolla morada, pimientón, choricillos con queso crema, cibullette y papas fritas.

EMPANADAS DE QUESO

6 unidades

EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO

4 unidades

entradas

PALTA REINA

Palta rellena con pasta de ave, mayonesa y base de lechugas.

PALTA VICTORIA

Palta rellena con atún, mayonesa y base de lechugas.

PALTA CARDENAL

Palta rellena con camarones, mayonesa y base de lechugas.

CAMARONES AL PIL PIL

Camarones salteados en aceite de oliva con ajo, vino blanco y aji cacho de cabra.

CAMARONES PARMESANOS

Camarones con salsa blanca, queso gauda y queso parmesano.

FONDO CARDENAL

Fondos de alcachofa rellenos de camarones con mayonesa y base de lechugas.

COCTAIL DE CAMARONES

Camarones con jugo de tomate, limón y pimienta.

CEVICHE DE REINETA

Reineta cortada en trozos, marinada con limón. Acompañado de tostadas y 1/2 vino blanco.

MACHAS A LA PARMESANA

Machas marinadas en limón, gratinadas en queso gauda y queso parmesano. 10 unidades.

OSTIONES AL PIL PIL

Ostiones salteados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y aji cacho de cabra.

OSTIONES APANADOS

10 unidades.

OSTIONES PARMESANOS

Ostiones marinados, gratinados en queso gauda y queso parmesano. 10 unidades.

consomé

CONSOME REINA

CONSOME DE AVE SOLO

CONSOME DE AVE CON HUEVO

CONSOME DE AVE CON ARROZ

CONSOME DE MARISCOS



carnes a las brasas

COSTILLAR DE CERDO

Costillar de cerdo a la parrilla con ajo y agregado a elección.

ENTRECOT

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

ENTRECOT A LO POBRE

Entrecot con papas fritas, cebolla frita, y dos huevos fritos.

ENTRECOT ISLA NEGRA

Entrecot con camarones, tocino y champiñones salteados.

Todo acompañado de papas doradas.

ENTRECOT DON LUIS

Entrecot cubierto de salsa blanca, champiñones, tocino y fondos de alcachofas. Acompañado de crujientes papas duquesas.

ENTRECOT VASKA

Entrecot cubierto con salsa blanca, pimienta morrón y cebolla. Acompañado de tomate gratinado con queso y papas chaucha.

ENTRECOT EDUARDO VII

Entrecot cubierto de salsa blanca, jamón, champiñones y cebolla. Acompañado de papas hilo.

FILETE DE VACUNO

Medallón de Filete de vacuno a la parrilla.

FILETE A LO POBRE

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

FILETE ISLA NEGRA

Filete con camarones, tocino y champiñones salteados. Acompañado de papas doradas.

FILETE DON LUIS

Filete cubierto de salsa blanca, champiñones, tocino y fondos de alcachofas. Acompañado de crujientes papas duquesas.

FILETE VASKA

Filete cubierto con salsa blanca, pimienta morrón y cebolla. Acompañado de tomate gratinado con queso y papas chaucha.

FILETE EDUARDO VII

Filete cubierto de salsa blanca, jamón, champiñones y cebolla. Acompañado de papas hilo.

LOMO

Medallón de Lomo a la parrilla.

LOMO A LO POBRE

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

LOMO ISLA NEGRA

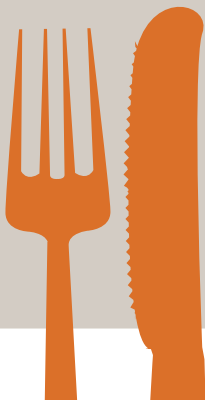
Lomo con camarones, tocino y champiñones salteados. Acompañado de papas doradas.

LOMO DON LUIS

Lomo cubierto de salsa blanca, champiñones, tocino y fondos de alcachofas. Acompañado de crujientes papas duquesas.

LOMO VASKA

Lomo cubierto con salsa blanca, pimienta morrón y cebolla. Acompañado de tomate gratinado con queso y papas chaucha.



LOMO EDUARDO VII

Lomo cubierto de salsa blanca, jamón, champiñones y cebolla.
Acompañado de papas hilo.

BIFE CON CHORICILLO

Lomo torneado con tocino y choricillos.

BIFE CON CHORICILLO A LO POBRE

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

braseros y parrilladas

PARRILLÓN CABALLO

4 lomos, 2 chuletas, 2 costillar, 2 longanizas, 1/2 pollo asado (trutro), 2 porciones papas fritas, 2 ensaladas y 1 vino (botella 3/4).

BRASERO FAMILIAR

6 lomos, 4 chuletas, 1 longaniza, 1 porción de papas fritas y una ensalada surtida.

PARRILLADA

2 lomos, 2 chuletas, 1 longaniza, 2 prietas, 1/4 pollo asado (trutro), 1 porción de papas fritas y 1 ensalada surtida.

1/2 BRASERO

3 lomos, 2 chuletas, 1 porción de papas fritas y 1 ensalada surtida.

PRIETAS

2 unidades

LONGANIZA

Unidad

otras carnes

PLATEADA

Plateada a la cacerola con agregado a elección.

MECHADA

Mechada a la cacerola con agregado a elección.

ESCALOPA MILANESA

Escalopa de vacuno apanada.

ESCALOPA KAISER

Escalopa de vacuno apanada, rellena con jamón y queso.

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 TUTO APANADO

Acompañado de papas fritas.

ESCALOPIN DE POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo fileteada

ESCALOPIN DE POLLO APANADO

pechuga de pollo fileteada apanada.

ESCALOPA POLLO CABALLO

pechuga de pollo fileteada, apanada, rellena con jamón y queso.

POLLO RIPIANI

Pechuga de pollo apanada rellena con verduras, queso, jamón, longaniza, acompañado con tortilla de verduras y papas salteadas.

1/2 POLLO DESHUESADO

A la sal, al limón o al ajo.

1/2 POLLO DESHUESADO A LO POBRE

Con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.

1/2 POLLO DESHUESADO AL PIL - PIL

Salteados en aceite de oliva, ajo, vino blanco, aji cacho de cabra, acompañado de papas doradas.

1/2 POLLO DESHUESADO DON LUIS

Cubierto de salsa blanca, champiñones, tocino y fondos de alcachofas. Acompañado de crujientes papas duquesas.

1/2 POLLO DESHUESADO ISLA NEGRA

Con camarones, tocino y champiñones salteados. Acompañado de papas doradas.

POLLO ENTERO AL CHAMPIÑÓN O AL COÑAC

Con 2 porciones de papas fritas.

1/2 POLLO COÑAC O AL CHAMPIÑÓN

con 1 porción de papas fritas.

1/4 POLLO AL COÑAC O AL CHAMPIÑÓN

Con 1 porción de papas fritas.

1/4 POLLO ARVEJADO

Con 1 porción de papas fritas.

plato para niños

NUGGETS DE POLLO

Con papas fritas, dos empanadas de queso y bebida mini.

menú ejecutivo

ENTRADA, PLATO DE FONDO, POSTRE Y JUGO NATURAL

De Lunes a Viernes de 13:00 a 15:00 horas, sujeto a disponibilidad.

Excepto festivos.

pescados y mariscos

SALMÓN GRILLÉ

Salmón a la plancha.

SALMÓN SUREÑO

Fumet de pescado, aji cacho de cabra, tomates, longaniza y queso fundido. Acompañado de papas doradas.

SALMÓN MARGARITA

Salmón con salsa blanca y surtido de mariscos. Acompañado de papas cocidas.

SALMÓN FRANCÉS

Salmón con surtido de mariscos, tomate y cebolla. Todo envuelto en alusa.

SALMÓN AL PALO

Salmón a la plancha con camarones, tocino, champiñones, acompañado de papas doradas.

CONGRIO FRITO O GRILLÉ

Congrio frito o a la plancha.

CONGRIO SUREÑO

Fumet de pescado, aji cacho de cabra, tomates, longaniza, queso fundido y papas doradas.

CONGRIO MARGARITA

Congrio con salsa blanca y surtido de mariscos. Acompañado de papas cocidas.

CONGRIO MAI-MAI

Congrio con jamón, champiñones, choclo, camarones, salsa blanca y papas cocidas.

CONGRIO FRANCÉS

Congrio con surtido de mariscos, tomate y cebolla. Todo envuelto en alusa.

CALDILLO DE CONGRIO

Fumet de congrio condimentado con zanahorias, tomate natural y papas.

REINETA ORLY O GRILLÉ

REINETA MARGARITA

Reineta con salsa blanca y surtido de mariscos. Acompañado de papas cocidas.

REINETA FRANCÉS

Reineta con surtido de mariscos, tomate y cebolla. Todo envuelto en alusa.

REINETA AL PALO

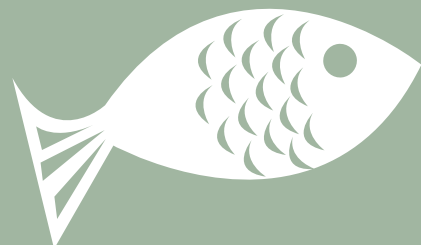
Reineta a la plancha con camarones, tocino, champiñones y papas doradas.

PAILA MARINA

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

PASTEL DE JAIBAS

Carne y pinzas de jaiba con crema, queso gauda y parmesano.



acompañamientos

ARROZ KAN PEI

Mix de arroz con tomates, cebolla y camarones salteados en mantequilla.

AGREGADO POBRE

Papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.

CHAMPIÑONES SALTEADOS

PANACHÉ DE VERDURAS

PAPAS FRITAS

PAPAS CHAUCHA, DADO O HILO

PURÉ

PAPAS DUQUESA

PAPAS COCIDAS, SALTEADAS O DORADAS

ARROZ

salsas

CHOCLO A LA CREMA

SALSA CARDENAL

Salsa blanca y camarones salteados en mantequilla.

SALSA MARGARITA Salsa blanca y surtido de mariscos.

SALSA DE CHAMPIÑONES

Salsa blanca y champiñones salteados en mantequilla.

SALSA DON LUIS

Salsa blanca y champiñones, tocino y fondos de alcachofa.

sandwiches

Acompañados de papas fritas.

CHURRASCO SOLO

BARROS LUCO

Churrasco, queso caliente.

CHACARERO

Churrasco, tomate, ají, poroto verde.

CHURRASCO ITALIANO

Churrasco, palta, tomate, mayo.

BARROS JARPA

Jamón, queso caliente.

AVE SOLA

AVE PIMIENTO MAYO

ensaladas

VEGETARIANO

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

MIX PALMITO / PALTA

MIX FONDOS DE ALCACHOFA / PALTA

MIX TOMATE / POROTO VERDE / PALTA

MIX LECHUGA O REPOLLO / PALTA

PALMITOS

ENSALADA CESAR

Filete de pollo grillado, mix de lechugas, palta, queso parmesano.

FONDOS DE ALCACHOFA

PALTA

POROTOS VERDES

SURTIDA PALTA

CHOCLO MAYO

MIX TOMATE / PALTA

CHILENA O TOMATE

RUSA O PAPAS MAYO

postres

COPA POLLO CABALLO

Macedonia, helado, salsa de chocolate y crema chantilly.

BANANA SPLIT

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

COPA DON PEDRO

Whisky con helado de vainilla y crema chantilly.

CAFÉ HELADO

Café con leche, helado de vainilla, crema chantilly y rollitos de ba.

TORTA HELADA

Merengue lúcuma.

COPA DE HELADO

3 bocados de helado.

1/2 COPA DE HELADO

2 bocados de helado.

ALMENDRADO

Rebanada de helado de vainilla y centro de chocolate, cubierto de almendras.

PANQUEQUE POLLO CABALLO

Relleno con manjar, helado, salsa de chocolate y crema chantilly.

PANQUEQUE HELADO.

Relleno con helado.

PANQUEQUE RELLENO

Con manjar o mermelada.

LECHE ASADA CASERA

SUSPIRO

Reducción de dos leches con toque de clavo de olor y canela.

PAPAYAS AL JUGO

En almibar.

CASTAÑAS EN ALMIBAR

DURAZNOS AL JUGO

MACEDONIA

bebidas y jugos naturales



BEBIDAS

JUGO NATURALES *Chirimoya, frambuesa, mango.*

JUGO NARANJA PLÁTANO

LECHE CON PLÁTANO

MILK SHAKE DE FRAMBUESA

MILK SHAKE DE CHIRIMOYA

cervezas

KUNSTMANN TOROBAYO

SCHOP GRANDE

CORONA

HEINEKEN

CRISTAL SIN ALCOHOL

ROYAL

té, café y aguas

EXPRESS GRANDE

EXPRESS CHICO

CAPUCHINO

CORTADO

CAFÉ O TÉ CON LECHE

TÉ O NESCAFÉ

AGUA DE HIERBAS *Manzanilla o menta*

vinos

viña concha y toro

CASILLERO DEL DIABLO *Cabernet Sauvignon 750 c.c*

CASILLERO DEL DIABLO *Cabernet Sauvignon 375 c.c*

SANTA EMILIANA *Cabernet Sauvignon 700 c.c*

SANTA EMILIANA *Cabernet Sauvignon 375 c.c*

SANTA EMILIANA *Carmenere 700 c.c*

SANTA EMILIANA *Merlot 700 cc*

viña miguel torres

SANTA DIGNA *Cabernet Sauvignon 750 c.c*

SANTA DIGNA *Cabernet Sauvignon 375 c.c*

SANTA DIGNA *Sauvignon Blanc 750 c.c*

SANTA DIGNA *Sauvignon Blanc 375 c.c*

LAS MULAS *Carmenere 700 c.c*

viña santa rita

120 / 3 MEDALLAS *Cabernet Sauvignon 700 c.c*

120 / 3 MEDALLAS *Cabernet Sauvignon 375 c.c*

viña undurraga

PINOT 750 c.c

PINOT 375 c.c

RHIN 750 c.c

RHIN 375 c.c

vinos individuales

CABERNET SAUVIGNON

SAUVIGNON BLANC

bajativos

WHISKY
JACK DANIEL'S

CLAVO OXIDADO
Etiqueta Roja

WHISKY
CHIVAS REGAL *12 años*

AMARETO
Imortado

WHISKY
JOHNNIE WALKER
Etiqueta Negra

BAILEYS
MENTA FRAPPÉ

WHISKY
JOHNNIE WALKER
Etiqueta Roja

MANZANILLA

tragos

VODKA NARANJA
Importado

VODKA TÓNICA
Importado

CAMPARI TÓNICA

CLAVO OXIDADO
Etiqueta Roja

CLAVO OXIDADO
Etiqueta Negra

OLD FASHION
Etiqueta Roja

GIN CON GIN
Importado

TOM COLLINS
Importado

RON COLA
Pampero o Bacardi

PISCOLA 35°
Alto del Carmen

PISCOLA 40°
Alto del Carmen

WHISCOLA
Etiqueta Roja

WHISKY
Etiqueta Negra con Mineral

PRIMAVERA CHERRY

TEQUILA SUNRISE

MOJITO RON
*Ron Bacardi
Tradicional y sabores*

MOJITO VODKA
*Vodka Absolut
Tradicional y sabores*

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 pass

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. La Florida.





