



ENTRADAS / PARA COMPARTIR

- **PICHANGA** \$7.900
Queso, palta, salame, lengua y encurtidos
- **CRUDO** \$11.900
Filete con aliño tradicional y charqui
- **CROQUETAS DE CORDERO** \$9.900
Tres croquetas con salsa Tzatziki
- **GRAVLAX** \$11.900
Salmón sobre crocante de papas y salsa de yogurt con pepino
- **TIRADITO DE BONITO** \$9.900
Láminas de bonito con una salsa de jalapeño
- **PRIETAS CON HABAS** \$9.500
Salteadas con ajo, menta y semillas de hinojo + 2 tostadas
- **LENGUA NOGADA** \$8.900
Finas tajadas de lengua con salsa de nueces y berenjenas encurtidas
- **BRUSELAS FRITAS** \$6.000
Repollos de bruselas aderezados con vinagre de manzana picante
- **PAPAS RELLENAS** \$6.500
Dos papas rellenas con queso + chancho en piedra
- **EMPANADAS FRITAS** \$1.900
una unidad, de pino o de queso
- **SOPA DEL DÍA** \$6.000

EXTRAS

- *Papas fritas de la casa* \$4.000
- *Arroz* \$3.800
- *Hojas verdes* \$3.500

FONDOS

- **FILETE / GRATIN DAUPHINOIS** \$21.900
Corte de vacuno de 225 g. con salsa demi glace y guiso de papas al horno
- **COLA DE BUEY / ORZO** \$19.900
Medallón de cola de buey mechada con orzo y pesto de rúcula y hierba buena
- **PLATEADA / PAPAS FRITAS** \$18.900
Generoso corte de vacuno cocinado por 36 horas y papas fritas caseras
- **FLAT IRON / RATATOUILLE** \$17.900
Punta paleta a la plancha con guiso de tomates, berenjenas, zapallitos y pimentón
- **CHULETÓN DE CERDO / COLIFLOR** \$16.900
225 g de cerdo en su hueso con puré de coliflor asada y avellanas chilenas
- **CONEJO A LA SIDRA / MANZANA** \$18.900
Lomo de conejo hecho con sidra y tocino parrillero con puré de manzana asada
- **SALMÓN / HINOJO** \$16.900
220 g de salmón atlántico a la plancha con puré de hinojo e hinojos confitados
- **RAVIOLONES DE JAIBA** \$16.900
Tres raviolones rellenos de jaiba y salsa bisque
- **FRICASÉ** \$14.900
Plato vegetariano con champiñones, papas fritas, pan frito, arvejas y huevo
- **POLLO AL LIMÓN / ESPÁRRAGOS** \$15.900
Tuto y pechuga con salsa de limón y espárragos salteados





ENSALADAS

\$9.900

- **CÉSAR POLLO**
Hojas verdes con pollo, aderezo de palta, semillas de zapallo, parmesano y crutones.
- **SALMÓN AHUMADO**
Papitas chancheras, pepino, hojas verdes, palta y aderezo de yoghurt y eneldo.
- **VEGETARIANA**
Granos, semillas, hojas verdes y aderezo de jengibre

SANDWICHES

\$9.900

Pan: Marraqueta, Frica o Molde

- **LENGUA**
150 g de lengua de vacuno, tomate, ají y mayonesa casera
- **CHURRASCO ITALIANO**
150 g de asiento, palta, tomate y mayonesa casera
- **BARROS LUCO**
150 g de asiento y queso mantecoso



POSTRES

\$5.500

PROFITEROLES

Hechos con masa choux y crema diplomática

GALETTE DE LOS REYES

Tradicional postre Normando de masa de hojaldre y pasta de almendras

HELADOS

Avellana, Pistacho, Castaña y Lúcumá

TARTA DE MANZANA CRUMBLE

Acompañada de una bola de helado

FLAN

CHEESECAKE

TORTA DE CHOCOLATE “Matilda”



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	\$2.900
Americano	\$2.900
Ristretto	\$2.900
Lungo	\$2.900
Macchiato	\$3.000
Cappuccino	\$3.600
Cappumoka	\$3.800
Latte	\$3.900
Latte Moka	\$4.400



Flat white	\$3.600
Chocolate	\$4.200
Infusión o té	\$3.000
Irish coffee	\$6.000
Chai latte	\$3.900
Matcha latte	\$4.000
*Extra leche	\$900
*Avena	\$900
*Almendras	\$900