



ENTRADAS PARA COMPARTIR

- **PICHANGA** \$7.900
Queso, palta, salame, lengua y encurtidos
- **CRUDO** \$11.900
Filete con aliño tradicional y yemas curadas sobre dos tostadas
- **CROQUETAS DE CORDERO** \$11.900
Tres croquetas acompañadas de salsa Tzatziki
- **CHAMPIÑONES Y HUEVOS** \$11.900
Shitake, parís y portobello + dos huevos pochados y dos tostadas
- **GRAVLAX** \$11.900
Salmón sobre crocante de papas y salsa de yogurt con pepino
- **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
- **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** \$4.000

FONDOS

- **FILETE** \$18.900
Corte de vacuno de 225 g. con salsa demi glace o a la pimienta
- **PLATEADA** \$16.900
Generoso corte de vacuno en su jugo, cocinado por 36 horas
- **FLAT IRON** \$15.500
Punta paleta a la pimienta o con salsa demi glace
- **POLLO ASADO** \$12.900
Tuto y pechuga con salsa de limón
- **CHULETÓN DE CERDO** \$15.900
225 g de cerdo en su hueso. A la plancha
- **ESCALOPA DE MALAYA** \$14.900
225 g de cerdo apanado y frito
- **FRICASÉ** \$13.900
Plato vegetariano con champiñones, papas fritas, pan frito, arvejas y huevo
- **SALMÓN** \$15.900
220 g de salmón atlántico a la plancha
- **PESCA DEL DÍA** \$15.900
Pescado fresco, todos los días

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas fritas de la casa	\$4.000	Bruselas Fritas	\$4.500
Papas a la crema	\$4.000	Arroz	\$3.800
Puré de papas	\$4.800	Hojas verdes	\$3.500
Ratatouille	\$4.500	Ensalada chilena	\$3.500



SANDWICHES

\$9.900

- **CHURRASCO ITALIANO**
150 g de filete, palta, tomate y mayonesa casera
- **LENGUA**
150 g de lengua de vacuno, tomate, ají y mayonesa casera
- **BARROS LUCO**
150 g de filete y queso mantecoso
- **PESCADO FRITO CON CHILENA**
Merluza apanada y frita con tomate y cebolla
Pan: Marraqueta, Frica o Molde

ENSALADAS

\$9.900

- **CESAR POLLO**
Hojas verdes con pollo, aderezo de palta, semillas de zapallo, parmesano y crutones.
- **SALMON AHUMADO**
Pepino, papas, hojas verdes, palta y aderezo de yoghurt y eneldo.

POSTRES

\$5.000

Todos nuestros postres son hechos en casa

PROFITEROLES

TORTA DE CHOCOLATE “Matilda”

FLAN

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

TARTA DE MANZANA

FRANGIPANI

HELADOS: castaña, lúcuma, avellana y frambuesa

Cafetería de especialidad

Espresso	\$2.900
Americano	\$2.900
Macchiato	\$3.000
Cappuccino	\$3.600
Flat white	\$3.600
Cappumoka	\$3.800
Latte	\$3.900
Latte Moka	\$4.400



Vino de la casa / Copa	\$4.000
Schop Kross / 330 cc.	\$4.200
500 cc	\$5.000
Cerveza 330 cc	\$6.000
Tamango y Cuello Negro	
Kombucha Biloba	\$4.000
Bebidas en lata 330 cc	\$2.900
Agua con gas 750 cc	\$2.900