



RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

Entradas Frías

Ensalada Cesar de Ave (poultry caesar salad)	\$9.500
Carpaccio de Salmón (Carpaccio of salmón)	\$9.900
Ensalada Vegana (Mix de Vegetales, Quinoa)	\$10.500
Ensalada Lechuga Tomate (Letucce, tomato)	\$5.500
Causa Limeña (Papas Prensada, Saborizada con crema de Aji) (Pressed potatoes,flavored with chile cream stuffed with poultry)	\$9.500
Ensalada Fresca de ave criolla con pasta de ají amarillo (Lechuga, choclo, palta, tomate, pimenton, palmito, aceituna) (Lettuce, corn, avocado, tomato, paprika, herart of palm, olive)	\$11.500

Entradas Calientes Sopas y Cremas

Camarón Salteados al Ajillo o al Pil Pil (Shrimp, sautéed with garlic)	\$15.500
Ajiaco Andino con Quínoa (typical soup from the north of chile with beef and north cereal)	\$11.500
Sopa de Cebolla Gratinada (Onion gratin soup)	\$7.000
Crema de Zapallo (Pumpkin cream)	\$7.000
Risotto Champiñón Camarón (Shrimp mushroom risotto)	\$15.500
Risotto Champiñón (Mushroom risotto)	\$12.500





RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

Carnes y Aves

Suprema grille con Salsa de Hongos Secos y Espárragos salteados (Supreme grille with dried mushroom sauce and sauteed asparagus)	\$15.500
Lomo de Cerdo con Acompañamiento (Pork loin With accompaniment)	\$14.500
Plateada en Guarnición, Arroz, Púre, Papas Fritas (Silver in gasmish, rice, puree, french fries)	\$14.500
Lomo Vetado a lo Pobre (Loin vetoed the poor)	\$17.900
Lomo Vetado (Loin Vetoed)	\$16.900
Pavo Asado en Salsa Dijón con Puré Rustico (Roasted turkey in dijon sauce with rustic puree)	\$14.500
Lomo Liso con Agregado, Arroz, Papas Fritas, Púre, Lechuga (Loin with added, rice, puree, french fries, lettuce)	\$16.900
Lomo Liso a lo Pobre (Loin to the poor)	\$17.900

Menú de Niños y Niñas

Empanada Frita de Jamón Queso	\$9.500
Nuggets de Pollo con Púre o Papas Fritas	
Arroz con Huevo (2 huevos)	\$7.000

Pescados

Congrio Grille con Papas Andinas (Congrio grille with andean potatoes)	\$16.900
Salmón Menier con Quinoto (Menier salmon with quinoto)	\$16.900
Albacora Grille con Salsa Camarón y Vegetales Salteados (Albacora grille with shrimp sauce and sauteed vegetables)	\$16.900



RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

Pastas

Espaguetti en Salsa Pomodoro (spaghetti in pomodoro sauce)	\$9.500
Espaguetti con Mechada (Spaghetti with lard)	\$14.500
Fetuccini con salsa Boloñesa (Fetuccini bolognese sauce)	\$11.500
Espaguetti con salsa Alfredo o Boloñesa (Spaghetti with Alfredo sauce bolegnes)	\$11.500
Ravioli al huevo espinaca ricotta con filete de ave y aceituna (Ravioli,ricotta,with spinach egg with poultry fillets and olives)	\$13.000

Postres

Chesse cake Frío de Maracuya (Passion fruit cold cheesecake)	\$5.800
Tiramisú (tiramisu)	\$5.800
Studell de Manzana (Apple Strudell)	\$5.000
Leche Asada (Roasted Milk)	\$5.000
Helados (Ice cream)	\$6.500
Ensalada de Fruta (Mixed of fruit)	\$6.500
Pastelería del Día (Pastry of the day)	\$4.500



RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

Sándwiches Fríos (Cold Sándwiches)

Vegetariano

\$9.500

(Tomate, palta, queso, porotos verdes, palmito)

(Avocado, tomatoes, fresh cheese, green beans, palmetto)

Ave Palta o Ave Pimentón

\$9.500

(Pasta de ave con mayonesa y palta y pimentón)

(Pasta with chicken and avocado mayonnaise or paprika)

Aliado Queso Jamón

\$8.500

(Ally cheese ham)

Sándwiches Calientes (Hot Sándwiches)

Chacarero

\$10.500

(carne, tomate, palta, porotos verdes, ají)

(meats, tomatoes, avocado, green beans, chili)

Barros Luco

\$9.990

(lomo grille con queso gratinado)

(strip of beef with melted cheese)

Barros Jarpa

\$9.000

(jamón y queso fundido)

(ham and cheese melted grille)

Churrasco Completo

\$10.500

(carne, tomate y palta)

(meats, tomatoes and avocado)

Jamón o Queso solo

\$7.900

(ham or cheese alone)

Todos nuestros sándwiches son acompañados de papas fritas.

All our sándwiches are served with fries potatoes.



RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

WHISKY

Whisky Chivas Regal 12 años	\$11.000
Whisky Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$11.000
Whisky Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$8.000
Whisky Ballantines 12 años	\$7.000
Whisky Ballantines 6 años	\$7.000
Whisky Jack Daniel's	\$9.000

Ron

Ron Habana, Reserva Blanco Dorado	\$8.000
-----------------------------------	---------

Vodka

Absolut, Stolichnaya	\$7.500
----------------------	---------

APERITIVOS

Pisco Sour	\$4.500
Copa de Vino (Santa Emiliana)	\$4.000
Mango Sour	\$5.000
Cubanito/ vermouth,ron dorado	\$5.000
Martini Dry	\$7.500
Gibson/ gin, vermouth	\$5.000
Blue Maragarita	\$7.500
Tequila Margarita	\$8.000

COCKTAILS

Daiquiri	\$8.000
-----------------	---------

ron, limón, triple sec,azucar flor

Old Fashioned	\$8.000
----------------------	---------

wishky,jugo naranaja, piña,granadina

Vaina	\$4.500
--------------	---------

cognac,cacao,oport,crema y azucar flor

TRAGOS LARGOS

Primavera	\$6.500
Campary Naranja	\$7.900
John Collins	\$7.900
Tom Collins	\$7.900



RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	\$8.000
Frangelico	\$8.000
Drambule	\$8.000
Clavo Oxidado	\$8.000
Bailey/ Carolans	\$8.000
Jerez Tio Pepe	\$7.000
Kalhua	\$7.000
Manzanilla,Menta,Fernet,Amaretto (Nacional)	\$5.000

CERVEZAS

Kunstmann	\$5.500
Heineken, Budweiser,Corona	\$4.500
Royal	\$4.000

BEBIDAS

Bebidas ccu	\$2.900
Jugo Natural	\$4.000
Aguas Mineral (con y sin gas)	\$2.900

CAFETERÍA Y TÉ

Café con Leche	\$3.000
Café Cortado Chico	\$2.500
Café Cortado Grande	\$3.500
Café Espresso Chico	\$2.500
Café Espresso Grande	\$3.500
Té Variedades	\$2.500
Infusiones	\$2.500



RESTAURANTE

Carta



IQUIQUE

VINOS TINTOS

Viña Cousiño Macul Antiguas Reservas	\$25.000
Don Matías Reserva	\$17.000
Don Luis	\$14.000
Marques de Casa Concha Reservas	\$27.000
Casillero del Diablo Reservas	\$17.000
Santa Emiliana	\$11.000
Santa Rita Casa Real	\$27.000
Santa Rita Medalla Real	\$18.000
3 Medallas 120	\$11.000

VINOS BLANCOS

Viña Cousiño Macul Antiguas Reservas	\$25.000
Don Luis	\$14.000
Doña Isidora	\$17.000
Viña Concha y Toro	
Marques de Casa Concha Reservas	\$27.000
Casillero del Diablo Reservas	\$17.000
Viña Santa Rita Casa Real	\$27.000
Medalla Real	\$18.000
3 Medallas 120	\$11.000