



RESTAURANTE

Carta



CHACABUCO - CONCEPCION

ENTRADAS CALIENTES

Crema de Zapallo	\$7.000
Rolls de Salmón Ahumado	\$8.900
Consomé Reina	\$7.000

ENTRADAS FRIAS

Ceviche de Salmón, Camarón y Palta	\$11.900
Delicias del Pacífico (Choritos, navajuelas, salmón, camarón ecuatoriano, piure y anillo)	\$12.500
Carpaccio de Salmón Ahumado	\$11.900

ENSALADAS

Ensalada César (Trozos de pollo grillado en aderezos francés, tomate cherry, queso gruyère)	\$9.500
Ensalada del Huerto (Lechuga hidropónica, láminas de pollo grille, gajos de tomates, cebolla)	\$10.500
Ensalada del Pacífico (Lechuga Hidropónica, laminas de salmón ahumado, palmitos, maíz)	\$13.900
Ensalada Mediterránea (Lechuga Hidropónica, laminas de roast beef, queso de cabra)	\$12.900



RESTAURANTE

Carta



COMESTIBLES

PLATOS PRINCIPALES

Lomo a lo Pobre	\$17.500
Carne a la Diabla	\$16.900
Plateada a la Chilena	\$14.900
Lomo Mar y Tierra	\$19.900
Pollo al Wok	\$12.900
Suprema de Ave y Champiñones al Roquefort	\$12.900
Suprema de Ave Rellena	\$13.900
Merluza Austral	\$14.500
Salmón a la Mantequilla	\$16.900

PASTAS ARTESANALES Y RISSOTOS

Salsas para Pastas: *Bolognesa - Al Pesto - Alfredo (c/s champiñones) - 4 Quesos - Bontu*

Fetuchini de Espinacas	\$9.900
Spagetti al Huevo	\$9.900
Sorrentinos / Camarón - Queso	\$9.900
Sorrentinos / Plateada - Tomate	\$9.900
Ravioles / Pollo - Espinaca	\$12.900
Ravioles / Salmón - Queso Crema	\$12.900
Risotto de Camarones	\$14.900
Risotto de Pollo	\$12.900



RESTAURANTE

Carta



CARNES A LA PLANCHA

Lomo Liso (300 gramos)	\$16.900
Lomo Vetado (300 gramos)	\$16.900
Pechuga de Pollo	\$11.500

PESCADOS A LA PLANCHA

Salmón	\$16.500
Congrio Dorado	\$17.500
Merluza Austral	\$14.500

ACOMPAÑAMIENTO PARA SUS CARNES Y PESCADOS

Arroz

Primavera y al Curry

Puré

Picante y Normal

Puré Rústico

Champiñones, ajo, cebolla.

Papas

Salteadas, Fritas

Ensaladas

Tomate, lechuga, choclo, palta, porotos verdes, palmito, a la chilena y surtida.

Peperronata de Vegetales

Juliana de tomates, pimentón, puerro, zapallo italiano y aceitunas salteadas.

Pastelera de Choclo y Albahaca



RESTAURANTE

Carta



POSTRES

Pastelería del Día	\$4.500
Tiramisú	\$5.500
Leche Asada	\$4.500
Brownie Chocolate y Nueces	\$5.500
Torta Amor	\$5.500
Crema Brulee de Manjar	\$4.500
Copa de Helado	\$5.500

SANDWICHES

Sandwich De la Casa	\$10.900
Carne de Res con queso fundido, cebolla caramelizada y champiñones.	
Barros Luco	\$9.900
Carne de Res con queso fundido.	
Churrasco Italiano	\$9.900
Carne de Res, tomate y palta.	
Ave Palta	\$8.900
Pollo Picado, palta.	
Chacarero	\$9.900
Carne de Res, tomate, porotos verdes y ají verde.	
Barros Jarpa	\$8.900
Jamón con queso fundido.	

SANDWICH OPCION VEGANA

Hamburguesa de Garbanzo	\$8.900
Acompañada de timbal de Quinoa tres colores con palta, tomates cherry, pimienta morrón y cilantro.	

TABLAS PARA COMPARTIR

Brochetas Mixtas Bañadas en Salsa de Carne **\$14.900**
(De 2 a 3 personas)

8 Brochetas de pechuga de ave y lomo liso, con morrón y cebolla morada a la plancha cubiertas con una suave salsa española acompañadas de tostadas al oregano.

Tabla Mar y Tierra **\$26.900**
(De 3 a 4 personas)

Deliciosa tabla compuesta de 6 dados de pollo al pilpil (Picante), 6 dados de lomo vetado al ajillo, 6 camarones ecuatorianos apanados en panko, 1 copa de ceviche de salmón, mix de verduras salteadas al vino blanco, soya y sésamo, huacamole, salsa de queso azul y tostadas al ajillo.

Tabla de Quesos, Fiambres, y Frutos Secos **\$26.900**
(De 3 a 4 personas)

Finos cortes de queso ahumado, queso de cabra a la oliva/orégano, queso mantecoso y edam, salame italiano, chorizo sarta, almendras y nueces, acompañados de grisines al romero y oliva.

Salteado Mixto del Campo **\$24.900**

Dados de lomo liso, pechuga de ave, longanizillas sureñas, cebollín y champiñones salteados al vino blanco y soya, cubiertos de sésamo sobre cama de papas fritas.

PARA LOS NIÑOS

Filetitos de pollo apanados y acompañados de papas fritas. **\$8.900**
Empanaditas de Queso (6 unidades) **\$8.000**
Empanaditas de Carne (6 unidades) **\$8.000**



RESTAURANTE

Carta



BEBESTIBLES

VINOS TINTOS

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon (750 cc)	\$27.000
Concha y Toro, Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon (750 cc)	\$17.000
Concha y Toro, Casillero del Diablo Carménère (750 cc)	\$17.000
Santa Emiliana Cabernet Sauvignon (750 cc)	\$11.000
Miguel Torres, Santa Digna Cabernet Sauvignon (350 cc)	\$15.000
Concha y Toro, Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon (350 cc)	\$11.000
Santa Emiliana Cabernet Sauvignon (350 cc)	\$7.500
Santa Rita, 120 Tres Medallas Cabernet Sauvignon (350 cc)	\$7.500
Santa Rita Medalla Real (Reserva) Cabernet Sauvignon (187 cc)	\$4.500
Casillero del Diablo (Cabernet / Syrah) Cabernet Sauvignon (187 cc)	\$4.500



RESTAURANTE

Carta



VINOS BLANCOS

Concha y Toro, Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (750 cc)	\$16.500
Santa Rita, Tres Medallas Sauvignon Blanc (750 cc)	\$11.000
Concha y Toro, Casillero del Diablo Chardonnay (750 cc)	\$16.500
Santa Rita, Medalla Real Reserva Sauvignon Blanc (375 cc)	\$9.500
Miguel Torres, Santa Digna Sauvignon Blanc (350 cc)	\$15.000
Concha y Toro, Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (350 cc)	\$11.000
Santa Emiliana Sauvignon Blanc (350 cc)	\$7.500
Santa Rita, 120 Tres Medallas Sauvignon Blanc (350 cc)	\$7.500
Santa Rita, 120 Tres Medallas Sauvignon Blanc (187 cc)	\$4.200
Santa Emiliana Sauvignon Blanc (187 cc)	\$3.500



RESTAURANTE

Carta



CERVEZAS

Heineken	\$4.500
Corona	\$4.500
Royal Guard	\$4.500
Kunstmann Torobayo Ale	\$5.500
Kunstmann Bock	\$5.500
Austral Calafate	\$5.500
Austral Lager	\$5.500
Austral Pale Ale	\$5.500
Cerveza Quinchamali Porter - Cerveza Artesanal	\$5.500
Cerveza Quinchamali Frambuesa - Cerveza Artesanal	\$5.500
Cerveza Quinchamali Cereza - Cerveza Artesanal	\$5.500
Cerveza Kross Golden (Pale Ale)	\$5.500
Cerveza Kross Maibock	\$5.500
Cerveza Kross Pils	\$5.500
Cerveza Kross Sout	\$5.500
Cerveza Miller High Life	\$5.500
Cerveza Miller Genuine Draft	\$5.500

WHISKY

Whisky Johnnie Waller (Etiqueta Roja)	\$8.000
Whisky Johnnie Waller (Etiqueta Negra)	\$11.000
Whisky F.B.	\$8.500
Whisky Ballantines	\$7.500
Whisky Chivas Regal	\$11.000
Whisky Jack Daniels	\$9.000

COCTELERIA

Pisco Sour Pisco, Limón y Goma.	\$4.500
Whisky Sour Whiskey, Jugo de limón y Goma.	\$5.500
Daiquiri Ron Blanco, Goma, Jugo de Limón.	\$7.500
Tequila Margarita Tequila, Cointreau, jugo de limón y Goma.	\$8.000
Mojito Clásico Ron Blanco, Goma, jugo de limón, Soda y Hoja de Menta	\$7.500
Mojito Sabores Ron blanco, Syrup, jugo de limón, Soda y Hoja de Menta.	\$7.500
Saint Germain Spritz Licor Saint Germain, Espumante y soda.	\$7.900
Aperol Spritz Licor Aperol, Espumante Brut y Soda.	\$7.000
Ramazzoti Spritz Licor Ramazzotti, Espumante Brut, y Soda.	\$8.000
Clover Club Gin, Limón, Syrup Frambuesa y Frambuesas.	\$6.500
White Russian Vodka, Kahlua y Leche.	\$7.500
Black Russian Vodka y Kahlua.	\$7.500
Vaina Oporto, Cacao y Brandy.	\$8.000



RESTAURANTE
Carta
|||

Dry Martini Dry Vermouth, Gin o Vodka	\$7.500
Batanga Tequila, Coca cola, Jugo de limón.	\$7.500
Boulevardier Vermouth Rosso, Campari y Bourbon.	\$8.000
Cuba Libre Ron Blanco, Coca cola y Jugo de limón.	\$6.500
Gin Tonic Gin y Agua Tónica.	\$6.500
Kir Royal Espumante y Creme de cassis.	\$4.200
Lynchburg Lemonade Jack Daniels, Cointreau, jugo de limón, Goma y Sprite.	\$6.500
Manhattan Angostura Bitter, Vermouth Rosso y Bourbon.	\$8.000
Old Fashion Bourbon, Azúcar y Soda.	\$8.000
Screaming Orgasm Vodka, Kahlua, Amaretto, Baileys y Leche	\$6.500
Screwdriver Vodka y Jugo de naranja.	\$5.000
Southside Gin, jugo de limón y Hoja de menta.	\$5.500
Tequila Sunrise Tequila, Jugo de naranja y Granadina	\$4.700
Tom Collins Gin, Jugo de limón, goma y soda.	\$8.000



RESTAURANTE

Carta



BEBIDAS

Coca - Cola - Clásica / Zero	\$2.500
Fanta - Clásica / Zero	\$2.500
Sprite - Clásica / Zero	\$2.500
Ginger Ale - Clásica / Zero	\$2.500
Limonada	\$3.500
Agua Mineral con/sin gas	\$2.500
Néctar	\$3.500
Jugos Naturales (Pulpa)	\$4.000
Redbull 250cc	\$3.000

CAFETERIA

Nescafé	\$1.500
Té	\$1.500
Café Express Chico	\$2.000
Café Express Grande	\$2.500
Capuchino	\$1.700
Cortado Chico	\$2.000
Cortado Grande	\$2.500
Café Americano	\$2.000
Vaso de Leche	\$1.000