



RESTAURANTE

Carta



## SANTIAGO

### Entradas / Starter Dishes

Ensalada Cesar de pollo / Chicken Caesar Salad	<b>\$9.900.-</b>
Ensalada Cesar de camarones / Shrimp Caesar Salad	<b>\$11.500.-</b>
Ensalada chilena (tomate, cebolla y cilantro) / Chilean salad (tomato, onion and cilantro)	<b>\$6.900.-</b>
Ensalada italiana (tomate, cebolla, lechuga y palta) / Italian salad (tomato, onion, lettuce and avocado)	<b>\$9.800.-</b>
Ensalada griega de atún (lechuga, papa cocida, huevo duro, aceitunas, atún lomito en agua, tomate cherry, cebolla morada y cilantro) / Greek tuna salad (lettuce, boiled potato, hard-boiled egg, olives, tuna loin in water, cherry tomato, red onion and cilantro)	<b>\$10.500.-</b>
Ceviche peruano (reineta, leche de tigre, cebolla morada, maíz tostado, plátano verde frito) / Peruvian ceviche (reineta fish, tiger's milk, red onion, toasted corn, fried green plantain)	<b>\$15.900.-</b>
Ceviche mixto (camarón, reineta, pulpo, leche de tigre, cebolla morada, maíz tostado y plátano verde frito) / Mixed ceviche (shrimp, hake, octopus, tiger's milk, red onion, toasted corn and fried green plantain)	<b>\$17.900.-</b>

### Entradas Calientes/Prime hot dish

Empanadas fritas de queso / Fried cheese empanadas	<b>\$8.500.-</b>
Camarones al Pilpil / Shrimp in Pilpil Sauce	<b>\$14.500.-</b>
Crema de Zapallo / Pumpkin Cream	<b>\$7.000.-</b>
Crema de verduras / Vegetable cream	<b>\$7.500</b>
Caldillo de congrio / Conger eel broth	<b>\$15.800.-</b>
Sopa del día / Soup of the day	<b>\$7.000</b>



RESTAURANTE

Carta



### Platos principales/Main courses

Pasta penne Rigate (acompañado de tiritas de filete, salteado en crema de leche y ají cacho de cabra) / Penne Rigate pasta (accompanied by strips of steak, sautéed in cream and goat horn chili pepper)	<b>\$18.500.-</b>
Risotto de camarón / Shrimp risotto	<b>\$14.500.-</b>
Spaguetti a la Boloñesa / Spaghetti Bolognese	<b>\$13.500.-</b>
Fetuccini en salsa pesto y camarones salteados / Fettuccine in pesto sauce with sautéed shrimp	<b>\$17.900.-</b>
Pad thai (pollo y camaron con fideos de arroz, curry, verduras salteadas, salsa agridulce y brotes de soya) / Pad Thai (chicken with rice noodles, curry, stir-fried vegetables, sweet and sour sauce and bean sprouts)	<b>\$18.900.-</b>
Plateada en su jugo y pastelera de choclo / Silver-colored beef in its own juices and corn pastry	<b>\$18.500.-</b>
Medallón de congrio a la plancha con verduras salteadas / Grilled conger eel medallion with sauteed vegetables	<b>\$18.000.-</b>
Pollo mar y tierra con arroz blanco / Surf and turf chicken with white rice	<b>\$19.500.-</b>
Pollo a la plancha con papas fritas / Grilled chicken with French fries	<b>\$13.500.-</b>
Aji de gallina / Chicken chili	<b>\$17.500.-</b>
Salmon gratinado con salsa holandesa / Salmon au gratin with hollandaise sauce	<b>\$19.900.-</b>
Escalopa Kaiser con papas fritas / Kaiser escalope with French fries	<b>\$18.500.-</b>
Lomo vetado en salsa de vino tinto acompañado de papas a la crema con tocino y cebolla caramelizada / Ribeye steak in red wine sauce served with creamed potatoes, bacon, and caramelized onions	<b>\$19.900.-</b>
Lomo salteado / Lomo saltado	<b>\$20.500.-</b>
Lomo a lo pobre / beefsteak with onion, fries, and fried egg.	<b>\$21.900.-</b>



RESTAURANTE

Carta



### Menú Vegetariano

Croquetas de quinua con ensalada italiana / Quinoa croquettes with Italian salad **\$7.990.-**

Nido de arroz silvestre con huevos poche / Wild rice nest with poached eggs **\$6.800.-**

### Menú de niños/ Kid's Menu

Media pechuga de pollo con pure / Half a chicken breast with mashed potatoes **\$11.500.-**

Pizza individual jamón queso / Individual ham cheese pizza **\$10.900.-**

Hamburguesa de vacuno bacon con papa frita / Beef bacon burger with french fries **\$9.800.-**

### Acompañamientos/ Added

Papas fritas provenzales / Provençal fries **\$5.000.-**

Papas a la huancaína / Peruvian Potatoes in Spicy Cheese Sauce **\$5.000.-**

Pure tradicional / mashed potatoes" **\$4.000.-**

Pure picante / spicy mashed potatoes **\$4.500.-**

Arroz blanco / white rice **\$4.000.-**

Arroz árabe / Arabic rice **\$5.000.-**

Arroz chaufa / Peruvian fried rice **\$6.000.-**

Choclo a la crema / corn in cream sauce **\$5.500.-**

Verduras salteadas / Sautéed vegetables **\$5.000.-**



RESTAURANTE

Carta



### Sándwiches

Royal (jamón, queso, huevo frito, tomate y mayonesa)	<b>\$9.500.-</b>
Casero ( hamburguesa de pollo frito, lechuga, tomate, palta)	<b>\$10.500.-</b>
Chacarero ( churrasco, poroto verde, tomate, mayonesa y aji verde) / Chacarero (steak, green beans, tomato, mayonnaise and green chili pepper)	<b>\$12.000.-</b>
Barros Luco (churrasco y queso) / Barros Luco (steak and cheese)	<b>\$8.500.-</b>
Churrasco Italiano (churrasco, palta, tomate y mayonesa) / Italian Churrasco (steak, avocado, tomato and mayonnaise)	<b>\$11.900.-</b>
Hamburguesa vegetariana con 3 agregados (palta, tomate, lechuga, poroto verde, huevo o aji verde) / Vegetarian burger with 3 toppings (avocado, tomato, lettuce, green bean, egg or green chili)	<b>\$8.500.-</b>
Hamburguesa de vacuno tradicional con 3 agregados (palta, tomate, lechuga, poroto verde, huevo o aji verde) / Traditional beef burger with 3 additions (avocado, tomato, lettuce, green bean, egg or green chili)	<b>\$10.500.-</b>
Hamburguesa club almagro (hamburguesa, tocino, queso cheddar, pepinillo, lechuga) / Almagro club burger (hamburger, bacon, cheddar cheese, pickle, lettuce)	<b>\$12.500.-</b>

### Tablas

Quesadillas de la casa (5 Deliciosas quesadillas rellenas de champiñones salteados y choclo, acompañado de salsa de la casa, guacamole y aji amarillo. / House Quesadillas (5 Delicious quesadillas filled with sautéed mushrooms and corn, accompanied by house sauce, guacamole and yellow chili pepper)	<b>\$17.500.-</b>
Esencia Oriental (4 arrollados primavera, 4 yakitori, 4 gyozas acompañados de salsa teriyaki y agrí dulce) / Oriental Essence (spring roll, yakitori, gyozas accompanied by teriyaki and sweet and sour sauce)	<b>\$16.500.-</b>
Alistas de pollo BBQ, (5 unidades de alitas bañadas en salsa barbecue acompañadas de papas doradas) / BBQ chicken wings, (5 wings coated in barbecue sauce served with golden potatoes)	<b>\$11.990.-</b>
Chorrillana con papas fritas, cebolla, huevo, carne y choricillo (Familiar) / Chorrillana with french fries, onion, egg, meat and chorizo (Family size)	<b>\$20.500.-</b>



RESTAURANTE

# Carta



## Pizzas

Mar y tierra (camarones, salchicha, tomate, jamon) / Surf and turf (shrimp, sausage, tomato, ham)	<b><u>\$16.000.-</u></b>
Salame queso / salami and cheese	<b><u>\$10.900.-</u></b>
Carne mechada (carne, queso, choclo y rucula) / Shredded meat (meat, cheese, corn and arugula)	<b><u>\$13.900.-</u></b>
Pollo honey mustard ( queso, pollo y tocino, con un shot de nuestra exquisita salsa Honey Mustard) / Honey Mustard Chicken (cheese, chicken and bacon, with a shot of our exquisite Honey Mustard sauce)	<b><u>\$15.500.-</u></b>
Pizza vegetariana (tomate, cebolla, choclo y champiñones) / Vegetarian pizza (tomato, onion, corn and mushrooms)	<b><u>\$12.000.-</u></b>

## Postres/ Desserts

Leche asada / roasted milk	<b><u>\$5.000.-</u></b>
Crema brulee	<b><u>\$6.000.-</u></b>
Brownie semiamargo con helado y salsa de manjar / Semi-sweet brownie with ice cream and dulce de leche sauce	<b><u>\$6.000.-</u></b>
Celestino (panqueque manjar, helado de vainilla y salsa de manjar) / Celestino (dulce de leche pancake, vanilla ice cream and dulce de leche sauce)	<b><u>\$6.500.-</u></b>
Postre del día / Dessert of the day	<b><u>\$5.500.-</u></b>

## Bebidas y Jugos/Soda and Juices

Jugos Naturales / Natural Juices	<b><u>\$4.500.-</u></b>
Gaseosa / soda	<b><u>\$2.900.-</u></b>
Agua Mineral / mineral water	<b><u>\$2.900.-</u></b>
limonada / Lemonada	<b><u>\$4.000.-</u></b>

## Cafeteria / Café

Te/Nescafe/Infusion	<b><u>\$2.500.-</u></b>
Café Americano/ Cortado	<b><u>\$3.000.-</u></b>
Esspresso	<b><u>\$2.300.-</u></b>
Esspreso Doble	<b><u>\$3.200.-</u></b>
Café con Leche	<b><u>\$3.500.-</u></b>
Vaso leche Fria	<b><u>\$1.500.-</u></b>

## Cervezas/Beers

Kunstmann torobayo 330 cc	<b><u>\$6.000.-</u></b>
D`olbek Lager 330 cc	<b><u>\$6.000.-</u></b>
Austral Lager-Yagan-Calafate 330cc	<b><u>\$6.000.-</u></b>
Cerveza sol 330 cc	<b><u>\$4.500.-</u></b>
Corona 330 cc	<b><u>\$4.500.-</u></b>
Heineken 330 cc	<b><u>\$4.500.-</u></b>



RESTAURANTE

# Carta



## Vinos/Wines

Espumante sbx	\$19.000.-
120 3 Medallas	\$12.000.-
Marquez Casa Concha	\$27.000.-
Antigua Reserva	\$25.000.-
Copa de vino Blanco o Tinto/Glass of Wine Red or white	\$4.500.-
Santa Emilianiana 750cc Blanco o Tinto/ Red or white	\$12.000.-
Casillero del Diablo 750cc Blanco o Tinto/ Red or white	\$17.500.-

## Bebidas y Jugos/Soda and Juices

### Aperitivos

Almagro sour	\$6.500.-
Pisco Sour	\$5.000.-
Mango sour	\$5.000.-
Amareto sour	\$4.500.-
Whisky sour	\$4.500.-
Vaina	\$5.000.-
Negroni	\$5.000.-

### Cocktails

Piña Colada	\$6.500.-
Mojito clasico	\$7.000.-
Mojito Sabores ( Frambuesa, Frutilla o Maracuya)	\$8.000.-
Caipirinha	\$8.000.-
Piña Colada	\$8.000.-
Daiquiri	\$7.000.-
Daiquiri sabores ( Frambuesa, Frutilla o Maracuya)	\$8.000.-
Aperol Spritz	\$7.000.-
Ramazoti	\$7.000.-
Tequila Margarita	\$7.000.-

### Whisky

Manhattan	\$8.000.-
Old Fasshioned	\$6.000.-



RESTAURANTE

# Carta



## Combinados

Clavo oxidado	\$10.000.-
Tom Collins	\$8.000.-
Pisco A. del Carmen 35°	\$6.000.-
Pisco A. del Carmen 40°	\$7.000.-
Campari	\$8.000.-
Vodka Stolichnaya c/ bebida/soda	\$8.000.-
Beeffeaater c/ bebida/soda	\$8.500.-
Whisky 12 años/ 12years	\$12.000.-
Whisky 5 años/ 5 years	\$8.500.-

## Bajativos

Nacionales (Menta, Anis, Amaretto)	\$3.500.-
------------------------------------	-----------