RESTAURANTE

Carta

# DA VIÑA DEL MAR

## SOPAS Y CREMAS

| | |
|---|---|
| -Clásico consomé de ave | **$7.500** |
| -Crema del día | **$7.500** |

## ENTRADAS

| | |
|---|---|
| -Ceviche mixto | **$14.900** |
| -Roast beef acompañado de mini sopaipillas y shot de salsa verde | **$13.900** |
| -Mixtura costera (pastel de jaiba, camarón al pil pil y pulpo al olivo) | **$15.900** |

## PRINCIPALES

### PESCADO

| | |
|---|---|
| -Merluza austral en salsa chardonnay acompañado de pastelera de choclo y vegetales | **$17.500** |
| -Salmón grillé en costra de finas hierbas y ragout de setas silvestres | **$18.500** |
| -Caldillo de congrio y mariscos | **$17.900** |
| -Atún a la inglesa en salsa cítrica acompañado de puré de habas y menta | **$18.900** |

### AVE

| | |
|---|---|
| -Suprema grillé con acompañamiento (arroz, puré o papas fritas) | **$12.900** |
| -Suprema rellena de chorizo español, queso de cabra y albahaca en salsa de sésamo acompañado de polenta cremosa y ciboulette | **$14.900** |

### CARNES

| | |
|---|---|
| -Costillar a la chilena acompañado de puré rústico de papa camote | **$17.500** |
| -Filetillos de res sobre risotto de remolacha y queso de cabra | **$19.800** |
| -Lomo vetado a lo pobre | **$21.000** |

RESTAURANTE

Carta

# DA VIÑA DEL MAR

## ENSALADAS

| | |
|---|---|
| -Ensalada césar ave | **$10.500** |
| -Ensalada mar y tierra (palta, palmito, tomate cherry, espárragos, rúcula, quinoa crocante, cubos de atún, y dressing de palta) | **$10.500** |
| -Ensalada ibérica (jamón serrano, aceitunas, manzana verde,mix de hojas verdes, queso azul, tomate cherry y dressing de yogurt y eneldo) | **$11.500** |
| -Ensalada césar camarón | **$12.000** |
| -Ensalada tomate / lechuga | **$5.500** |
| -Ensalada palmito / palta | **$8.500** |
| -Ensalada choclo / espárragos | **$8.500** |

## PASTAS

| | |
|---|---|
| -Trilogía de ravioles en salsa frutos del mar | **$15.900** |
| -Arma tu pasta: Rigatti / Espagueti / Fideos de arroz | **$13.900** |

| **SALSAS** | **TOPPING** |
|---|---|
| -Alfredo | -Champiñón salteado |
| -Boloñesa | -Pesto |
| -Fiorentina | -Queso rallado |

## MENÚ NIÑO (hasta 10 años)

| | |
|---|---|
| -Filetillo de ave apanado acompañado de arroz, espagueti o papas fritas | **$9.500** |

## POSTRES

| | |
|---|---|
| -Degustación de la casa (volcán de chocolate, semifrio de naranja y tarta de mil hojas con crema diplomática) | **$9.500** |
| -Tiramisú | **$7.000** |
| -Copa de helado (3 sabores) | **$6.000** |
| -Fruta de la estación | **$5.500** |
| -Leche asada | **$4.800** |

RESTAURANTE

Carta

## DA VIÑA DEL MAR

| | |
|---|---|
| **TABLAS PARA COMPARTIR** | |
| -Tabla mixta (carne de res, ave, quesos, frutos secos y charcutería) | **$28.900** |
| -Naturista (hummus de garbanzo, quesos, falafel, frutos secos, sopaipillas y tostadas) | **$19.900** |
| -Variedad de empanaditas (camarón queso, caprese, queso mechada y queso) | **$11.900** |
| -Empanadas de queso (6 unidades) | **$7.000** |
| **SÁNDWICHES (incluye porción de papas fritas)** | |
| -Barros jarpa (jamón y queso) | **$10.500** |
| -Mechada italiana (carne mechada, tomate, palta y mayonesa) | **$11.500** |
| -Barros luco (churrasco y queso) | **$11.500** |
| -Chacarero (churrasco, poroto verde, tomate y ají verde) | **$11.500** |
| -Churrasco italiano (churrasco, tomate, palta y mayonesa) | **$12.500** |
| -Ave palta | **$10.500** |
| -Hamburguesa DA Viña del Mar (hamburguesa casera italiana/chacarera/luco) | **$12.900** |
| -Vegetariano (lechuga, vegetales salteados, palta, queso fundido, aros de cebolla y tomate) | **$10.800** |
| -Sándwich de especialidad | **$12.500** |
| **CAFETERÍA** | |
| -Café latte | **$4.200** |
| -Café capuccino / mochaccino | **$4.600** |
| -Café capuccino / mochaccino doble | **$5.200** |
| -Café cortado | **$3.800** |
| -Café espresso chico | **$3.100** |
| -Café espresso grande | **$3.500** |
| -Café americano | **$3.100** |
| -Café con leche | **$3.500** |
| -Té variedades o infusión | **$3.100** |
| -Chocolate caliente | **$5.000** |
| -Iced tea (sin azúcar) | **$3.500** |
| -Café sabores (caramelo, vainilla) | **$4.900** |
| -Tostadas artesanales con mantequilla y mermelada | **$4.500** |
| -Tostadas artesanales con palta o huevo | **$5.500** |
| -Porción de medialuna o muffin | **$3.900** |
| -Porción de galletas caseras | **$4.500** |

RESTAURANTE

Carta

# DA VIÑA DEL MAR

## BAR

| | |
|---|---|
| **JUGOS/BEBIDAS** | |
| -Jugo de pulpa natural | **$4.800** |
| -Jugo néctar | **$3.300** |
| -Bebidas | **$3.300** |
| -Agua mineral | **$3.000** |
| -Limonada tradicional | **$4.500** |
| -Limonada sabores (menta, jengibre o menta-jengibre) | **$4.700** |
| **CERVEZAS** | |
| -Kunstmann Torobayo | **$6.200** |
| -Austral Lager/Calafate | **$6.400** |
| -Royal | **$4.500** |
| -Heineken | **$4.500** |
| -Michelada/Chelada | **$1.500** |
| **VINOS** | |
| -Casillero del Diablo | **$18.500** |
| -Castillo Molina | **$23.000** |
| -Marqués de Casa Concha | **$29.000** |
| -Santa Emiliana | **$13.000** |
| -Copa de vino de la casa | **$5.000** |
| **ESPUMANTE** | |
| -Botella de espumante | **$19.500** |
| **COCTELES** | |
| -Pisco sour tradicional | **$5.200** |
| -Pisco sour Alto del Carmen 35º | **$6.000** |
| -Chardonnay sour | **$5.000** |
| -Ramazzotti Spritz | **$8.500** |
| -Aperol Spritz | **$8.500** |
| -Mojito | **$8.000** |
| -Mojito sabores | **$8.500** |
| -Daikiri sabores | **$8.000** |

RESTAURANTE

Carta

# DA VIÑA DEL MAR

## BAR

| | |
|---|---|
| **VODKA** | |
| -Absolut blue | **$8.500** |
| -Stolichnaya | **$8.000** |
| **GIN** | |
| -Beefeater | **$8.500** |
| -Tanqueray | **$9.000** |
| **WHISKY** | |
| -Jack Daniel's 12 años | **$12.500** |
| -Ballantine's 6 años | **$7.500** |
| -Jack Daniel's | **$10.000** |
| -Jhonnie Walker Red | **$8.500** |
| -Jhonnie Walker Black | **$11.900** |
| **PISCO** | |
| -Alto del Carmen 35° | **$7.500** |
| -Alto del Carmen 40° | **$8.500** |
| -Malpaso 35° | **$6.900** |
| -Malpaso 40° | **$7.500** |
| **RON** | |
| -Bacardí | **$7.500** |
| -Havana Especial | **$8.000** |
| -Havana Añejo | **$8.500** |
| **BAJATIVOS** | |
| -Drambuie | **$8.000** |
| -Amaretto Disaronno | **$7.000** |
| -Frangelico | **$7.000** |
| -Campari | **$6.500** |
| -Menta, Manzanilla o Araucano | **$3.800** |