



RESTAURANTE

Carta



DA CASTRO

ENTRADAS

Ceviche del chef	\$16.900
salmón, camarón, palta con cebolla morada, especias caseras y leche de tigre.	
Palta reina (pollo o atún)	\$13.000
base lechuga, palta rellena con pollo o atún, morrón, mayonesa y aliños.	

SOPAS

Consomé reina	\$7.900
Sopa de pollo con verduras, especias y huevo.	
Caldillo de mariscos	\$7.900
sopa de mariscos, verduras, vino blanco, cilantro.	

ENSALADAS

Cesar Pollo	\$11.900
Base lechuga, pollo apanado, queso rallado, crutones y dressing cesar.	
Ensalada mixta 3 ingredientes	\$7.500
Lechuga, pepino, zanahoria, tomates, alcachofa, palmito.	

PASTAS

Fettuccinne o Gnocchi (salsa a elección)	\$13.500
Bolognesa, Alfredo, champiñón jamón, pesto o frutti di mare.	

NUESTRAS CARNES

Lomo al chimichurri	\$19.900
Lomo liso marinado en chimichurri, con pure rustico (papa nativa, cebolla caramelizada) bañado en salsa chimichurri.	
Suprema Kaiser	\$16.900
Suprema rellena de queso y jamon acompañada de arroz cremoso de setas.	
Plateada al vino tinto	\$16.900
Plateada al vino tinto acompañada con papas nativas salteadas picantes.	
Lomo a lo pobre	\$20.900
Lomo liso con papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.	



RESTAURANTE

Carta



PESCADOS

Salmon con salsa di mare	\$18.900
base de papas nativas a las hiervas, salmon al horno bañado en bechamel de mariscos	
Merluza al horno con quinoa	\$17.900
salmon o merluza al horno acompañado de quinoa al limon y cilantro, con salsa de ,mantequilla de alcaparras y vino blanco.	

A LA PLANCHA

Lomo liso	\$19.900
Lomo vetado	\$19.900
Suprema de pollo	\$14.900
Filete de salmón	\$18.900
Merluza	\$15.500

TODOS NUESTROS PROTEINAS INCLUYEN UN AGREGADO

Arroz pilaf, papas nativas, pure blanco, papas fritas, ensalada mixta.

HORA DEL TÉ

SUJETO A DISPONIBILIDAD DE HORARIO ENTRE 16:30 A 19:00 HRS

Tostadas con mermelada y mantequilla	\$4.500
Tostadas con palta	\$6.500
Tostadas con jamón, queso	\$6.000
Pastelería del día	\$5.500

SANDWICH

INCLUYE PORCION DE PAPA FRITAS

Proteina a eleccion Vacuno, ave, Italiano	\$13.900
proteina a eleccion, palta, tomate,mayonesa.	
Chacarero	\$13.900
proteina a eleccion, poroto verde, tomate,mayonesa, aji verde.	
Luco	\$12.900
proteina a eleccion, queso gouda.	
barros jarpa	\$11.500
Jamon de cerdo, queso gouda	



RESTAURANTE

Carta



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS CASERAS, INCLUYE PORCION DE PAPA FRITAS

Burger italiana	\$12.900
Pan frica, hamburguesa, tomate, palta y mayonesa.	
Burger queso	\$12.500
Pan frica, hamburguesa y queso gauda o cheddar.	
Burger chacarera	\$12.900
Pan frica, hamburguesa, tomate, ají verde, porotos verdes y mayonesa.	
Burger Americana	\$12.900
queso cheddar, dresing, sebola caramelizada, pepinillo.	

MENU DE NIÑOS

Pechuga de pollo (½ porción)	\$9.900
Nuggets de pollo	\$9.900
Salchichas	\$7.900
Huevo	\$7.900

ELIJE TU ACOMPAÑAMIENTO

Arroz blanco, puré, papas fritas, ensalada mixta.

POSTRES

Leche asada – Pannacotta – Celestinos con helado a elección – Creme brulee	\$6.500
Copa helados (3 sabores)	\$7.500



RESTAURANTE

Carta



BAR

APERITIVOS

Pisco sour tradicional	\$5.500
Pisco, syrup simple, limón y un toque de amargo de angostura.	
Vaina	\$4.800
Vino dulce, cognac, licor de cacao, clara pasteurizada y canela.	
Mojito cubano	\$8.900
Ron blanco, limón, syrup simple, hojas de menta y drops de limón.	
Mojito sabores	\$9.300
Ron blanco, limón, syrup simple, menta, drops de limón y pulpa de fruta.	
Aperol spritz	\$8.500
Aperol, espumante, rodela naranja y un toque de soda.	
Ramazzotti spritz	\$8.500
Ramazzotti, espumante, rodela de limón, menta y un toque de soda.	
Daiquiri tradicional	\$8.500
Ron blanco, limón y syrup simple.	
Daiquiri sabores	\$8.500
Ron blanco, limón, syrup simple, pulpa de frutas y corona de azúcar.	
Tequila margarita	\$8.500
tequila, triple sec, limón, syrup simple y corona de sal.	
Tom Collins – Jhon Collins	\$8.500
Gin o whisky, limón, syrup simple, amargo de angostura y rodela de limón.	

JUGOS Y BEBIDAS

Jugos de fruta	\$5.900
Limonada tradicional - menta o jenjibre	\$5.900
Gaseosas	\$3.000
Néctar boca ancha	\$3.000
Mineral con o sin gas	\$3.000

CAFETERIA

Nescafé – té e infusiones	\$2.500
Té con leche	\$3.000
Express simple	\$2.800
Express doble	\$3.500
Café americano (express y agua caliente)	\$3.300
Café cortado (express, leche caliente y espuma de leche)	\$4.000
Capuccino espuma o crema express, shot de leche caliente con espuma o crema)	\$4.000



RESTAURANTE

Carta



CERVEZAS

Corona – Heineken – Heineken sin alcohol	\$5.500
Kunstmann (Torobayo – Bock – Lager – lager sin alcohol)	\$6.500
Kunstmann gran Torobayo	\$8.000
<u>Base michelada</u>	<u>\$2.800</u>
<u>Base chelada</u>	<u>\$2.500</u>

CLASICOS DE CASA

Manhattan (Whisky, Martini rosso y toques de amargo de angostura)	\$8.500
Olds fashions (Whisky, syrup simple, amargo de angostura y zeste de naranja)	\$8.500
Gin tonic – Gin con gin (Gin beefeater, tonica o ginger ale)	\$8.000
Clavo oxidado (Whisky, drambruie, clavos de olor y zeste de limón)	\$9.900
Clavo oxidado selección (whisky a elección, drambruie, clavos de olor y zeste de limón)	\$11.900

BAJATIVOS

Cognac 3 palos	\$4.500
Licor manzanilla	\$4.500
Jagermeister	\$6.900

PISCOS

incluye gaseosa a elección

Mistral 35°	\$7.900
Mal Paso 35°	\$7.900
Mal Paso 40°	\$8.400

DESTILADOS

incluye gaseosa a elección

Vodka Absolut	\$8.900
Vodka Stolichnaya	\$8.500
Vodka Smirnoff	\$8.500
Ron Havana especial	\$8.500
Ron Pampero especial	\$8.500

WHISKYS AND WHISKEY'S

incluye gaseosa a elección

Ballantines	\$7.900
J. Walker red label	\$9.900
J. Walker black label	\$13.000
Chivas Regal 12 años	\$13.000
Jack Daniel's (apple – honey – fire – n°7 et. Negra)	\$10.900



RESTAURANTE

Carta



VINOS

VINOS POR COPA

Santa Emiliana (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot, chardonnay) \$5.500

TINTOS

Santa Emiliana (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot) \$14.000

Casillero del diablo (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot) \$18.900

Tarapacá (Cabernet sauvignon, carmenere) \$23.500

Marquez de casa concha (Cabernet sauvignon, Carmenere) \$28.900

Diablo dark red (Ensamblaje) \$19.000

Patagonia (Cabernet sauvignon, carmenere) \$19.900

BLANCOS

Santa Emiliana (Chardonnay) \$14.000

Casillero del diablo (Chardonnay, sauvignon blanc) \$18.900

Patagonia (Chardonnay) \$19.900

Espumantes SBX BRUT \$19.000