



RESTAURANTE

Carta



DA CASTRO

ENTRADAS

Ceviche del chef	\$15.500
Salmón, camarón, palta con cebolla morada, especias caseras y leche de tigre.	
Palta reina (pollo o atún)	\$10.500
Base lechuga, palta rellena con pollo o atún, morrón, mayonesa y aliños.	

SOPAS Y CREMAS

Consomé reina	\$7.000
Sopa de pollo con verduras, especias y huevo.	
Ajiaco	\$7.000
Carne de vacuno asada, con verduras trozadas y aliños.	
Crema del día	\$7.000
Sugerencia del chef.	

ENSALADAS

Griega	\$9.500
Base lechuga, queso fresco, pepino, tomates cherrys, aceituna, cebolla morada, aceite oliva, balsámico y orégano.	
Del archipiélago	\$10.500
Base lechuga, pepino, alcachofa, palta, atún y semillas sésamo.	
Cesar Pollo	\$10.500
Base lechuga, pollo apanado, queso rallado, crutones y dressing cesar.	
Ensalada mixta 3 ingredientes	\$6.500
Lechuga, pepino, zanahoria, tomates, alcachofa, palmito.	

PASTAS

Lasagna bolognesa	\$11.900
Con salsa bolognesa, masa tradicional, bechamel y queso gratinado.	
Fettuccinne o Gnocchi (salsa a elección)	\$10.900
Bolognesa, Alfredo, 4 quesos, champiñón jamón, pesto o frutti di mare.	

MENU VEGETARIANO

Timbal de cuscús	\$11.500
Cuscús con salteado de verduras, champiñones y base de lechuga.	



RESTAURANTE

Carta



NUESTRAS CARNES

Lomo al chimichurri	\$18.900
Lomo de res liso en salsa chimichurri acompañado de papas nativas al orégano y verduras salteadas.	
Cordón bleu	\$15.900
Pechuga de pollo rellena de jamón, queso y verduras acompañado de arroz verde y salsa de champiñones.	
Plateada al vino tinto	\$15.500
Plateada de vacuno cocida lentamente en salsa de reducción vino tinto con puré al merquén.	
Lomo a lo pobre	\$19.900
Lomo liso o vetado con papas fritas, cebolla y huevo frito.	

PESCADOS

Merluza austral	\$15.500
Merluza horneada a las finas hiervas sobre timbal de quínoa, palta y tomatitos cherrys con toques de alcaparras.	
Salmon en su salsa	\$17.900
Salmón a la plancha con salsa de camarones y puré de papas al cilantro.	
Reineta horneada	\$15.500
Reineta al horno acompañado de arroz cremoso al champiñón con salsa de mariscos y tomates cherrys.	

GRILLADOS

Lomo de res liso	\$18.900
Lomo de res vetado	\$18.900
Suprema de pollo	\$13.900
Filete de salmón	\$17.900
Merluza	\$15.500

TODOS NUESTROS GRILLADOS INCLUYEN UN AGREGADO

Arroz, puré normal o al cilantro, papas fritas, papas duquesas, papas nativas salteadas, verduras asadas o ensalada tomate y lechuga.

AGREGADOS EXTRAS COSTO ADICIONAL

Palta	\$4.000
Porción papa fritas	\$4.000



RESTAURANTE

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	\$5.500
Tostadas con jamón, queso	\$6.000
Pastelería del día	\$5.000

SANDWICH

INCLUYE PORCION DE PAPA FRITAS

Churrasco o ave italiano Pan frica, churrasco o ave, tomate, palta y mayonesa.	\$12.900
Churrasco o ave palta Pan frica, churrasco o ave y palta.	\$11.500
Barros Luco Pan frica, churrasco y queso caliente.	\$11.900
Barros jarpa Pan frica, jamón y queso caliente.	\$9.500
Chacarero Pan frica, churrasco, porotos verdes, tomate, ají verde y mayonesa.	\$12.900
Ave mayo pan frica, pechuga de pollo y mayonesa.	\$10.500

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS CASERAS, INCLUYE PORCION DE PAPA FRITAS

Burguer italiana Pan frica, hamburguesa, tomate, palta y mayonesa.	\$11.900
Burguer queso Pan frica, hamburguesa y queso caliente.	\$11.500
Burguer del huerto Pan frica, hamburguesa, tomate, lechuga y mayonesa.	\$11.500
Burguer chacarera Pan frica, hamburguesa, tomate, ají verde, porotos verdes y mayonesa.	\$11.900

MENU DE NIÑOS

Pechuga de pollo (½ porción)	\$9.500
Nuggets de pollo	\$9.500
Salchichas	\$7.500
Arroz con huevo	\$7.500

ELIJE TU ACOMPAÑAMIENTO

Arroz, puré, papas fritas, papas duquesas o tomates.

POSTRES

Leche asada – Pannacotta – Celestinos con helado a elección – Creme brulee	\$5.500
Copa helados (3 sabores a elección)	\$6.500



RESTAURANTE

BAR

APERITIVOS

Pisco sour tradicional Pisco, syrup simple, limón y un toque de amargo de angostura.	\$5.000
Vaina Vino dulce, cognac, licor de cacao, clara pasteurizada y canela.	\$4.800
Mojito cubano Ron blanco, limón, syrup simple, hojas de menta y drops de limón.	\$8.500
Mojito sabores Ron blanco, limón, syrup simple, menta, drops de limón y pulpa de fruta.	\$8.900
Aperol spritz Aperol, espumante, rodela naranja y un toque de soda.	\$8.000
Ramazzotti spritz Ramazzotti, espumante, rodela de limón, menta y un toque de soda.	\$8.000
Daiquiri tradicional Ron blanco, limón y syrup simple.	\$8.000
Daiquiri sabores Ron blanco, limón, syrup simple, pulpa de frutas y corona de azúcar.	\$8.500
Tequila margarita tequila, triple sec, limón, syrup simple y corona de sal.	\$8.000
Caipiroska – Caipirisima Vodka o ron blanco, limón, syrup simple y drops de limón.	\$7.900
Tom Collins – Jhon Collins Gin o whisky, limón, syrup simple, amargo de angostura y rodela de limón.	\$8.500

JUGOS Y BEBIDAS

Jugos de fruta	\$5.200
Limonada menta jengibre	\$5.200
Gaseosas	\$2.800
Néctar boca ancha	\$2.800
Mineral con o sin gas	\$2.800

CAFETERIA

Nescafé – té e infusiones	\$2.300
Té con leche	\$2.800
Express simple	\$2.500
Express doble	\$3.000
Café americano (express y agua caliente)	\$3.000
Café cortado (express, leche caliente y espuma de leche)	\$3.500
Capuccino espuma o crema express, shot de leche caliente con espuma o crema)	\$3.500

CERVEZAS

Corona – Heineken – Heineken sin alcohol	\$4.500
Kunstmann (Torobayo – Bock – Lager – lager sin alcohol)	\$6.000
Kunstmann gran Torobayo	\$7.500
<u>Base michelada</u>	<u>\$2.500</u>
<u>Base chelada</u>	<u>\$2.200</u>



RESTAURANTE

CASA

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°	\$6.600
Mal Paso 35°	\$6.800
Mal Paso 40°	\$7.300

DESTILADOS

incluye gaseosa a elección

Vodka Absolut	\$8.500
Vodka Stolichnaya	\$8.600
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	\$8.900
J. Walker black label	\$12.000
Chivas Regal 12 años	\$12.000
Jack Daniel's (apple – honey – fire – n°7 et. Negra)	\$9.900

VINOS

VINOS POR COPA

Santa Emiliana (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot, chardonnay)	\$4.500
---	----------------

TINTOS

Santa Emiliana (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot)	\$12.000
Tarapacá Leon (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot)	\$13.900
Casillero del diablo (Cabernet sauvignon, carmenere, merlot)	\$18.000
Tarapacá (Cabernet sauvignon, carmenere)	\$23.000
Marquez de casa concha (Cabernet sauvignon)	\$28.000
Diablo dark red (Ensamblaje)	\$17.000

BLANCOS

Santa Emiliana (Chardonnay)	\$12.000
Casillero del diablo (Chardonnay, sauvignon blanc)	\$18.000
Espumantes SBX BRUT	\$19.000