



RESTAURANTE

Carta



DA CHILLÁN

ENTRADAS / APPETIZERS

Carpaccio de salmón ahumado <i>Smoked Salmon Carpaccio</i>	\$10.000
Ceviche mixto (camarón - salmón) <i>Shrimp and salmon ceviche</i>	\$10.500

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César pollo y camarones con dressing <i>Chicken and shrimp cesar salad with dressing</i>	\$9.500
Ensalada Griega (aceituna, queso, tomate, pepino, lechuga) <i>Greek Salad (olives, queso, tomatoes, cucumber, lettuce)</i>	\$7.900
Ensalada palta-palmito <i>Avocado and palm heart salad</i>	\$8.000
Ensalada tomate- lechuga <i>Letuce and tomato salad</i>	\$5.500

SOPAS / SOUPS

Crema de zapallo camote con almendras / <i>Sweet squash soup with almonds</i>	\$6.500
Consomé casero / <i>Soup of the day</i>	\$6.000

CARNES / MEAT

Suprema a la plancha con agregado a gusto <i>Grilled chicken with side of choice</i>	\$12.000
Costillar de cerdo al horno con puré picante <i>Baked pork ribs with spicy potatoes puree</i>	\$14.500
Lomo liso a la plancha con agregado <i>Grilled plain loin with added</i>	\$16.900
Lomo liso de Res a lo pobre <i>Grilled beef tenderloin with fries, eggs and caramelized onions</i>	\$18.600
Lomo vetado al pil-pil mar y tierra (champiñón, calamares, camarón nacional) <i>Grilled rib eye, with mushrooms, squid and local/chilean shrimp</i>	\$18.900
Plateada a la cacerola con agregado a gusto / <i>Pot meat stew with side of choice</i>	\$14.000

PESCADOS / FISH

Salmón a la plancha con salsa de alcaparras y agregado a gusto <i>Grilled salmon with caper sauce and side of choice</i>	\$16.500
Reineta a la mantequilla con agregado a gusto <i>Buttered pippin with side of choice</i>	\$14.900

TABLAS / BOARDS

Tabla Chillán : Carne asada, longaniza, sopaipillas de la casa, chancho en piedra <i>Grilled meat, longaniza, Homemade traditional sopaipillas, chancho en piedra</i>	\$19.500
Tabla Snack : Cortes de quesos, salame, jamón pierna, aceitunas, frutos secos <i>Cuts of gauda, camembert, grey and buttery cheese, salami, ham, olives and dried fruits</i>	\$13.000



RESTAURANTE

Costa

DA CHILLÁN

AGREGADOS / SIDES

Arroz / Rice	\$3.200
Puré de papas / Mashed potatoes	\$3.200
Papas fritas / French fries	\$3.200
Vegetales salteados / Sauteed Vegetables	\$3.200
Papas salteadas / Sauteed potatoes	\$3.200
Ensalada mixta pequeña (No incluye palta ni palmito) / Small mixed salad	\$3.500
Palta / Avocado	\$4.000

PASTAS

Canelones de Duxelle de champiñón en salsa pesto <i>Mushroom duxelle cannelloni in pesto sauce</i>	\$10.500
Fetuccini casero con salsa a elección / <i>Homemade fettuccine with sauce of choice</i> <i>Salsas a elección: Alfredo, boloñesa, pesto o champiñón</i> <i>Sauces of choice: Alfredo, bolognese, pesto or mushrooms</i>	\$9.900
Rissoto de champiñón y portobello / <i>Portobello mushroom rissoto</i>	\$9.900

POSTRES / DESSERTS

Waffles con frutos del bosque en salsa toffe y helado <i>Waffles with berries in toffee sauce and ice cream</i>	\$5.900
Crepes rellenos de manjar / <i>Dulce de leche filled crepes</i>	\$5.000
Panacotta de café con coulis de berries / <i>Coffee pannacotta with berries coulis</i>	\$5.000
Leche asada casera / <i>Homemade leche asada</i>	\$5.000
Ensalada de frutas / <i>Fresh fruit salad</i>	\$4.500
Copa de helado 3 sabores a elección / <i>Ice cream cup (3 Flavors of choice)</i>	\$5.500

PASTELERIA / PASTRIES

Pastelería del día / <i>Pastry of the day</i>	\$4.200
Porción de galletas artesanales / <i>Portion of handmade cookies</i>	\$3.000
Pie de limón / <i>Lemon pie</i>	\$4.000

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU

Filete de pollo con papas fritas / <i>Chicken fillet with french fries</i>	\$6.500
Pizza jamón queso - peperoni - vegetariana <i>Ham and cheese pizza - peperoni pizza - vegetarian pizza</i>	\$7.000
Spagheti con salsa alfredo o boloñesa / <i>Spaghetti with alfredo or bolognese sauce</i>	\$7.200

SANDWICH

Churrasco a lo pobre / <i>Steak sandwich with french fries, fried egg and caramelized onion</i>	\$10.500
Churrasco primavera / <i>Steak or chicken sandwich, tomato, lettuce, corn, pickle and mayonnaise</i>	\$9.500
Chacarero / <i>Steak or chicken sandwich, tomato, green bean, chili and mayonnaise</i>	\$9.900
Churrasco Italiano / <i>Steak or chicken sandwich, tomato, avocado, and mayonnaise</i>	\$10.500
Barros luco / <i>Meat or chicken sandwich and cheese</i>	\$9.900
Barros Jarpa / <i>Ham and cheese sandwich</i>	\$8.500
Ave palta / <i>Chicken and avocado sandwich</i>	\$8.900

HAMBURGUESAS / BURGUERS

Hamburguesa Campestre (lechuga, tomate y cebolla) <i>Country Burger (lettuce, tomatoes and onions)</i>	\$9.900
Hamburguesa Americana (queso, beicon y huevo) <i>American burger (cheese, bacon and eggs)</i>	\$11.900



RESTAURANTE

Carta



DA CHILLÁN

CAFETERÍA

Express Grande / <i>Large</i>	\$2.800
Express Chico / <i>Small</i>	\$2.200
Cortado Chico / <i>Latte small</i>	\$2.500
Cortado Grande / <i>Latte large</i>	\$3.000
Nescafé o Té / Nescafé or Tea	\$2.500

JUGOS Y BEBIDAS

Gaseosas / <i>Soft drink</i>	\$2.500
Mineral con o sin gas / Mineral with or without gas	\$2.300
Néctar / <i>Nectar</i>	\$2.500
Limonada / <i>Lemonade</i>	\$5.000
Jugo natural / <i>Natural juice</i>	\$5.000

APERITIVOS Y CÓCTEL

Pisco Sour	\$4.200
Whisky Sour	\$5.500
Tequila Margarita	\$7.500
Vaina / <i>With sweet wine jerez - oporto</i>	\$4.200
Bitter batido	\$4.200
Caipirinha / <i>Caipiroska / Caipirisima</i>	\$6.500
Clavo oxidado	\$8.000
Ramazotti	\$7.500
Aperol	\$7.000
Amareto sour	\$6.000
Daikiri	\$6.000
Martini dry	\$6.000
Pisco Sour a la peruana / <i>Peruvian pisco sour</i>	\$6.000
Pisco sour en mistral	\$6.000

TRAGOS LARGOS

Mojito	\$7.000
Campari Tónica / <i>Naranja</i>	\$7.500
Tom Collins	\$7.000
John Collins	\$6.500
Pisco Mistral 35°	\$5.800
Pisco Mistral 40°	\$6.200
Vodka	\$7.500
Negroni	\$8.000



RESTAURANTE

Casta



DA CHILLÁN

VINOS

VIÑA SAN PEDRO	
Castillo de molina carmenere	\$21.000
Castillo de molina cabernet sauvignon	\$21.000
VIÑA CONCHA Y TORO	
Casillero del diablo variedades	\$16.900
Marques de casa y concha	\$26.000
VIÑA TARAPACÁ	
Tarapacá gran reserva etiqueta negra	\$29.000
Tarapacá gran reserva etiqueta blanca	\$21.000
VIÑA SANTA EMILIANA	
Santa Emiliana cabernet sauvignon	\$11.000
VIÑA COUSIÑO MACUL	
Don Matias cabernet sauvignon	\$16.500

ESPUMANTES

VIÑA SUBERCASEAUX	
Espumante SBX Brut	\$18.000
Espumante SBX Demi sec	\$18.000
Espumante SBX 375	\$9.500
VIÑA VALDIVIESO	
Espumante Valdivieso Brut	\$18.000

LICORES

Coñac Tres Palos	\$4.500
Pisco Mistral 35°	\$5.800
Campari	\$7.500
Vodka Stolichnaya	\$7.500
Vodka Absolut	\$7.500
Gin tanqueray	\$7.500

WHISKY

Whisky Johnnie walker negro	\$11.000
Whisky Johnnie walker rojo	\$8.000
Whisky Jack Daniels	\$9.000

CERVEZAS

Cervezas Kross - Austral - Kunstmann	\$5.500
Cerveza Heineken	\$5.000