





## Para tomar

### LIMONADAS

Menta/Jengibre, tradicional, frutas.

Vaso	Jarro
\$2.600	\$5.400

### JUGOS NATURALES

Piña, jengibre, frutos rojos, maracuyá plátano, chirimoya alegre.

\$2.800

### AGUAS MINERALES

Agua Puyehue 330cc c/s gas

\$1.600

Agua lluvia Mawun 750cc c/s gas

\$2.400

### ICED TEA

\$1.900

### BUBBLE TEA

\$2.500

### GASEOSAS

\$2.000



## menú niños



### Calugones de pescados

Con papas fritas y ensaladita.

\$6.200

### Quesadillas

Con carne y pequeña ensaladita.

\$6.200



## SOPAS

### TOMATE THAI

De tomates de la temporada, con especias y toque de leche de coco.

----- \$4.600 -----

### ZAPALLO

Cremosa de zapallo asado, con toque de jengibre y leche de coco.

----- \$4.600 -----

### SETAS

De champiñones y hongos secos, con toque de aceite de trufa.

----- \$4.600 -----

### SOPA DE WONTON

Caldo de pollo al estilo cantonés con wantanes rellenos de cerdo, shitake y camarón.

----- \$7.900 -----

\* Pregunta por nuestro SOUP & SALAD

\$6.800





## ENTRADAS



### TÁRTARO DE SALMÓN Y CHORITOS APANADOS

Lactonesa, pepinillos, apio, manzana, nueces y alcaparras. Servido con tostadas.

----- \$6.900 -----

### AL BONDY'S

Albóndigas de res marinadas, cubiertas y gratinadas en salsa de queso azul, chalotitas dulces y acompañadas de tostadas.

----- \$7.200 -----

### DIM SUM

Dumplings al vapor, una explosión de sabor! Con relleno de cerdo shitake y camarón. Con salsa a base de soya para untar.

----- \$7.900 -----

### WON-TON DE MARISCOS

Dumpling chino frito, con camarón, pulpo, merluza asutral y verde de cebollín. Servido con tamarindo.

----- \$6.200 -----

### PICHANGA MARINA

Papas skin, trozos de pescado frito y choritos al vapor, tomate, palta, pepinillos y huevo duro.

----- \$8.200 -----



## ENSALADAS

### POLLO THAI

Pechuga de pollo marinada a la plancha, fideos de arroz inflado, zanahoria, pimientos, repollo bicolor y dientes de dragón, mezclado con dressing de maní tostado con leche de coco.

----- \$7.400 -----

### BOWL DEL MEDIO ORIENTE

Mix de hojas con mezcla fría de lentejas al curry y apio, frutillas frescas y aceitunas, con dressing de reducción de higos.

----- \$7.400 -----

### GRIEGA

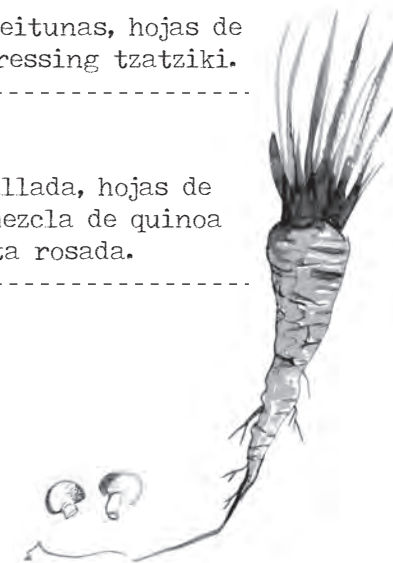
Mix de hojas, tomates frescos, pepinos, aceitunas, hojas de albahaca y queso de cabra rallado con dressing tzatziki.

----- \$7.400 -----

### QUINOA VERDE

Mix de hojas, zanahoria y betarraga rallada, hojas de albahaca, palta, almendras tostadas y mezcla de quinoa con pesto de albahaca con limoneta rosada.

----- \$7.400 -----





## DE FONDO

### RISOTTO GÓTICO

A base de mix de granos teñidos con tinta de calamar, servido con filete de salmón envuelto en hoja de arroz y hoja de albahaca.

----- \$10.900 -----

### RISOTTO DE CALABAZA ASADA

Con arroz arbóreo, parmesano, semillas de calabaza tostada y pesto de albahaca.

----- \$8.900 -----

### CONFIT DE MERLUZA AUSTRAL

Merluza enrollada y cocinada a 75° en aceite de oliva, puré de papas nativas con aceitunas deshidratadas y emulsión de tomates.

----- \$9.400 -----

### CONGRIO HÚMEDO AL VAPOR

Filete de congrio cocinado en vaporera, salsa de cebollín y sal tostada, servido con arroz blanco y gomasio.

----- \$10.200 -----

### CEVICHE DE LA CASA

Trozos de salmón, pulpo y camarones, sazonado con nuestra leche de tigre y crocantes de ají verde.

----- \$8.200 -----

### CHAU FÁN DE MARISCOS

Arroz salteado al wok, camarones, salmón, calamar apanado y jaiba caramelizada.

----- \$9.400 -----



## DE FONDO

### CURRY DE LA CASA

Pollo y camarones cocinados con nuestra propia mezcla de especias (tika masala), yogurt natural y almendras tostadas servido en paila con tortilla chapati y arroz basmati.

----- \$8.900 -----

### CURRY DE VERDURAS

Nuestro clásico curry de verduras asadas hecho al estilo thai acompañado de arroz basmati y tortilla chapati.

----- \$8.200 -----

### TARTA DE CHALOTAS Y QUESO AZUL

Con ensalada de hojas verdes, tomates cherry caramelizados y reducción de aceto.

----- \$8.400 -----

### WOK DE LOMO

Trozos de lomo y camarones salteados en sabrosa salsa de carne, acompañado de papas rústicas con romero.

----- \$10.200 -----

### FILETE ALMENDRADO

Medalla de filete envuelta en panceta, sobre hojas verdes salteadas, papas doradas y salsa de almendras.

----- \$11.900 -----

### GOULASH DE CIERVO

Guiso cocinado a fuego lento a base de carne de ciervo, trocitos de panceta y vino tinto. Acompañado de ñoquis de zapallo.

----- \$10.900 -----





## LOS POSTRES

FRASCOS PARA CUCHAREAR  
\$3.500

COPONES DULCES  
\$3.800

TORTA DEL DÍA  
\$3.500



\*Elige el que más te guste de la vitrina según disponibilidad.

## LOS ESPECIALES!

### EL MACETERO

Fresco y suave mousse de frutos rojos, salsa de berries y cubierto de crocante de brownie con semillas de maravillas tostadas. Servido en macetero de arcilla .  
\$3.800

### EL VOLCÁN

Volcán de chocolate, relleno con lava de té verde, servido con helado de nata.  
\$3.800

### LA BOMBA

(Para compartir)  
Esfera de chocolate rellena de mousse de manjar y toffee.  
\$4.800

## CAFETERÍA

TETERA DE TÉ SENSORIAL  
\$3.500

TETERA DE TÉ DE LA CASA  
Infusión de hierbas.  
\$2.800

ESPRESSO  
\$1.400

MACCHIATO  
\$1.500

AMERICANO  
\$1.700

CAPPUCCINO  
\$2.500

CORTADO  
\$2.000





# BAR

## CERVEZAS

Austral Lager  
\$2.900

Kunstmann Torobayo  
\$2.900

Voll Damn  
\$2.900

Austral Calafate  
\$2.900

Kunstmann Lager  
\$2.900

Free Damn  
\$2.900

Chester Variedades  
\$2.900

Kunstmann Bock  
\$2.900

Erdinger Weissbier  
\$3.300

Corona Extra  
\$2.900

Inedit Damn  
\$2.900

Erdinger Sin Alcohol  
\$3.300

Michelada Clásica  
+\$500

A.K. Damn  
\$2.900

Erdinger Dunkel  
\$3.300

## APERITIVOS

Vino por copa (150cc)  
\$3.400

Martini  
\$4.700

Disaronno Sour  
\$4.800

Pisco Sour de la casa  
\$3.200

Copa Espumante Brut  
\$3.200

Negroni  
\$4.800

Pisco Sour Peruano  
\$4.400

Botellín Cordon Negro Brut  
\$4.000

Wine Sour  
(Chardonnay o Carmenere)  
\$3.400

Pisco Sour Sabores  
\$4.400

Aperol Sprit  
\$4.800

Amaretto Sour  
\$2.800

## BAJATIVOS

Drambuie  
\$4.800

IL Padrino  
\$4.800

Araucano  
\$4.000

Jagermeister  
\$4.400

Clavo Oxidado  
\$4.800

Fernet Branca  
\$4.400

Amaretto o Disaronno  
\$4.800

Old Fashioned  
\$4.800

Espresso Martini  
\$4.700



Mojito Cubano  
(Tradicional o frutas)  
\$4.200

Piña Colada  
\$4.400

Caipirinha / Caipiroska  
\$4.400

## TRAGOS LARGOS

Tequila Margarita  
\$4.400

Chilcano Normal  
\$3.800

Vodka Bobba  
\$4.400

Copa Sangría Humedal  
\$3.900

Chilcano Bobba  
\$4.400

Jarra Sangría Humedal  
\$8.900

Agua Mawun c/s  
\$2.900

## DESTILADOS

### Pisco

Alto del Carmen 35  
\$4.200

Mistral Nobel  
\$4.800

Diaguitas Reservado 40  
\$4.800

Waqar 40  
\$5.600

### Ron

Pampero Gold  
\$4.500

Havana Añejo 5 años  
\$4.200

### Vodka

Stolichnaya  
\$4.200

Finlandia  
\$4.600

Grey Goose  
\$6.600

### Whisky

Glenfiddich 12 años  
\$7.500

Johnnie Walker  
Red Label  
\$4.500

Johnnie Walker  
Black Label  
\$6.500

Jack Daniel's (Bourbon)  
\$4.900

### Gin

Bombay Sapphire  
\$5.000

Gin Mare  
\$5.800

Hendricks  
\$6.500

### Tequila

El Jimador (Blanco)  
\$4.200

Cazadores (Blanco)  
\$5.800





# VINOS



\* Pregunta por promociones de vino que no están en la carta!

## ESPUMANTES

**Cono Sur**  
Brut Sparkling 750°  
Bio-Bio  
\$12.000

**Cono Sur**  
Brut Sparkling 375°  
Bio-Bio  
\$6.000

**Martini**  
Proseco  
Italia  
\$14.000

**Cordón Negro**  
Brut 200cc  
España  
\$4.000

## SAUVIGNON BLANC

**Koyle**  
Costa  
Colchagua  
\$18.500

**Amaral**  
Reserva  
Leyda  
\$15.000

**Matetic**  
Corralillo  
San Antonio  
\$12.900

## CHARDONNAY

**De Martino**  
Legado Gran Reserva  
Limari  
\$15.900

**Amaral**  
Reserva  
Leyda  
\$15.000

**Cono Sur**  
Reserva Especial  
Casablanca  
\$10.900

## PINOT NOIR

**Villard**  
Reserva  
Casablanca  
\$14.900

**Cono Sur**  
Reserva Especial  
Casablanca  
\$10.900



**Santa Ema**  
Reserva  
Maipo  
\$14.900

## CARMENERE

**Koyle**  
Royale  
Alto Colchagua  
\$18.900

**Santa Ema**  
Gran Reserva  
\$14.900

**Chateau los Boldos**  
Reserva  
Alto Cachapoal  
\$10.900

**Primus**  
The Blend  
Maipo  
\$21.900

## MERLOT

**Chateau Los Boldos**  
Reserva  
Alto Cachapoal  
\$10.900

## SYRAH

**Matetic**  
Corralillo  
San Antonio  
\$18.900

**Villard**  
Expresión  
Casablanca  
\$14.900

**Chateau los Boldos**  
Reserva  
Alto Cachapoal  
\$10.900

**ENSAMBLAJE**  
**Matetic**  
Corralillo  
(Syrah-C.Franc - Malbec - Pv)  
Colchagua  
\$18.500

**Toro de Piedra**  
Gran Reserva  
Curicó  
\$13.900

## CABERNET SAUVIGNON

**Matetic**  
Corralillo  
Maipo  
\$18.500

**Toro de Piedra**  
Gran Reserva  
Colchagua  
\$13.900

**Casas del Bosque**  
Reserva  
Maipo  
\$11.900

**Santa Ema**  
Barrel Reserve 60/40  
(Cab.Sauv.-Merlot)  
Maipo  
\$12.900