

menú niños



Calugones de pescados

Con papas fritas y ensaladita.
\$6.400

Quesadillas

Con carne y pequeña ensaladita.
\$6.400



SOPAS

SOPA MARINERA

A base de almejas y fumet de pescado servido con crutones y tocino crocante.
----- \$5.400 -----

ZAPALLO

Cremosa de zapallo asado, con toque de jengibre y leche de coco.
----- \$4.900 -----

SETAS

De champiñones y hongos secos, con toque de aceite de ajonjolí.
----- \$4.900 -----

* Pregunta por nuestro SOUP & SALAD
\$7.800



ENTRADAS



TÁRTARO DE SALMÓN Y CHORITOS APANADOS

Lactonesa, pepinillos, apio, manzana, nueces y alcaparras. Servido con tostadas.
----- \$7.900 -----

TABLA DEL MEDIO ORIENTE

Para compartir: Hummus, babaganoush, aceitunas asadas con vino y brochetas de pollo marinado con salsa de yogurt.
----- \$8.200 -----

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 -----

ROLL DE MARISCOS

Relleno de merluza, pulpo y nori envuelto en fina masa frita, sobre cama de chucrut chino de la casa.
----- \$6.500 -----

CHORITOS AL PIL-PIL

Cocinados en su concha al pil-pil con un toque de cacho de cabra, acompañados de papas fritas al estilo rústico.
----- \$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.

\$7.600

BOWL PASTA SALAD

Pasta penne, aceitunas asadas, tomates caramelizados, cubos de pepino y crutones, sobre mix de hojas verdes.

\$7.600

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.

\$7.600



DE FONDO

ENTRAÑAS EN LA NOCHE

240 gramos de entraña en su punto acompañado de ligero hummus de garbanzos y pebre de nueces tostadas.

\$12.300

ÑOQUIS DE ZAPALLO CON RAGOUT DE SETAS

Ñoquis salteados en mantequilla, ragout de shiitake, paris y hongos trompeta, guisados en vino tinto con un toque ricotta fresca de la casa.

\$9.800

CONGRIO GÓTICO THAI

Filete de congrio grillado bañado en salsa a base de tinta de calamar, ají verde y leche de coco sobre un timbal de polenta con semillas y colores.

\$10.400

ROLLO DE MERLUZA AL VAPOR

Filete de merluza enrollado y cocinado al vapor con salsa de cebollin y sal tostada, servido con arroz blanco y furikake

\$9.800

CEVICHE DE LA CASA

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

\$8.900

CHAU FÁN DE MARISCOS

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

\$9.900





DE FONDO

CURRY DE LA CASA

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

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

PAPPARDELLE DE AZAFRÁN

Pasta cinta a base de huevos de campo y hebras de azafrán servido sobre suave salsa de berenjenas asadas, pesto de albahaca y migas de pan tostadas.

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

WOK DE LOMO

Trozos de lomo marinados y camarones salteados en sabrosa -- salsa al estilo oriental, acompañado de arroz blanco o -- papas rústicas con romero.

----- \$10.800 -----

RISOTTO DE GRANOS Y CALABAZA ASADA

Arroz arborio, arroz integral, quinoa, semillas de maravilla y zapallo tostadas, a base de pulpa de calabaza asada y toques de pesto.

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

LOMO NOGADO Y MOLLEJAS

Trozo de lomo liso cubierto de suave salsa a base de nueces tostadas y trocitos de mollejas. Acompañado de puré de papas y su skin crocante

----- \$12.100 -----



LOS POSTRES



FRASCOS PARA CUCHAREAR

\$3.800

COPONES DULCES

\$3.900

TORTA DEL DÍA

\$3.700

*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, cubierto de crocante de brownie con semillas de maravillas tostadas.

Servido en macetero de arcilla .

\$3.800

LA BOMBA

(Para compartir)

Esfera de chocolate belga rellena de mousse de manjar, toffee y base de brownie.

\$5.200



CAFETERÍA



TETERA DE TÉ SENSORIAL

Variedad de sabores
\$3.800

TETERA DE TÉ DE LA CASA

Infusión de hierbas.
\$2.900

ESPRESSO

\$1.600

MACCHIATO

\$1.700

AMERICANO

\$1.900

CAPPUCCINO

\$2.500

CORTADO

\$2.000



JUGOS Y TRAGOS SIN ALCOHOL

LIMONADAS

Menta/Jengibre, tradicional, frutas.

Jarrito 0.5 Lt.

\$3.600

Jarro 1 Lt.

\$5.900

JUGOS NATURALES

Variedad de jugos de pulpa de fruta.

Jarrito 0.5 Lt.

\$3.600

Jarro 1 Lt.

\$5.900

AGUAS MINERALES

Agua Puyehue 330cc c/s gas

\$1.800

Agua lluvia Mawun 750cc c/s gas

\$2.700

ICED TEA

\$1.900

BUBBLE TEA

\$2.500

POMELIN

Pomelo, almíbar de vino
tinto y agua con gas.

\$3.700

GASEOSAS

\$2.000

TRAGOS PARA EMPEZAR

Vino por copa 150cc

\$3.800

Copa Espumante Brut

\$3.800

Ramazzotti Spritz

\$5.400

Pisco Sour de la casa

\$4.000

Amaretto Sour

\$3.400

Wine Sour
(Chardonnay o Carmenere)

\$3.400

Pisco Sour Peruano

\$4.000

Aperol Spritz

\$4.800

Copa Sangría Humedal

\$4.100

Cerveza variedades

\$3.100





COCTELERÍA

PIÑA COLADA
Piña, esencia de coco,
ron y almibar.
\$4.400

GIN TONIC
Bombay y agua tónica.
\$5.500

TOM COLLINS
Gin, limón, almibar y
agua con gas.
\$5.700

MOJITO
Ron, menta, limón,
almibar y agua con gas.
\$4.200

FERNET
Branca y cola.
\$4.500

NEGRONI
Gin y Campari rosso
\$4.900

CLAVO OXIDADO
Drambui y whisky.
\$4.900

MANHATTAN
Whisky, rosso, angostura
y cereza.
\$5.600

MULA DE MOSCU
Vodka, ginger ale,
jengibre y limón.
\$4.900

DAIQUIRI
Ron, almibar y limón.
\$4.600

JAGERMEISTER
\$4.500

IL PADRINO
Escoces y Amaretto.
\$4.900

PISCOLA
Alto de Carmen 35 grados
y cola.
\$4.200

MARGARITA
Tequila, almibar, licor de
naranja y limón.
\$4.600

MENTA JULEP
Bourbon whisky, almibar
y menta.
\$5.400

ESPECIALES DE LA CASA

FIX TEA
Vodka, almibar, jugo de limón, té y angostura.
\$4.900

MILANO MULE
Fernet Branca, café, almibar y ginger beer.
\$5.100

TIPO CARMENERE
Carmenera, reducción de frutos rojos, jugo de limón y angostura.
\$4.900

RON COBBLER
Ron, jugo de piña, jugo de naranja y almibar.
\$4.900

PENICILIN
Whisky, jugo de limón, miel y jengibre.
\$4.900

NOBEL ATARDECER
Mistral 40, Triple sec, angostura, maracuyá, limón y almibar.
\$5.300



VINOS



ESPUMANTES

Cono Sur
Espumante Brut 750cc
Bio-Bio
\$12.000

Martini
Proseco
Italia
\$14.000

Rui
Espumante de ruibarbo
750cc
Patagonia
\$11.900

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





MERLOT

Santa Ema
Reserva
Maipo
\$14.900

Chateau Los Boldos
Reserva
Alto Cachapoal
\$10.900



Toro de Piedra
Gran Reserva
Curicó
\$13.900



CARMENERE

Koyle
Royale
Alto Colchagua
\$18.900

SYRAH

Matetic
Corralillo
San Antonio
\$18.900

CABERNET SAUVIGNON

Matetic
Corralillo
Maipo
\$18.500



Santa Ema
Gran Reserva
\$14.900

Villard
Expresión
Casablanca
\$14.900

Toro de Piedra
Gran Reserva
Colchagua
\$13.900

Chateau los Boldos
Reserva
Alto Cachapoal
\$10.900

Chateau los Boldos
Reserva
Alto Cachapoal
\$10.900

Casas del Bosque
Reserva
Maipo
\$11.900

ENSAMBLAJE

Primus
The Blend
Maipo
\$21.900

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

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

