

ENTRADAS PEQUEÑAS



BOMBA DE JAIBA

Bola de chupe de jaiba rellena de queso, frita, servida con toque de mayonesa y cebollín.

-----\$3.200-----

CALUGÓN TAMARINDO

Trozos de merluza fresca apanados, servido con salsa tamarindo de la casa.

-----\$3.200-----

SPICY TUNA

Tártaro de atún al estilo oriental, con el picor justo, servido sobre tostadas.

-----\$3.600-----

SOPA DE ZAPALLO

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

-----\$4.800-----



ENSALADAS

SHRIMP SALAD

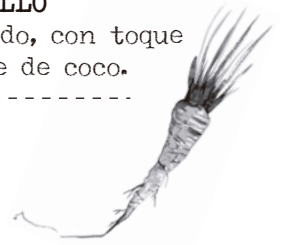
Hojas verdes, zanahoria rallada, palta, tomate, hojuelas de queso parmesano y camarones salteados, con vinagreta rosada.

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

GRIEGA

Base de hojas, cubos de pepino, aceitunas asadas, tomates cherry deshidratados, hojas de albahaca, queso de cabra, con un suave dressing de yogurt.

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



DE FONDO

RISOTTO CON ENTRAÑA

Entrada a la plancha servida en su punto, acompañado de risotto de hongo shiitake.

-----\$13.100-----

DIM SUM

Masa rellena de cerdo y shiitake, cocinada al vapor, servida con su salsa.

-----\$8.100-----



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.

-----\$9.900-----



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 blanco.

-----\$9.200-----



MENÚ NIÑOS

QUESADILLAS

Rellena de pollo y queso mozzarella, acompañado de ensaladita.

\$6.900



CEVICHE DE LA CASA

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

-----\$9.200-----

CHAU FÁN DE MARISCOS

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

-----\$10.400-----

LOS POSTRES



FRASCO INDIVIDUAL

\$3.900



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.

-----\$11.400-----

LA BOMBA

Esfera de chocolate belga rellena de mousse de manjar, toffee y base de brownie. Acompañado de helado y crumbs de maní.

\$5.400

RISOTTO DE GRANOS Y CALABAZA ASADA

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

-----\$9.100-----

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

CAFETERÍA



TETERA DE TÉ SENSORIAL
Variedad de sabores
\$4.100

MACCHIATO
\$1.700

TETERA DE TÉ DE LA CASA
Infusión de hierbas.
\$3.100

AMERICANO
\$1.900

CAPPUCCINO
\$2.500

ESPRESSO
\$1.600

CORTADO
\$2.000



LIMONADAS
Menta/Jengibre,
tradicional, frutas.

Jarrito 0,5 Lt.
\$4.100

AGUAS MINERALES
Agua Puyehue 330cc
c/s gas
\$1.800

JUGOS NATURALES
Variedad de jugos
de pulpa de fruta.

Jarrito 0,5 Lt.
\$4.100

ICED TEA
\$2.100

POMELIN
Pomelo, almíbar de
vino tinto y agua
con gas.
\$3.800

GASEOSAS
\$2.100

VINOS



ESPUMANTES

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

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



MERLOT

Santa Ema
Reserva
Maipo
\$14.900

Chateau Los Boldos
Reserva
Alto Cachapoal
\$11.900

CARMENERE

Perez Cruz
Limited Edition
Valle del Maipo
\$19.900

Santa Ema
Gran Reserva
\$14.900

SYRAH

Matetic
Corralillo
San Antonio
\$19.900

Villard
Expresión
Casablanca
\$14.900

Chateau los Boldos
Reserva
Alto Cachapoal
\$11.900



ENSAMBLAJE

Primus
The Blend
Maipo
\$21.900

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

CHARDONNAY

Amaral
Reserva
Leyda
\$15.000

PINOT NOIR

Villard
Reserva
Casablanca
\$14.900

Cono Sur
Reserva Especial
Casablanca
\$10.900

CABERNET SAUVIGNON

Matetic
Corralillo
Maipo
\$18.500

Perez Cruz
Reserva
Valle del Maipo
\$14.200

Casas del Bosque
Reserva
Maipo
\$11.900

TRAGOS PARA EMPEZAR

Copa Espumante Brut
\$3.900

Ramazzotti Spritz
\$5.500

Vino por copa 150cc
\$3.900

Wine Sour
(Chardonnay o Carmenere)
\$3.600

Pisco Sour de la casa
\$4.200

Copa Sangría Humedal
\$4.200

Pisco Sour Peruano
\$4.200

Amaretto Sour
\$3.600

Aperol Spritz
\$4.800

Cerveza variedades
\$3.300

COCTELERÍA



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

NEGRONI
Gin y Campari rosso.
\$4.900

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

FERNET
Branca y cola.
\$4.500

MARGARITA
Tequila, almíbar, licor
de naranja y limón
\$4.600

JAGERMEISTER
\$4.500

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

VERMOUTH ROSSO
Agua tónica y
jugo de naranja.
\$4.200

VERMOUTH DRY
Agua tónica, jugo
de limón y pepino.
\$4.200

VERMOUTH BIANCO
Espumante, limón,
cáscara de limón y romero.
\$4.200



ESPECIALES DE LA CASA

GIN TONIC HENDRICKS
Gin, agua tónica
y pepino.
\$5.200

GIN TONIC MARE
Gin, agua tónica,
twist de limón y romero.
\$5.200

JOHNNIE AND GINGER
Johnnie Walker, ginger ale
y jengibre fresco.
Ligero y refrescante.
\$4.600

GIN TONIC BOMBAY
Gin, agua tónica
y limón.
\$4.600

GIN TONIC TANQUERAY
Gin, agua tónica,
jengibre y menta.
\$4.600