



CARTA

Otoño - Invierno 2025

PROTEÍNAS

PECHUGA GRILLADA Pechuga de pollo grillada a la parrilla y cocida en su punto	\$10.500
MECHADA AL JUGO Tiernos trozos de vacuno bañados en su propia salsa de cocción en base a verduras de estación	\$12.000
LOMO VETADO A LAS 3 PIMIENTAS Sellado en mantequilla y mix de pimientas	\$17.500
ENTRAÑA AL CARMENERE	\$19.500
SALMÓN A LA PLANCHA Trozo de salmón a la plancha con un toque de zeste de limón	\$13.500
AJÍ DE GALLINA Pechuga de pollo desmenuzada bañada en cremosa salsa de ají amarillo	\$9.900
BOEUF BOURGUIGNON Tiernos trozos de carne cocinados en una salsa a base de vino tinto, tomillo y romero, acompañado de champiñones, zanahoria y cebolla	\$11.900
POLLO AL CURRY Tiernos trozos de pollo en suave salsa con curry, leche de coco y jengibre	\$9.000
POLLO TERIYAKI Tiernos trozos de pechuga de pollo en suave salsa dulce	\$9.000

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO Clásico arroz blanco para acompañar	\$4.000
PURÉ RÚSTICO Cremoso puré de papas naturales con su cáscara y cebolla salteada	\$4.500
PASTELERA Suave pasta de choclo con toques de albahaca	\$7.000
QUINOTTO DE ZAPALLO CAMOTE Cremoso risotto de quinoa con zapallo camote y vegetales asados con un toque de queso crema	\$6.000
VEGETALES ASADOS Combinación de vegetales asados con toque de aceite de oliva	\$6.000
ENSALADA VERDE PURALODGE Mix de lechugas hidropónicas, pepino, tomates cherry y aceitunas	\$6.000



PASTAS & PIZZAS

ÑOQUIS CASEROS

Incluye 1 salsa

\$11.500

SORRENTINOS DE JAIBA

Incluye 1 salsa

\$13.500

LASAÑA BOLOÑESA INDIVIDUAL

Finas láminas de pasta rellenas con carne, tomate, verduras, cebollas con salsa blanca y toques de queso parmesano

\$12.500

PIZZA ARTESANAL INDIVIDUAL

\$12.000

Pepperoni, base salsa tomate, mozzarella y pepperoni

Vegetariana, base salsa tomate, mozzarella, champiñón, choclo y pimentón

Tres Quesos, base salsa tomate, mozzarella, queso azul y queso parmesano

SALSAS

SALSA QUESO AZUL

\$5.500

SALSA POMODORO

\$4.500

Con tomates y verduras asadas

POSTRES

HELADO ARTESANAL

\$4.500

LINGOTE DE CHOCOLATE

\$5.500

Chocolate ecuatoriano con 60% de cacao en texturas de mousse, crema y crujiente

SABLE MANGO Y COCO

\$5.500

Fresco y ligero que combina un crumble de mantequilla, mousse de coco y mango.

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA CON HELADO

\$6.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE BELGA CON HELADO

\$7.500

CHEESECAKE COOKIES & CREAM

\$6.500

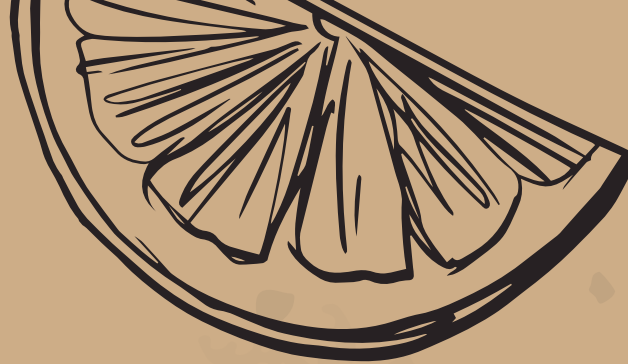
TARTA DE MANZANA

\$6.500

TARTA DE ARÁNDANOS

\$6.500

BAR



APERITIVOS

PISCO SOUR (MAL PASO)	\$8.000
COPA DE ESPUMANTE	\$4.500
APEROL SPRITZ	\$7.500
RAMAZZOTTI	\$7.500
TEQUILA MARGARITA	\$7.500
ESPRESSO MARTINI	\$7.500

ESPUMANTE FINCA FLICHMAN	\$16.000
EXTRA BRUT 750CC	
ESPUMANTE RICCADONNA 750CC	\$22.000
ESPUMANTE MARTINI 750 CC	\$22.000

WHISKEY - WHISKY

JACK DANIELS	\$6.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$10.000

VINOS

GRAN TARAPACÁ	
CARMENERE	\$17.500

MONTES ALPHA	
CARMENERE	\$25.000
CABERNET SAUVIGNON	\$25.000

CASTILLO DE MOLINA	
MERLOT	\$16.000
COPA DE VINO	\$5.500

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE	\$4.000
AUSTRAL LAGER	\$4.000

BAJATIVOS

ALTO DEL CARMEN 35º	\$6.500
MISTRAL NOBEL	\$6.500
VODKA STOLICHNAYA	\$6.500
GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE	\$6.500
JAGERMEISTER	\$6.500
AMARETTO DISARONNO	\$6.500

SIN ALCOHOL (FRIGOBAR)

JUGO PULPA FRUTA	\$4.800
COCA COLA LATA	\$3.800
SPRITE LATA	\$3.800
SAN PELLEGRINO/ AGUA SABORIZADA	\$4.000
REDBULL	\$4.000
AGUA MINERAL CON GAS	\$3.800
AGUA MINERAL SIN GAS	\$3.800