

MENÚ

APERITIVOS

Pisco Sour	\$ 4.500
Mango Sour	\$ 4.500
Pisco Sour (Jarrito 500 cc)	\$ 13.700
Copa Espumante	\$ 4.000
Jugos Naturales Pulpa Vaso	\$ 3.000
Mango, Frutilla, Frambuesa, Frutos Rojos, Tuna, Piña, Durazno, etc.	
Jugos Naturales Pulpa Jarro	\$ 5.500
Michelada s/ Cerveza	\$ 1.200

ENTRADAS

Ceviche de Reínete	\$ 5.300
Cebolla morada, Choclo Peruano, morrón Pescado Reínete, palta.	
Crema de Calabaza	\$ 4.800
Con un toque de queso de Cabra.	
Carpaccio de Res	\$ 7.800
Laminas delgadas de carne.	
Empanada de Queso Fritas	\$ 3.900
Empanada de Pino Horno	\$ 3.900
Crudo Entrada 100 grs	\$ 4.700

GUARNICIONES

Ceviche de Reínete Fondo	\$ 9.100
Cebolla morada, Choclo Peruano, morrón Pescado Reínete, palta.	
Puré Píicante	\$ 4.100
Arroz de la Casa	\$ 3.700
Guiso de Mote	\$ 4.300
Pastelera de Choclo (Tricolor)	\$ 4.200
Papas Rústicas	\$ 3.900
Encantos del Cibuletto	\$ 4.700
Con Tocino en sus cremosas papas.	
Papas Fritas	\$ 4.400
Vegetales Salteados	\$ 4.100
Ensalada Palmíto Palta	\$ 4.600
Ensalada Tomate Palta	\$ 4.600
Ensalada del Huerto	\$ 8.800
Hojas verdes, frutos secos, tomate cherry, palta, palmito, manzana, dresing	
Ensalada Chilena	\$ 4.300
Pastel de Choclo	\$ 13.400

CARNES, a las brazas

Medallón de Filete	\$ 14.900
Lomo Liso	\$ 13.900
Lomo Vetado	\$ 14.300
Asado de Tira	\$ 15.500
Prietas, 2 unid.	\$ 8.500
Carne Mechada	\$ 9.900
Entraña	\$ 17.500
Suprema de Pollo	\$ 8.600
Costillar de Cerdo	\$ 7.900
Poncho Parrillero	\$ 15.400

VEGETARIANO

Hamburguesa de Lentejas	\$ 6.800
Hamburguesa de garvanzos	\$ 6.800
Vegetales a lo Pobre	\$ 12.400

Al Plato:

Crudo al Plato 200 grs	\$ 10.700
Lomo a lo Pobre	\$ 21.800
Churrasco acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebollas caramelizadas.	
Filete a lo Pobre 200 gr.	\$ 21.800
Churrasco acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebollas caramelizadas.	
Reineta Frita	\$ 13.600
Fetuccini Mar y Tierra	\$ 15.900

PUNTOS DE COCCIÓN



MENU NIÑOS

Hamburguesa o Pollo con	
Papas Fritas	\$ 7.900
Salchichas con Papas Fritas	\$ 7.500
Nuggets de Pollo con Papas Fritas	\$ 8.200

POSTRES

Torta Mil Hojas Manjar	\$ 4.500
Paleta de Helado Agua	\$ 2.000
Copa de Helado (2 bolas)	\$
Merengado de Papayas al VÍno.	\$ 4.200
Cama de papayas con turrón y frutas.	
Celestinos con Helado	\$ 4.200
Leche Asada de la Casa	\$ 4.200
Crème Brûlée	\$ 4.200
Helados Bravísimo 470 cc	\$ 6.500
Papayas al Jugo	\$ 4.000



Weissbier
Alc.: 5,4%
Cerveza de trigo
Amarilla, turbia y con levadura.
Agradablemente frutal y chispeante.
Receta clásica con una alta proporción de malta de trigo, y con levadura de la propia crianza. ¡El resultado es el arte de elaborar cerveza que se nota!
Disponible en lata de 0,5l

CAFES

Té	\$ 2.000
Café Espresso	\$ 2.400
Café Americano	\$ 2.700
Café Cortado	\$ 2.700
Infusión (Agüitas)	\$ 2.000
Infusión Caribe:	\$ 2.700
- Manzanilla Lujosa, Rooibos Caramelizado	
- Frutos Rojos, Manzana Persa	
Chocolate Caliente Ceribe	\$ 3.500

LÍQUIDOS

Bebidas:	\$ 2.600
Coca Cola, Fanta, Gínger Ale, Sprite (Zero, Light y Normal)	
Cervezas:	
Kunstmann Torobayo	\$ 3.800
Kunstmann Lager	\$ 3.800
Corona	\$ 3.600
Stella Artois y Royal	\$ 3.400
Heineken	\$ 3.300
Michelada s/ Cerveza	\$ 1.200
Jugos Naturales Pulpa Jarro	\$ 5.500
Frambuesa, Frutilla, Piña, Durazno	
Vaso Jugo Pulpa 220 cc	\$ 3.000
Limonada Menta/Jengibre	\$ 3.900
Jarrito de 500 cc	
Agua Mineral c/s Gas	\$ 2.500
Cervezas Kundmüller: (500 cc):	
- Leikeim sin Alcohol	\$ 5.490
- Weiherer Osw-Alt	\$ 5.990
- Weiherer Schwarzla	\$ 5.990

Caervezas Braumanufaktur

Altenkunststadt:

- Pilsner	\$ 3.300
- Schwarzbier	\$ 3.300
- Weissbier	\$ 3.300

VINOS

Viña William Cole, Cosechas 2018:

Copa:

Vino Reserva	\$ 3.500
Gran Reserva	\$ 4.000

Botella 750 cc.:

Carmenere Reserva	\$ 17.000
Cabernet Sauvignon Reserva	\$ 17.000
Sauvignon Blanc Reserva	\$ 19.000
Blend Reserva 2019	\$ 18.000
Blend Gran Reserva	\$ 22.300
Carmenere Gran Reserva	\$ 22.300
Cabernet Gran Reserva	\$ 22.300
Vino Tinto Río Lua 2019	\$ 31.500
SB Lomas de Centinela Sauvignon Blanc 2022	\$ 28.500
Jerez de Chardonnay	
Viña La Providencia	\$ 15.000

Espumante Ensenada Brut Nature, del valle de Casablanca \$ 28.500

LICORES

Whisky Ballantines Botella	\$ 25.500
Whisky Chivas Botella	\$ 72.000
Whisky Chivas Vaso	\$ 9.000
Bajativos: 50 cc	
Amaretto Disaronno	\$ 5.600
Amaretto Mitjans	\$ 2.800
Whisky Ballantines 7 año	\$ 5.600
Whisky Chivas Reagel 8 años	\$ 8.000

DESAYUNO

Pack Desayuno	\$ 5.800
Café en grano tostado, 2 huevos revueltos, 1 pan amasado y un delicioso jugo de pulpa.	