

MENU

APERITIVOS

Aperol Spritz	\$ 7.000
Pisco Sour	\$ 4.900
Pisco Sour Grande	\$ 5.900
Pisco Sour (Jarrito 500 cc)	\$ 17.000
Copa Espumante	\$ 4.000
Mojito	\$ 6.000
Ramazzotti	\$ 7.000

Reineta Frita o plancha	\$ 16.900
Crudo al Plato	\$ 12.700
Puré Píicante o Normal	\$ 4.500
Arroz de la Casa	\$ 3.900
Guiso de Mote	\$ 4.500
Pastelera de Choclo	\$ 5.500
Papas Rústicas	\$ 4.200
Encantos del Cibulette	\$ 5.900
Con Tocino en sus cremosas papas.	

ENTRADAS

Ceviche de Reineta	\$ 8.900
Cebolla morada, morrón, palta.	
Crudo Entrada	\$ 6.900
Crema de Calabaza	\$ 4.800
Con un toque de queso de Cabra.	
Empanada de Queso Frítas	\$ 3.900
Empanada de Pino Horno	\$ 4.300
Empanada Queso Camaron	\$ 4.700

Papas Frítas	\$ 4.600
Vegetales Salteados	\$ 4.500

ENSALADAS

Ensalada Chilena	\$ 4.300
Ensalada Palmíto Palta	\$ 4.600
Ensalada Tomate Palta	\$ 4.600
Ensalada Apío Palta	\$ 4.300
Ensalada de Palta	\$ 4.500
Ensalada del Huerto Grande	\$ 8.800
Hojas verdes, frutos secos, tomate cherry, palta, palmito, manzana, dresing	
Ensalada del Huerto Indiv.	\$ 4.400
Ensalada Tomate, Palta, Palmito	\$ 5.500

FONDOS

Pastel de Choclo	\$ 16.900
Pastel de Papas	\$ 13.800
Ceviche de Reineta	\$ 13.500
Cebolla morada, morrón, palta	

CARNES A LAS BRAZAS

Medallón de Filete	\$ 16.900
Lomo Liso	\$ 15.900
Lomo Vetado	\$ 16.300
Asado de Tira	\$ 18.500
Carne Mechada	\$ 13.700
Entraña	\$ 17.900
Pechuga de Pollo	\$ 8.600
Costillar	\$ 15.900
Lomo a lo Pobre	\$ 24.500

Lomo Liso o Vetado, acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebollas caramelizadas.

Filete a lo Pobre 200 gr.	\$ 24.800
Filete acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebollas caramelizadas.	
Costillar a lo Pobre	\$ 23.500
Entraña a lo Pobre	\$ 25.500

PUNTOS DE COCCIÓN

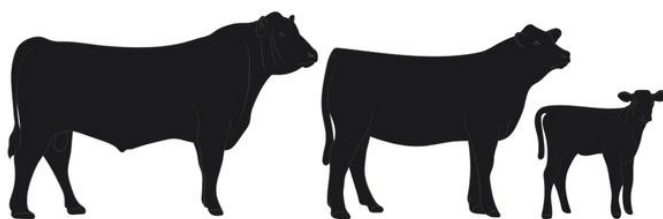


VEGETARIANO

Hamburguesa de Lentejas	\$ 7.800
Hamburguesa de garvanzos	\$ 7.800
Vegetales a lo Pobre	\$ 12.400

MENU NIÑOS

Salchichas o Pollo con	
Papas Fritas	\$ 8.500
Nuggets o Hamburguesa con Papas	
Fritas	\$ 10.500



POSTRES

Torta Mil Hojas Manjar	\$ 4.500
Copa de Helado (2 bolas)	\$ 3.900
Copa de Helado (3 bolas)	\$ 5.500
Celestinos con Helado	\$ 4.200
Leche Asada de la Casa	\$ 4.200
Crème Brûlée	\$ 4.200
Papayas al Jugo	\$ 4.000
Mote con Huesillo	\$ 3.000
Volcán de Chocolate y helado	\$ 4.500
Brounnie con helado	\$ 4.500
Castañas en Almíbar	\$ 4.000
Porción de Crema	\$ 1.500

CAFES

Té	\$ 2.300
Café Espresso	\$ 2.700
Café Espresso Doble	\$ 4.500
Café Americano	\$ 2.700
Café Cortado	\$ 3.200
Infusión (Agüitas)	\$ 2.900
Chocolate Caliente Ceribe	\$ 3.800
Café Helado	\$ 4.500
Cortado Doble	\$ 4.900

LÍQUIDOS

Bebidas:	\$ 2.700
Coca Cola, Fanta, Sprite (Zero, Light y Normal)	
Cervezas:	
Kunstmann Torobayo	\$ 3.900
Corona	\$ 3.700
Heineken S/Alcohol	\$ 3.400
Budweiser	\$ 3.600
Vaso Michelado/Chelado	\$ 1.200
Jugos Naturales Pulpa Jarro	\$ 6.200
Frutilla, Piña, Melón - 500 cc	
Vaso Jugo Pulpa - 220 cc	\$ 3.500
Frutilla, Piña, Mango	
Limonada Menta/Jengibre	\$ 3.900
Agua Mineral c/s Gas	\$ 2.600



VINOS

Viña William Cole:

Copa Carmenere:

Vino **Reserva** \$ 4.900

Gran **Reserva** \$ 6.500

Botella 750 cc.:

Carmenere **Reserva** \$ 17.000

Cabernet Sauvignon **Reserva** \$ 17.000

Sauvignon Blanc **Reserva** \$ 19.000

Blend **Reserva** \$ 18.000

Blend **Gran Reserva** \$ 22.300

Carmenere **Gran Reserva** \$ 22.300

Cabernet **Gran Reserva** \$ 22.300

Vino Tinto Río Lua \$ 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 \$ 6.000

Amaretto Mitjans \$ 2.800

Menta Mitjans \$ 2.800

Whisky Ballantines 7 año \$ 5.600

