



PARA COMPARTIR			
CARPACCIO DE SALMÓN Finas láminas de salmón fresco, alcaparras, pimientos verdes y berros	\$8.900	CAMARONES APANADOS EN PANKO 12 camarones 36/40 con salsa de mousse de palta y maracuyá.	\$8.400
TARTAR DE ATÚN En aderezo en base a aceite de sésamo, palta y tostadas.	\$9.900	CRUDO DE RES Con crema ácida al ciboulette, alcaparras, pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado y sopaipillas.	\$8.900
CARPACCIO DE LOCOS DEL NORTE En salsa verde y papas mayo.	\$15.900	PORCIÓN DE PAPAS FRITAS RÚSTICAS Y SALSAS DE LA CASA LA CASA	\$5.900
MACHAS A LA PARMESANA En queso granapadano y vino blanco.	\$11.900	PORCIÓN DE SOPAIPILLITAS Y SALSAS DE LA CASA LA CASA	\$4.200

★ ★ ★ ★

SANDWICHES

★ ★ ★ ★

ZONA NORTE

PULPO AL OLIVO (Churrascas con tinta de calamar) Pulpo en cama de quinoa, palta y tomate, pimentón, berros, tapenade de aceituna y mayonesa de cilantro.	\$9.900	PESCADA FRITA (Marraqueta) En costra de quinoa y batido de té negro, tomates asados en orégano, ají encurtido, lechuga, cilantro fresco y mayonesa.	\$8.400
CRUDO DE PEZ (Pan Ciabatta) Sobre cremoso de palta al ajo, ají fresco en aros, mayonesa con limón y lechugas frescas.	\$8.400	CROQUETA DE POLLO (Pan Frica) Hamburguesa de pastelera de choclo perfumada con hojas de albahaca, tomate fresco, cebolla caramelizada, aros de ají, porotos verdes, lechuga y mayonesa.	\$8.200
MECHADA DE CABRITO (Churrascas) Cabrito cocinado en vino tinto y desmechado, cebolla caramelizada y zanahorias sazonadas en comino, queso de cabra, mermelada de ajíes verdes y berros.	\$9.500		

ZONA CENTRO

PRIETA COCIDA (Marraqueta) Prieta Cocida, tomates al orégano, ensaladilla de porotos verdes, cilantro, cebolla en escabeche, hoja de betarraga y mayonesa.	\$7.900	HAMBURGUESA DE RES (Tortilla) Hamburguesa de res mezclada con tocino ahumado, queso fundido, nueces, tomate fresco, lechuga y mayonesa al merkén.	\$8.400
ATÚN SELLADO (Pan Ciabatta) Atún sellado con pimientos verdes y rojos salteados, espárragos, berros, pepino y mayonesa.	\$8.900	HAMBURGUESA DE RES LA YUNTA (Pan Frica) Con queso de cabra al orégano gratinado, champiñones salteados en mantequilla, aceite de albahaca, lechuga hidropónica, cebolla caramelizada y mayonesa.	\$8.400
COSTILLAR DE CERDO (Marraqueta) Costillar de cerdo marinado en suave ají con una ensalada a la chilena, lechuga y mayonesa.	\$8.400		

ZONA SUR

CRUDO DE RES (Sopaipillas) Cubierto con suave crema ácida al ciboulette, alcaparras y pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado, lechuga y mayonesa.	\$8.400	SALMON AHUMADO (Pan Ciabatta) Con queso Philadelphia, mermelada de pimentones, salmón ahumado al ciboulette, rúcula, tomates cherry y mayonesa de alcaparras.	\$8.900
LOMO VETADO (Pan Ciabatta) Lomo Vetado con salsa al merlot, cebolla asada, salteado de zapallo italiano, pimientos a la chilena, mix verde y mayonesa.	\$9.900	CORDERO ASADO (Pan Amasado) Con hierbas aromáticas, sobre queso fundido, láminas de tomate fresco, cebolla asada, ensaladilla de hojas de vegetales y mayonesa.	\$9.500
SIERRA AHUMADA DESMENUZADA (Sopaipillas) Con mayonesa de ajo chilote negro, perejil y limón. Sobre cama de lechuga y pebre de cochayuyo.	\$8.400		

ZONA VEGGIE

CROQUETA DE QUINOA (Pan Ciabatta) Croqueta de quinoa con queso fresco, rúcula, cebolla asada, tomates asados, tapenade de aceitunas y un toque de mayonesa.	\$7.900	HAMBURGUESA DE COCHAYUYO (Pan Pita) .. Con pebre rústico, mayonesa de papa, mix de hojas verdes y cebolla morada.	\$7.900
CROQUETA DE LENTEJAS (Pan Integral) Acompañada de un ceviche de champiñones, tomate fresco, hojas de espinaca y mayonesa.	\$7.900	CROQUETA DE GARBANZO (Pan Ciabatta) Con base de pimentones al ajillo, chucrut de repollo morado, pesto, mizuna y mayonesa casera al cilantro.	\$7.900

★ ★ ★ ★

ENSALADAS

★ ★ ★ ★

CAMARONES GRILLADOS Mix verde, camarones grillados, palta, tomate cherry, zanahoria, palmitos y aderezo de mostaza miel.	\$8.900		
CORDILLERA NORTE Tomate fresco, berros, queso de cabra en láminas, hojas de menta, nueces escabechadas y cebollas encurtidas aderezado con vinagreta de arrope de algarrobo.	\$7.900		
POLLO CAMPESTRE Pollo crocante, lechugas frescas, queso maduro de cabra rallado, tomate cherry, crutones, aderezado con mayonesa ligera limonada.	\$7.900		
SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado laminado, rúcula y lechuga hidropónica, frutilla, tomate cherry, cebolla asada y apio aderezado con vinagreta de manzanas.	\$8.500		
CORDERO PATAGÓN Cordero laminado, queso maduro de cabra, nueces, manzanas, rúcula, espinaca y lechuga, aderezado con vinagreta de mermelada de berries.	\$8.500		

★ ★ ★ ★

MENÚ INFANTIL

★ ★ ★ ★

HAMBURGUESA DE RES [Con tomate y queso gauda + papas fritas] postre: bola de helado	\$6.400		
CROQUETA DE POLLO [Con tomate y queso gauda + papas fritas] postre: bola de helado	\$6.400		

★ ★ ★ ★

POSTRES

★ ★ ★ ★

PANNA COTTA BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y BOLA DE HELADO A ELECCION TIRAMISÚ MOUSSE DE MOTE Y CROCANTE DE HUESILLO COPA DE HELADO (2 SABORES)	\$4.400 \$4.900 \$4.900 \$3.900 \$2.900		
--	--	--	--

★ ★ ★ ★

CÓCTELES & DESTILADOS

★ ★ ★ ★

PISCO			
PISCO ALTO DEL CARMEN 35° PISCO ALTO DEL CARMEN 40° PISCO ALTO DEL CARMEN 40° DOBLE DESTILADO PISCO EL GOBERNADOR PISTÓN ALOE VERA Pisco Gobernador macerado con aloe vera, naranja y tónica Premium 1724. PISTÓN PERA Pisco Gobernador, sumo de pera y tónica Premium 1724. PISCO SOUR PEPINO Pisco Gobernador, pepino, albahaca, limón y albúmina.	\$4.200 \$4.600 \$4.900 \$4.900 \$5.500 \$5.500 \$4.200	PISCO SOUR RICA-RICA Pisco Gobernador, Rica-Rica, limón y albúmina. MURTAO SOUR Pisco gobernador, Murtas frescas de temporada, limón y goma. PISCO SOUR LA YUNTA Pisco Gobernador, canela, limón y albúmina. PISCO SOUR PORTEÑO Pisco Gobernador, miel de palma, ají verde y limón. PISCO SOUR TRADICIONAL PISCO SOUR SABORES DOÑA PRIMAVERA Pisco Gobernador, aperol, sumo de naranja, sumo de maracuyá, menta, tónica Premium 1724.	\$4.200 \$4.600 \$4.200 \$4.900 \$3.900 \$4.200 \$5.200
GIN			
GIN HENDRICKS Tónica premium 1724 y pepino. COLLINS DE MARACUYÁ Gin Bombay, maracuyá, rica rica y agua con gas. GIN TONIC PAPAYA Gin Bombay, papaya (fruta) y tónica Premium 1724. YUNTA FLOREADA Gin Bombay, Ramazzotti y limón. LONDON MULE Gin Bombay, ginger beer fentiman's y limón.	\$6.900 \$5.900 \$5.500 \$5.900 \$5.900	DARKSIDE Gin Bombay macerado por 20 días en frutos rojos, limón, frutos rojos y agua con gas. NEGRONI Gin Bombay, Campari y Vermouth Rosso. TROPICAL GIN Gin bombay y energética Summer GIN RASPBERRY FRESH Gin Bombay, frambuesa, albahaca y tónica premium 1724).	\$5.500 \$5.500 \$5.900 \$5.900

VODKA

STOLICHNAYA VODKA GREY GOOSE VODKANADA PIÑA/APIO VODKANADA FRAMBUESA/MENTA	\$4.200 \$6.900 \$5.900 \$5.900	BLOODY MARY Vodka Stolichnaya, sumo de tomate, salsa inglesa, apio, tabasco, sal y pimienta. MOSCOW MULE Vodka Stolichnaya, cerveza Estrella, extracto de jengibre y limón. CAIPIROSKA	\$5.500 \$5.900 \$4.900
---	--	---	--

TEQUILA

MARGARITA MARGARITA SANDÍA (temporada)	\$4.900 \$5.500	MARGARITA FRUTILLA/ALBAHACA TEQUILAZO DON JULIO	\$5.500 \$5.500
---	----------------------------------	--	----------------------------------

RON

DAIQUIRI TRADICIONAL DAIQUIRI ARANDANO/MENTA Ron blanco Bacardí, arándano, menta, limón y triple sec. MOJITO TRADICIONAL MOJITO SABORES Ron Blanco Bacardí, sumo de fruta a elección, menta, limón y agua con gas.	\$4.500 \$4.900 \$4.500 \$4.900		
---	--	--	--

WHISKY

JACK DANIELS JACK DANIELS HONEY JOHNNIE WALKER BLACK	\$5.900 \$5.900 \$6.900		
---	--	--	--

LOS INFALTABLES

APEROL SPRITZ RAMAZZOTTI	\$4.900 \$4.900		
---	----------------------------------	--	--

SIN ALCOHOL

BEBIDAS AGUA MINERAL JUGOS NATURALES LIMONADAS NATURALES MOJITO ADOLESCENTE MOJITO ADOLESCENTE SABOR LADRILLO [Granadina, jugo de limón y agua mineral] ENERGÉTICA RED BULL	\$1.900 \$1.900 \$2.900 \$3.300 \$2.900 \$3.500 \$2.500 \$2.900		
--	--	--	--

CERVEZAS

KUNSTMANN [Torobayo, Lager, Bock y Miel] KUNSTMANN SIN ALCOHOL SCHOP ESTRELLA DAMM 300cc SCHOP ESTRELLA DAMM 500cc SCHOP ARTESANAL 300cc [Variedades] SCHOP ARTESANAL 500cc [Variedades] AGREGADO MICHELADA SCHOP 300cc AGREGADO MICHELADA SCHOP 500cc AGREGADO MICHELADA MEXICANA [limón, Tabasco, Salsa Inglesa, jugo de tomate y merkén]	\$3.300 \$3.300 \$2.900 \$3.900 \$3.200 \$4.400 \$1.000 \$1.300 \$1.600		
--	--	--	--

VINOS

SANTA DIGNA Cabernet sauvignon Reserva, Carmenere Reserva y Chardonnay Reserva. CORDILLERA Cabernet sauvignon Gran Reserva, Carmenere Gran Reserva y Chardonnay Gran Reserva. LAS MULAS Cabernet Sauvignon, Carmenere y Sauvignon Blanc. LOMAS DEL VALLE Merlot	\$12.900 \$16.900 \$12.900 \$12.900	ESPUMANTE SANTA DIGNA Esteludo Brut Rose ESPUMANTE AMARANTA BRUT COPA DE ESPUMANTE VINO DE LA CASA: PONCHE LA YUNTA Vino de la casa, manzana, arándano, pisco Gobernador macerado en maqui y gaseosa blanca.	\$12.900 \$10.900 \$3.300 \$4.500
--	--	---	--

BAJATIVOS

FRANGELICO JÄGERMEISTER FIREBALL LIMONCELLO LUXARDO AMARETTO DISSARONO ARAUCAÑO COINTREAU	\$4.500 \$3.900 \$3.900 \$4.500 \$5.300 \$2.900 \$5.900		
--	--	--	--

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO CAFÉ ESPRESSO DOBLE TÉ DILMAH INFUSIÓN NATURAL	\$2.200 \$2.900 \$2.200 \$2.200		
---	--	--	--