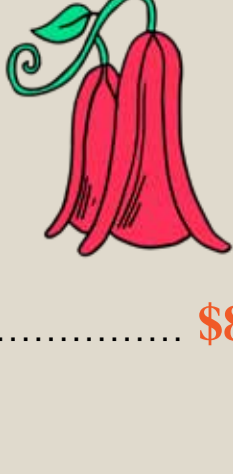


## PARA COMPARTIR

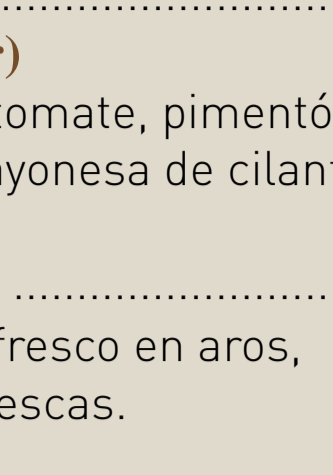


<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> ..... \$8.900	Finas láminas de salmón fresco, alcaparras, pimientos, berros y tostadas.
<b>TARTAR DE ATÚN</b> ..... \$9.900	En aderezo en base a aceite de sésamo, palta y churrasca.
<b>CARPACCIO DE LOCOS DEL NORTE</b> ..... \$15.900	En salsa verde y mayonesa casera.
<b>MACHAS A LA PARMESANA</b> ..... \$11.900	En queso granapadano y vino blanco.

<b>CAMARONES APANADOS EN PANKO</b> ..... \$8.400	12 camarones 36/40 con salsa de mousse de palta y maracuyá.
<b>CRUDO DE RES</b> ..... \$8.900	Con crema ácida al ciboulette, alcaparras, pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado y acompañado con sopaipillas o tostadas a elección.
<b>PORCIÓN DE PAPAS FRITAS RÚSTICAS Y SALSAS DE LA CASA</b> ..... \$5.900	
<b>PORCIÓN DE SOPAIPILLITAS Y SALSAS DE LA CASA</b> ..... \$4.200	

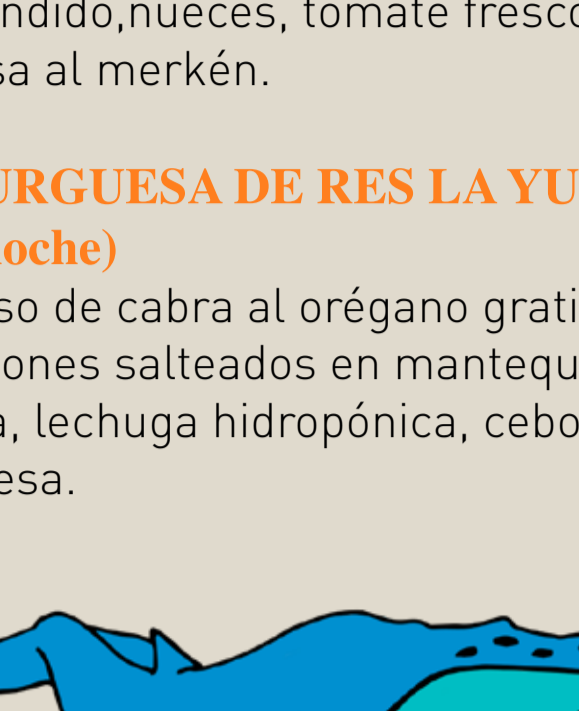
## SANDWICHS

### ZONA NORTE



<b>PULPO AL OLIVO</b> ..... \$9.900	<b>(Churrascas con tinta de calamár)</b> Pulpo en cama de quinoa fresco, palta y tomate, pimentón, berros, tapenade de aceituna y mayonesa de cilantro.
<b>CRUDO DE PEZ (Pan Ciabatta)</b> ..... \$8.400	Sobre cremoso de palta al ajo, ají fresco en aros, mayonesa con limón y lechugas frescas.
<b>MECHADA DE CABRITO (Churrascas)</b> ..... \$9.800	Cabruto cocinado en vino tinto y desmechado, cebolla caramelizada y zanahorias sazonadas en comino, queso de cabra, mermelada de ajíes verdes, berros y mayonesa.

<b>PESCADA FRITA (Marraqueta)</b> ..... \$8.400	En costra de quinoa y batido de té negro, tomates asados en orégano, ají encurtido, lechuga, cilantro fresco y mayonesa.
<b>CROQUETA DE POLLO (Pan Brioche)</b> ..... \$8.500	Cubierta de pastelería de choclo perfumada con hojas de albahaca, tomate fresco, cebolla caramelizada, aros de ají, porotos verdes, lechuga y mayonesa.



### ZONA CENTRO

<b>PRIETA COCIDA (Marraqueta)</b> ..... \$7.900	Prieta Cocida, tomates al orégano, ensaladilla de porotos verdes, cilantro, cebolla en escabeche, hoja de betarraga y mayonesa.
<b>ATÚN SELLADO (Pan Ciabatta)</b> ..... \$8.900	Atún sellado con pimientos verdes y rojos salteados, espárragos, berros, pepino y mayonesa.
<b>COSTILLAR DE CERDO (Marraqueta)</b> ..... \$8.600	Costillar de cerdo marinado en suave ají con una ensalada a la chilena, lechuga y mayonesa.

<b>HAMBURGUESA DE RES (Pan Brioche)</b> ..... \$8.600	Hamburguesa de res mezclada con tocino ahumado, queso fundido, nueces, tomate fresco, lechuga y mayonesa al merkén.
<b>HAMBURGUESA DE RES LA YUNTA (Pan Brioche)</b> ..... \$8.600	Con queso de cabra al orégano gratinado, champiñones salteados en mantequilla, aceite de albahaca, lechuga hidropónica, cebolla caramelizada y mayonesa.

### ZONA SUR

<b>CRUDO DE RES (Sopaipillas)</b> ..... \$8.600	Cubierto con suave crema ácida al ciboulette, alcaparras y pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado, lechuga y mayonesa.
<b>LOMO VETADO (Pan Ciabatta)</b> ..... \$9.900	Lomo Vetado con salsa al merlot, cebolla asada, salteado de zapallo italiano, pimientos a la chilena, mix verde y mayonesa.
<b>SIERRA AHUMADA DESMENUZADA (Sopaipillas)</b> ..... \$8.600	Con mayonesa de ajo chilote negro, perejil y limón. Sobre cama de lechuga y pebre de cochayuyo.

<b>SALMON AHUMADO (Pan Ciabatta)</b> ..... \$9.900	Con queso Philadelphia, mermelada de pimentones, salmón ahumado al ciboulette, rúcula, tomates cherry y mayonesa de alcaparras.
<b>CORDERO ASADO (Pan Amasado)</b> ..... \$9.800	Con hierbas aromáticas, sobre queso fundido, láminas de tomate fresco, cebolla asada, ensaladilla de hojas de vegetales y mayonesa.



### ZONA VEGGIE

<b>CROQUETA DE QUINOA (Pan Ciabatta)</b> ..... \$7.900	Croqueta de quinoa con queso fresco, rúcula, cebolla asada, tomates asados, tapenade de aceitunas y un toque de mayonesa.
<b>CROQUETA DE GARBANZO (Pan Ciabatta)</b> ..... \$7.900	Con base de pimentones al ajillo, chucrut de repollo morado, pepinillos en vinagre y mayonesa casera al cilantro.

<b>HAMBURGUESA DE COCHAYUYO (Churrasca)</b> ..... \$8.400	Con pebre rústico, mayonesa, cebolla morada y mix de hojas verdes.
<b>CROQUETA DE LENTEJAS (Pan Integral)</b> ..... \$8.400	Acompañada de un ceviche de champiñones, tomate fresco, hojas de espinaca y mayonesa.

## ENSALADAS

<b>CAMARONES GRILLADOS</b> ..... \$8.900	Mix verde, camarones grillados, palta, tomate cherry, zanahoria, palmitos y aderezo de mostaza miel.
<b>CORDILLERA NORTE</b> ..... \$7.900	Tomate fresco, berros, queso de cabra en láminas, hojas de menta, nueces escabechadas y cebollas encurtidas aderezado con vinagreta de arroyo de Algarrobo.
<b>POLLO CAMPESTRE</b> ..... \$7.900	Pollo crocante, lechugas frescas, queso maduro de cabra rallado, tomate cherry, crutones, aderezado con mayonesa ligera limonada.
<b>SALMÓN AHUMADO</b> ..... \$8.500	Pisco gobernador, lechuga hidropónica, frutilla, tomate cherry, cebolla asada y apio aderezado con vinagreta de manzanas.
<b>CORDERO PATAGÓN</b> ..... \$9.400	Cordero laminado, queso maduro de cabra, nueces, manzanas, rúcula, espinaca y lechuga, aderezado con vinagreta de mermelada de berries.



## MENÚ INFANTIL

<b>HAMBURGUESA DE RES</b> ..... \$6.400	Con tomate, queso gauda y lechuga + papas fritas
<b>CROQUETA DE POLLO</b> ..... \$6.400	Con tomate, queso gauda y lechuga + papas fritas



## POSTRES

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



\*Según disponibilidad.

## CÓCTELES & DESTILADOS

<b>PISCO</b>			
<b>PISCO ALTO DEL CARMEN 35°</b> ..... \$4.200			
<b>PISCO ALTO DEL CARMEN 40°</b> ..... \$4.600			
<b>PISCO MONTE FRAILE TRANSPARENTE 37,5°</b> ..... \$6.900			
<b>PISCO EL GOBERNADOR</b> ..... \$4.900			
<b>PISTÓN ALOE VERA</b> ..... \$5.500	Pisco gobernador macerado con aloe vera, maracuyá y tónica Premium.		

<b>PISCO SOUR RICA-RICA</b> ..... \$4.200	Pisco Gobernador, Rica-Rica, limón, albúmina y goma.	<b>Catedral</b> \$6.900
<b>MURTAO SOUR</b> ..... \$4.600	Pisco gobernador, Murtas frescas de temporada, limón y goma.	\$7.500
<b>PISCO SOUR LA YUNTA</b> ..... \$4.900	Pisco Gobernador, limón, albúmina y goma.	\$6.900
<b>PISCO SOUR PORTEÑO</b> ..... \$4.900	Pisco Gobernador, miel de palma, ají verde, limón y goma.	\$7.900
<b>PISCO SOUR TRADICIONAL</b> ..... \$3.900		\$6.600
<b>PISCO SOUR SABORES</b> ..... \$4.200		\$6.900
<b>PISCO SOUR PEPINO</b> ..... \$4.200	Pisco gobernador, pepino, albahaca, limón, albúmina y goma.	\$6.900
<b>PISCO SOUR CALAFATE</b> ..... \$5.900	Pisco gobernador, syrup de calafate, albúmina, limón y goma.	\$7.900
<b>DARKSIDE</b> ..... \$5.500	Gin macerado por 20 días en frutos rojos, limón, frutos rojos y agua con gas.	
<b>NEGRONI</b> ..... \$5.500	Gin, Campari y Vermouth Rosso.	
<b>TROPICAL GIN</b> ..... \$6.500	Gin y energética Summer	
<b>GIN RASPBERRY FRESH</b> ..... \$6.500	Gin Beekeeper pink, frambuesa, albahaca y tónica premium.	

<b>GIN</b>	
<b>GIN TONIC HENDRICKS</b> ..... \$6.900	Tónica premium y pepino.
<b>COLLINS DE MARACUYÁ</b> ..... \$5.900	Gin, maracuyá, rica rica y agua con gas.
<b>GIN TONIC PAPAYA</b> ..... \$5.500	Gin, macerado de papaya y tónica Premium.
<b>YUNTA FLOREADA</b> ..... \$5.900	Gin, Syrup de rosas, aloe vera y jugo de naranja.
<b>LONDON MULE</b> ..... \$6.400	Gin, ginger beer fentiman's y limón.

<b>VODKA</b>	
<b>STOLICHNAYA</b> ..... \$4.200	
<b>VODKA GREY GOOSE</b> ..... \$6.900	
<b>VODKANADA PIÑA/APIO</b> ..... \$5.900	Vodka, piña y apio.
<b>VODKANADA FRAMBUESA/MENTA</b> ..... \$5.900	Vodka, frambuesa, limón y menta.

<b>BLOODY MARY</b> ..... \$5.500	Vodka, sumo de tomate, salsa inglesa, apio, tabasco, sal y pimienta.
<b>MOSCOW MULE</b> ..... \$6.400	Vodka, ginger beer fentiman's y limón.
<b>CAIPIROSKA</b> ..... \$4.900	

<b>TEQUILA</b>	
<b>MARGARITA</b> ..... \$4.900	
<b>MARGARITA SABORES</b> ..... \$5.500	
<b>MARGARITA SANDÍA (temporada)</b> ..... \$5.500	

<b>MARGARITA FRUTILLA/ALBAHACA</b> ..... \$5.500	
<b>TEQUILAZO DON JULIO</b> ..... \$5.500	

<b>RON</b>	
<b>DAIQUIRI TRADICIONAL</b> ..... \$4.500	
<b>DAIQUIRI ARANDANO/MENTA</b> ..... \$4.900	Ron blanco, arándano, menta, limón y triple sec.
<b>MOJITO TRADICIONAL</b> ..... \$4.500	
<b>MOJITO SABORES</b> ..... \$4.900	Ron Blanco, sumo de fruta a elección, menta, limón y agua con gas.
<b>MOJITO LA YUNTA</b> ..... \$6.900	Ron blanco, syrup de calafate, jugo de maracuyá, albahaca y agua con gas.
<b>MOJITO JAGER</b> ..... \$6.900	Ron blanco, Jägermeister, limón, menta y agua con gas.

<b>WHISKY</b>	
<b>JACK DANIELS</b> ..... \$5.900	
<b>JACK DANIELS HONEY</b> ..... \$5.900	
<b>JOHNNIE WALKER RED</b> ..... \$4.900	
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b> ..... \$5.900	
<b>WHISKY SOUR</b> ..... \$5.400	

<b>LOS INFALTABLES</b>	
<b>APEROL SPRITZ</b> ..... \$4.900	
<b>RAMAZZOTTI</b> ..... \$4.900	
<b>CAIPIRINHA</b> ..... \$4.900	
<b>AMARETTO SOUR</b> ..... \$3.900	
<b>AMARETTO DISARONNO SOUR</b> ..... \$6.500	

<b>SIN ALCOHOL</b>	
<b>BEBIDAS</b> ..... \$1.900	
<b>AGUA MINERAL</b> ..... \$1.900	
<b>JUGOS NATURALES</b> ..... \$2.900	
<b>LIMONADAS NATURALES</b> ..... \$3.300	
<b>MOJITO ADOLESCENTE</b> ..... \$2.900	
<b>MOJITO ADOLESCENTE SABOR</b> ..... \$3.500	
<b>LADRILLO</b> [Granadina, jugo de limón y agua mineral] ..... \$2.500	
<b>ENERGÉTICA RED BULL</b> ..... \$2.900	

<b>CERVEZAS</b>	
<b>KUNSTMANN</b> [Torobayo, Lager, Bock y Miel] ..... \$3.300	
<b>KUNSTMANN SIN ALCOHOL</b> ..... \$3.300	
<b>HOEGAARDEN ROSEEE</b> ..... \$3.400	
<b>SCHOP AUSTRAL 300cc</b> [Calafate, Torres del Paine] ..... \$3.400	
<b>SCHOP AUSTRAL 500cc</b> [Calafate, Torres del Paine] ..... \$4.400	
<b>SCHOP ESTRELLA DAMM 300cc</b> ..... \$2.900	
<b>SCHOP ESTRELLA DAMM 500cc</b> ..... \$3.900	
<b>SCHOP ARTESANAL 300cc</b> [Variedades] ..... \$3.400	
<b>SCHOP ARTESANAL 500cc</b> [Variedades] ..... \$4.600	
<b>AGREGADO MICHELADA SCHOP 300cc</b> ..... \$1.000	
<b>AGREGADO MICHELADA SCHOP 500cc</b> ..... \$1.300	
<b>AGREGADO MICHELADA MEXICANA</b> (limón, Tabasco, Salsa Inglesa, jugo de tomate y merkén) ..... \$1.600	

<b>VINOS</b>	
<b>SANTA DIGNA</b> ..... \$13.900	Cabernet sauvignon Reserva, Carmenera Reserva y Chardonnay Reserva.
<b>CORDILLERA</b> ..... \$17.900	Cabernet sauvignon Gran Reserva, Carmenera Gran Reserva y Chardonnay Gran Reserva.
<b>LAS MULAS</b> ..... \$13.900	Cabernet Sauvignon, Carmenera y Sauvignon Blanc.
<b>LOMAS DEL VALLE</b> ..... \$13.900	Merlot
<b>ESPUMANTE SANTA DIGNA</b> ..... \$12.900	Estelado Brut Rose
<b>ESPUMANTE AMARANTA BRUT</b> ..... \$10.900	
<b>COPA DE ESPUMANTE</b> ..... \$3.600	
<b>PONCHE LA YUNTA</b> ..... \$4.500	Vino de la casa, manzana, arándano, pisco Gobernador macerado en maqui y gaseosa blanca.
<b>VINO DE LA CASA</b> ..... \$4.200	Copa de vino Miguel Torres [variedades].

<b>BAJATIVOS</b>	
<b>FRANGELICO</b> ..... \$4.500	
<b>JÄGERMEISTER</b> ..... \$4.500	
<b>ARAZO DISSARONNO</b> ..... \$5.300	
<b>ARAUCANO</b> ..... \$2.900	
<b>COINTREAU</b> ..... \$5.900	



<b>CAFETERÍA</b>	
<b>CAFÉ ESPRESSO</b> ..... \$2.200	
<b>CAFÉ ESPRESSO DOBLE</b> ..... \$2.900	
<b>TÉ DILMAH</b> ..... \$2.200	
<b>INFUSIÓN NATURAL</b> ..... \$2.200	

