

Aperitivos

TARTAR DE ATUM	\$10.400
Com molho de óleo de gergelim, abacate e pão de churrasca.	
NORTE DO CHILE "LOCO" CARPACCIO	\$15.900
Com molho verde e maionese caseira	
AMÉIXIAS DO CHILENO À PARMESÃO	\$13.900
Amêijoas em queijo parmesão e vinho branco.	
VIEIRAS CHILENAS DE PARMESÃO	\$14.900
Vieiras em queijo parmesão e vinho branco.	
GRANDES AMÉIXIAS CHILENAS DE PARMESÃO VIEIRAS	\$20.900
10 amêijoas e 6 vieiras em queijo parmesão e vinho branco.	

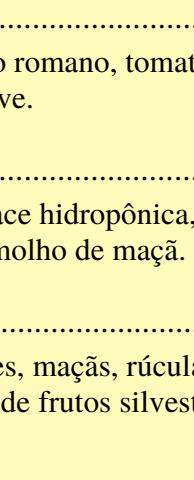
CAMARÕES PANKO CRISPY	\$9.900
12º camarão com mousse de abacate e maracujá molho.	
TÁRTARO DE CARNE	\$9.900
Com creme de cebolinha, alciparras, repolho roxo, picles de chucrute com sopaipillas ou torradas.	
BATATAS FRITAS COM MOLHO CASEIRO	\$7.400
SOPAIPILLAS COM MOLHO CASEIRO	\$6.400

ZONA NORTE



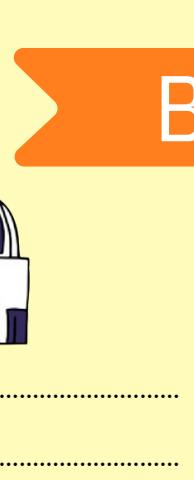
POLVO COM MOLHO DE AZEITE	\$11.900
(Pão de churrascas com tinta de lula)	
Pollo à base de quinôa, abacate e tomate, vermelho pimenta, agridão, tapenade de azeitona e coentro maionese.	
PEIXE FRESCO CRU (Pão Ciabatta)	\$9.800
Verde com abacate e alho, pimentões frescos em rodelas, maionese de limão e alface fresca.	
CARNE DE CABRA DESFIADA (Pão Churrascas)	\$11.900
Cabra cozida com vinho tinto, cebola doce e cenoura temperada com cominhos, queijo de cabra, compota de malagueta verde com agridão e maionese.	

ZONA CENTRAL



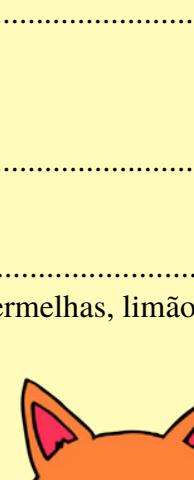
COLCHINHA DE SANGUE COZIDA (Pão Marraqueta)	\$9.800
Morela cozida, tomate com orégano, verde salada de feijão, coentro, picles de cebola, folhas de beterraba e maionese.	
ATUM SELADO (Pão Ciabatta)	\$9.900
Atum selado salteado com pimento verde e vermelho, espargos, agridão, pepino e maionese.	
PORK RIBS (Pão Marraqueta)	\$9.800
Costela de porco marinada em pimentão verde com chileno salada (salada de cebola tomate), alface e maionese.	

ZONA ASUL



BEEF TARTARE (pão Sopapilla)	\$9.800
Com creme azedo de cebolinha, alciparras, picles, chucrute, alface e maionese.	
RIBEYE (pão Ciabatta)	\$11.900
Ribeiro com molho mermelada, cebola assada, refogado abobrinha, pimenta chilena, mix de salada verde e maionese.	
PEIXE DA SIERRA DEFUMADO (pão Sopapilla)	\$9.800
Com maionese de alho negro à chileno, Salsa e limão, sobre uma cama de alface e algas chilenas.	

ZONA VEGETA



CROQUETE DE QUINOA (pão Ciabatta)	\$8.900
Croquette de quinoa com queijo fresco, rúcula, cebolas assadas, tomates secos, tapenade de azeitonas, com um toque de maionese.	
CROQUETE DE GRÃO DE BICO (pão Ciabatta)	\$8.900
Alho pimenta vermelha em uma base de chucrute, pesto, mizuna e maionese caseira de coentro.	

ZONA VEGANA



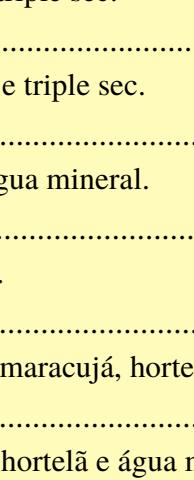
HAMBÚRGUER DE ALGA DO CHILENO (pão Churrasca)	\$8.900
Com salada chilena (tomate, coentro e cebola), maionese, mix de salada verde e cebola roxa.	
CROQUETE DE LENTILHAS (brad integral)	\$8.900
Com ceviche de cogumelos, tomate fresco, espinafre folhas e maionese.	

SALAD



SALADA DE CAMARÃO GRELHADO	\$9.900
Mix verde, camarão grelhado, abacate, tomate cereja, cenoura, palmito coração e molho de mel de mostarda.	
NORTH MOUNTAIN	\$9.700
Tomates frescos, agridão, fatias de queijo de cabra, folhas de hortelã, picles noz e cebola em conserva com vinagre chileno especial.	
FRANGO DO CAMPO	\$9.700
Frango crocante, alface fresca, peitoral romano, tomate cereja, pão crostoso com maionese de limonada suave.	
SALMÃO FUMADO	\$9.900
Fatias de salmão defumado, rúcula, alface hidropônica, morango, tomate cereja, cebola roxa e aipo com molho de maçã.	
CORDEIRO ASSADO (Pão Caseiro)	\$11.900
Com ervas aromáticas sobre queijo fundido, fresco fatias de tomate, cebola assada, vegetais folhosos salada e maionese.	

ZONA VEGANA



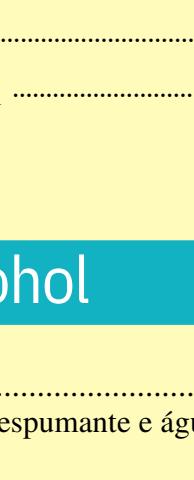
HAMBÚRGUER DE ALGA DO CHILENO (pão Churrasca)	\$8.900
Com salada chilena (tomate, coentro e cebola), maionese, mix de salada verde e cebola roxa.	
CROQUETE DE LENTILHAS (brad integral)	\$8.900
Com ceviche de cogumelos, tomate fresco, espinafre folhas e maionese.	

CRÍANCAS MENU



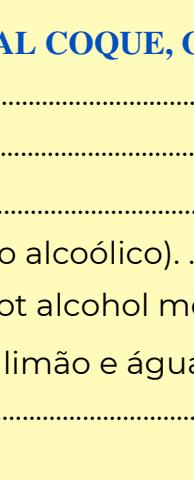
HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA	\$6.900
Com gauda, alface e tomate (inclui batata frita)	
HAMBÚRGUER DE FRANGO	\$6.900
Com gauda, alface e tomate (inclui batata frita)	

SOBREMESA



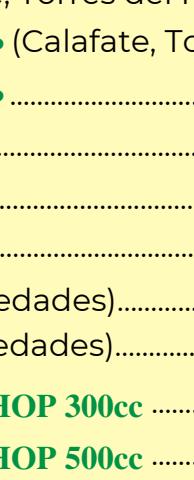
SOPAIPILLAS COM MOLHO DOCE	\$6.900
Chuchu, cebolinha, alciparras, picles, chucrute, alface e maionese.	
CHURROS COM MOLHO DE IGUARÁ E CHOCOLATE	\$3.900
Churros com chocolate derretido, creme de creme de leite, creme de caju e creme de caju.	
PANNA COTTA COM MOLHO DE MIRTILHO	\$4.400
*Apenas em restaurante provisória	

BAR MENU



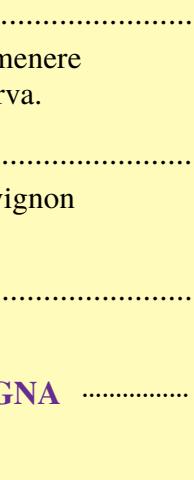
SALADA DE CAMARÃO GRELHADO	\$9.900
Mix verde, camarão grelhado, abacate, tomate cereja, cenoura, palmito coração e molho de mel de mostarda.	
NORTH MOUNTAIN	\$9.700
Tomates frescos, agridão, fatias de queijo de cabra, folhas de hortelã, picles noz e cebola em conserva com vinagre chileno especial.	
FRANGO DO CAMPO	\$9.700
Frango crocante, alface fresca, peitoral romano, tomate cereja, pão crostoso com maionese de limonada suave.	

VINHOS



SANTA DIGNA	\$14.900
Cabernet sauvignon Reserva, Carmenere Reserva y Chardonnay Reserva.	
CORDILHEIRA	\$17.900
Cabernet sauvignon Gran Reserva, Carmenere Gran Reserva y Chardonnay Gran Reserva.	
LAS MULAS	\$13.900
Cabernet Sauvignon, Carmenere y Sauvignon Branco.	
LOMAS DEL VALLE	\$14.900
Merlot	
VINHO ESPUMANTE SANTA DIGNA	\$14.900
Estelado Brut Rose	

COQUETÉIS DE TEQUILA



MARGARITA	\$5.600

<tbl_r cells="2" ix="3" maxcspan="1" maxrspan="