

PARA COMPARTIR

Dados de congrio o merluzas fritos	\$18.800
Acompañados de salsa tártara	
Canapés (12 unidades)	\$12.800
Consultar variedad según disponibilidad del día (de locos, machas, cangrejo dorado, salmón ahumado y camarón chileno).	
Empanadas fritas con masa hecha en casa (4 unidades)	\$14.800
• <i>De cangrejo dorado</i> : Rellenas con cangrejo dorado y queso seleccionado.	
• <i>De locos</i> : Rellenas con pino de loco.	
• <i>De camarón</i> : Rellenas con camarón chileno y queso seleccionado.	
Montadito	\$14.800
Pan aromatizado con ajo, tomate rallado de temporada, jamón serrano, pimientto del piquillo y aceituna verde.	
Pulpo	\$18.800
Traído del norte chileno. Puede ser grillado sobre una cama de papas cocidas y doradas con aceite de oliva y paprica o con aceite de oliva, ajo laminado frito, ají cacho de cabra y vinagre blanco.	
Ostiones	\$16.800
Pueden ser gratinados con queso, crema y perejil o a la plancha cocinados en su concha en mantequilla compuesta con hierbas o al pil pil en aceite hirviendo, ajo, cacho de cabra y terminados con cognac.	
Camarón ecuatoriano	\$16.800
Fritos o apanados servido con salsa tártara. También a la plancha con sus salsas, ajo laminado frito con aceite de oliva, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco, o al pilpil servido en paila de greda.	
Selección de la casa	\$68.800
Unas empanadas, unos mini chupes, unos camarones envueltos y unos pescados fritos con sus salsas.	

LIVIANO PERO SABROSO

Tártare de pescado del día	\$17.800
En cubos, con palta, pepinillo, jengibre rallado, cebolla morada, semillas de sésamo y limoneta a la mostaza.	
Ceviche clásico como se sirve aquí	\$17.800
Pescado fresco del día con cebolla morada, ají verde, jengibre fresco, cebollín y jugo limón recién exprimido.	
Ceviche nortino	\$18.800
Pescado fresco del día, con cebolla morada, palta, mango, jengibre, ají verde, cilantro y jugo limón condimentado.	
Pan con tomate y anchoas	\$16.800
Pan aromatizado con ajo, tomate rallado y anchoas.	
Laminado de pescado	\$19.800
Finas láminas de pescado con aderezo de la casa.	

¡VIVA CHILE MIERDA!

Mariscal frío	\$20.800
Surtido de mariscos crudos y cocidos a punto para valientes, aliñados con sus jugos, limón sutil, cilantro, cebolla y ají.	
Centolla magallánica	\$78.000
Entera, cocinada en bouquet garni y servida con mayonesa casera, golf, mantequilla clarificada. Consultar disponibilidad y peso. Valor por kilo.	
Caldillo de congrio	\$19.800
Caldo de cocción en base de congrio acompañado con papas, tomates, cebollas, cilantro y ají verde encurtido.	
Congrio frito a lo pobre (clásico)	\$23.800
Congrio frito, papas fritas, cebolla y huevo a la plancha.	

FONDOS Y ESPECIALIDADES

Barbillas de merluza (cococho)	\$19.800
Austral cocinadas con aceite de oliva, ajo laminado, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.	
Medallón de pescado	\$23.800
Frito de merluza o congrio según disponibilidad.	
Cannelloni de centolla	\$20.800
Relleno de carne de centolla y gratinados.	
Chupe de cangrejo dorado	\$20.800
Del archipiélago Juan Fernández (solo cuando hay).	
Pimiento del piquillo relleno	\$18.800
De carne de cangrejo dorado, rebozados, acompañado con arroz y salsa atomatada con pimientto.	

Arroz italiano con mariscos	\$19.800
Arroz arborio cocinado en caldo de crustáceos con una selección de mariscos cocinados a la plancha y terminado con un toque de queso.	

Spaghetti con almejas	\$14.800
Con aceite de oliva, ajo, perejil y almejas pequeñas.	

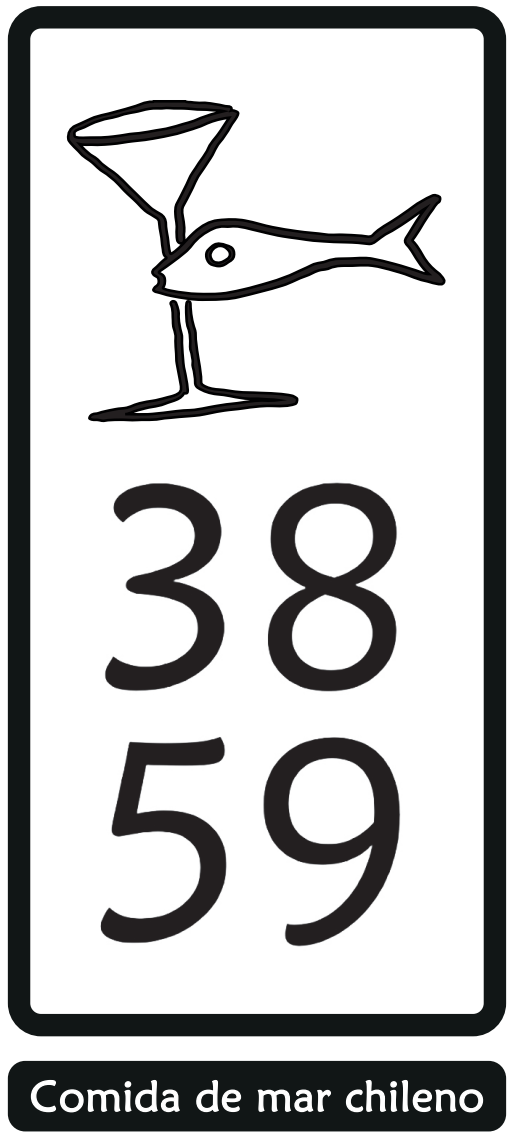
Mejillas de congrio	\$23.800
Con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.	

SANGUCHES

El coquimbano	\$16.800
En pan marraqueta o ciabatta (según disponibilidad) con merluza austral o congrio frito, tomate de temporada, mayonesa casera, cebolla morada con cilantro y ají verde acompañado de papas fritas.	

El criollo	\$14.800
En pan ciabatta con pescado frito, cebolla caramelizada, pimentón asado, papa chaucha, queso y salsa de la casa.	

Hamburguesa de camarón acevichado	\$16.800
En pan ciabatta, hamburguesa de camarón con aliño acevichado	



PESCADOS SILVESTRES

Merluza austral (Antarctic Queen)	\$17.800
De carne blanca, textura suave, sabor suave, captura Pacífico Sur. Mantequilla clarificada, limón y perejil o con aceite oliva, ajo laminado frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o alcapparra con mantequilla negra o frita.	

Mero (Chilean Sea Bass)	\$23.800
Pescado de profundidad, carne blanca, textura firme, sabor graso, captura del Pacífico Sur Antártico chileno. Grillado con sal de mar.	

Corvina (Sea Bass)	\$18.800
De carne blanca, textura blanda, sabor medio. De captura artesanal en el Pacífico chileno entre San Antonio y Puerto Montt; mantequilla clarificada, limón y perejil, o aceite de oliva, ajo laminado frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o mantequilla negra con alcapparras.	

Congrio dorado (Conger Eel)	\$18.800
De carne blanca, textura firme, sabor suave. El filete de congrio puede cocinarse con mantequilla clarificada, limón y perejil, o con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o frito o con mantequilla negra con alcapparras.	

DE LA PISCINA AL PLATO

Todo servido con una variedad de salsas de ajíes y un par de salsas de la casa tipo oyster bar & raw bar

Ostras	\$14.800
12 ostras silvestres, origen isla Chiloé.	

Ostras borde negro	\$17.800
12 ostras borde negro origen isla Chiloé (concha verde).	

Ostras seleccionadas	\$20.800
12 ostras (minuciosamente electas por nuestro encargado).	

Langosta viva (en temporada)	\$88.000
Del archipiélago de Juan Fernández D.O. Puede ser a la plancha grillada o al vapor (solo en temporada catalogadas). Valor unidad de 850 gr aprox.	

Centolla viva (en temporada)	\$74.000
Servida con variedad de salsas. Valor por kilo.	

Jaiba viva (ocasionalmente)	\$12.800
Jaiba mora o marmola	

Almejas Cala	\$14.800
Con cebolla morada, palta, jugo de tomate aliñado, cilantro y limón sutil	

Almeja de playa	\$14.800
Con cebolla morada, cilantro, ají verde y limón sutil.	

Machas	\$16.800
Recién sacadas y abiertas, con limón, cebolla morada y un toque de aceite.	

Gran plato de seleccón de mariscos y pescados	\$88.000
Selección hecha en base a lo que nos da nuestro mar.	

Opciones: Almejas, langosta, choritos, centolla, macha, navajuela, jaiba, centollón, locos, pez del día, ostiones, pinzas de jaiba, centolla la mejor selección que el mar nos entregue, cortes de pescado fresco. Precio de mercado en basea su selección y lo que se encuentre.

SOPAS

Almejas marineras	\$16.800
Almejas en su concha, cocidas en su jugo con ajo y perejil.	

Sopa marinera	\$18.800
Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro maltón.	

Choritos al vapor con papas fritas (moules et frites)	\$16.800
Mejillón chileno origen Chiloé con sofrito, vino blanco y su propio caldo acompañado de papas fritas.	

Consomé	\$14.800
Caldo concentrado con mariscos y crustáceos.	

VEGETARIANOS Y VEGANOS

Arroz italiano de portobello	\$16.800
Arroz arborio cocinado en caldo de champiñón portobello y terminado con un toque de queso.	

Ceviche de mango	\$14.800
Mango con cebolla morada, tomate, palta, jengibre, ají verde, cilantro y jugo limón.	

Pan con tomate	\$12.800
Pan aromatizado con ajo y tomate rallado.	

Lasaña de berenjena	\$17.800
Láminas de berenjena, salsa de tomate hecho en casa gratinada con queso artesanal.	

Tortilla de papa	\$14.000
-------------------------------	-----------------

VERDES Y NO TAN VERDES

Filete de vacuno premium	\$23.800
Filete de origen de Osorno, grass feed, sellado y terminado al horno.	

César de filete	\$17.800
Mix de lechugas, rabanitos,tomates cherry con cubos de filete marinas acompañados de aderezo César.	

César de camarón	\$14.800
Mix de lechugas con camarones salteados y aderezo.	

ACOMPÑAMIENTOS

Puré de papas de la casa (opción picante).....	\$4.800
--	----------------

Papas salteadas con jamón serrano.....	\$5.600
--	----------------

Papas fritas hechas en casa.....	\$5.200
----------------------------------	----------------

Papas chaucha.....	\$5.200
--------------------	----------------

Pimiento salteado con perejil y terminado con ciboulette o frito.....	\$5.800
---	----------------

Champiñón portobello al ajillo.....	\$5.600
-------------------------------------	----------------

Verduras salteadas o al vapor.....	\$4.800
------------------------------------	----------------

Espinacas a la crema o salteadas.....	\$5.200
---------------------------------------	----------------

Ensalada surtida orgánica lechuga, rúcula y tomates cherry.....	\$4.800
---	----------------

Ensalada surtida orgánica con palta.....	\$5.400
--	----------------

Puré de palta.....	\$5.800
--------------------	----------------

Habas con cebolla morada y un toque de cilantro.....	\$4.800
--	----------------

Agregado a la vasca salsa de tomate, arveja, jamón y papa chaucha.....	\$4.800
--	----------------

Ensalada de casa, pepino, apio, tomate cherry, aceituna, rábano, mix de lechuga, huevo duro y aliño de limoneta.....	\$5.800
--	----------------

CÓCTELES

Pisco sour chileno.....\$4.800

Bebida alcohólica típica de Chile, elaborado con pisco chileno sin madera, jugo de limón albúmina de huevo y hielo.

Pisco sour peruano.....\$6.800

Bebida alcohólica de Perú, elaborado con pisco peruano a elección, zumo de limón albúmina de huevo y hielo.

Whisky sour etiqueta roja.....\$6.200

Amaretto sour.....\$6.800

Cóctel estilo agrio compuesto de licor de amaretto disarono, zumo de limón, almíbar de azúcar y albúmina de huevo (clara de huevo en polvo).

Chardonnay sour.....\$5.800

Refrescante preparación con vino blanco chardonnay, zumo de limón albúmina de huevo y hielo.

Sauvignon blanco sour.....\$5.800

Refrescante preparación del bar con vino blanco Sauvignon blanco, zumo de limón albúmina de huevo y hielo.

Mango sour.....\$5.800

Trago popular chileno que requiere pisco, mango y zumo de limón.

Jerez Tío Pepe sour.....\$6.400

Vino, seco y ligero con jugo de limón batido.

Calafate sour.....\$6.800

Elaborado con pisco chileno, jugó de limón y miel de calafate.

Aperol spritz.....\$6.800

Cóctel de aperitivo larga compuesto por Aperol, espumante, agua con gas, refrescante y ligeramente amarga.

Aperol spritz tónica.....\$6.800

Cóctel de aperitivo larga compuesto por Aperol, espumante, agua tónica, refrescante y amargo.

Pirata spritz.....\$6.800

Cóctel de aperitivo compuesto por ron blanco, espumante, agua con gas, refrescante.

Ramazotti spritz.....\$6.800

Cóctel de aperitivo compuesto por Ramazotti, espumante, agua con gas, frutilla y naranja.

St-Germain spritz.....\$8.800

Cóctel de aperitivo compuesto por St-Germain, espumante, agua con gas, frutilla y naranja.

Flor de sauco spritz.....\$5.800

Cóctel de aperitivo compuesto por licor de flor de sauco, espumante, agua con gas, frutilla y naranja.

Negroni sbagliato.....\$6.800

Campari, vermouth, prosecco refrigerado y rodaja de naranja.

Jerez Tío Pepe.....\$6.400

Vino extremadamente seco, ligero y con un amargor elegante, posee un post-gusto prolongado en el que se reconocen recuerdos almendrados.

Negroni.....\$6.800

Cóctel de origen italiano preparado a base de gin, campari y vermut rojo.

Vermut.....\$5.800

Vino aromatizado con distintas hierbas y especias, encabezado con alcohol vínico de calidad.

Clover club.....\$6.800

Cóctel Gin Bramble, jugo de limón sutil, almíbar de rocoto y albúmina

El padrino.....\$7.800

Whisky y amareto.

Manhattan.....\$4.800

Cóctel clásico a base de whisky y vermut rojo.

Martini dry.....\$6.600

Cóctel elaborado con gin, vermut y aceituna bien frío.

Margarita.....\$6.800

Cóctel compuesto por tequila, triple sec y jugo de limón.

Mojito.....\$5.800

Cóctel popular originario de Cuba, compuesto de ron, limón, azúcar, menta y agua mineral.

Mojito berry.....\$5.800

Cóctel popular originario de Cuba, compuesto de ron, berry, limón, azúcar, menta y agua mineral.

Mojito mango.....\$5.800

Cóctel popular originario de Cuba, compuesto de ron, mango, limón, azúcar, menta y agua mineral.

Paloma.....\$6.800

Cóctel a base de tequila, zumo de lima y refresco de pomelo.

Caipiriña.....\$6.800

Cóctel muy popular en Brasil elaborado con cachaza, zumo de limón y azúcar.

Caipiroska.....\$6.800

Versión vodka de la caipiriña.

Cosmopolitan patagónico.....\$7.600

Vodka, zumo de limón y miel de calafate.

Cosmopolitan.....\$6.800

Cóctel de vodka con cierto matiz a fruta ácida. Se prepara con vodka, triple sec, zumo de arándanos y zumo de limón recién exprimido.

Daiquiri.....\$5.800

Cóctel escarchado hecho con ron blanco, jugo de limón y azúcar.

Copa sangría.....\$5.600

Bebida compuesta con vino tinto, naranja frutilla, servido en copa con hielo.

Bellini.....\$6.200

Copa de espumante con jugo de durazno.

Mimosa.....\$6.200

Copa de espumante con jugo de naranja.

Bloody Mary.....\$6.800

Compuesto de vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa inglesa, sal y pimienta.

Moscow mule.....\$6.600

Cóctel hecho con vodka, cerveza de jengibre y jugo de lima, adornado con una rodaja de limón.

Santiago mule.....\$6.200

Cóctel hecho con pisco, cerveza de jengibre y jugo de lima, adornado con una rodaja de limón y hielo.

Pirata oscuro.....\$5.800

El cóctel más popular de las Bermudas, conjuga como nadie la mejor tradición del ron negro caribeño con el excitante aroma de ginger beer.

Clery en jarra.....\$22.800

Kir royal.....\$6.200

Popular cóctel francés elaborado con crema de casis, vino espumoso.

Copa espumante de la casa.....\$4.800

Campari.....\$5.800

Aperitivo de característico color rojo y sabor amargo, con tónica o zumo de naranja.

VINOS

Champagne, cavas y espumantes

Valdivieso Limited Brut, 750cc.....\$22.800

Chandon Brut, 750cc.....\$31.800

Veuve-Clickquot Brut, Francia.....\$128.800

Moet & Chandon Brut Imperial. \$126.800

Francisco de Aguirre.....\$18.800

Espumante Azur Brut.....\$40.800

Bot 750ml

Espumante Montes Sparkling.....\$36.800

Angel Brut 750cc

Sauvignon Blanc

Casas del Bosque Reserva.....\$18.800

Casa Silva Cool Coast.....\$28.800

Matetic Corralillo, San Antonio.....\$26.800

Santa Ema Gran Reserva, Leyda.....\$29.800

Garces Silva Amayna, Leyda.....\$29.800

Vivendo By Calyptra, Valle.....\$25.800

de Cachapoal

Montes Outer Limit, Zapallar.....\$29.800

Casa Marín Cipreses, San.....\$32.800

Antonio

Goutte d´Argent.....\$28.800

Chardonnay

Santa Ema Gran Reserva,.....\$24.800

Casablanca

Matetic EQ, San Antonio.....\$32.800

Montes Alpha Cuvée Zapallar.....\$56.800

Vivendo by Calyptra, Valle.....\$25.800

de Cachapoal

Casa del Bosque.....\$19.800

G. Silva Chardonnay Amayna.....\$31.800

Casa Silva Cool Coast.....\$24.800

Goutte d´Argent.....\$28.800

Otros blancos

Albariño outer limits.....\$31.800

Caballo loco numerado.....\$98.000

Pinot Noir

Matetic Corralillo, San Antonio.....\$27.800

Montes Outer Limits.....\$35.800

Casa del Bosque Gran Reserva.....\$28.800

Calyptra Gran Pinot Noir,.....\$26.800

Valle del Cachapoal

Goutte d´Argent.....\$28.800

Casa Silva Coal Coast.....\$26.800

Rosé

Von Siebenthal Rococo,.....\$22.800

Aconcagua

Piu bella.....\$38.800

Syrah

Carabantes Von Siebenthal.....\$46.800

Malbec

Kaiken Ultra, Mendoza.....\$34.800

Carmenere

Matetic Corralillo, Colchagua.....\$26.800

Casa Silva Gran Terroir de.....\$26.800

Los Andes, Colchagua

Perez Cruz Limited Edition,.....\$32.800

Maipo

Terranoble Carmenere 2.....\$36.800

Costa Bot 750cc, 14°

Viu Manent Incidente.....\$66.800

Carmenere 750ml 14°

Vik a - Carmenere.....\$29.800

Bot 750ml 14% gl (cj 06 un)

Merlot

Santa Ema Gran Reserva, Maipo...\$20.800

Cabernet sauvignon

Tarapacá gran reserva.....\$26.800

Vino Peñalolén.....\$32.800

Vino Montes Alpha.....\$27.800

Ensamblajes tintos

Santa Ema Barrel Reserve 60/40...\$19.800

Maipo Cabernet Sauvignon/Merlot

Von Siebenthal Parcela 7.....\$23.900

Aconcagua

Flaherty, Aconcagua Cabernet.....\$22.800

Sauvignon/Syrah/Tempranillo

Coyam Viñedos Emiliana.....\$34.800

Grandes vinos

Viña Vik Milla Cala, Millahue.....\$58.800

Don Melchor.....\$320.000

Epu Almaviva.....\$108.000

Clos Apalta.....\$290.000

Seña.....\$290.000

La piu belle.....\$138.000

Purple Angel Montes.....\$168.000

Caballo Loco Grand Cru.....\$58.800

Apalta

Copas de vino

Reserva.....\$4.600

Gran reserva.....\$7.800

TRAGOS

Gin

Beefeater.....\$6.800

London Nº1.....\$9.800

Tanqueray London.....\$6.800

Hendrick's.....\$8.800

Botanist.....\$9.800

Vodka

Absolut, Suecia.....\$6.800

Grey Goose, Francia.....\$9.800

Stolichnaya, Ucrania.....\$6.800

Beluga, Rusia.....\$10.800

Tequila

Comisario añejo.....\$11.500

Comisario blanco.....\$8.800

Whisky

Chivas Regal 12 años.....\$9.800

Chivas Regal 18 años.....\$23.800

Glenfiddich 12 años.....\$9.800

J. Walker Rojo.....\$7.600

J. Walker Negro.....\$10.800

Jack Daniel's.....\$8.800

Macallan 12 años.....\$20.800

Pisco

Pisco 35°.....\$3.800

Pisco 40°.....\$4.200

Pisco especial.....\$8.800

Ron

Bacardi.....\$5.800

Havana 7 años añejado.....\$7.800

Matuzalem 15 años.....\$8.800

Zacapa 23 años.....\$15.800

Licores

Brandy Miguel Torres.....\$10.800

Brandy Cardenal Mendoza.....\$16.800

Drambuie.....\$7.800

Fernet Branca.....\$4.800

Frangelico.....\$5.800

Jägermeister.....\$6.800

Amaretto Disaronno.....\$6.800

Licor Araucano.....\$5.800

Bailey's.....\$5.200

Cointreau.....\$7.800

Limoncello.....\$6.200

Patxaran.....\$6.800

Sambuca.....\$7.800

Mezcal Espadín ancestral.....\$15.800

CERVEZAS

Cerveza Peroni.....\$4.800

Cerveza Heineken.....\$4.800

Cerveza Stella Artois.....\$4.800

Cerveza La Ermitaña.....\$4.800

Ale cordillera

Schop IPA Banxs (330 cc).....\$5.300

Schop Pale Ale (330 cc).....\$5.300

Loa atrapa nubes lager (470 cc).....\$5.800

Loa otra ronda ámbar (470 cc).....\$6.200

MOCKTAILS

Mojito sin alcohol.....\$5.600

Hojas de menta fresca, almíbar, hielo, jarabe de menta, zumo de limón y tónica.

Cóctel playero.....\$5.600

Néctar de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja, zumo de lima y hielo.

Cóctel tropical.....\$5.600

Zumo de naranja, zumo de limón, zumo de piña, zumo de melocotón, granadina y hielo.

Frescón.....\$5.600

Rodajas de piña, zumo de naranja y agua mineral.

SIN ALCOHOL

Jugos naturales.....\$5.600

Mango
Berrys
Piña
Jugo tomate
Limonada jengibre con o sin gas

Bebidas.....\$3.800

Coca cola
Sprite
Schweppes ginger ale y tónica
Canada dry ginger ale y tónica
Fanta

Aguas

Mawüm (375 ml).....\$4.800
Agua de lluvia de la Patagonia

S Pellegrino (500 cc).....\$5.800

Andes Mountains, Chile.....\$5.300
Agua virgen de la cordillera de IX región (500 cc)

Café expresso.....\$2.600

Café cortado.....\$2.800

Café doble.....\$3.800

Infusiones naturales.....\$2.000

Carajillo.....\$6.800

Expresso Martini.....\$6.800

Expresso vodka y khalua