



## Para comenzar

<b>Charquij de Santa María.</b> Charqui de la zona, tártaro de tomate semi-deshidratado con queso de cabra y aceituna deshidratada.	\$7.200
<b>Punta picana curada.</b> Curado artesanalmente, con pan casero con tomate y aceite oliva.	\$7.900
<b>Ostiones Ahumados.</b> Con crema ligera de parmesano y tocino casero crujiente.	\$10.900
<b>Salmón 5ta Cordillera.</b> Marinado al hinojo con palta, yogurt de cabra y merquén	\$8.500
<b>Pulpo Braseado.</b> Con salsa de aceituna morada de Jahuel, y papas chimichurri de ají cristal	\$9.500
<b>Ceviche mixto.</b> El mejor pescado y mariscos con nuestro toque 5ta Cordillera.	\$8.900
<b>Palta braseada.</b> Palta la zona a la brasa con chimichurri vegetal y queso fresco.	\$6.900
<b>Las croquetas.</b> Seis unidades de croquetas de pollo, suaves y cremosa	\$6.500
<b>Ensalada del huerto.</b> Ensalada del día con los productos de la huerta.	\$6.500

## Nuestras Carnes

<b>Flat iron braseado.</b> Acompañado de salsa de cítricos, guiso de mote y mini ensalada de tomates.	\$11.900
<b>Garrón de cordero.</b> Braseado y glaseado con su jugo acompañado gnocchi de papa y verduras.	\$13.500
<b>Pollo de ganso cocinada a baja temperatura</b> Acompañada de texturas de pastelera de choclo y ensalada chilena.	\$12.500
<b>Pernil laqueado</b> Con miel del carrizo y soya, acompañado de papas asadas con un toque de carbon.	\$9.900
<b>Asado de tira cocinado 36 horas</b> Cocinado a baja temperatura durante 36 horas, acompañado de arroz con hongos.	\$13.000
<b>Costillar de cerdo 5ta Cordillera y toque thai</b> Costillar adobado con ensalada, apio, palta y cilantro.	\$9.900



## Pescados

<b>Pescado del día con fideua.</b> Pescado a la plancha con fideos rossejat y alioli.	\$9.500
<b>Pescado del día, con salsa salsa verde</b> Pescado marcado a la plancha con salsa verde, pasta fresca y almejas.	\$9.500
<b>Pescado del día con salsa chili Shrimp.</b> Pescado sellado, acompañado de papas al azafrán y camarones, bañado con salsa de leves toque picante y cítricos.	\$9.500
<b>Pescado del día Blackfish.</b> Pescado en tómpora, sobre un puré casero con tinta de calamar y frutos del mar	\$9.200

## Arroces y Pastas

<b>Paella de mixta 5ta Cordillera.</b> Arroz con calamar, camarones, choritos, pescado y aroma de azafrán	\$9.900
<b>Arroz meloso verduras y hongos.</b> Arroz meloso con verduras de la huerta y setas.	\$10.500
<b>Canelones de carne.</b> Canelones rellenos de carne guisada de ternera, cerdo y pollo, bañados con bechamel y gratinados.	\$8.900
<b>Gnocchi de la casa</b> Salteados con tomates deshidratados y camarones con suave salsa de queso	\$9.500

## El mundo dulce

<b>El limón que quería ser "Pie de limón"</b> ¿Qué pasa cuando un limón cae encima del nuestro pie de limón? Quien prueba repite. Todos los sabores del "Pie de limón pero de una forma que nunca lo habías comido.	\$4.500
<b>Miel con queso fresco.</b> Espuma de queso de cabra con helado de leche de miel coronado y nube de propolio con miel natural	\$4.500
<b>Texturas de chocolate Manzana al vino tinto con ganache.</b> Manzana al vino tinto con ganache de chocolate negro y sus texturas con toques aromáticos	\$4.500
<b>Sandia con harina tostada.</b> Esfera de caramelo relleno con espuma de sandia y sandia horneada con helado de harina tostada	\$4.500
<b>Crema catalana.</b> Caramelizada acompañada con helado y crujiente de manzana.	\$4.500





## Espumantes

Freixenet Cordon Negro Brut	\$15.000
Brut Reserva Heredad	\$38.000
Magnolia extra brut	\$13.900

## Cabernet Sauvignon

Santa Ema Gran Reserva	\$17.900
Insitu Gran Reserva	\$15.800
Coralillo	\$23.800

## Ensamblajes

Santa Ema Barrel Rve. 60/40 (CS/ME)	\$14.000
Von Siebenthal Parcela 7 (CS/CF/PV)	\$21.500
Flaherty Wines Reserva (SY/CS/TEM)	\$18.600
Insitu Signature Wine (SY/Mourvedre/VIO)	\$13.900

## Chardonnay

Insitu Reserva	\$10.500
----------------	----------

## Merlot

Terrapura Reserva	\$7.900
Santa Ema Gran Reserva	\$17.900

## Sauvignon Blanc

Casas del Bosque Reserva	\$13.000
Insitu Reserva	\$10.500

## Carménère

Santa Ema Gran Reserva	\$17.900
Insitu Gran Reserva	\$15.800

## Syrah

Santa Ema Gran Reserva	\$17.900
Insitu Reserva	\$11.000

## Grandes Vinos

Ventisquero	\$21.900
Escorial (SY/MB)	\$30.800
Laguna del Inca	\$29.500

## Bajativos

Aperol	\$4.200
Araucano	\$3.800
Jerez Salamero	\$3.800
Menta	\$3.200
Frangelico	\$4.200
Crema Baileys	\$4.200
Amaretto Disaronno	\$4.200

## Vodka

Smirnoff	\$4.400
Absolute Blue	\$5.400
Stolichnaya	\$4.400

## Gin

Gin Mare	\$6.900
N°1 London Dry	\$7.200
Beefeater	\$6.900

## Whisky

Jack Daniels Tennessee	\$5.800
Chivas Regal 12 Años	\$6.800
Chivas Regal 18 Años	\$11.200
Johnnie Walker Red Label	\$4.800
Johnnie Walker Black Label	\$6.800

## Ron

Bacardi 8 Años	\$4.600
Bacardi Añejo	\$4.000
Flor De Caña 7 Años	\$5.800

## Tragos Largos

Gobernador	\$4.600
Mal Paso 35°	\$4.400
Horcón Quemado 35	\$5.200
Waqar	\$7.900
Mulet 40°	\$5.900



## Bebidas

Agua Mineral Con Gas / Sin Gas	\$2.100
Agua Tónica	\$2.100
Coca Cola	\$2.100
Coca Cola Zero	\$2.100
Coca Cola Light	\$2.100
Sprite	\$2.100
Sprite Zero	\$2.100
Fanta	\$2.100
Ginger Ale	\$2.100
Ginger Ale Light	\$2.100

## Jugos

Frambuesa	\$2.900
Piña	\$2.900
Maracuya	\$2.900

## Tragos sin Alcohol

Mojito Sin Alcohol	\$3.300
Limonada	\$2.900
Limonada menta y jengibre	\$3.200
Limonada menta ó Jengibre	\$3.100

## Cocteles

Sangría	\$4.500
Mojito	\$4.500
Margarita	\$4.500
Clavo Oxidado	\$4.800
Agua de Valencia	\$4.500
Aperol Sprit	\$4.800
Ramazotti	\$4.800
Coctelería La Chimba	\$4.500

## Sour

Pisco Sour Clásico Simple	\$3.900
Pisco Sour Clásico Aconcagua	\$5.200
Sour Peruano Clásico	\$4.600
Sour Peruano Catedral	\$6.600

## Cervezas

Corona	\$3.200
Mahon 0.0 Tostadas	\$3.200
Kchuña Amber Ale-Don Kchuña	\$3.500
Kchuña Busca Pleito-Apa	\$3.500
Kchuña Golden Ale	\$3.500
Kchuña Porter	\$3.500
kchuña Diablo Marino-Apa	\$3.500

## Cafeteria

(Simple) (Doble)

Ristretto	\$1.700	
Deliciosa extracción de 7grs. del mas puro café (20ml)		
Espresso Italiano	\$1.900	\$2.500
Extracción de 7grs. de lo más tradicional en café (30ml)		
Americano	\$2.300	
Extracción de lo más tradicional en el café al estilo americano		
Cortado	\$2.200	\$2.500
Café espresso con leche a elección		
Latte	\$2.500	
Delicioso café espresso con leche espumada		
Capuccino	\$2.400	\$2.600
Café espresso con espuma de leche y toque de canela		
Té		\$1.500
Infusiones		\$1.500
Carajillo (Café con Licor)		\$3.200