



ESPACIO GASTRONÓMICO
RESTAURANTE

5ta Cordillera

PARA COMENZAR

CHARQUI DE SANTA MARÍA , UN PRODUCTO ÚNICO.

\$8.900

Charqui de la zona, tártaro de tomate semi-deshidratado con queso del valle y aceituna deshidratada.

CEVICHE MIXTO 5TA CORDILLERA.

\$9.900

El mejor pescado y mariscos con nuestro toque 5ta Cordillera.

GOYSAS PRIETAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA, NUECES Y PASAS CON SALSA DE NUECES (6 UNIDADES)

\$8.500

Un producto tan de la zona en la fusión perfecta de culturas para conseguir este fantástico plato

CARPACCIO DE ARROLLADO HUASO UNA DELICIA ÚNICA DEL VALLE.

\$8.500

Con un pebre de tomate, cebolla encurtida, chicharrones, cilantro, con un toque de salsa diablo y acompañado de tostadas

PUNTA PICANA CURADA UN PRODUCTO ÚNICO HECHO POR NOSOTROS

\$7.900

Un corte preparado por nuestro equipo artesanalmente trabajado como un jamón serrano, con pan casero con tomate y aceite oliva de la zona

FRITURA DE PESCADOS Y MARISCOS REBOZADOS

\$15.500

El mejor pescado rebozado con mariscos acompañado de calamares y camarones acompañados con salsa diablo y nuestra salsa tartara

CROQUETAS DE LA CASA (6 UNIDADES)

\$7.900

Seis unidades de croquetas de pollo, suaves y cremosas con lámina de punta picana curada.

TARTAR DE ATÚN, SALSA PONZU Y PALTA

\$9.900

Tartar de atún marinado con salsa oriental a base de cítricos y soja, el cual acompañamos con esféricos de ponzu y alga nori.

Slow Food 5ta Cordillera, recetas que llevan su tiempo y lo merecen.



5ta Cordillera

ESPACIO GASTRONÓMICO
RESTAURANTE

PARA LOS AMANTES DE CARNE Y EL FUEGO

CORDERO CONFITADO Y DESHUESADO	\$15.500
<i>Cordero deshuesado lacado y marcado a la plancha acompañado de con hummus de garbanzos con un toque curry.</i>	
POLLO PARRILLA ALIÑADO POR 24 HORAS	\$10.500
<i>Acabado y sellado a las brasas con unas papas fritas de la casa ensalada verde y chimichurri.</i>	
ASADO DE TIRA COCINADO 36 HORAS	\$15.900
<i>Cocinado a baja temperatura durante 36 horas, acompañado de arroz con hongos.</i>	
LOMO VETADO DE VACUNO 380GR	\$15.900
<i>Para acabarlo a las llamas de las brasas, papas 'Dauphine' caseras con salsa de parmesano, champiñones y punta picana.</i>	
FLAT IRON BRASEADO	\$14.900
<i>Acompañado de salsa de cítricos, guiso de mote y mini ensalada de tomates.</i>	
COSTILLAR DE CERDO 5TA CORDILLERA	\$13.500
<i>Adobado con un toque picante y acompañado de ensalada, apio, palta, cilantro y manzana</i>	
POLLO DE GANSO COCINADO A BAJA TEMPERATURA	\$14.500
<i>Acompañada de texturas de pastelera de choclo y ensalada chilena.</i>	

Slow Food 5ta Cordillera, recetas que llevan su tiempo y lo merecen.



5ta Cordillera

ESPACIO GASTRONÓMICO
RESTAURANTE

PARA LOS AMANTES DEL MAR Y SUS FRUTOS

PESCADO DEL DÍA BLACK BLACK FISHEN TEMPURA. \$13.200

Pescado con tempura de tinta calamar con salsa de tinta y calamares con un pure de tinta calamar. Un platazo unico

PESCADO MARCADO A LA PLANCHA CON SALSA VELOUTE DE MARISCOS \$13.200

Pescado marcado a la plancha con salsa de mariscos y perfumado con espumante y con pasta fresca salteada mariscos.

PESCADO DEL DÍA CON SALSA CHILI SHRIMP \$13.200

Pescado sellado, acompañado de papas choux camarones, y mariscos bañado con salsa de leves toque picante y cítricos.

SALMÓN MARINADO Y ASADO SOBRE MADERA DE ESPINO \$13.900

Salmón marinado hecho a la parrilla con salsa de crema de ajo confitado gratinado y verduras.

Slow Food 5ta Cordillera, recetas que llevan su tiempo y lo merecen.



5ta Cordillera

ESPACIO GASTRONÓMICO
RESTAURANTE

LOS QUE DISFRUTAN DE LA HUERTA

CREMA DE ZAPALLO ASADO <i>Con naranja y semillas de zapallo tostadas</i>	\$7.500
PARRILLADA DE VERDURAS DE ESTACION <i>Verduras de temporada cocinada de la mejor manera para mantener su mejor saboe.</i>	\$9.900
ENSALADA DE LA HUERTA 5TA CORDILLERA <i>Ensalada variada con frutos y hortaliza de temporada.</i>	\$8.200
PALTA BRACEADA <i>Palta la zona a la brasa con chimichurri vegetal y queso gratinado</i>	\$8.900

LOS ARROCES Y PASTAS

ARROZ MELOSO VERDURAS Y HONGOS. <i>Arroz meloso con verduras de la huerta y setas.</i>	\$11.200
PAELLA DE MIXTA 5TA CORDILLERA. <i>Arroz con carnes, calamar, camarones, choritos, pescado y aroma de azafrán</i>	\$11.200
GNOCCHI DE LA CASA <i>Salteados con tomates deshidratados y camarones con suave salsa de queso</i>	\$13.200
CANELONES DE CARNE. <i>Canelones rellenos de carne guisada de ternera, cerdo y pollo, bañados con bechamel y gratinados</i>	\$12.300

Slow Food 5ta Cordillera, recetas que llevan su tiempo y lo merecen.



5ta Cordillera

ESPACIO GASTRONÓMICO
RESTAURANTE

EL MUNDO DULCE

ESFERA DE AZUCAR SOPLADO CON MOTE Y CHOCOLATE BLANCO

\$5.400

Mote con leche y chocolate blanco en una esfera de azúcar soplado rellena de espuma chocolate blanco con un juego de texturas y sabores

CHOCOLATE LOVER PURA PASION DE SABOR

\$5.400

Cremoso de chocolate negro, brownie de cacao nuez y con toffee y frambuesa

CREMA CATALANA.

\$5.400

Caramelizada acompañada con helado y crujiente de manzana.

EL LIMÓN QUE QUERÍA SER "PIE DE LIMÓN"

\$5.400

*¿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.

POSTRE DEL DIA.

\$5.400

Este postre del día cambia como el tiempo, pregunta por el y dejate llevar.





Espumantes

Undurriaga.	\$10.200
Magnòlia brut	\$ 13.500

Cabemet Sauvignon

Aconcagua Cuveé Extra	\$ 17.900
Insitu Gran Reserva	\$18.000
El Escorial Gran reserva	\$ 14.900
Max Errazuriz	\$ 21.000

Ensamblajes

Aconcagua Cuveé Errazuriz(CS/Mou/Malbe)	\$17.900
Von Siebenthal Parcela 7 (CS/CF/PV)	\$21.500
Flaherty Wines Reserva (SY/CS/TEM)	\$18.600
Insitu Signature Wine (SY/Mourvedre/MIO)	\$14.900

Chardonnay

Insitu Reserva	\$13.000
Max errazurriz	\$18.300

Merlot

Insitu Reserva	\$11.900
----------------	----------

Sauvignon Blanc

Aconcagua Cuveé Errazuriz.	\$17.900
Insitu Reserva	\$13.000
Max Errazurriz	\$21.000

Caménère

Insitu Gran Reserva	\$18.900
El Escorial Gran reserva.	\$14.900
Aconcagua Cuveé Errazuriz.	\$17.900
Ajayu de viña la Joda Aconcagua	\$15.800

Syrah

Insitu Reserva	\$13.000
----------------	----------

Pinot Noir

Max Errazuriz	\$21.000
---------------	----------

Grandes Vinos

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

Bajativos

Aperol Spritz / Ramazzotti	\$5.900
Araucano	\$4.800
Jerez Salamero	\$4.800
Menta	\$4.200
Frangelico	\$4.900
Crema Baileys	\$4.900
Amaretto Disaronno	\$4.900

Vodka

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

Gin

Beefeater	\$6.900
Nº London Dry	\$7.200
Bombay Sapphire	\$7.900

Whisky

Jack Daniels Tennessee	\$7.800
Chivas Regal 12 Años	\$7.900
Chivas Regal 18 Años	\$18.000
Johnnie Walker Red Label	\$5.800
Johnnie Walker Black Label	\$8.900

Ron

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

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	\$3.500
Piña	\$3.500
Maracuya	\$3.500

Tragos sin Alcohol

Mojito Sin Alcohol	\$3.500
Limonada	\$3.500
Limonada menta y jengibre	\$3.900
Limonada menta ó Jengibre	\$3.900

Cocteles

Sangría	\$4.900
Mojito	\$4.900
Margarita	\$4.900
Clavo Oxidado	\$5.800
Agua de Valencia	\$4.900
Aperol Sprit	\$4.900
Ramazzotti	\$4.900
Coctelería La Chimba	\$4.900

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	\$3.500
Stella Artois	\$3.500
K.M 24/7 variedades	\$3.500
Heineken 0.0	\$3.500

Cafeteria

(Simple) (Doble)

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