



*De Lechón
a Salmón*

Sabores con Historia

En un rincón donde **la historia se entrelaza con la pasión**, les damos la bienvenida a un viaje único a través de los sabores que hemos forjado a lo largo de los años. Desde 2016, nuestra esencia se ha cocinado a fuego lento en cada plato, creando algo más que comida: **una experiencia que despierta memorias y conecta corazones.**

A pesar de las adversidades que la vida nos presentó, como el desafiante incendio de 2021, decidimos reinventar y renovar nuestra oferta gastronómica, abrazando nuevas inspiraciones. Con la suma de **pastas caseras, mariscos frescos y cortes de carne seleccionados**, hemos ampliado nuestro horizonte culinario, siempre manteniendo la magia de los sabores que cuentan historias.

Hoy, nuestro restaurante se levanta como un punto de encuentro donde **cada bocado es un homenaje a la variedad y a la cercanía que cultivamos con ustedes**, nuestros apreciados clientes.

Les invitamos a comenzar este viaje sensorial, **donde la cocina de autor se despliega ante ustedes y las excelentes carnes se unen a un dulce final.**



Incendio (2021).

Bienvenidos a nuestra mesa, donde cada plato es un relato por descubrir.

¡a Disfrutar!

Entradas Calientes

Frías



Nuevo

Tortilla Española

10.900

Clasica tortilla de papa, cebolla y huevo, al punto de su preferencia.

Machas a la Parmesana

17.900

12 Unidades

Frescas machas jumbo de la región del pacífico. aderezadas con suaves toques de mantequilla, crema y queso, para un acabado dorado.

Camarones Apanados

13.900

12 Unidades

El gran ecuatoriano protagoniza esta preparación. Harina, huevo y toques mágicos logran esa crocancia única, que es sello del Lechón.

Camarones Salteados

13.900

12 unidades. Al ajillo o al pil-pil

Camarones ecuatorianos salteados en mantequilla y oliva, con la fragancia del ajillo o la picardía del pil pil. servido en librito de greda.

Greda a Mar y Tierra

21.900

Para dos

Camarón ecuatoriano, ostión y champiñón en cuartos, salteados al ajillo o al pil pil, con toques de perejil, montado en librito de greda.

Criadillas

15.900

4 a 6 unidades.

Delicadas criadillas de cordero victoriano salteadas en mantequilla, logrando un acabado Maillard. Toques de perejil y sal.

Chunchules

11.600

200 grs.

Interiores de vacuno trenzados, hervidos con especias y vegetales en su punto perfecto, grillados en nuestra parrilla. Servido en hierro caliente.

Mollejas

11.600

200 grs.

Noble interior de vacuno cocido al vapor con aliños de la casa y vegetales con terminación en la parrilla. Servido en hierro caliente.

Tartar de Filete

19.900

Nuevo

Fresco filete de vacuno cortado a mano en suaves trocitos, combinados con pepinillo, cebolla y salsas de la casa que brindan gran equilibrio y cremosidad.

Locos con Papas Mayo

31.000

Nuevo

4 tiernos locos con tambor de papitas mayo y salsa verde.

Ceviche Mixto

15.800

Salmón salar, camarón ecuatoriano y frescos vegetales conforman este clásico peruano. todo esto con terminación en leche de tigre.

Carpaccio de Salmón

14.800

finas láminas de salmón, rúcula, parmesano y alcaparras le dan vida a este delicado plato lleno de frescura.

Carpaccio de Res

14.800

Filete de vacuno en delicados cortes, rúcula, parmesano y alcaparras con aderezos a la mesa.

Carpaccio Mixto

16.000

Congrio y salmón conforman esta alianza de sabores. rúcula, parmesano, alcaparras y toques de oliva. ¡A Disfrutar!

Burrata de Búfala con Prosciutto

16.900

Este suave queso de mozzarella y nata en cama de Prosciutto de Capitán Pastene resultan en una gran alianza de sabores italianos. Úntalo en salsa agri dulce.

Ostras Vivas

17.800

12 unidades

Oriundas de Calbuco, esta ostra chilena de borde negro es un deleite para el paladar. Montadas sobre una cama de hielo frapé y limón.

Tartar de Atún y Palta

14.900

Atún de Aleta Amarilla aderezado con sésamo y limoneta de la casa, montado en timbal con base de palta y acompañado de papas hilo.

Tartar de Salmón

14.900

Salmón fresco aderezado con limoneta y leche de tigre, montado en timbal sobre un panqueque crujiente y acompañado de papas hilo.

La Parrilla

Si la carne es lo tuyo, date un buen gusto.
15 cortes pensados para ti.



Maduradas



Maridaje: Perez Cruz Limited Edition Syrah



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

21 a 60 días

Proceso de maduración de 21 días a 60 que **destaca lo mejor de la carne: su ternura y flavor.**

Deja que tus sentidos perciban la potencia y sabor de nuestras carnes maduras y **vive la experiencia desde el inicio**, con el chef a tu mesa. Te mostramos el destape de la carne, **revelando su increíble textura.**

Lomo Vetado
500 grs.

39.800

Bife Chorizo
500 grs.

39.800

*Pregunta por disponibilidad

Vacuno

Lomo Vetado
450 grs.

18.900

Reconocido por su marmoleado, encontrarás dos texturas: la tapa y el ojo, separadas por una veta interna. Una gran experiencia.



Maridaje: Santa Ema Amplus Cabernet Sauvignon

Bife Chorizo
450 grs.

18.900

100 gramos más de ternura y sabor, para los amantes de la carne.



Maridaje: Vik A Carmenere

Bife Chorizo
350 grs.

16.900

Un corte jugoso y tierno con un equilibrio perfecto entre magra y tapa.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Carmenere

Asado de Tira
600 grs.

18.900

Parte de la costilla que concentra todo el sabor con un tono meloso y lleno de carácter. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Perez Cruz Limited Edition Malbec

Entraña 22.900

400 grs.

Intensa textura y sabor. Su cobertura de grasa permite una caramelización de primera. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Carmenere

Filete Medallón 18.900

350 grs.

El corte más noble del vacuno, magro y delicado, con un borde de tocino grillado. Suavidad y elegancia en cada bocado.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Merlot

Flat Iron 26.900

600 grs.

Tomado de la punta de paleta, este corte destaca su terniza y jugosidad únicas. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Pérez Cruz Pídra Seca Cabernet Sauvignon

Tomahawk 31.800

600 grs.

Su nombre en homenaje al hacha utilizada por los nativos americanos. Jugoso y robusto, de gran sabor. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Malbec

Punta de Ganso 33.900

900 gramos a 1 kilo

Corte triangular con una tapa de grasa que potencia su sabor en la parrilla, logrando gran terniza. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Malbec

Entrecot 31.900

700 grs.

Dos texturas en un corte: la suavidad del Filete y la jugosidad del Bife, separados por su hueso. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Malbec

Otros

Malaya de Cerdo a la Provenzal 15.900

400 grs. aprox.

Asada a la parrilla y aderezada con toques de chimichurri y provenzal fresco, resultando en una fusión con mucho sabor. Servido en hierro caliente.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Rack de Cordero 34.900

7 a 8 unidades.

Deliciosas piezas de costilla de cordero asadas a la parrilla, servidas con una exquisita salsa Carmenere. Acompañadas con papas al vapor.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Syrah

Pechuga de Pollo Grillé 13.700

Tierna pechuga de pollo entera, aderezada con especias, sal gruesa y el sello de nuestra parrilla. El punto perfecto entre cocción y jugosidad.



Maridaje: Casas Del Bosque La Cantera Sauvignon Blanc

Especialidades Carnes

*Si la carne es lo tuyo, date un buen gusto.
9 platos pensados para ti.*



Asado Criollo 41.900

Deliciosa preparación de costilla de vacuno horneada durante tres horas, dando una terminación en nuestra parrilla, logrando una textura tierna y mucho sabor.



Maridaje: Perez Cruz Liguai

Chuleta Kassler \$15.900

Con salsa demi glace, papas a las finas hierbas y chucrut.

Exquisitas chuletas Kassler bañadas en salsa demi glace, acompañadas de chucrut junto con unas suaves papas a las finas hierbas.



Maridaje: Morandé Vitis Unica Carmenere

Costillar de Cerdo 31.900

Con papas salteadas al perejil, rotkohl y puré de manzana.

Sabroso costillar horneado a fuego lento, con hierbas y un gravy único del chef, servido con un exquisito rotkohl, puré de manzana, chucrut casero y papas salteadas.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Syrah

Crudo Alemán 15.800

Clásica receta de crudo al estilo alemán. 300 gramos de carne fresca al plato acompañada de tostadas, pepinillos, cebolla, cilantro y exquisita salsa para untar.



Maridaje: Casas Del Bosque La Cantera Sauvignon Blanc

Escalopa Diplomática 15.900

Escalopa de filete de ternera con cobertura de huevo, tomate y perejil, acompañado de papas duquesas elaboradas en casa.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Carmenere

Escalopa Lechón 15.900

La clásica y sabrosa escalopa rellena con jamón y queso mantecoso, elaborada en carne de cerdo y acompañada de papas fritas naturales.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Carmenere

Escalopa Napolitana \$15.900

Escalopa de filete, salsa fileto, tomate, jamón y queso. Hecha al horno, acompañada de papas a la provenzal.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Malbec

Matambrito a la Pizza \$15.900

Tierna malaya de vacuno bañada en salsa filetto, queso mantecoso, toques de orégano, sal y pimienta.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Malbec

Pernil de Cerdo 15.900

Con Papa Rosti, puré de manzanas y chucrut.

Exquisito pernil horneado y pincelado con secretos del chef, acompañado de papa rosti, puré de manzanas y chucrut, elaborados en casa.



Maridaje: Pérez Cruz Piedra Seca Cabernet Sauvignon

Especialidades Pastas

Exquisitas y soberbias.

*Prueba nuestra gran selección,
tú eliges la textura.*



Raviolis con Plateada 16.900

Raviolis rellenos de camote asado y ricotta con toques de especias junto a una suave plateada en reducción de cerveza negra y vegetales.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Tagliatelle 14.900

Mix de fettuccini de tinta de calamar y huevo, acompañados con ostión, camarón y calamar. Salteados al pil pil o al ajillo.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Sauvignon Blanc

Raviolis de Jaiba Entintados 14.900

Raviolis caseros hechos con tinta de calamar, rellenos de carne de jaiba y servidos en salsa de camarones.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Sauvignon Blanc

Tortelloni de Osobuco \$14.900

Tortelloni relleno con estofado de Osobuco bañados en la reducción de la carne, con un toque de Toffee de Champiñón y arándano.



Maridaje: Vik A Cabernert Sauvignon

Sombreros de Salmón 14.900

Sombreros rellenos con salmón ahumado, suave queso crema y parmesano, acompañado de exquisita salsa Roquefort.



Maridaje: Casas Del Bosque La Cantera Sauvignon Blanc

Ñoqui te Entraña 19.900

Ñoquis caseros con champiñones salteados a la mantequilla y reducción de caldo de res, acompañados de una tierna entraña asada en nuestra parrilla.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Malbec

Sorrentino de Cordero 14.900

Sorrentino relleno con pierna de cordero al horno en exquisita salsa agri dulce de cerveza negra con toques de barbecue, hongos deshidratados, crema y tomillo.



Maridaje: Pérez Cruz Limited Edition Syrah

Panzotti de Camarón \$14.900

Panzotti relleno de camarones, champiñones y un toque de tomate acompañado con salsa de tres quesos: parmesano, roquefort y mozzarella.



Maridaje: Casas Del Bosque La Cantera Sauvignon Blanc

El Puerto

Exquisitos sabores del mar, al estilo del Lechón.



Nuevo

Pulpo Grillado

24.900

Con papas a la crema y champiñones

Grillado al horno sobre papas a la crema, con toques de parmesano y champiñones salteados.



Maridaje: Morandé Black Series Chardonnay

Nuevo

Congrio con Costra de Chorizo 17.900

Montado sobre una salsa a las pimientos, con rodajas de papas y pimientos.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Caldillo de Congrio

13.900

El tradicional Caldillo, con su fumet de mariscos y pescado, integrando verduras, papas chauchas y un medallón de congrio, servido en librito de greda.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Congrio con Salsa Di Mare

16.900

Filete de Congrio a la plancha con una salsa de mariscos frescos, acompañado de papas duquesas caseras con toques de merken.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Salmón con Salsa Eneldo

15.900

Salmón sellado a la mantequilla, cubierto de una aromática salsa de eneldo con toques de naranja, acompañado de unas exquisitas papas salteadas al perejil.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Chupe de Jaiba

13.900

Plato tradicional, servido en greda

Carne de jaiba, sofrito de cebolla, parmesano y los secretos de casa para lograr suave textura, con costra grillada al horno.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Filete de Merluza

14.900

Fritos o a la plancha, con Guarnición a Elección

Fresco filete de merluza, rebozado en mezcla con cerveza o a la plancha con oliva.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Sauvignon Blanc

Filete de Salmón

13.900

A la plancha o a la parrilla

Filete de salmón a la plancha o a la parrilla, cocinado con aceite de oliva y sal.



Maridaje: Casas Del Bosque Gran Reserva Chardonnay

Medallones de Congrio

14.900

Frito o a la plancha, con guarnición a elección.

Par de medallones frescos de congrio, rebozados en mezcla con cerveza o a la plancha con oliva.



Maridaje: Santa Ema Gran Reserva Sauvignon Blanc

Atún Sellado con Costra

16.900

Atún de aleta amarilla sellado al olivo, con costra de sesamo blanco y negro, montado sobre rúcula y papas hilo, acompañado de una reducción en aceto balsámico.



Maridaje: Pérez Cruz Lingal Rose

La Cocina

*Pastas, guarniciones y menús especiales,
para todos los gustos.*



Pastas Caseras

Spaghetti 7.900

Harina, huevo y agua forman esta clásica pasta.

Fettuccine 7.900

Su particular diseño brinda una sensación de gusto en boca.

Ñoquis de Papa 7.900

Frescas papas se funden con la harina para dar vida a esta pasta.

Sorrentino de Ave 7.900

Sorrentino relleno con pasta de pollo fresco, vegetales escogidos y suave crema.

Capelleti Lechón 7.900

Preparado en casa con lomo de cerdo, puré de manzana y toques de cerveza rubia.

Ravioli de Salmón 7.900

Delicado Ravioli relleno de salmón asado, queso crema y un mix de vegetales. Secreto del chef.

Salsas

Bolognesa 5.500

Posta rosada fresca, vegetales y salsa de tomates italiana.

Alfredo 5.500

Jamón salteado en mantequilla, queso parmesano y suave crema

De Champiñones 5.900

Champiñon cortado en láminas, salteado en mantequilla, sal, pimienta, en reducción de crema.

Carbonara 6.900

Tocino y champiñón salteados, toques de parmesano y crema de leche.

Nogada 6.300

Nueces picadas, reducción en crema, toques de sal y pimienta.

Salsa 4 Quesos 6.300

Queso azul, mantecoso, parmesano y reggianito forman esta suave y elegante salsa.

De Camarones 6.900

Camarones salteados, bisque de camarón y salsa de tomate, ligado con crema.

Mariscos 7.900

Ostión, camarón y calamares salteados, acompañados de una reducción en vino blanco y toques de perejil.

Vegetariana 5.900

Puerro, pimentón y otros frescos vegetales en salsa filetto y tomates cherry.

Pesto 5.900

Albahaca fresca, nueces, queso parmesano, sal y pimienta emulsionados en aceite de oliva.

Caprese 5.900

Salsa filetto, tomates cherry y toques de albahaca fresca.

Guarniciones

Arroz 5.800
Blanco, graneado y sazonado.

Champiñón y Espárragos 6.900
Del huerto, salteados en mantequilla.

Papas Duquesas Caseras 5.800
Hechas en casa con toques de amor. Receta del chef.

Papas a la Crema 5.800
Papas en cubos, crema y parmesano.

Papas Salteadas 5.800
A las finas hierbas o al perejil
En cubos, salteadas en mantequilla y mix de hierbas o al perejil.

Papas Rosti 5.800
Tortilla alemana con tocino y cebolla, ligado en huevo.

Puré Natural y Variaciones 5.800
Papa, mantequilla, crema y un batido único.

Papas Fritas 5.800
Tradicionales o Rústicas
Tradicionales naturales o rústicas con piel.

A lo Pobre 6.800
Tradicional guarnición hecha con cebolla caramelizada, huevo y papas fritas.

Champiñones al Ajillo o Pil-Pil 4.900
En cuartos, salteados en oliva, con ajo o cacho cabra.

Verduras Salteadas 5.800
Mix de vegetales frescos salteados en mantequilla.

Vegetarianos

Omelette 5.300
Champiñón salteado con cebolla caramelizada, toques de ciboulette y queso parmesano.

Tortilla de Verduras 6.800
Tortilla al huevo con espinaca, champiñón, zanahoria, zucchini y todo el sazón del chef.

Canelones de Verdura 14.900
Incluye salsa a elección
Canelones al huevo rellenos con frescos vegetales, ligados con parmesano.

Ravioli Vegetariano 14.900
Incluye salsa a elección
Ravioli casero con sabroso relleno de ricotta y camote.

Crema de Tomates 4.900
Tomates frescos cocinados y licuados con toques de crema y crutones. Servida en librillo de greda.

Crema de Espárrago 4.900
Espárragos del huerto cocinados y licuados con toques de crema y crutones. Servida en librillo de greda.

Menú de niños

Filetitos de Pollo 6.800
Con guarnición a elección

Filetillos de pollo asados a la parrilla. Solo sal.

Nuggets del Lechón 6.800
Con guarnición a elección

Receta casera hecha con pollo fresco.

Salchichas 6.800
Con guarnición a elección

Par de salchichas a la plancha o al vapor.

Nidito de Spaguetti 6.800
Incluye salsa a elección

Alfredo, filetto, bolognesa o a la mantequilla.

Ensaladas

Déjate cautivar por la frescura y lo natural.

nuestras ensaladas preparadas con lechugas hidropónicas y vegetales de primera brindan armonía en tu mesa.



Ensaladas

La Verde 8.500

Tiernos espárragos, lechuga hidropónica, espinaca y cremosa palta.

Camarón 11.900

Camarón ecuatoriano al vapor, lechuga hidropónica, zanahoria, palta, palmito y queso parmesano.

Chilena 7.800

Frescos tomates, cebolla blanca, ají cristal y cilantro.

Surtida Especial 9.900

Firmes palmitos, suaves espárragos, fondo de alcachofa, palta, aceitunas y lechuga hidropónica.

Ensalada César 11.800

Pollo a la parrilla, tomate, lechuga, champiñón, espárrago, crutones, aceitunas, mozzarella y aderezo de la casa.

Ensalada Lechón 11.800

Lechuga hidropónica, espárragos, espinaca, palta, tomate y queso mozzarella.

Ensalada Salmón 11.800

Cremosa palta, tomates, espárragos y cubos de salmón fresco grillados a la plancha.

Agregados

Palta 4.200

Palmitos 4.200

Espárragos 4.200

Tomate 4.200

Fondos de Alcachofa 4.200

Alcaparra 4.200

Aceituna 4.200

Camarón Ecuatoriano 5.900

6 unidades.

Queso Mozzarella 4.200

Queso Parmesano 4.200



Postres

No te quedes sin el postre.

*Repostería especial y caprichosa,
un final dulce 100% recomendado.*



Leche Asada 4.900

Tradicional postre chileno de una mezcla única, dulce y cremosa.

Leche Nevada 4.900

Suave copo de merengue en base de leche con toques de especias y aromas.

Papayas al Jugo 4.900

Cultivadas en nuestro norte chileno, estas papayas son una delicia al paladar.

Panqueque celestino 4.900

Suave panqueque relleno de manjar espolvoreado en azúcar flor.

Panqueque acaramelado Manzana 4.900

La dulzura del caramelo y la acides de la manzana Se funden con la suavidad del panqueque.

Panqueque Alaska 4.900

Suave panqueque relleno de helado toques de manjar y azúcar flor.

Copa de Helado 2 Sabores 4.900

Chocolate, vainilla o arándano.

Tiramisú 4.900

Su textura delicada y toques de café le brindan gran balance.

Sémola con Salsa de Vino 4.900

De elaboración casera, este postre evoca nostalgia y tradición servida con salsa al vino.

Toblerone con Sorbete de Arándano 7.900

La robustez del chocolate y la dulzura de los berries se complementan bien en este caprichoso poste

Brownie con Helado de Vainilla 6.900

Exquisito y casero con chocolate y nueces
Una bolita de helado y a disfrutar.

Pie de Limón 4.900

Montado en copa y en base de galleta
su mezcla dulce cítrica te envuelve.

Panna Cotta 4.900

Suave y cremosa, pídelo con salsa maracuyá o berries.

Suspiro Limeño 4.900

Tradicional postre peruano Si lo tuyo es lo dulce, suspira y pídelo.

Tres Leches 4.900

La sensación de estar comiendo una rica torta, pero en copa. 100% recomendado.

Mousse de Chocolate 4.900

suave crema se funde con el chocolate de leche en esta dulce alianza.

Cafetería

Espresso, especialidades e infusiones para disfrutar.



Espresso 2.900

Ristretto 3.400

Espresso Doble 4.900

Nescafé 3.400

Cortado 4.400

Té - Infusiones..... 3.200

Jugos y Bebidas



Jugos Naturales Variedades..... 4.700

Agua Mineral Cachantun 2.900
Con o sin gas

Limonada Variedades..... 4.700

Agua Mineral Vital 2.900
Con o sin gas

Gaseosas 2.900

Agua Mineral KO Patagonia 3.500
Con o sin gas

Red Bull Variedades 3.100

Agua Mineral Puyehue 3.500
Con o sin gas

Coctelería

Disfruta nuestra selección de cócteles clásicos y de autor, perfectos para brindar y acompañar cada momento.



Pisco Sour Peruano	7.400
Pisco Sour Peruano Doble	8.500
Pisco Sour Mistral Pica	4.900
Pisco Sour Mistral Pica Doble	8.500
Jerez Tío Pepe	7.900
Normal o Sour	
Bitter	5.700
Batido o a la Francesa	
Vaina.....	4.900
Martini Seco	6.900
Tequila Margarita	6.900
Whisky Sour 6 Años	6.900
Amaretto Sour	5.900
Caipirinha	7.200
Caipiroska	7.200
Tom Collins	7.200
Bloody Mary	7.200
Sangría	7.200
Al Jerez o al Vino Tinto	
Moscow Mule	9.600
Espresso Martini.....	6.300

Manhattan	7.200
Campari	6.800
Granadina con Bebida Mineral	4.900
Copa Espumante.....	4.400
Kir Royal	5.700
Chivato	4.200
Aperol con Gaseosa	7.200
Ramazzotti con Gaseosa	7.200
Clavo Oxidado 6 Años	8.900
Clavo Oxidado 12 Años	13.900
Daiquiri	6.400
Negroni	7.900
El Padrino 6 Años	8.900
El Padrino 12 Años	11.900
Tropical Gin	9.900
Lechón Tropical	9.900
Ramazzotti Violetto.....	8.200
Mojito	6.900
Tradicional o Berries	
Mojito Maracuyá	7.900

Cerveza

Una cuidada selección de cervezas nacionales e importadas, con opciones artesanales, de barril y sin alcohol.



De Barril

Kuntsmann Torobayo..... 6.300
500 cc

Kuntsmann Torobayo..... 4.900
350 cc

Heiniken 5.900
500 cc

Heiniken 4.500
350 cc

Austral Calafate 6.500
500 cc

Austral Calafate 4.900
350 cc

Artesanales

Cuello Negro Stout 4.700
330 cc

Cuello Negro Ámbar..... 4.700
330 cc

En Botella

Kuntsmann Arándano 3.900
500 cc

Kuntsmann Lager 3.900
500 cc

Kuntsmann Miel..... 3.900
330 cc

Austral Calafate 3.900
330 cc

Austral Torres del Paine 3.900
330 cc

Importadas

Bud Weiser..... 3.900
330 cc

Stella Artois Sin Alcohol 0,0° 3.900
330 cc

Erdinger Sin Alcohol 4.700
355 cc

Corona Sin Alcohol 3.900
330 cc

Corona..... 3.900
330 cc



Destilados

Una colección de destilados clásicos y contemporáneos, pensada para quienes buscan calidad en cada copa.



Whisky Escocés

Johnnie Walker Red Label	7.200
Johnnie Walker Red Label 12 Años ...	9.400
Johnnie Walker Blonde.....	7.200
Johnnie Walker Gold	22.900
Johnnie Walker Blue Label.....	58.800
The Singleton 12 Años	9.200
The Singleton 15 Años	17.000
Buchanan's Whisky	9.700
Ballantines 6 Años	7.200
Ballantines 12 Años	9.900
JB	7.200
Chivas Regal 12 Años	9.900
Chivas Regal 18 Años	22.900
Glenfiddich 12 Años	9.900
Glenfiddich 15 Años	18.900
Glenfiddich 18 Años	23.900

Bourbon

Bulleit Bourbon	9.700
-----------------------	-------

Tennessee

Jack Daniels No.7	6.300
Jack Daniels Honey.....	6.300
Jack Daniels Apple	6.300

Ron

Zacapa 23	21.900
Pampero Selección	6.900
Habana Club 7 Años	6.900

Pisco

Alto del Carmen 35°	4.900
Alto del Carmen 40°	5.200
Alto del Carmen Transparente 40°	4.900
Alto del Carmen Barricas 40°	4.900
Mistral 35°	4.900
Mistral Nobel	5.400
Mistral Nobel Barrica	4.900
Mistral Gran Nobel	8.400
El Gobernador	5.400

Destilados

Una colección de destilados clásicos y contemporáneos, pensada para quienes buscan calidad en cada copa.



Vodka

Stolichnaya 4.900

Absolut 4.900

Gin

Tanqueray Ten 8.900

Tanqueray London 6.500

Tanqueray Royale 6.500

Tanqueray Sevilla 6.500

Hendricks 8.900

Beefeater 6.900

Beefeater Pink 7.400

Tequila

Don Julio Reposado 12.500
1 shot

Don Julio Añejado 12.500
1 shot

Don Julio 70 Cristalino 21.900
1 shot

Licores

Menta 4.500

Manzanilla 4.500

Amaretto 4.500

Triple Sec 4.500

Bitter Araucano 4.900

Drambuie 6.400

Fernet Branca 4.900

Frangélico 6.400

Baileys 6.900

Amaretto Di Saronno 6.900

Jägermeister 5.900

*De Lechón a Salmón, una experiencia
de principio a fin.*



¡a Disfrutar!

VIÑA *del Mes*

TODO JULIO

TODOS LOS DÍAS VIK Y MORANDÉ CON UN **30%**

MORANDÉ

Ensamblaje House of Morandé	\$86.700
Viña Morandé - Valle del Maipo	Antes: \$123.900

Carmenere Edición Limitada	\$20.800
Viña Morandé - Valle del Maipo	Antes: \$29.800

Chardonnay Black Series	\$23.000
Viña Morandé - Valle de Malleco	Antes: \$32.900

VIK

Carmenere Vik A	\$20.900
Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal	Antes: \$29.900

Cabernet Sauvignon Vik A	\$20.900
Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal	Antes: \$29.900

Ensamblaje Milla Cala	\$39.800
CS / CA / CF / ME / SY	Antes: \$56.900
Viña Vik - Valle Cachapoal	

Ícono La Piu Belle	\$77.600
CS / CA / SY / ME	Antes: \$110.900
Viña Vik - Valle de Cachapoal	

Nuestras Viñas



Espumantes

Premium

Ricadonna Prosecco	24.500
Ricadonna Asti	24.500
Ricadonna Rose	24.500

Nacional

Undurraga Brut	16.900
Viñamar Brut	17.900
Dolce Vita	17.900

Sauvignon Blanc

Santa Ema Gran Reserva Viña Santa Ema - Valle del Maipo	\$19.900
Casas del Bosque La Cantera Viña Casas del Bosque - Valle de Casablanca	\$20.900

Chardonnay

Casa del Bosque Gran Reserva Viña Casas del Bosque - Valle de Casablanca	\$21.900
Santa Digna 500 ml. Viña Miguel Torres - Valle Central	\$8.900
Morandé Black Series Viña Morandé - Valle de Malleco	\$32.900

Carmenere

Toro Piedra Viña Requingua - Valle de Colchagua	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva Viña Tarapacá - Valle del Maipo	\$17.900
Santa Ema Gran Reserva Viña Santa Ema - Valle del Cachapoal	\$19.900
Chamán Gran Reserva Viña Viña Santa Cruz - Valle del Colchagua	\$21.900
Casa Real Viña Santa Rita - Valle del Colchagua	\$22.900
Casas del Bosque Gran Reserva Viña Casas del Bosque - Valle del Cachapoal	\$21.900
Tarapacá Gran Reserva Et. Negra Viña Tarapacá - Valle del Maipo	\$25.900
1865 Viña San Pedro - Valle del Maule	\$24.900
Carmen Viña Santa Rita - Valle del Colchagua	\$16.900
Carmenere 2019 Viña Encierra - Valle de Colchagua	\$31.900
CA 1 Andes Premium Viña Terranoble - Valle de Colchagua Andes	\$37.900
CA 2 Costa Premium Viña Terranoble - Valle de Colchagua Costa	\$37.900
Santa Ema Amplus Viña Santa Ema - Valle Cachapoal	\$34.900
Koyle Royale Viña Koyle - Valle Colchagua	\$32.900
J. Bouchon Black Viña Bouchon - Valle del Maule	\$18.900
Pérez Cruz Limited Viña Pérez Cruz - Valle del Maipo	\$27.900
Vik A Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal	\$29.900
Single Vineyard Loma Blanca Viña Viu Manent - Valle de Colchagua	\$28.900
Morandé Vitis Única Viña Morandé - Valle del Maipo	\$21.900
Morandé Edición Limitada Viña Morandé - Valle del Maipo	\$29.800

Cabernet Sauvignon

Casas del Bosque Gran Reserva Viña Casas del Bosque - Valle del Maipo	\$21.900
Toro de Piedra Viña Requingua - Valle de Colchagua	\$17.500
Tarapacá Gran Reserva Viña de Tarapacá - Valle del Maipo	\$17.900
Santa Ema Gran Reserva Viña Santa Ema - Valle de Maipo	\$18.900
Terranoble Gran Reserva Viña Terranoble - Valle del Maule	\$18.900
Chamán Gran Reserva Viña de Tarapacá - Valle del Maipo	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva Et. Negra Viña de Tarapacá - Valle del Maipo	\$25.500
Piedra Seca Viña Pérez Cruz - Valle Maipo Andes	\$39.900
Gran Reserva Viña Pérez Cruz - Valle Maipo Andes	\$19.900
Amplus Viña Santa Ema - Valle del Maipo	\$34.900
Koile Royale Viña Koyle - Valle Colchagua	\$32.900
J. Bouchon Mingre Viña Bouchon - Valle del Maule	\$58.900
J. Bouchon Viña Bouchon - Valle del Maule	\$19.900
Block Series Viña Bouchon - Valle del Maule	\$18.900

Vik A Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal	\$29.900
Vitis Única Viña Morandé - Valle del Maipo	\$21.900
Casa Real Viña Santa Rita - Valle de Colchagua	\$22.900
Carmen Viña Santa Rita - Valle de Colchagua	\$15.900

Malbec

Chaman Gran Reserva Viña Santa Cruz - Valle de Colchagua	\$21.900
Pérez Cruz Limited Cot Viña Pérez Cruz - Valle del Maipo	\$27.900

Syrah

Errázuriz Max Viña Errázuriz - Valle de Aconcagua	\$18.900
Pérez Cruz Limited Viña Pérez Cruz - Valle del Maipo	\$27.900

¡a Disfrutar!

Ensamblajes

Porel CA / PV / SY / MO Viña Encierra - Valle de Colchagua	\$88.900
Caballo Loco N°19 Viña Valdivieso - Valle Central	\$84.900
Vineyard Reserve 2017 Viña Encierra - Valle de Colchagua	\$19.900
Milla Cala CS / CA / CF / ME / SY Viña Vik - Valle Cachapoal	\$56.900
Parcela 7 CS / CF / PV / Merlot Viña Von Siebenthal - Valle del Aconcagua	\$22.900
Loma Larga Quinteto Merlot / CF / Syrah / CS / Malbec Viña Loma Larga - Valle de Casablanca	\$24.900
La Piu Belle CS / CA / SY / ME Viña Vik - Valle de Cachapoal	\$110.900
Viu Manent Vibo Viñedo Centenario M-TI CS / MA / PV Viña Viu Manent - Valle de Colchagua	\$25.900
Potro de Piedra Viña Requingua - Valle de Curicó	\$26.900
La Trampa Private Reserva SY / MAL / PN Viña Casa del Bosque - Valle Casa Blanca	\$99.900
Gran Reserva Etiqueta Azul CS / PV / Merlot / CF / Malbec Viña Tarapacá - Valle del Maipo	\$49.900
D 2016 CS / CA / Malbec / CF Viña Casa Donoso - Valle del Maule	\$59.900
Villa Don Maximiano SY / CS / MB / CF / MO Viña Errázuriz - Valle de Aconcagua	\$110.900
Mingre Viña Bouchon - Valle del Maule	\$49.900
House of Morandé Viña Morandé - Valle del Maipo	\$123.900