

Entrada



Prietas \$ 8.690 2 Prietas a la Parrilla	Camarones \$15.290 Camarones Ecuatorianos Jumbo al Panco	Butifarra \$11.550
Provoleta		\$10.450
A la parrilla con orégano y aceite de oliva.		
Sabores del Inca		\$11.990
Ceviche estilo peruano con hojas frescas, cebolla morada, camote aromatizado y choclo peruano.		
Mollejas a la Provencal		\$10.450
Salteadas con Ajo y perejil		
Pastel de Centolla y Camarones		\$16.390
Guiso de Centolla desmenuzada y camarones de mar.		
Antipasto		\$12.650
Jamón Serrano, Queso parmesano, Aceitunas sevillanas, corazón de alcachofa y crostinis.		
Al Pil- Pil		\$14.190
Camarones Ecuatorianos, salteados de aceite de Oliva Ajo y Cebolla.		
Carpaccio de Filete Res		\$12.650
Finas láminas de filete con ensalada de rúcula, escamas de parmesano, alcaparras, anillos de cebolla morada y dressing de limón de pica.		
Ostiones parmesanos y Algo más.		\$18.150
preparados en su concha.		
Timbal de Centolla y Palta Hass		\$20.790
La estrella de lo mares del Sur con cremosa palta de nuestros Valles mas ensalada de la casa y dressing.		
Locos del Litoral.		\$27.280
Acompañado de mayonesa, Salsa verde, timbal de papas al vapor y hojas de lechuga hidróponicas.		
Pinzas de jaiba al limón		\$14.500
Empanadas de Entraña Americana.		\$10.450
3 Empanadas por porción.		
Tuetano		\$9.460
A la parrilla con chimichurri.		
Láminas de lengua de vacuno escabechada		\$12.500

Toda Angus Premium

Pechuga de Pollo Deshuesada al limón.	\$10.450
Lomo Vetado (300 Grs.)	\$19.250
Flat Iron	\$15.950
Filete de Res (280 Grs.)	\$19.250
Bife de Chorizo(400 Grs.)	\$20.790
Asado de Tira (500 Grs.)	\$21.450
Entrecot (500 Grs.)	\$21.890
Porterhouse (800 Grs.)	\$28.490
Tomahawk	\$39.490

Cortes Americanas

New York Steak	\$22.550
Ribeye	\$23.650
Entraña	\$21.890
Tomahawk	\$42.790

Reineta a la mantequilla y Camarones

\$14.740

Atún Aleta Amarilla

\$18.900

Con costra de Pistacho y Salsa de Loco

Salmón en salsa de centolla

\$20.790

Especialidades del Chef

Costillas Baby Back Ribs Barbecue

\$16.390

Sorrentinos Rellenos

\$17.490

Con Chupe de Locos en salsa de Centolla

Lomo (Filete) Saltado al estilo peruano

\$19.500

Cordero Magallánico a la Cruz.

\$21.890

Sábados y Domingos

Cordero a la Parrilla.

\$19.690

Entrecot y Chuleta de Paleta, adobado al oliva y romero

Nuestras Ensaladas

Ensalada Chilena

\$ 6.050

Clásica de Tomate, cebolla cilantro y Aji Verde

Ensalada Griega

\$ 6.490

Tomate, Pepino, queso de cabra, aceitunas, aros
de cebolla y lechuga.

Ensalada Verde

\$ 6.160

De Lechuga, Berro, Rúcula y Parmesano.

Ensalada Clásica

\$ 6.490

Lechuga, tomate, choclo, palmitos y palta.

Acompañamientos Calientes

Papas Fritas

\$6.050

Papas con Crema Ácida y Tocino

\$6.380

Papas Chilotas a la Mantequilla

\$6.050

Con toques de Merkén

Choclo en Grano al Queso Azul

\$6.050

Arroz Graneado

\$5.170

Verduras Salteadas

\$6.050

Mixto de Champiñones Salteados

\$5.720

Espárragos Gratinados

\$5.940

Cremoso de Arroz Arbóreo

\$7.150

Con Champiñones y camarones.

Pastelera del Bosque

\$6.490

Clásica pastelera de choclo y champiñones Paris.

Niños

Fetuccini a la crema y Jamón Pierna

\$10.450

Hamburguesa premium Angus Pampa
verde o Filete de Pollo.

\$9.680

(Pechuga de Pollo acompañado de Papas Fritas).

Dulce Final



Leche Asada	\$ 7.900
Frutillas Romanoff maceradas al coñac Y flambeadas acompañadas con Helado de Vainilla y crema Chantilly	\$ 8.500
Suspiro Cruzino El gran suspiro de limeña más helado de lúcuma.	\$ 6.900
Crepes	\$ 8.900
Ensalada de Frutas fileteadas con helado	\$ 8.500
Creme Brule Patagonico	\$ 8.500
Tiramisú en Salsa de Chocolate	\$ 8.900
Selección de nuestros Helados	\$ 8.500
Papayas Rellenas Con Mousse de Chirimoya y Salsa de Berry.	\$ 9.500
Torta Helada de Frambuesa o Lúcuma	\$ 7.900
Torta de Chocolate Menta	\$ 7.900
Degustación de Postre	\$14.900
Esfera Patagónica Rellena de Brownie, helado y Salsa Romanof, Bañado de Toffe.	\$13.900

Tablas

Quesos y Fiambre	\$ 20.790	Carnes y Algo Más	\$ 25.190
Queso Brie, Chanco, Mantecoso, Cabra, Jamón Serrano, Salame, Aceitunas, Frutos Secos y Grissines.			

Jugos y Gaseosas

San Pellegino	\$ 3.900	Jugos de Fruta	\$ 4.500
Tónica de 330 ml.		Frambuesa, Mango, Piña o Chirimoya	
San Pellegino Citrus	\$ 3.900	Ginger Beer	\$ 3.900
Tónica de 200 ml.		San Pellegino.	
Bebidas Gaseosa	\$ 3.900	Limonada	\$ 4.500
Normal, Ligth y Zero		Frambuesa, Maracuyá, Menta o Jengibre.	
Agua Mineral	\$ 3.800	Red Bull	\$ 5.000
Con y Sin Gas			

Cervezas

Budwiser	\$ 3.300	Corona	\$ 3.300
Austral	\$ 4.290	Kunstman	\$ 4.290
Calafate, Lager, Patagonia, Ruibardo o Yagán.		Lager, Arándanos, Miel, s/Alcohol o s/ filtrar.	
Michelada o Chelada	\$ 1.500	Torobayo 500cc	\$ 5.390

Café e Infusiones



Menta Limón	\$ 1.900	Café Cortado	\$ 3.290
Té Negro Twinings	\$ 1.900	Café Espresso Illys	\$ 2.690
Té Verde Twinings	\$ 1.900	Café Americano	\$ 2.690
		Café Espresso Doble Illys	\$ 4.290

Aperitivos

Pisco Sour	\$ 6.050	Mojito	\$ 7.480
Maracuyá Sour	\$ 7.590	Mojito Sabores	\$ 8.140
Espumante Brut	\$ 5.390	Margarita	\$ 7.480
Kir Royal	\$ 5.390	Caipiriña	\$ 7.480
Negroni	\$ 9.350	Rammazotti Spritz	\$ 8.690
Calafate Sour	\$ 7.590	Martini Extra Dry	\$ 8.580
Palta Sour	\$ 7.590	Campari	\$ 8.250
Pisco Sour Peruano	\$ 7.040	Pisco Sour Catedral	\$ 9.350
Vaina Patagonica	\$ 7.590	St. Germain Spritz	\$ 10.890
Whisky Sour	\$ 9.350	Piña Colada	\$ 8.580
A.S. D'isaronno	\$ 9.680	Mango Sour	\$ 6.490
Caipirosca	\$ 8.580	Amareto Sour	\$ 6.490
Chardonay Sour	\$ 6.490	Daikiry	\$ 7.590
Shot Tequila	\$ 5.390	Jack Catedral	\$ 12.980
Moscow Mule	\$ 9.680	Maracuyá Sour Catedral	\$ 10.890
Aperol Spritz	\$ 7.480		

Bajativos

Limoncello Luxardo	\$ 9.350	Amareto D'isaronno	\$ 9.680
Fernet Branca	\$ 6.380	Gran Marnier	\$ 9.680
Jagermeister	\$ 8.690	Frangélico	\$ 9.680
Marie Brizard	\$ 9.350	Clavo Oxidado	\$ 9.680
Bailey's	\$ 9.350	Bajativo Nacional	\$ 3.850

STEAKHOUSE