

## Restaurante “El Descorche-BCW”



Bernardita Ebel M.  
Francisco Orrego B.



Lucía Quintino V.  
Rodrigo Mujica V.

**Buscamos despertar una experiencia gastronómica casera de autor, donde el tamaño de los platos, su montaje y preparación sean una experiencia fantástica en sí mismo.**

*We seek to awaken a homemade authors gastronomic experience, where the size of the dishes, its assembly and preparation are a fantastic experience in itself.*

**Los productos utilizados son todos escogidos cuidadosamente para otorgar a sus sentidos un ¡WOW! o al menos un MMM.**

*The products used are all carefully chosen to give your senses a WOW! or at least one MMM.*

**Si lo logramos, estaremos conformes**

*If we succeed, we will be satisfied*



**Renan Rocha**  
Executive Chef  
Brasil



**Elizabeth Sepúlveda**  
Chile



**Suelen Rodrigues**  
Brasil



**Catalina Marchant**  
Chile

## Primer tiempo / First course

### CREMAS VEGETALES (SIN LACTEOS)

|   |            |
|---|------------|
| <i>Crema de tomates con toques de albahaca y queso con finas hierbas.</i> | \$ 6.950.- |
| <i>Crema de la Huerta mezcla de verduras variadas.</i>                    | \$ 6.950.- |

### ENSALADAS

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Ensalada mix de hojas verdes</i> Mix Green salad  | \$ 7.250.-  |
| <i>Ensalada casona (para dos) Jamón Serrano y queso</i><br>Green house salad for two with serrano ham and cheese | \$ 16.950.- |
| <i>Ensalada de Salmon Ahumado</i><br>Green salad with smoked salmon  | \$ 12.200.- |
| <i>Ensalada de Roast Beef (Filete de vacuno)</i><br>Roast beef salad (beef fillet)                               | \$ 12.200.- |
| <i>Ensalada de Camarones</i><br>Shrimps salad  | \$ 12.600.- |
| <i>Carpaccio de verduras arcoíris</i><br>Carpaccio made with several vegetables                                  | \$ 8.450.-  |

### CEVICHE

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Ceviche Reineta y Atún (reineta and tuna fish)</i>  | \$ 14.950.- |
| <i>Ceviche Reineta, Atún y Palta (reineta, tuna fish and avocado)</i>                                    | \$ 16.950.- |
| <i>Ceviche Reineta, Atún, pulpo, calamar y camarón</i><br>Reineta, tuna fish, octopus, squid and shrimps | \$ 18.950.- |
| <i>Carpaccio de Salmon con toques ahumados</i><br>Smoky Salmon carpaccio                                 | \$ 14.950.- |
| <i>Ostión a la Parmesana 8 un.</i><br>Oyster in its Shell with parmesano cheese                          | \$ 15.950.- |

### TIMBALES; tierra/mar a la mostaza

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Timbal de Atún</i> Tunas drum                   | \$ 12.950.- |
| <i>Timbal de Salmon ahumado</i> Smoked salmon drum | \$ 12.950.- |

[www.casablanca-bcw.com](http://www.casablanca-bcw.com)



## Segundo tiempo / Second course

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Cappelletti diCarmen</b><br><i>Pasta with candid apple, salami and olivepaste</i>  | <b>\$ 15.500.-</b> |
| <b>Sorrentinos de Mechada</b><br><i>Beef to the pot sorrentinos</i>   | <b>\$ 16.900.-</b> |
| <b>Ravioles de carne de pinza jaiba</b><br><i>Crab meat Raviole</i>   | <b>\$ 16.900.-</b> |
| <b>Fetuccini de filete al funghi</b><br><i>Beef fillet and funghi fetuccini</i>   | <b>\$ 16.500.-</b> |
| <b>Risotto de camarón</b><br><i>Shrimp Risotto</i>  | <b>\$ 16.900.-</b> |
| <b>Risotto al Pesto de cilantro</b><br><i>Cilantro Risotto</i>  | <b>\$ 12.900.-</b> |
| <b>Risotto de verduras</b><br><i>Vegetable Risotto</i>  | <b>\$ 15.900.-</b> |
| <b>Atún grillado con panaché de verduras</b><br><i>Tuna Fish sealed with sesame seed and vegetable panache</i>                                      | <b>\$ 15.800.-</b> |
| <b>Reineta se va a España.</b><br><i>Reineta with rice in turmeric sauce and seafood (Spanish paella style)</i>                                     | <b>\$ 15.800.-</b> |
| <b>Pulpo grillado saltado con guiso de pimentones más berenjenas ahumadas</b><br><i>Octopus grilled on with vegetable stew and smoked eggplants</i> | <b>\$ 18.600.-</b> |
| <b>Pesca del día en la Bahía</b><br><i>Fish of the day with brasilian flavour</i>   | <b>\$ 19.800.-</b> |
| <b>Reineta gratinada con panaché de verduras</b>  | <b>\$ 17.800.-</b> |
| <b>Paila Marina</b><br><i>Marine soup</i>   | <b>\$ 16.900.-</b> |

## Segundo Tiempo/ Second Course

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Res asada en pastelera de maíz</b><br><i>Roast beef with baked corn and basil</i>   | <b>\$ 16.800.-</b> |
| <b>Lomo vetado argentino (300 grms) con risotto de verduras salteadas</b><br><i>Argentinian beef loin (300 grms.) with potatoes, onions on a creamy sauce</i>        | <b>\$ 20.560.-</b> |
| <b>Lomo vetado argentino (450 grms) con papas al cebollín crema</b><br><i>Argentinian beef loin (450 grms.) with potatoes, onions on a creamy sauce</i>              | <b>\$ 24.900.-</b> |
| <b>Filete con cremoso de arroz y salsa del Chef</b><br><i>Beef fillet and a creamy rice on chefs' special sauce</i>  | <b>\$ 18.400.-</b> |
| <b>Asado de Tira con pastelera de maíz o arroz especiado</b><br><i>Beef Strip roast with baked corn and basil</i>  | <b>\$ 18.900.-</b> |
| <b>Filete Strogonoff</b> <i>Beef fillet Strogonoff</i>   | <b>\$ 18.900.-</b> |
| <b>Solomillo de cerdo en salsa agridulce acompañado con papas / manzanas</b><br><i>Pork Fillet and bittersweet sauce potatoes and apple.</i>                         | <b>\$ 15.900.-</b> |
| <b>Pollo apanado con arroz finas hierbas o papas fritas</b><br><i>Breaded chicken with fine herbs rice or fried potatoes</i>   | <b>\$ 16.800.-</b> |
| <b>Chuletón de Lomo liso 600-650 grms con puerros, papas y salsa</b><br><i>Ribeye loin 600-650 grms with leeks, potatoes and sauce.</i>                              | <b>\$ 23.000.-</b> |
| <b>Chuletón de Lomo Vetado 600-650 grms , puerros , papas y salsa</b><br><i>Ribeye vetoed loin 600-650 grms with leeks, potatoes and sauce.</i>                      | <b>\$ 23.600.-</b> |
| <b>CHILENOS : Typical chilean dishes <i>pregunte por disponibilidad</i></b>  |                    |
| <b>Pastel de choclo carne/ave</b><br><i>Corn pie with beef and poultry</i>   | <b>\$ 16.200.-</b> |
| <b>Guatitas a la italiana</b><br><i>Cattle tummy prepared the Italian style</i>  | <b>\$ 16.200.-</b> |
| <b>Hígado de vacuno salvaje; grillado sobre medallón de papas y camote dulce fritos</b><br><i>Beef Liver grilled on medallion fried potatoes and sweet potatoes.</i> | <b>\$ 16.200.-</b> |
| <b>Charquicán tradicional o frutos del mar con estribos (huevos)</b><br><i>Typical beef carrots, beans and other vegetables with fried eggs</i>                      | <b>\$ 16.800.-</b> |

[www.casablanca-bcw.com](http://www.casablanca-bcw.com)



## VEGANOS

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Hongos tostados en finas hierbas sobre lentejas y arvejas adereza con salsa vegetal.</b><br><i>Roasted mushrooms in fine herbs over a square grinded chickpeas dressed with a vegetable sauce</i> | <b>\$ 15.600</b>   |
| <b>Lasagna de Berenjenas</b><br><i>Berengenas lasagna</i>  | <b>\$ 15.800.-</b> |
| <b>Fritos de la huerta con arroz integral</b><br><i>Fried vegetables with integral rice</i>  | <b>\$ 16.800.-</b> |
| <b>Risotto de verduras</b><br><i>Arroz arborio, verduras, leche de coco y tofu</i>   | <b>\$ 15.500.-</b> |
| <b>Fetuccini de arroz con boloñesa de soya</b><br><i>Rice Fetuccini with soya bolognesa</i>  | <b>\$ 15.300.-</b> |
| <b>Fideos de legumbre y callampas en salsa del chef</b><br><i>Vegetable pasta and mushrooms with chef's sauce</i>  | <b>\$ 14.300.-</b> |

*Para ensaladas ver **Primer Tiempo**  
la adaptamos a veganos y vegetarianos  
For salads see first course that can be adapted to vegans or vegetarians*



## Tercer Tiempo

|   |            |
|---|------------|
| <b>Sabores helados de la casona</b><br><i>(pregunte por sabores)</i><br><i>Frozen flavoures of the house</i><br><i>(Ask for flavours)</i> | \$ 6.500.- |
| <b>Ensaladas de Frutas de la estación</b><br><i>Fruit salad of the season</i>   | \$ 6.500.- |
| <b>Crema Brulée</b><br><i>Creme brulée.</i>   | \$ 6.800.- |
| <b>locura del chef</b><br><i>Appel sliced with cinnamon,</i><br><i>granola and vanilla ice cream</i>                                      | \$ 7.500.- |
| <b>Celestino manjar con helado de vainilla</b><br><i>Milk delicacy celestine with vanila ice cream</i>                                    | \$ 6.500.- |
| <b>Leche Asada</b><br><i>Baked Milk (flan)</i>  | \$ 6.300.- |
| <b>Merengón de lúcuma frio con salsa de frutos rojos</b><br><i>Frozen Lucuma (typical chilean fruit) Meringue with berrie sauce</i>       | \$ 6.500.- |
| <b>Torta cordillera de los Andes en chocolate</b><br><i>Chocolate and milk delicacy and cake</i>  | \$ 6.500.- |

**PIQUEOS - SANDWICH- DULCES entre 16:00 y 18:00**

| PRECIOS  |             | DULCES                       |            | PRECIOS             |            |
|--|-------------|------------------------------|------------|---------------------|------------|
| <b>Ciabatta a la italiana</b><br>Mechada, tomate, palta, lechuga<br>cebolla y caprichos del chef | \$ 8.800.-  | 4 Alfajores de maicena       | \$ 1.600.- | Tarta del día       | \$ 3.200.- |
| <b>Ciabatta Luco</b> , tomate-albahaca   | \$ 8.800.-  | Hojarasca de la casona       | \$ 5.500.- |                     |            |
| <b>TABLA DE QUESOS CASONA</b>  | \$ 21.500.- |                              |            |                     |            |
| Quesos con finas hierbas, jamón serrano,<br>aceitunas, galletas saladas                          |             | <b>CAFÉ</b>                  | \$ 2.500.- | <b>TÉ/Infusión</b>  | \$ 2.100.- |
| <b>TABLA DE QUESOS: GETAWAY</b>  | \$ 15.500.- | <b>Chocolate caliente</b>    | \$ 2.900.- |                     |            |
| Quesos con finas hierbas, aceitunas,<br>galletas saladas   |             | <b>BAJATIVO / Digestives</b> |            |                     |            |
| <b>EMPANADAS QUESO/ MECHADA</b><br>4 + 4 unidades  | \$ 8.500.-  | Bourbon /whisky              | \$ 3.500.- | Fireball            | \$ 2.600.- |
| <b>EMPANADAS DE JAIVA</b> 8 unidades   | \$ 12.500.- | Pisco S. Corazon             | \$ 2.500.- | Ron                 | \$ 2.000.- |
| <b>Empanada Vegana (pino Soya)</b> 8 unidades  | \$ 8.500.-  | Araucano                     | \$ 2.000.- | Hierbas de calabria | \$ 3.500.- |
| <b>Empanadas Camarón-Queso</b> 7 unidades  | \$ 9.500.-  | Menta                        | \$ 1.500.- | Vermouth            | \$ 2.500.- |
| <b>Locura Chef</b> , masa apanada con relleno de pollo   | \$ 8.500.-  | Limoncello                   | \$ 3.500.- | Mistela de papaya   | \$ 2.000.- |
| <b>GASEOSA/Latas/can</b> \$ 2.800.-<br><i>Coca-Cola, Nordic, Sprite, Tónica</i>                  |             | Mistela de papaya            | \$ 2.000.- | Licor de la Casa    | \$ 2.500.- |
| <b>Zero Coke</b> 591 cc \$ 3.200.-   |             | Licoroso oporto A&M          | \$ 3.500.- | Renoble Riesling    | \$ 3.800.- |
| <b>Agua Mineral Botellas</b> \$ 2.800.-<br><i>Mineral water</i>                                  |             | Late Harvest                 | \$ 3.000.- |                     |            |

## TRAGOS- CERVEZAS ARTESANALES

|   |            |
|---|------------|
| <b>MOJITO:</b> Menta de la huerta, ron blanco, jugo limón,          | \$ 6.500.- |
| <b>CAIPIRINHA:</b> Cachaza, jugo de limón,                          | \$ 6.500.- |
| <b>TEQUILA MARGARITA:</b> Tequila, jugo de limón,                   | \$ 6.300.- |
| <b>COSMOPOLITAN:</b> Vodka, jugo de cramberry, jugo de limón        | \$ 6.500.- |
| <b>TOM COLLINS:</b> Gin, jugo de limón, jarabe de goma, top de soda | \$ 6.500.- |
| <b>APEROL SPRITZ / RAMAZOTTI</b>                                    | \$ 6.500.- |
| <b>PISCO SOUR FROZEN</b> de la casona; Pisco 35°                    | \$ 5.500.- |
| <b>VAINA:</b> Vino añejo, coñac, cacao, huevo y otras cositas       | \$ 5.500.- |
| <b>VODKA NARANJA /MANDARINA</b> Vodka, jugo de naranja              | \$ 5.500.- |
| <b>CUBA LIBRE:</b> Ron añejo, coca cola y rodaje de limón           | \$ 5.500.- |
| <b>GIN TONICA:</b> Gin beefeeter, agua tónica y limón               | \$ 5.500.- |
| <b>Gin CASABLANCA Tonica Premium</b>                                | \$ 8.500.- |
| <b>WHISKY:</b> Chivas Regal / Jack Daniels / Bourbon                | \$ 8.500.- |
| <b>Whisky:</b> Johnny walker  | \$ 6.500.- |
| <b>DRAMBUIE</b>   | \$ 6.500.- |
| <hr/>   |            |
| <b>Cervezas artesanales</b>   | \$ 3.500.- |
| Kunstmann Torobayo 7,5 %  |            |
| Stella Artois 5 %   |            |
| Heineken en lata  |            |
| LomZa Ale 6%  |            |
| Micheladas  | \$ 4.560.- |