

ENTRADAS | STARTERS

SEDOSO DE LA HUERTA

- * Caliente Susurro de la Huerta
Silky seasonal vegetable
\$7.500

TOMATES AL SOL

- * Tomates asados, huerta viva y textura cremosa
Roasted tomatoes, garden freshness & creamy texture
\$7.500

BRUMA DEL PACIFICO

- * Ceviche del litoral, leche de tigre ahumada, pesca del día, camarón y pulpo
Coastal ceviche with smoked leche de tigre & shrimp and octopus
\$19.500

MAR DE MARACUYA

- * Atún en corte fino con acidez de maracuyá
Tuna tiradito with passion fruit acidity of passion fruit
\$16.500

OSTION EN VERDE FRESCO

- * Ostiones en mantequilla blanca y hierbas frescas (8 Un)
Osteons with white butter & fresh herbs
\$20.900

BRASAS DEL PUERTO

- * Langostinos al fuego con mantequilla especiada al chimichurri (200 Gr)
Fire-grilled prawns with chimichurri butter
\$18.900

ENSALADAS | SALADS

SERRANO MEDITERRANEO

- * Huerta hojas verdes, higos asados, serrano y queso de Camembert
Mediterranean greens with roasted figs, serrano ham & Camembert cheese
\$14.900

TOMATES AL FUEGO

- * Tomates al fuego, pesto fresco y cremosidad de cabra
Fire-roasted tomatoes with fresh pesto & goat cheese
\$17.900

VERDES DEL JARDIN

- * Frescos de temporada lechuga, frutos secos y dressing mostaza y mayonesa
Seasonal green leaves, lettuce, dried fruit, mustard and mayonnaise
\$9.500

ENSALADA DE CAMPO

- * Ensalada campesina, tomate, pepino, cebolla, aceituna, albahaca y crutones
Traditional country salad
\$9.500

FONDOS | MAINS

FLAT IRON LAS BRASAS

- * Flat Iron al fuego con arroz cremoso de zapallo asado y camarones al ajillo
Fire-grilled beef flat iron with creamy roasted pumpkin rice & garlic shrimp
\$20.900

CORDERO MEDITERRANEO

- * Cordero dorado, salsa de higos y raíces glaseadas
Seared lamb chop with fig sauce & glazed roots
\$28.700

PLATEADA RUSTICA

- * Plateada confitada lentamente, jugos propios y ñoquis zapallo camote
Slow-confited beef with its juices & sweet potato gnocchi
\$21.900

WUEY DEL SUR

- * Pasta rellena de cola de buey, notas dulces de pera y fondo profundo
Stuffed pasta with slow-cooked oxtail & pear prawn
\$21.900

PULPO PEPERONATA

- * Pulpo al carbón, crocante de papa y vegetales al merkén
Charcoal octopus with crispy potato & merkén vegetables
\$18.500

NEGRO DEL MAR

- * Tinta de sepia y mar: pasta negra con selección del océano (almeja, camarón, ostión y pulpo)
Squid ink pasta with ocean seafood selection
\$18.000

LA PESCA

- * Pesca del día, mantequilla aromática y berenjena ahumada
Grilled catch of the day with herb butter & smoked eggplant
\$22.900

LOMO AL FUEGO

- * Lomo vetado, mil hojas de papa y salsa suave de cebollín
Ribeye with potato mille-feuille & chives sauce
\$24.900

PATO CONFIT

- * Pato confitado, mix de quinoa y salsa frutos del bosque
Duck confit with ancient grains & berries
\$32.600

TRADICION DEL CAMPO

- * Clásico pastel de choclo con identidad de casa
Traditional Chilean corn pie with house identity
\$15.900

VEGANO | VEGAN

LASAÑA MEDITERRANEA

- * Lasaña vegetal de capas mediterráneas y ragú de soya
Mediterranean vegetable lasagna with soy ragù
\$17.800

CURRY CURRY

- * Curry especiado de garbanzos y arroz, aromas y equilibrio
Spiced chickpea and rice curry with balanced aromas
\$17.900

VEGETARIANO | VEGETARIAN

SORRENTINO DE OTOÑO

- * Sorrentinos artesanales, dulzor de camote y mantequilla de salvia
Artisan sorrentini with sweet potato & sage butter
\$17.600

CREMOSO DEL BOSQUE

- * Arroz cremoso de setas Intensas en Sabor
Creamy mushroom Rice
\$16.200

NIÑOS | KIDS

POLLO DORADO

- * Pollo dorado crujiente con papas rústicas o arroz
Crispy golden chicken with rustic fries or rice
\$10.900

FETUCCINI TRADICIONAL

- * Pasta clásica: boloñesa o Alfredo
Classic pasta: Bolognese or Alfredo
\$10.900

POSTRES | DESSERTS

DULCE TRILOGIA

- * Raíces dulces de Chile de tres tiempos

Leche asada al romero, sopaipillas pasadas & mote con huesillos

Chilean sweet trilogy

\$7.900

BRULEE DEL JARDIN

- * Brûlée de lavanda, delicado y aromático

Lavender crème brûlée

\$6.800

TORTA DE LA CASA

- * Nuez, manjar y frutos del bosque en equilibrio

Walnut & milked caramel sauce tart with berry ice cream

\$7.800

LEMON PIE

- * Clásico cheesecake de limón

Classic lemon cheesecake

\$6.900

MANZAN Y LLA

- * Laminas de Manzana tibia, helado de vainilla y toques del chef

Sliced cooked apple, vanilla ice-cream a chefs touches

\$6.800

LA HELADERIA

- * Selección de helados artesanales

Home ice cream selection

\$7.400

EL DESCORCHE

Cocina Mediterránea de Origen Vivo & Vino

Una propuesta que nace del fuego, el mar y la tierra.

Sabores nobles, técnica contemporánea
y productos de temporada, acompañados por una cuidada selección de vinos.

Mediterranean Cuisine with living origen & Wine

A menu born from fire, sea, and land.

Noble flavors, contemporary techniques, and seasonal products, paired with a carefully curated wine selection.

PARA COMPARTIR | TO SHARE

BOCADOS DEL PACIFICO

- * Empanadas crujientes de pulpo, alioli verde y perfume de cilantro
Golden octopus bites, green aioli & fresh cilantro
\$8.600

RAICES CHILENAS

- * Ritual chileno de mesa: sabores tradicionales para compartir
Sopaipillas, avocado, artisanal pork roll, empanadas & sausage
Chilean sharing board with traditional flavors
\$21.800

EMPANADAS DE CAMPO

- * Empanadas doradas de vacuno braseado y pebre rústico
Slow-braised beef empanadas with rustic pebre
\$8.100

COCTELERIA CLASICA

Clásicos

Pisco Sour Nacional	\$5.500
Pisco Sour Nac. Catedral	\$7.200
Pisco Sour Peruano	\$6.900
Pisco Sour Perua. Catedral	\$8.900
Whisky Sour J.W. Rojo	\$7.200
Disaronno Sour	\$9.200
Amaretto Sour	\$5.900
Mojito Tradicional	\$5.300
Mojito Sin Alcohol	\$5.800
Tropical Gin	\$7.800
Caipiriña	\$8.500
Daiquiri Tradicional	\$6.400
Moscow Mule	\$6.600
Tequila Margarita	\$8.300
Clavo Oxidado	\$7.800
Negroni	\$7.900
Old Fashion	\$5.600
Manhattan	\$6.900
Dry Martini	\$6.900
Cosmopolitan	\$8.500
Tom Colins	\$8.500
Vaina	\$8.500
Kir Royal	\$6.900
Ramazzotti Rosato Spritz	\$7.900
Aperol Spritz	\$7.900
Campari Tónica	\$6.200
Bloody Mery	\$6.300

Ron

Havana Añejo Especial	\$5.500
Havana Añejo Reserva	\$7.000
Bacardi Blanco	\$5.000
Pampero Añejo Especial	\$5.000
Pampero Añejo Selección	\$6.500

Cervezas

Austral Lager	\$4.900
Austral Calafate	\$4.900
Kunstmann Torobayo	\$4.900
Heineken Normal	\$3.800
Heineken Sin Alcohol	\$3.800
Michelada o Chelada	\$2.000

Bebestibles

Bebidas Gaseosas	\$3.500
Agua Mineral	\$3.200
Jugos Naturales	\$4.500
Limonada Tradicional	\$4.500
Limonada Menta Jengibre	\$4.900
Copa de Vino de la Casa	\$5.200
Copa Espumante	\$4.900
Redbulls	\$3.000

Gin

Beefeater	\$8.400
Tanqueray	\$9.500
Bombay	\$9.500

Pisco

Mistral 35°	\$5.800
Mistral 40°	\$6.500
Mistral Nobel 40°	\$7.200
Alto del Carmen 35°	\$5.800
Alto del Carmen 40°	\$6.500
Alto del Carmen 40° T/D	\$7.200
Horcón Quemado 40°	\$7.900
Waqar	\$9.900

Whisky/Whiskey

J.W. Red Label	\$7.000
J.W. Black Label	\$11.900
J.W. Green Label	\$14.900
J.W. Blue Label	\$45.000
Chivas 12 Años	\$9.800
Chivas 18 Años	\$13.200
Ballantines Finest	\$7.000
Ballantines 12 Años	\$8.500
Jack Daniel's	\$11.500
Jack Daniel's Honney	\$11.500
Jack Daniel's Apple	\$11.500

Vodka

Stolichnaya	\$7.900
Absolute Blue	\$8.200
Grey Goose	\$9.800

Tequila

Olmecca	\$4.000
Olmecca Reposado	\$4.500
Jose Cuervo Especial	\$5.500

Bajativos

Amaretto Disaronno	\$6.900
Kahlúa	\$6.200
Baileys	\$6.200
Cointreau	\$6.200
Limoncello Luxardo	\$6.800
Jägermeister	\$6.200
Araucano	\$6.200
Menta	\$3.200
Manzanilla	\$3.200
Cacao	\$3.200
Cafe	\$3.200
Cassis	\$3.200

Espumantes

Bo Extra Brut Nature	\$39.900
Riccadonna	\$32.900
Yapai	\$29.000
Viñamar Extra Brut	\$18.900
ViñaMar Brut	\$17.900



CARTA DE VINOS

SAUVIGNON BLANC

Vino de la Casa	\$18.900
Corralillo Matetic EQ Coastal	\$26.300
Casas del Bosque Pequeñas	\$32.800
Villard Expresión	\$24.700

CHARDONNAY

Villard Gran Vin	\$32.900
Casas del Bosque Gran R.	\$24.500
Vino de la Casa	\$21.400

PINOT NOIR

Vino de la Casa	\$21.900
Casas del Bosque Botanic	\$25.600

CARMENERE

Casa Romero Infiltrado	\$29.500
Matetic Corralillo	\$28.900
Vino de la Casa	\$21.600
López Pangué	\$45.100

SYRAH

Villard Expresión	\$25.500
Matetic Corralillo	\$25.900
Casa Romero Puelche	\$23.800
Matetic de Matetic	\$75.400

MALBEC

López Pangué Rosado	\$27.200
Casa Romero Puelche	\$29.400
Atilio Mochi	\$31.700

CABERNET SAUVIGNON

Matetic Corralillo	\$26.900
Vino de la Casa	\$21.800

ENSAMBLAJES

López Pangué	\$29.900
Vino de la Casa	\$21.800
Bodegas Re	\$22.500

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva	\$21.900
Chateau los Boldos	\$22.900

RIESLING

Casas del Bosque Botanic	\$24.900
Matetic Corralillo	\$22.600

CARIGNAN

Casas Patronales Mauchó	\$21.900
-------------------------	----------

GRENADE

Villard JVC	\$32.900
Matetic Corralillo	\$29.900

GEWURZTRAMINER

Matetic Corralillo	\$22.800
--------------------	----------



COCTELERIA DE AUTOR

"Cepas de Chile"

1. Carmenère - "Raíz Profunda"

Reducción de vino Carmenere, bourbon, gotas de bitter de cacao y syrup de merkén.

\$8.900

2. Sauvignon Blanc - "Brisa Costera"

Macerado pepino fresco y albahaca, Sauvignon Blanc, jugo de limón.

\$7.600

3. Cabernet Sauvignon - "Reserva Nocturna"

Reducción Cabernet Sauvignon con canela, vermouth rosso y gotas de bitter de naranja. Refrescar con hielo y mezclar.

\$7.900

4. Chardonnay - "Dorado del Valle"

Chardonnay, pisco envejecido, licor de durazno y espuma de vainilla.

\$7.200

5. Syrah - "Fuego del Norte"

Reducción Syrah con frutos rojos y clavo de olor y ron envejecido.

\$8.600

6. Pinot Noir - "Sutil Encuentro"

Pinot Noir, vodka, licor de guinda y unas gotas de limón.

\$7.100

7. Rosé - "Cantalupe Fresco"

Rosé, Melón Calameño, Dash de Limón y Ramazotti.

\$9.100