

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



PATO CONFIT

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

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



VEGANO | VEGAN

LASAÑA MEDITERRANEA

- * Lasaña vegetal de capas mediterráneas y ragú de soya
Mediterranean vegetable lasagna with soy ragú

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 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 quinda y unas gotas de limón.

7.100

7. Rosé - “Cantaloupe Fresco”

Rosé, Melón Calameño, Dash de Limón y Ramazotti.

9.100



COCTELERIA CLASICA



Clásicos

Pisco Sour Nacional	5.500
Pisco Sour Nac. Catedral	7.200
Pisco Sour Peruano	6.900
Pisco Sour Peruano Catedral	8.900
Whisky Sour J.W. Rojo	7.200
Disaronno Sour	9.200
Amaretto Sour	9.900
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 Collins	8.500
Vaina	8.500
Kir Royal	6.900
Ramazzotti Rosato Spritz	7.900
Aperol Spritz	7.900
Campari Tónica	6.200
Bloody Mary	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
Horcon 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

Olmeca	4.000
Olmeca Reposado	4.500
Jose Cuervo Especial	5.500

Bajativos

Amaretto Disaronno	6.900
Kahlúa	6.200
Baileys	6.200
Cointreau	6.300
Limoncello Luxardo	6.800
Jägermeister	6.200
Araucano	6.200
Menta	6.200
Manzanilla	3.200
Cacao	3.200
Café	3.200
Cassis	3.200

Espumantes

Bo Extra Brut Nature	39.900
Riccadonna	32.900
Yopai	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
-------------------------	--------

GRENACHE

Villard JVC	32.900
Matetic Corralillo	29.900

GEVURZTRAMINER

Matetic Corralillo	22.800
--------------------	--------

