





Entradas

Machas a la Parmesana	\$10.800
Ostión a la parmesana	\$10.200
Camarón al Pil-Pil	\$10.200
Ceviche Camarón	\$10.900
Ceviche de Salmón	\$9.500
Trilogía de Ceviche	\$15.900
Jardín de Marisco	\$10.900
Camarón Apanado	\$10.900
Calamar Apanado	\$8.900

EMPANADAS

Pino	\$2.000
Queso	\$2.000
Camarón Queso	\$3.000
Ostión Queso	\$3000



Carnes

Lomo Liso 330grs	\$10.200
Lomo Vetado 330grs	\$10.200
Medallón de Filete	\$11.900
Pechuga de Pollo a la Plancha	\$6.200
Parrillada 3 Carnes (Filete,Lomo Vetado, Lomo Liso y papas cocidas)	\$33.900

CERDOS

Costillar de Cerdo a la Chilena	\$10.200
Pernil de Cerdo a la Chilena	\$9.900
Prietas	\$9.900

PESCADOS

Salmón a la Plancha	\$10.500
Merluza a la Plancha	\$8.900
Congrio	\$11.000
Reineta	\$8-900
Caldillo de Congrio	11.000



Plato de Fondo

Pastel de Choclo	\$5.900
Arroz a la Valenciana	\$11.900

AGREGADOS

Arroz	\$2.000
Papas Fritas	\$2.000
Papas Cocidas	\$2.000



ENSALADAS

Chilena	\$3.000
Tomate	\$3.000
Surtida	\$4.000
Surtida-Palta	\$4.500
Palta	\$4.000
Palmito	\$3.000
Palta-Palmito	\$4.500



Postres

Papaya con Crema	\$3.500
Leche Asada Casera	\$3.200
Huesillo con Mote	\$2.500
Durazno con Crema	\$3.000

LIQUIDOS



Bebidas-Agua Mineral	\$2.000
Jugos Naturales	\$3.000
Café	\$2.000
Cervezas	\$3.000
Pisco Sour	\$3.200
Borgoña	\$3.000
Borgoña Jarra	\$14.000

Vinos

VINOS TINTOS



Casillero del Diablo -Cabernet Sauvignon-Carmenere	\$9.000
Cóndor, Millaman -Cabernet Sauvignon-Carmenere	\$6.000
Santa Emiliana -Cabernet Sauvignon-Carmenere	\$6.500
Viña Chocalán Gran Reserva	\$12.000
Santa Emiliana Media Botella -Cabernet Sauvignon	\$4.000
Casillero del Diablo Media Botella -Cabernet Sauvignon-Carmenere	\$5.000
Don Luis, Cousiño Macul Media Botella	\$4..000

VINOS BLANCOS

Casillero del Diablo -Sauvignon Blanc	\$9.000
Don Luis, Cousiño-Macul -Sauvignon Blanc	\$7.000
Santa Emiliana -Sauvignon Blanc	\$6.000
Marques de Casa Concha, -Sauvignon Blanc	\$18.000
Undurraga -Sauvignon Blanc	\$6.000
Marques de Casa Concha -Chardonnay	\$18.000