





## Para Comenzar

### TÁRTARO DE ATÚN ..... \$ 7.900

Atún, palta, cebolla morada, aceite de ajonjolí, semillas de sésamo, limón sutil y moyashi, acompañados de tostadas.

### CAMEMBERT FRITO ..... \$ 6.900

Queso camembert en panko con salsa de maracuyá y frutos del bosque, acompañado de tostadas.

### BROCHETAS DE POLLO ..... \$ 6.900

Pollo a la plancha con salsa de la casa acompañado de tostadas.

### TRILOGÍA DE CEVICHES ..... \$ 7.900

Salmón, pescado del día y champiñón, acompañado de tostadas.

### CEVICHE DE CHAMPIÑÓN ..... \$ 7.900

Champiñón rebozado en base de verduras con cilantro, cebolla morada, tomate cherry y palta acompañado de tostadas.

### PAPAS RÚSTICAS ..... \$ 4.900

Papas caseras rústicas 400gr

### QUESADILLA DE CARNE ..... \$ 6.900

Carne mechada, queso mozzarella, pimientos acompañada de guarnición de oico de galló

### QUESADILLA DE POLLO ..... \$ 6.900

Pollo salteado, queso mozzarella, tomates, acompañada de guarnición de guacamole.

### QUESADILLA VEGGIE ..... \$ 6.900

Queso vegano, choclo, cebolla, tomate, champiñón, acompañado de guarnición de guacamole

### TAPAS DE PAPAS ..... \$ 5.900

Cortes de papas doradas, palta, tomate, queso parmesano, perejil y lactonesa.

### FALAFEL ..... \$ 6.900

Croquetas de Garbanzos, con cilantro, perejil condimentadas con especias del medio oriente.





## Para compartir

### CHICARON MIXTO DE MARISCOS \$ 12.900

Pescado, calamar, camarones empanizados con yuquitas fritas en salsa de ají amarillo y salsa criolla.

### CHORRILLANA CHILENA \$ 11.000

Papas rústicas, carne mechada, chorizo, cebolla acaramelada y huevos fritos.

### CHORRILLANA DEL MAR \$ 11.000

Papas rústicas, camarón salteados con verduras, cebolla caramelizada y palta.

### CHORRILLANA VEGGIE \$ 11.000

Papas rústicas, verduras salteadas en queso vegano y cebolla caramelizada y palta.

### 6 EMPANADAS DE HORNO ARGENTINAS CON SALSA DE LA CASA \$ 9.990

Carne Suave; Carne molida con aceitunas verdes y huevo duro picado.

Pizzita; Mozzarella, salsa de tomate, aceitunas verdes y oregano.

Cheeseburger; Carne de Hamburguesa, con tocino ahumado, queso cheddar y cebollas asadas.

### EMPANADITAS DEL MAR \$ 4.900

Camarón, queso mozzarella y ciboulette.

### EMPANADITAS DEL CAMPO \$ 4.900

Carne mechada, queso mozzarella y orégano.

### EMPANADITAS DEL BOSQUE \$ 4.900

Tomate deshidratado, pesto de albahaca y queso mozzarella.

## PLATOS DE LA CASA

### PULPO PICANTE O CALAMAR \$ 10.900

Pulpo o calamar salteado con pimientos y cebollín, acompañado de papas doradas al perejil y picante asiático.

### RISOTTO DE CHAMPIÑÓN \$ 5.900

Pulpo salteado con pimientos y cebollín, acompañado de papas doradas al perejil con picante asiático.

### RISOTTO DE CAMARÓN \$ 7.900

Camarón salteado, con arroz arbóreo, en reducción de mantequilla y queso parmesano.

### RISOTTO A LA HUACAINA CON FILETE \$ 9.990

Risotto en salsa huancaína, filete de res y queso parmesano.

### LOMO SALTADO \$ 9.990

Filetes de Lomo salteado al wok con salsa de soya y ostión acompañado con papas doradas y arroz blanco.

### PLATEADA CHILENA \$ 7.900

Plateada braceada a fuego lento con finas hierbas, acompañada de pastelera de choclo y ensalada chilena.

### CAMARÓN AL PILPIL \$ 7.900

Camarón salteado en mantequilla y vino blanco en reducción con cilantro acompañado de tostadas.



PICANTE  
SUAVE



PICANTE  
MEDIO



PICANTE  
FUERTE





## SANDWICHES

### HAMBURGUESA LA PUTICA \$ 7.500

Tártaro de res, cebolla caramelizada al vino, salsa de queso azul y berros.

### HAMBURGUESA LA GRINGA \$ 7.500

Tártaro de res, tocino, queso cheddar, pepinillos, lechuga y salsa barbacoa.

### PLATEADA ITALIANA \$ 7.500

Plateada de Angus, braceada a fuego lento en finas hierbas en pan francés con palta, tomate y mayonesa.

### SANDWICH DE LOMO SALTADO \$ 7.500

Filete saltado al wok con cebolla y tomate en salsa de soya. En pan francés.

### MERLUZA CHILENA \$ 7.500

Merluza al panko con salsa criolla y salsa de ají amarilla.

### HAMBURGUESA LENTEJA \$ 5.000

Hamburguesa de lenteja y Hummus, cebolla morada, tomate lechuga, en pan pita con salsa sour cream.

### PECHUGA FRITA EN PANKO \$ 7.500

Pechuga de pollo de grano apanado en panko, en pan croissant con mayonesa casera, palta y berros hidropónicos.

### CHAMPIÑÓN FRANCÉS \$ 6.500

Champiñón saltado en croissant con palta y berros.

### SÁNDWICH POSEIDÓN \$ 7.500

Pescado del día, tomate, cebolla morada, perejil y mayonesa casera.

## Ensaladas

### CESAR DE POLLO O CAMARÓN \$ 5.900

Queso parmesano, tomate cherry y palta, con base de mix de hojas verdes y flores comestibles.

### TROPICAL \$ 5.900

Palta, tomate cherry, fruta del día con dressing oriental, con base de mix de hojas verdes y flores comestibles.

## El rincón Dulce

### BROWNIE CON HELADO ..... \$ 3.900

### ALICIA EN EL PAIS DE LAS MARAVILLAS..... \$ 4.900

### CREME DE BAILEYS.....\$ 4.900

### TRES LECHE DE FRAMBUESAS... \$ 4.900

### CHURROS SALSA DE MANJAR... \$ 4.900

TODOS LOS SANDWICHES INCLUYEN PAPAS FRITAS O MIX VERDE



CASACONEJOSCL

SUBE TU FOTO O VIDEO CON EL #CASACONEJO

WIFI: CASACONEJO CLAVE:casaconejo123



..... \$ 6.500 .....

### **SCENT OF ROSES**

Gin Hendricks, láminas finas de pepino y pétalos frescos de rosas, un leve perfume dulce de rosas y terminado con burbujas de tónica sobre la copa.

### **PASSION IN PEPPER**

Vodka Stolichnaya, maracuyá, jugo de mandarina un toque de pimienta negra y unas gotas de timón terminando con Ginger Beer.

### **TEQUILA MULE**

Tequila El Jimador, syrup de ají verde, toques de maracuyá y limón de pica terminado con un leve toque de Ginger Beer.

### **CONEJO CAZADOR**

Pisco Espiritu Los Andres, syrup de maracuyá, limón sutil, piña y toques de jagermeister.

### **CAPERUCITA ROJA**

Gin Bombay, té de frutos rojos, syrup de saúco, gotas de limón sutil y un leve toque de reducción de arándanos.

### **DONNIE DARKO**

Gin Bombay, syrup de la casa, gotas de limón de pica, frambuesa, terminado con ginger beer y perfumado con un bitter de limón.

### **MUJER DEL VUELO**

Pisco Espiritu de Los Andes, piña, toques de miel, limón, licor de avellanas frangelico.

### **TO MY LOVE**

Gin Beefeater pink, syrup de sandía, toques de limón, terminado con espumante.

### **MONONOKE**

Shrub de pepino, syrup de sauco, limón, hendricks y Soda.

### **BONNIE & CLYDE**

Pisco Espiritu de Los Andes, shrub de durazno y té de guinda.



## Sour

**SOUR DE LA CASA ..... \$ 3.800**

Pisco Bauzá macerado en jengibre, limón, syrup de la casa.

**SOUR FRUTILLA ALBAHACA..... \$ 3.800**

Pisco Bauzá macerado con albahaca, limón, syrup de la casa, toques de frutilla y hojas de albahaca.

**MANGO - JENGIBRE ..... \$ 3.800**

Pisco Bauzá macerado en jengibre, limón y sirup de la casa con toques de mango.

**SOUR ESPECIAL PERUANO..... \$ 4.200**

Pisco Viñas de Oro quebranta, limón de pica, syrup de la casa y un toque de Amargo.

**AMARETTO SOUR ..... \$ 4.000**

Amaretto Disaronno, limón sutil y syrup de la casa.

**SOUR AJÍ VERDE ..... \$ 4.000**

Posco, limón sutil, syrup de aji verde.



## • Bebidas y tragos •

### Classic Cocktails ..... \$ 5.500

#### NEGRONI

Gin Hendricks, Campari, Vermouth Rosso, perfumado con naranja.

#### MANHATTAN

Gin Hendricks, Campari, Vermouth Rosso, perfumado con naranja.

#### RUSTY NAIL

Whisky Monkey Shoulder, Drambuie.

#### TOM COLLINS

Gin, Syrup de la casa, limón y soda.

#### COSMOPOLITAN

Vodka Absolut, reducción de frutos rojos, perfumado con limón.

#### MOSCOW MULE

Vodka Stolichnaya limón, ginger beer, hojas de menta.

### Cocktails Espumantes

#### RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ ..... \$ 4.900

#### RAMAZZOTTI ROSATO TONIC ..... \$ 4.900

#### APEROL SPRITZ ..... \$ 4.200

Aperol, Espumante y soda

#### WILD BERRIES ..... \$ 3.500

Reducción de frutos rojos con endulzante y espumante

#### KIR ROYAL

Espumante y crema de cassis ..... \$ 3.500

### Classic tropical ..... \$ 4.800

#### MARGARITA

Tequila, jugo limón, triple sec.

#### CAIPIRINHA

Cachaça, limones pica, azúcar.

#### DAIKIRI

Ron Blanco, jugo limón, triple sec.

#### PIÑA COLADA ..... \$ 5.500

Ron Blanco, crema coco, jugo de piña

\*Sabores opcionales; maracuyá, mango, frutilla o frambuesa.

### Mojitos ..... \$ 4.500

#### MOJITO ESPUMANTE MARACUYA

Espumante, jugo limón, menta, syrup de la casa, toques de maracuyá.

#### MOJITO CUBANO

Ron blanco, jugo de limón, menta y soda

#### MOJITO DE MANZANA

Ron Bacardi manzana, jugo de limón, syrup de la casa, manzana picada y soda

#### MOJITO SANDÍA

Vodka, jugo de limón, syrup de sandía

#### MOJITO JACK DANIEL'S ..... \$ 5.500

Jack Daniel's, jugo de limón, syrup de la casa, toques de maracuyá y hojas de albahaca.



## Destilados de Uva

Pisco Mistral 35°	\$ 3.800
Pisco Alto del Carmen 35°	\$ 4.000

## Vodka

Absolut Vodka	\$ 4.600
Absolut sabores	\$ 5.400
Singani Jengibre – tónica Premium	\$ 5.900

## Gin

Hendricks	\$ 5.900
Hendricks Midsummer	\$ 5.900
Bombay	\$ 5.000
Bulldog	\$ 5.000

## Whisky

Grant's Family Reserve	\$ 5.000
Glenfiddich 12 Años	\$ 7.400
Glenfiddich 15 Años	\$ 8.600

## Tennessee Whiskey

Jack Daniels Honey	\$ 5.600
Jack Daniels Fire	\$ 5.600
Jack Tennessee N° 7	\$ 5.600
Jack Apple	\$ 5.600
Gentleman Jack	\$ 6.000
Jack Daniels Single Barrel	\$ 7.800

## Tequila

El Jimador Blanco	\$ 3.500
El Jimador Reposado	\$ 3.500

## Espumantes Nacional

Undurraga Brut por Copa	\$ 3.500
Undurraga Brut 750cc	\$ 10.500

## Licores

Kahlua	\$ 3.600
Frangelico	\$ 4.000
Fernet Branca	\$ 4.000
Campari	\$ 4.000
Drambuie	\$ 4.500
Amaretto Disaronno	\$ 4.500

## Jagermeister

Jagermeister	\$ 3.000
Shot de jager + red bull	\$ 5.000

**\*COMPLEMENTA TU TRAGO CON UNA  
TONICA THOMAS HENRY POR \$2.500 PESOS**





# CERVEZAS

*Nacionales e internacionales*

Corona 300cc .....	<b>\$ 3.000</b>
Grolsch 450cc .....	<b>\$ 4.200</b>
Rothammer Brutal .....	<b>\$ 4.200</b>
Delirium Red .....	<b>\$ 4.800</b>
Delirium Tremens .....	<b>\$ 4.800</b>
Schalappelseppel Weissbier (trigo) .....	<b>\$ 4.800</b>
Schalappelseppel Dunkel (trigo) .....	<b>\$ 4.800</b>
Schalappelseppel kellerbier (trigo) .....	<b>\$ 4.800</b>



## • Vinos •

Vino por copa Oveja Negra reserva .....	<b>\$ 2.500</b>
Vino por copa blanco Caliterra reserva .....	<b>\$ 2.500</b>
CARMENERE Oveja negra single vineyard, Valle Conchagua .....	<b>\$ 14.000</b>
CHARDONNAY Caliterra, Valle Colchagua .....	<b>\$ 12.000</b>
SAUVIGNON BLANC Caliterra, Valle Colchagua .....	<b>\$ 12.000</b>
ENSAMBLAJES Oveja negra reserva, Valle Maule .....	<b>\$ 11.000</b>
SANGRÍA .....	<b>\$ 11.900</b>

• CONSULTA POR TU PROMOCIÓN DE VINO





## Bebidas sin alcohol

### REDBULL

Red Bull ..... \$ 2.500

Red Bull Light ..... \$ 2.500

**TONICAS PREMIUM..... \$ 2.500**

*Fentimans*

Fentimans Rose lemonade y Tonic water

**COMPLEMENTA TU TRAGO CON UNA  
TONICA PREMIUM POR \$2.500 PESOS**

**AGUAS ..... \$ 2.000**

Agua Porvenir sin gas

Agua Perrier con Gas

**BEBIDAS ..... \$ 2.000**

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero

Ginger, Ginger Light, tónica y Fanta

**CERVEZA ..... \$ 4.800**

Schalappelseppel Sin alcohol (trigo)

**JUGOS Y LIMONADAS ..... \$ 3.200**

Frambuesa, Frutilla, Mango, Limonada Piña jengibre

Limonada Menta Albahaca, Limonada Apio Limon,

Limonada Tradicional

**LICUADO ..... \$4.000**

MALTEADO MARACUYA (Maracuya, Crema de Coco, Leche)

**\*TODOS LOS LIQUIDOS VIENEN CON EL DULCE NATURAL  
DE LA FRUTA. SE PUEDEN ENDULZARA CON MIEL O STEVIA**

## CAFÉ Y TÉ

TÉ E INFUSIONES ..... \$ 1.600

CAFÉ EXPRESSO ..... \$ 1.800

CAFÉ EXPRESSO DOBLE ..... \$ 2.200

CAFÉ AMERICANO ..... \$ 2.000

CAFÉ LATE ..... \$ 2.200