

ATENCIÓN
Y SERVICIO
DE CALIDAD



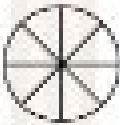
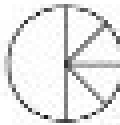
Entrameses

Ensalada Fresca (Hortalizas de la huerta, lechuga, tomate, pepinillo, pimiento, cebolla)	16.50
Ensalada Casa Tere (Lechuga fresca, tomate, espárgos, aceitunas, jamón, pacaña, alcachofas del valle de vinú)	28.50
Ensalada Caprese (Tomate fresco, queso mozzarella, queso parmesano, albahaca, aceite de oliva extra virgen)	27.50

Piqueos

Pane all Aglio (Tajadas de pan al ajo)	7.00
Pane all Aglio Speciale (Tajadas de pan al ajo, queso mozzarella)	10.00

Pizzas

	 Entera	 Media
Con suave salsa de tomate y mozzarella fresca		
Margarita (Tomate rojo, albahaca)	28.00	15.50
Americana (Jamón)	33.00	21.50
Siciliana (Chorizo, aceitunas)	34.00	19.50
Vegetariana (Pimientos, espárgos, champiñones)	34.50	21.50
Venezolana (Jamón, chorizo)	36.50	21.50
Profunghi (Champiñones, jamón)	36.00	21.50
Hawaiana (Piña, durazno, jamón)	38.50	25.50
Rústica (Jamón, tocino y champiñones)	39.50	26.50
Especial (Chorizo, jamón, tocino)	40.50	26.50
Gloftoneria (Salame, chorizo, jamón, tocino, champiñones, aceitunas)	46.50	30.50
Tere (Jamón, pimientos, alcachofas, champiñones, aceitunas)	45.50	29.50
Campeña (Albahaca, queso parmesano, jamón serrano ahumado)	46.00	29.50

Pastas

Ravioli al Bolognese (Pasta rellena de espinaca, bañados en típica salsa de tomate, ajo, carne, aceite oliva) Maridaje: Cabernet Sauvignon	35.50
Ravioli al Pomodoro (Pasta rellena de espinaca, bañados en clásica salsa de tomate, ajo, albahaca) Maridaje: Carmenere o Sangría	33.00
Ravioli dal Campo (Pasta rellena de jamón serrano, bañados en receta del chef a base de tomate, ajo, crema de leche y finas hierbas) Maridaje: Malbec o Syrah	37.50
Fusilli alla Boscaiola (Pasta corta, acompañada de riquísima salsa de salchicha, champiñones, cebolla, crema de leche, arvejas) Maridaje: Merlot	29.50
Fettuccinni al Pesto (Pasta cinta bañados en salsa de albahaca, pecanas, ajo, parmesano, oliva y crema y acompañados de una pieza de hamburguesa de la casa) Maridaje: Cabernet Sauvignon o Petit Verdot - Tanal	32.00
Fettuccinni di Pollo alle Erbe Fini (Pasta cinta con original salsa de pollo, vino blanco, parmesano, oliva y finas hierbas) Maridaje: Malbec o Sangría	32.50
Fettuccinni al Alfredo (Pasta cinta con salsa blanca con jamón, queso parmesano) Maridaje: Merlot o Sangría	27.50
Fettuccinni al Augusto (Pasta cinta con receta especial de pimientos, alcachofas, champiñones, aceitunas, finas hierbas) Maridaje: Carmenere o Merlot	29.50
Spaghetti Carbonara (Pasta larga con clásica receta de tocino, queso parmesano, aceite de oliva) Maridaje: Malbec o Merlot	26.50
Spaghetti al Aglio Oleo e Peperoncino (Pasta larga con típica salsa de ajo, aceite oliva virgen, ají picante) Maridaje: Merlot o Sangría	19.50
Lasagne de Carne (Clásica receta de la casa) Maridaje: Cabernet Sauvignon o Merlot	35.00
Lasagne de Quattro Stagione (con Berenjena, Alcachofa, Espárrago, pomodoro y albahaca) Maridaje: Carmenere o Sangría	35.00

Piatti della Casa

Crema de Calabaza (Suave zapallo madre al estilo de la casa)	18.00
Crema di Verdure (Receta del chef a base de zapallo madre, espinaca, zanahoria)	18.00
Lomo con Pepe (Pieza de lomo y reducción de pimienta, acompañado de papas doradas) Maridaje: Cabernet Sauvignon o Syrah	37.50
Lomo Saltado a mi Manera (Jugoso lomo fino, cebolla, tomate, ají, acompañado de pasta penne) Maridaje: Malbec o Syrah	38.00
Lomo ai Tre Formaggi (Pieza de lomo bañada en salsa de roquefort, edam y parmesano, acompañado de papa puré) Maridaje: Malbec o Merlot	39.50
Cannelloni di Carne (Canelones rellenos de carne cubierta en cremosa salsa de queso, gratinado en pomodoro y mazzarella) Maridaje: Blend	35.00

Contorni

Porción de papas fritas	8.00
Porción de arroz	4.50

Dolci

Panqueque con Miel de Abeja	17.00
Panqueque con Manjar Blanco y una Bola de Helado	19.50
Duraznos en Almíbar (dos piezas)	8.50
Fruta Flamé acompañado de Helado	19.50
Copa Primavera (Durazno con dos bolas helado)	16.00
Banana Split (Plátano con tres bolas helado con Fudge)	16.00
Postre del día	10.00

Bebidas

Vaso de Limonada	3.50
Vaso de Chicha Morada	3.50
Jarra de litro de Limonada	14.00
Jarra de litro de Chicha Morada	14.00
Filtrantes infusiones Té, Manzanilla, Anís	3.50
Taza de Cioccolato	7.00
Café tipo Americano	5.00
Café Espresso	5.00
Agua mineral	3.50
Gaseosa 1/2 litro	5.50
Gaseosa mediana	4.00
Copa de Sangría	8.00
Jarra de medio litro de Sangría	19.50
Jarra de litro de Sangría	34.50
Cerveza pequeña	9.00
Cerveza grande	12.00

Cócteles

Pisco Sour (Limón, Pisco Quebranta, hielo, jarabe de goma)	15.00
Algarrobina (Algarrobina, Pisco Quebranta, hielo, jarabe de goma, leche)	15.00
Chilcano (Limón, Pisco Quebranta, hielo, soda)	14.00
Cuba Libre (Limón, Ron Rubio, hielo, soda)	14.00
Cuba Bella (Ron, Menta, Granadina, soda, hielo)	16.00
Whisky (Johnnie Walker Red Label, hielo)	15.00
Vodka Tonic	14.00

Bayatívos

Anís Najar	13.00
Menta Frappé	12.00
Bayleys	15.00
Macerado de la Abuela	14.00

Vinos por Denominacion de Origen

PERU – TINTO

Tacama Selección Especial	52.50
Petit Verdot, Tanat	
Tacama Selección Especial 375ml	32.50
Tacama Gran Tinto	39.50
Tacama Gran tinto 375ml	23.50
Malbec, Petit Verdot, Tanat	
Tabernero Vittoria	42.50
Shyraz, Malbec, Cabernet Sauvignon	
Tabernero Vittoria 375ml	28.50
Malbec	
Tabernero Vittoria 187ml	18.50
Malbec	
Tabernero Gran Tinto 375ml	24.50
Malbec – Merlot	
Tabernero Gran Tinto 187ml	15.50
Malbec – Merlot	

CHILE – TINTO

Concha y Toro Frontera	29.50
Cabernet Sauvignon o Merlot o carmenere	
Concha y Toro Casillero del Diablo	42.50
Cabernet Sauvignon	
Concha y Toro Casillero del Diablo 375ml	28.50
Cabernet Sauvignon	
Cousiño Macul – Antigua Reserva	63.50
Cabernet Sauvignon	
Cousiño Macul – Don Matias	55.00
Cabernet Sauvignon	

ARGENTINA – TINTO

Alamos	52.00
Cabernet Sauvignon o Malbec	
Navarro Correas – Los Arboles	41.50
Cabernet Sauvignon, Malbec	

CHILE - BLANCO

Concha y Toro Casillero Diablo (Chile)	40.50
Sauvignon Blanc	
Concha y Toro Casillero Diablo (Chile) 375ml	26.50
Sauvignon Blanc	

Cover	20.00
--------------	--------------