



Tablas. / Board to share

- **Quesos y fiambres de la zona. \$ 16.900**
Selección de quesos y charcutería de la zona, acompañado de tostadas caseras, aceitunas, frutos secos, fruta fresca, salsa de berenjenas asadas y tomates en confit.
Assorted local cheeses and charcuterie, toasted bread, olives, dry fruit, fresh fruit, roasted eggplant sauce and confit tomatoes.
- **Mar y Campo. \$ 14.500**
Dados de salmón fresco marinados en soya y sésamo tostado, salteado de anillos de calamar al ajillo a nuestro estilo, Alitas de ave asadas en salsa BBQ casera, tostadas horneadas en aceite verde y lactonesa de morrón asado.
Fresh salmon cubes marinated with soy sauce and toasted sesame seeds, ajillo squid rings sautee, BBQ Chicken wings, green oil toasts, roasted bell pepper lactonesa.
- **Puro Mar. \$ 16.900**
Tradicional ceviche de salmón fresco del pacífico junto a camarones ecuatorianos, canchita fresca y tostadas al ají merquén, Clásico Tártaro de atún aleta amarilla, yuca frita y mix de lechugas verdes.
Traditional Salmon Ceviche, Ecuadorian shrimp, canchita fresca, smoke chile toasts. Classic yellow fin tuna tartar, fried yucca and mix greens.

Para compartir / Enough to share

- **Valle de Cochamó. \$ 11.900**
Crujiente de tocino, cebolla crispy, salsa de queso caliente cheddar y perejil fresco, todo montado sobre papas fritas rústicas al orégano.
Crispy Bacon, crispy onion, cheddar sauce and fresh parsley, all served with oregano rustic fries.
- **Cerro Phillipi. (*) \$ 11.900**
Salteado de champiñones en aceite de rocoto, noisette de papas salteadas en mantequilla de eneldo, berenjenas napolitanas gratinadas en queso mozzarella, junto a tradicional guacamole y pepinillos dill.
Sautee mushrooms in rocoto oil, potato noisette sautéed in dill butter, Neapolitan aubergines au gratin in mozzarella cheese, along with traditional guacamole and dill pickles. ()*
- **Canal de Chacao. \$ 16.900**
Camarones Ecuatorianos en salsa de queso azul y cebollín fresco, papas rústicas fritas y especiadas en orégano.
Ecuadorian shrimp in blue cheese sauce and fresh chives, fried rustic potatoes and spiced with oregano.





➤ **Emperador. \$ 17.900**

Entrañas de res marinadas y grilladas en chimi-churry de la casa, provoleta asada, papas fritas junto a salsa tártara casera.

Chimichurri marinated and grill skirt steak, roasted provolone, fries, and tartar sauce.

➤ **Mariscos al Pil-Pil. \$ 14.900**

Selección de mariscos, salteados al Pil-Pil, junto a papas fritas al cilantro.

Pil Pil sautee assorted seafood, coriander French fries.

(*) Opción Vegetariana o Vegana.

() Vegetarian or Vegan Option.*

Pizzas. / Pizzas

➤ **De Salmón. \$ 10.900**

Salsa pomodoró casera, queso mozzarella, salmón ahumado en casa, cebollín fresco y pesto de albahaca.

Smoke Salmon, Pomodoro Sauce, mozzarella, scallions, and basil pesto.

➤ **De Mechada. \$ 10.500**

Salsa Pomodoró casera, queso mozzarella, plateada de res mechada, toques de queso azul, cebolla confitada, rucula de la zona y láminas de almendras

Homemade beef stew, pomodoro, mozzarella, blue cheese, confit onions, arugula and sliced almonds

➤ **Vegetariana. \$ 10.200**

Salsa pomodoró casera, queso mozzarella, zapallo italiano grillado, aceitunas, berenjenas asadas, tomate cherry y albahaca fresca.

Pomodoro, mozzarella, grill squash, olives, roasted eggplant, cherry tomato and fresh basil.

➤ **Pollo BBQ. \$ 11.500**

Salsa pomodoro casera, queso mozzarella, filetillos de ave

Pomodoro, mozzarella, chicken filet.

Todas nuestras Pizzas están elaboradas con masa a la piedra casera.

All our Pizzas are made with homemade stone dough.





Sándwich y Hamburguesa. / Sandwiches and Burgers

➤ **Arrollado Huaso. \$ 8.000**

Sándwich frío, elaborado con láminas de arrollado huaso artesanal, pepino encurtido, Juliana de cebolla escabeche en vinagre tinto, mix verde de temporada, salsa de mostaza antigua crujiente, servido en media marraqueta junto a papas fritas tradicionales.

Cold sandwich, made with slices of artisanal rolled huaso, pickled cucumber, julienned onion pickled in red vinegar, seasonal green mix, crispy old mustard sauce, served in half marraqueta with traditional French fries.

➤ **De Nueva Brauna. \$ 9.500**

Sándwich frío, elaborado con láminas de jamón planchado artesanal, queso chanco, champiñones salteados en aceite de carbón, slice de ají oro, Rucula fresca, salsa tártara, todo servido en media marraqueta, junto a sus papas fritas tradicionales.

Cold sandwich, made with slices of artisanal ironed ham, chanco cheese, sautéed mushrooms in charcoal oil, gold chili slice, fresh arugula, tartar sauce, all served in half marraqueta, along with its traditional fries.

➤ **Hamburguesa Tronador. \$ 10.200**

Hamburguesa doble de vacuno en pan brioche, láminas de tocino, cebolla confitada, tomates asados, salsa barbecue y papas fritas.

Double meat, bacon, confit onion, roasted tomatoes, BBQ sauce and French fries.

➤ **Colonos. \$ 10.200**

Sándwich elaborado con láminas de cerdito ahumado, chucrut casero, tomates asados, lechuga fresca, laminas queso chanco y salsa currygurt, todo en pan ciabatta casero.

Smoke pork sandwich, homemade sauerkraut, roasted tomatoes, lettuce, local cheese, and currygurt sauce.

➤ **Flamenco Chileno. \$ 10.200**

Sándwich en pan pita, elaborado con salmón ahumado en casa, pasta de queso philadelphia al pesto, láminas de palta, hojas de lechuga, tomate fresco y salsa de yogurt eneldo.

Homemade smoke salmon sandwich, pesto cream cheese, sliced avocado, lettuce, tomato, dill yogurt sauce.





Arma tu Sándwich – (incluye 120grs de papas fritas.) / Create your own sándwich

Selección de panes: brioche, pita, molde integral y molde blanco.

Selection of breads: brioche, pita, integral mold and white mold.

- Hamburguesa / *Burger (1 patty)* (1 Unidad). \$ 5.600
- Hamburguesas / *Burger (2 patties)* (2 Unidades). \$ 8.500
- Churrasco de res / *Beef*. \$ 7.900
- Filetillos de pollo / *chiken fillets*. \$ 6.200
- Jamón artesanal de la región / *local ham*. \$5.400

Acompañamientos. / Ingles

- Palta / *Avocado*. \$ 1.100
- Lechuga / *Lettuce*. \$ 350
- Tomates / *Tomato*. \$ 350
- Tomates Asados / *Roasted Tomatoes*. \$ 450
- Poroto verde / *Green beans*. \$ 350
- Ají verde / *Green Chile*. \$ 300
- Queso gauda de la zona / *Local gauda cheese*. \$ 900
- Tocino ahumado / *Smoked bacon*. \$ 1.300
- Huevo frito / *Fried egg*. \$ 700
- Cebolla confitada / *Confit onions*. \$ 400
- Champiñones / *Mushrooms*. \$ 1.100
- Palmitos / *Heart of palms*. \$ 600

Papas Fritas para compartir. / **Fries to share**

- Porción de papas fritas estilo tradicional / *Traditional French Fries* (400grs.). \$ 4.600





Sopas o Cremas / *Soups, creams and chowders.*

- **Crema de papa chilota, puerros asados y cilantro fresco. (*) \$ 5.200**
Chiloe potato cream, roasted leeks and fresh coriander. ()*
- **Crema de verduras de la estación con queso parmesano y pesto casero. (*) \$ 5.400**
Seasonal vegetables soup, parmesan cheese and homemade pesto. ()*
- **Caldo de ave al curry y Huevo caído. \$ 5.800**
Chicken broth with curry and egg.
- **Sopa de mariscos de la zona. \$ 6.400**
Local seafood soup.

(*) Opción Vegetariana o Vegana.

() Vegetarian or Vegan Option.*

Ensaladas / *Salads*

Ensalada de temporada. (*) \$ 8.400

Lechuga Hidropónica de la zona, champiñones marinados en chardonay, queso blanco, tomates Cherry, almendras laminadas, palta y salsa de yogurt al eneldo.

Organic local lettuce, chardonnay marinated mushrooms, white cheese, cherry tomatoes, sliced almonds, avocado and dill yogurt dressing. ()*

Ensalada Cesar. \$ 8.900

Tradicional ensalada César pollo o salmón ahumado en casa, todo en dressing de ajo chilote.

Traditional Caesar Salad served with chicken or smoke salmon, local garlic dressing.

Ensalada del huerto. (*) \$ 8.900

Espárragos escalfados, fondos de alcachofas, choclos baby, piña asada, palmitos y emulsión de aceto balsámico.

Poach Asparagus, artichoke, baby corn, roasted pineapple, heart palms, balsamic vinegar emulsion. ()*

Capresse de la casa. (*) \$ 8.500

Tomates cherry asados en aceite de oliva y romero, Queso Blanco y pesto de albahaca.

Roasted cherry tomatoes with olive oil and rosemary, white cheese, basil pesto. ()*

(*) Opción Vegetariana o Vegana.

() Vegetarian or Vegan Option*

