



carta de la casa

RAW BAR

ENTRADAS Y PIQUEOS



CORTES ANGUS HIGH CHOICE

CORTES USDA PRIME

SALSAS

COMPAÑAMIENTOS

ENSALADAS

**ENSALADAS
PARA ACOMPAÑAR**

**OTRAS
ESPECIALIDADES**

BURGERS Y SÁNDWICHES

POSTRES

CÓCTELES

VINOS



VEGETARIANO



VEGANO

DE LA CASA

RECOMENDADO

PRECIOS EN PESOS CHILENOS

RAW BAR



- MARISCOS FRESCOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD -

SEAFOOD TOWER **DE LA CASA** \$99.000

PLATÓN DE MARISCOS PARA COMPARTIR: OSTRAS, ERIZOS, LOCOS, CAMARONES Y PINZA DE JAIBA. SUJETO A DISPONIBILIDAD

CÓCTEL DE CAMARONES JUMBO \$19.900

CAMARONES JUMBO CON PALTA Y SALSA CÓCTEL

LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ \$99.000

LANGOSTA ENTERA DE JUAN FERNÁNDEZ. SUJETA A DISPONIBILIDAD

ERIZOS \$19.900

100 G DE ERIZOS CON VINAGRETA DE JEREZ Y CHALOTAS

LOCOS \$19.900

LOCOS CON MAYONESA Y SALSA VERDE

KING CRAB SALAD \$21.900

ENSALADA DE CENTOLLA AUSTRAL, 100 G

OSTRAS \$25.900

12 OSTRAS CON LIMÓN Y VINAGRETA DE JEREZ

CENTOLLA AUSTRAL \$99.000

CENTOLLA DE LA PATAGONIA. SUJETA A DISPONIBILIDAD

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA \$19.900

LÁMINAS DE PESCA DEL DÍA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO

CAVIAR ROYAL SIBERIAN \$59.900

30 G DE CAVIAR CON BLINIS Y SOUR CREAM



ENTRADAS Y PIQUEOS



Para compartir

STUFFED MUSHROOMS \$18.900

CHAMPIÑONES RELLENOS DE ENTRAÑA, QUESO AZUL Y QUESO SUIZO FUNDIDO

CAMARONES CROCANTE AL PANKO \$19.900

CAMARONES APANADOS EN PANKO CON TRÍO DE SALSAS

SLIDERS \$19.900

TRÍO DE MINI BURGERS CON TOPPINGS VARIADOS

TARTAR DE SALMÓN \$18.900

SALMÓN CON PALTA Y SABORES ASIÁTICOS

STEAK TARTAR DE FILETE **DE LA CASA** \$19.900

TARTAR DE FILETE CON PAPAS FRITAS Y TOSTADAS

EMPANADITAS DE ENTRAÑA \$15.900

DOS EMPANADITAS DE ENTRAÑA CON SALSA LOMO SALTADO

BURRATA  \$22.900

BURRATA CON SALMOREJO Y TOMATES CHERRY CONFITADOS. SUJETA A DISPONIBILIDAD

MOZZARELLA STICKS  \$17.900

BASTONES DE MOZZARELLA APANADOS CON SPICY MARINARA

PULPO A LA PARRILLA \$19.900

PULPO GRILLADO CON CHIMICHURRI Y SALSA BEARNAISE

KING CRAB ROLLS \$24.900

PAN BRIOCHE CON CENTOLLA PATAGÓNICA Y CHIPS DE PAPA NATIVA

BROCHETAS SURF & TURF \$19.900

LOMO ANGUS Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA CON BLUE CHEESE

Surf & Turf

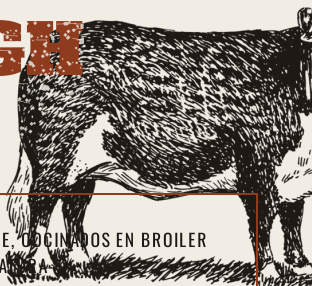
FILET MIGNON CON LANGOSTA **DE LA CASA** \$79.000

FILET MIGNON ANGUS ACOMPAÑADO DE COLA DE LANGOSTA

FILET MIGNON CON CAMARONES \$38.900

FILET MIGNON ANGUS CON CAMARONES GRILLADOS

CORTES ANGUS HIGH CHOICE



-CERTIFIED ANGUS BEEF CATEGORÍA HIGH CHOICE, COCINADOS EN BROILER
INFRRARROJO A ALTA TEMPERATURA-

NEW YORK STRIP 450 G \$41.900

LOMO LISO CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 450 G

BONE-IN NEW YORK 600 G \$43.900

LOMO LISO CON HUESO CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 600 G

RIBEYE 450 G **DE LA CASA** \$43.900

LOMO VETADO CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 450 G

BONE-IN RIBEYE 600 G \$52.900

LOMO VETADO CON HUESO CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 600 G

OUTSIDE SKIRT 300 G \$36.900

ENTRAÑA CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 300 G

FLAT IRON 300 G \$32.900

PUNTA PALETA CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 300 G

PORTERHOUSE 1 KG \$65.900

PORTERHOUSE CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE DE 1 KG, IDEAL PARA
COMPARTIR

FILET MIGNON 230 G \$32.900

FILET CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 230 G

T-BONE 700 G \$54.900

T-BONE CERTIFIED ANGUS BEEF HIGH CHOICE, 700 G

Cortes USDA Prime

-LA CATEGORÍA MÁS ALTA DE LA USDA-

FILETE PRIME 230 G \$51.900

FILETE USDA PRIME, 230 G

NEW YORK STRIP PRIME 450 G \$54.900

LOMO LISO USDA PRIME, 450 G

RIBEYE PRIME 450 G **DE LA CASA** \$61.900

LOMO VETADO USDA PRIME, 450 G

Especiales del día

-SUJETOS A DISPONIBILIDAD-

COWBOY STEAK 1,1 KG **DE LA CASA** \$97.900

RIBEYE CON HUESO CORTO DE 1,1 KG. SUJETO A DISPONIBILIDAD

TOMAHAWK 1,4 KG **DE LA CASA** \$109.900

TOMAHAWK DE 1,4 KG PARA COMPARTIR. SUJETO A DISPONIBILIDAD

SALSAS



- PARA ACOMPAÑAR LOS CORTES -

SALSA DE PIMIENTA \$2.900

SALSA DE PIMIENTA. CONTIENE GLUTEN

SALSA BEARNAISE \$2.900

BEARNAISE CLÁSICA

DEMI-GLACE LOMO SALTADO \$2.900

DEMI-GLACE CON SABORES DE LOMO SALTADO. CONTIENE GLUTEN

CHIMICHURRI  \$2.900

CHIMICHURRI DE LA CASA



ACOM PAN MIEN TOS



PAPAS FRITAS  \$8.900

PAPAS FRITAS. SE FRÍEN EN FREIDORA COMPARTIDA CON PRODUCTOS APANADOS

PURÉ DE PAPAS GRATINADO  \$8.900

PURÉ DE PAPAS GRATINADO

ONION RINGS  \$8.900

AROS DE CEBOLLA APANADOS

PAPA ASADA Y SOUR CREAM  \$8.900

PAPA ASADA CON SOUR CREAM

GRATÍN DE PAPAS CON PARMESANO  \$9.900

GRATÍN DE PAPAS CON PARMESANO

ESPINACAS A LA CREMA  \$9.900

ESPINACAS A LA CREMA

CHOCLO AMERICANO A LA CREMA  \$9.900

CHOCLO AMERICANO A LA CREMA

ESPÁRRAGOS GRILLADOS  \$9.900

ESPÁRRAGOS GRILLADOS, EN TEMPORADA

CHAMPIÑONES GRILLADOS  \$9.900

CHAMPIÑONES GRILLADOS

MAC & CHEESE TRUFADO  \$10.900

MAC & CHEESE CON AROMA DE TRUFA

PAPAS FRITAS TRUFADAS DE LA CASA  \$9.900

PAPAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO. FREIDORA COMPARTIDA CON PRODUCTOS APANADOS

ENSALADAS



CORTE CHOPPED \$16.900

LECHUGA HIDROPÓNICA, PALTA, TOMATES CHERRY, PALMITOS, ESPÁRRAGOS Y CHOCLO

SHRIMPS & GREENS \$18.900

LANGOSTINOS DEL ATLÁNTICO GRILLADOS, RÚCULA Y LÁMINAS DE GRANA PADANO

RAW TUNA \$18.900

SLICES DE ATÚN, RÚCULA, BERROS, LECHUGA Y SEMILLAS DE ZAPALLO

WEDGE SALAD \$18.900

LECHUGA AMERICANA, BLUE CHEESE, TOMATE CHERRY, CEBOLLA BLANCA Y TOCINO

CAESAR \$18.900

ENSALADA CÉSAR CON POLLO O CAMARÓN

Ensaladas para acompañar

BERROS Y CHALOTAS \$8.500

BERROS CON CHALOTAS

HABAS Y CEBOLLA \$8.500

HABAS CON CEBOLLA

ENSALADA AL GUSTO \$7.500

TRES INGREDIENTES A ELECCIÓN

ENSALADA AL GUSTO CON PALTA O PALMITO \$8.500

TRES INGREDIENTES A ELECCIÓN, CON PALTA O PALMITO

OTRAS ESPE CIALI DADES



CONGRIO DORADO A LA PLANCHA \$29.900

CONGRIO CON HABAS SALTEADAS CON CAMARONES, CEBOLLA Y TOMATE

SALMÓN CROCANTE \$25.900

SALMÓN CON PAPAS NATIVAS, ALIOLI, ENSALADITA VERDE Y NUECES CARAMELIZADAS

PAPPARDELLE TRUFADO Y SHORT RIB \$19.900

PASTA CASERA CON ASADO DE TIRA BRASEADO Y CREMA TRUFADA

RISOTTO SURF & TURF \$19.900

RISOTTO CON AROMA DE TRUFA, PARMESANO, CAMARONES Y TROZOS DE FILETE

LOMO SALTADO DE LA CASA DE LA CASA \$27.900

TROZOS DE FILETE SALTEADOS CON PAPAS FRITAS Y LOS SABORES CLÁSICOS

PECHUGA DE POLLO \$19.900

POLLO CON AROMAS DE NARANJA Y MOSTAZA, VEGETALES A LA PARRILLA Y ONION RINGS

ANGUS SHORT RIB \$29.900

ASADO DE TIRA DE COCCIÓN LENTA CON DEMI-GLACE Y PURÉ DE PAPAS AL BLUE CHEESE

LOBSTER MAC & CHEESE \$39.900

MAC & CHEESE CON AROMA A TRUFA Y COLA DE LANGOSTA

Burgers y sándwiches

-BURGERS DE 200 G DE MOLIENDA DIARIA EN PAN BRIOCHE DE LA CASA, CON PAPAS FRITAS. PAPAS TRUFADAS POR \$2.000 ADICIONALES-

DOUBLE SMASH CHEESEBURGER \$18.900

DOS SMASH DE 100 G, TOCINO, SALSA ESPECIAL, QUESO AMERICANO Y PEPINILLOS

KOBE TRUFFLE BURGER DE LA CASA \$19.900

MOLIENDA WAGYU, WHITE CHEDDAR, ALIOLI DE TRUFA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

LA BURGER ANGUS \$18.900

TOCINO, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLOS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHEDDAR

THE JUICY LUCY \$18.900

RELLENA DE CHEDDAR, CON QUESO SUIZO, ONION RINGS, TOMATE, LECHUGA, TOCINO Y PEPINILLOS

BLUE CHEESE BACON \$18.900

BLUE CHEESE Y SU SALSA, TOCINO CROCANTE, TOMATE Y LECHUGA

POSTRES



FRENCH TOAST \$9.900

CARAMELIZADO Y TOSTADO, CON HELADO DE CANELA

CRUMBLE DE MANZANA \$9.900

CRUMBLE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

NEW YORK CHEESECAKE **DE LA CASA** \$9.900

CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTILLA

MERENGADO INVERNAL \$9.900

MERENGUE SUIZO, CREMA DE CASTAÑA Y COULIS DE CASTAÑA

PIE DE LIMÓN BRÛLÉE \$9.900

CON MERENGUE Y HELADO ARTESANAL DE FRAMBUESA O MARACUYÁ

FUDGE BROWNIE \$9.900

BROWNIE CON NUTELLA, HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CARAMELO

MOLTEN CHOCOLATE CAKE \$9.900

CENTRO LÍQUIDO CON HELADO DE VAINILLA

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES \$7.900

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES ARTESANALES

CÓC TE LES



PISCO SOUR DE LA CASA **DE LA CASA** \$7.900

PISCO SOUR GRANDE, RECETA DE LA CASA

OLD FASHIONED \$10.900

BOURBON, AMARGO DE ANGOSTURA Y PIEL DE NARANJA

NEGRONI \$9.900

GIN, VERMUT ROSSO Y BITTER

PRIME MANHATTAN \$12.900

BOURBON AÑEJO, VERMUT ROSSO Y CEREZA AL MARRASQUINO

SPRITZ DE LA CASA \$9.900

APERITIVO, ESPUMANTE Y SODA

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE **V** \$4.900

SIN ALCOHOL



-CARTA DE VINOS CHILENOS E IMPORTADOS. DESCORCHE \$15.000 POR BOTELLA-

COPA CABERNET SAUVIGNON RESERVA \$8.000

COPA DE CABERNET SAUVIGNON DEL VALLE DEL MAIPO

COPA CARMENERE GRAN RESERVA \$9.500

COPA DE CARMENERE DEL VALLE DE COLCHAGUA

COPA SYRAH ACONCAGUA COSTA \$11.000

COPA DE SYRAH DE CLIMA FRÍO DEL VALLE DEL ACONCAGUA

COPA SAUVIGNON BLANC CASABLANCA \$8.000

COPA DE SAUVIGNON BLANC DEL VALLE DE CASABLANCA

COPA ESPUMANTE BRUT \$9.000

COPA DE ESPUMANTE BRUT

BOTELLA CABERNET SAUVIGNON RESERVA \$25.000

BOTELLA DE CABERNET SAUVIGNON DEL VALLE DEL MAIPO

BOTELLA ACONCAGUA CUVÉE GRAN RESERVA **DE LA CASA** \$42.000

ENSAMBLAJE TINTO DEL VALLE DEL ACONCAGUA, EL MARIDAJE DE LA CASA PARA LOS CORTES

BOTELLA MALBEC MENDOZA \$38.000

MALBEC ARGENTINO DE MENDOZA

BOTELLA CABERNET NAPA VALLEY \$89.000

CABERNET SAUVIGNON DE NAPA VALLEY, CALIFORNIA

BOTELLA CHAMPAGNE BRUT \$120.000

CHAMPAGNE BRUT FRANCÉS



Reserva tu mesa

+56 9 0000 0000