



ENTRADAS

CEVICHE DE SALMÃO AVOCADO \$12.800

Salmão marinado em suco de limão, cebola roxa, coentro, pimentão, abacate e bruscheta de alho.

"LOCOS" (FRUTO DO MAR) \$18.600

"Locos" (haliote do Chile da localidade de "Bahía Mansa"), batatas cozidas, roll de abacate, maionese de manjerição e salada de folhas "baby" (3 peças)

TÁRTARO DE ATUM \$12.600

Atum marinado com limão, queijo Fildélfia, ciboulette (cebolinha), papaias, hortelã, batata-doce, pistachios.

CAMARÕES AO PIL PIL \$11.800

Deliciosos camarões salteados na manteiga, azeite de oliva, alho, vinho branco, salsa e pimentão assado.

OSTRAS PARMESÃO \$14.800

Ostras salteadas em manteiga, vinho branco, creme, queijo parmesão. (8 peças)

SOPA DE CEBOLA \$9.800

Sopa francesa clássica, com cebola suada em manteiga, queijo parmesão e croutons.

AVELUDADO CREME DE ABÓBORA \$10.200

Aveludado creme de abóbora com gengibre e biscoito de milho com pimentos assados.

SALADA

TABULÉ \$11.600

Preparação libanesa, trigo "Bourbon", tomate, pepino, hortelã, especiarias, iogurte natural, pão pita e hummus.

SALADA CÉSAR DE FRANGO OU CAMARÃO \$11.800

Alface, camarão ou frango, alcaparras, croutons de ervas, queijo parmesão, tomate cereja, creme de mostarda.

CEVICHE DE VEGETAIS \$12.600

Preparação fresca com cebola, cogumelos, palmito, coentro, pimentão, avocado, pistache e manga.

SALADA BELLAVISTA \$12.600

Mix de folhas com mini milho, palmito, jamón serrano, cogumelos, batata doce frita, avocado e molho tailandês.

SALADA "DEL HUERTO" \$12.600

Mix de verduras, salmão defumado, abacate, tomate cereja, queijo do campo, nozes, alcaparras, queijo parmesão, cogumelos.

PRATOS PRINCIPAIS

FILÉ BOVINO \$14.800

Medalhão de filé bovino 220 gramas.

ENTRANHA \$16.800

Corte de vaca de 300 gramas.

TOMAHAWK \$36.800

Corte de lombo vetado com costela e batatas ao alho e salsinha.

TIRA ASSADA \$17.800

Preparação da casa, cozadura lenta em carmenère com alho "chilote" (alho do sul do Chile), verduras verdes e pimenta merquén.

LOMO NÀ PEDRA \$18.500

Lomo de 400 gramas.

LINGUIÇA DE VEADO \$9.800

LÍNGUA DA CASA \$11.600

Língua de vaca escalfada em molho apimentado, tomate, cebola, alho, vinho branco, pimentão "cacho de cabra".

CALDO DE CONGRO \$14.800

Caldo de congro suado em chardonnay e legumes.





PESCADA DO SUL \$12.200
Cozido em uma leve redução de chardonnay, alho, limão, manteiga e crustáceos escalfados (ostras e mexilhões).

TORTA DE SIRI \$14.800
Leve cebola e pimentão salté, vinho branco, creme e queijo parmesão gratinado.

SALMÃO GRELHADO \$13.800
200 gramas de salmão..

TRUTA DO RIO \$14.900
Truta trazida de Panguipulli grelhada com manteiga, limão, vinho branco, salsa e alho.

PAPILOT DE CONGRO \$13.800
Congro, vinho branco, alho, limão, manteiga, camarões, abobrinha, brotos.

POLVO NA PEDRA \$17.900
Polvo grelhado e refogado no azeite de oliva, alho, vinho branco, suco de limão, abobrinha e brunoise de pimentão.

RISOTTO FRUTO DO MAR \$12.800
Arroz arbóreo. Vinho branco, frutos do mar, creme, queijo parmesão.

CANELONE DE CARANGUEJO GRATINADO \$14.600
Recheado com carne de caranguejo, creme, vinho, molho de queijo azul.


RAVIOLI DE SALMÃO \$14.600
Com molho de "locos" (concholepas) e ostras..


GNOCCHI MEDITERRÂNEO \$13.800
Com molho de cogumelos desidratados e defumados, cebola, pàprica vermelha, bacon, creme, vinho branco e alcaparras.

SORRENTINOS DE PRESUNTO E MOZZARELLA \$13.600
Em molho de açafrão, limão e camarão.


MACARRÃO SALTEADO \$13.800
Lombo de vaca, cebola, tomates salteados na manteiga, vinho branco, coentro, soja, alho.

ACOMPANHAMENTOS

 **BATATAS "BRAVAS"** \$5.200
Batatas rústicas salteadas em queijo creme, merken, noz moscada e pimenta.


 **GRATINADO DE ASPARGOS** \$5.200
Aspargos salteados, gratinados em molho de quatro queijos.

FAVAS ESPANHOLAS \$4.800
Favas salteadas, com presunto, pimenta, cogumelos, cebolas.


 **ESPINAFRES NA CREME** \$4.300
Espinafres salteados, manteiga, nozes, creme.

PURÊ RÚSTICO \$4.800
Purê natural de batata, com guisado de cogumelos, bacon, cebolinha.

 **BATATAS FRITAS** \$4.800

 **LEGUMES ASSADOS COM GERGELIM** \$4.800
Legumes salteados em azeite e sementes de gergelim, aromatizados com shoyo e alho.


ARROZ DE FRUTOS DO MAR \$5.600
Arroz ao curry salteado em manteiga com camarões, lulas, ostras, carne de amêijoia.

 **BATATAS GRATINADAS COM CORAÇÃO DE PALMA** \$5.800





MENU PARA CRIANÇAS

HAMBÚRGUERES Com fritas ou purê de batata.	\$8.900
MACARRÃO À BOLONHESA	\$6.900
NUGGETS DE FRANGO Com fritas ou purê de batata.	\$6.800
PEITO DE FRANGO Com fritas ou purê de batata.	\$7.600
 EMPANADAS DE QUEIJO (6 PEÇAS)	\$4.600

SOBREMESAS

 DOCE "PAULI" Charlotte de chocolate, com creme de queijo Filadélfia e doce de leite.	\$5.300
 PERAS COZIDAS EM VINHO TINTO Sobremesa clássica de peras escaldadas em vinho carménère, canela e gengibre.	\$5.600
 LEITE ASSADA DA CASA Sobremesa típico chileno. À base de leite, ovo, açúcar, essência de baunilha e levemente aromatizado com eucalipto.	\$5.300
 CHEESECAKE AMERICANO Bolo de queijo com castanha assada, "Baileys" e laranja.	\$5.600
 STRUDEL DE MAÇÃ Tradicional strudel de maçã, frutos secos e creme de baunilha.	\$5.600
 VULCÃO DE CHOCOLATE Bolo com centro de chocolate líquido acompanhado de frozen de framboesa e hortelã.	\$5.600
 CROSTATATA SEM AÇÚCAR Massa de amêndoa, recheada com framboesa, e coberta com creme mascarpone.	\$5.600
 CANNOLI VEGANO Massa crocante de chocolate recheada com risoto de manga e coco.	\$5.600





BEBIDAS SEM ÁLCOOL

SUCOS DE POLPA	\$3.200
BEBIDAS	\$2.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$3.200
LIMONADA DE MENTA COM GENGIBRE	\$3.200
ÁGUAS SEM GÁS 250ML.	\$2.500
ÁGUAS SEM GÁS 500ML.	\$3.200
ÁGUAS COM GÁS 250ML.	\$2.500
ÁGUAS COM GÁS 500ML.	\$3.200

SERVIÇO DE CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	\$2.300
"CORTADO" PEQUENO	\$2.500
"CORTADO" GRANDE	\$3.100
EXPRESSO PEQUENO	\$2.300
EXPRESSO GRANDE	\$2.800
"NESCAFÉ" GRANDE	\$2.300
"NESCAFÉ" COM LEITE	\$2.500
COPO DE LEITE	\$1.900
CHOCOLATE QUENTE	\$2.500
CHÁ OU INFUSÃO	\$2.200
CAFÉ GELADO	\$5.200

BARRA

PISCO SOUR	\$3.500
PISCO SOUR SABORES	\$4.200
COPO DE VINHO	\$4.500
COPO DE ESPUMANTE	\$4.500
CERVEJA 860 ARRAYÁN	\$3.200
CERVEJA 860 CHUCAO	\$3.200
AUSTRAL LAGER	\$3.200
AUSTRAL CALAFATE	\$3.200
CORONA	\$3.200
GROLSCH SEM ÁLCOOL	\$3.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$3.800
KUNSTMANN LAGER	\$3.800
KUNSTMANN SEM ÁLCOOL	\$3.200
TROPERA BOTA SUCIA	\$3.200
TROPERA CRAZY JUAN	\$3.200
TROPERA DON MANU	\$3.200
TROPERA PERROS DEL MACKAY	\$3.200
TROPERA BLONDE ALE	\$3.200
TROPERA STRONG 47	\$3.200





VINHOS E ESPUMANTES

CASA SILVA

CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON 375ML.	\$8.000
CARMENERE 750ML.	\$16.500
CARMENERE 375ML.	\$8.000
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 375ML.	\$8.000
CHARDONNAY 750ML.	\$16.500
GRAN TERROIR 750ML.	\$24.800
CASA SILVA S7 750ML.	\$36.500
CASA SILVA S38 750ML.	\$38.500
ROMANO CESAR NOIR 750ML.	\$21.000
LATE HARVEST 500 ML.	\$12.800

CONCHA Y TORO

MARQUES CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$24.500
MARQUES CASA CONCHA CHARDONNAY 750ML.	\$22.500

CASILLERO DEL DIABLO

MERLOT 750ML.	\$16.500
CARMENERE 750ML.	\$16.500
CARMENERE 375ML.	\$8.000
CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON 375ML.	\$8.000
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 375ML.	\$8.000
CHARDONNAY 750ML.	\$16.500
CHARDONNAY 375ML.	\$8.000
TERRUNYO CABERNET 750ML.	\$52.600
TERRUNYO CARMENERE 750ML.	\$52.600

MIGUEL TORRES

MANSO DE VELASCO 750ML.	\$67.500
QUINTETO RED BLEND	\$26.800

MIGUEL TORRES LAS MULAS

MERLOT 750ML.	\$16.500
CARMENERE 750ML.	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$16.500

MIGUEL TORRES ANDICA

CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$18.600
CARMENERE 750ML.	\$18.600
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$18.600

MIGUEL TORRES CORDILLERA

CARMENERE 750ML.	\$28.900
CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$28.900
SAUVIGNON BLANC 750ML.	\$28.900
CHARDONNAY 750ML.	\$28.900

LAPOSTOLLE

CABERNET SAUVIGNON 750ML.	\$18.600
CARMENERE 750ML.	\$18.600

ESPUMANTES

DOMINGA BRUT CASA SILVA 750ML.	\$13.500
DOMINGA BRUT CASA SILVA 500ML.	\$8.000
ESTELADO MIGUEL TORRES 750 ML.	\$20.800



