

EMPANADAS:

- Empanada de pino - prieta (Horno) 3.800
- Empanada pino - carne (Horno) 3.800
- Empanada de pino - champiñón (Horno) 3.800
- Empanada de mechada con cebolla caramelizada (Horno) 3.800
- Empanada queso (Frita) 3.800
- Empanada camarón queso (Frita) 4.200



PIZZAS:

Pizza Caprese \$ 6.800

Masa delgada, salsa pomodoro casera, queso, pesto de albahaca.

Pizza Peperoni \$ 7.400

Masa delgada, salsa pomodoro casera, queso, champiñones y peperoni.

Pizza del Mar \$ 7.800 Masa delgada, salsa pomodoro casera, choritos camarón y calamar

AGREGADOS :Champiñones Tomate, Pepperoni, Pimentón \$ 1.200

PICOTEO:

Papas Bravas \$ 4.200

Porción de papas fritas rústicas, con toques de orégano y merkén.

Bolitas Falafell \$6.000

05 Bolitas falafell con salsa de yogurt y pan pita.

Camarón en Panko Camarón apanado en panko con salsa al vino tinto \$ 6.400

Choritos y calamares al ajillo \$ 6.200

Pollo al pil pil \$5.800

CHORRILLANAS:

Chorrillana CARNE \$ 11.600 papas fritas, carne, cebolla caramelizada, huevos pochados

Chorrillana POLLO \$ 11.600 papas fritas, pollo, cebolla caramelizada, huevos pochados

Chorrillana VEGETARIANA \$ 10.800 papas fritas, champiñones y verduras, cebolla caramelizada, huevos pochados

Chorrillana GARGOLERA papas fritas, carne, pollo, camarón, champiñones, cebolla caramelizada, huevos pochados \$ 13.800

SANDWICH:

Barrit \$ 7.800

Pan Pita relleno con Falafell, lechuga y taboule (tomate, pepino y burgul) salsa de yogurt y caviar de berenjena

Yungburger \$ 8.500

Hamburguesa, con aros de cebolla, lechuga, pepinillo dill, tomate, queso, mayonesa, en pan frica, con papas fritas.

Don Luco: \$ 8.200

Barros Luco con carne a la plancha y queso, con papas fritas, en pan frica

Don Pollo :\$ 7.800 filete de pollo a la mostaza, tomate, lechuga, mayo con papas fritas, en pan frica



PLATOS:

Crema Zapallo, jengibre, queso parmesano y crutón. \$6.800

Sopa Marinera, camarón, calamar, coritos cebolla reineta y papa \$9.800

Ensalada \$ 7.400 De hojas verdes, tomate cherry, con aceitunas, zapallo italiano crutones y queso, con opción de agregado: Trocitos de pollo a la plancha o Falafell.

Ceviche Salmón \$ 12.200 Con camarones, maíz cancha, cebolla morada y camote.

Tártaro de Filete \$ 12.200 crudo de filete con tostadas , cebolla, cilantro, mostaza dijon, alcaparras

Pollo Pillo: \$ 7.800 Pollo al jugo con puré de papas

Quinta Normal \$ 12.200 Salmón en cocción lenta con sésamo, acompañado de quinotto bicolor, decorado con verduras salteadas.

La Reina \$ 9.800 Filete de reineta a la mantequilla , con salsa de choritos al vino blanco, acompañado de arroz al olivar y crocante de cochayuyo

Pasta a la Putanesca \$ 7.800 Con pasta pomodoro, aceitunas, alcaparras, tomate cherry salteado (vegetariano), toque de picor.

Pasta del mar \$9.800 Con camarón , choritos y calamares salteado en mantequilla

Matucana \$12.200 Carne al vino tinto en cocción lenta con crispis de tocinoy toques de pil pil, acompañada con puré de camote con toques de maní

Risotto del Mar \$ 12.200 De arroz arbóreo en tinta de calamar, con camarones, choritos y calamares, con puntos de salsa de tomate asado.

Risotto al Pesto \$ 8.400 De arroz arbóreo cremoso y pesto con decoración champiñones deshidratados. (vegetariano)

Risotto de champiñones De arroz arbóreo y champiñones. (vegano)\$ 10.500

Filete Portales \$ 12.200 Filete sellado al vacío terminado en salsa de vino tinto y arándanos, con polenta cremosa

Gringo a la chilena \$ 21.500 Costillas BBQ a lo pobre, papa frita, cebolla caramelizada y huevo frito para dos personas

Menú Niño \$ 7.500 Filetitos de pollo con papas fritas caseras.

Ensalada pequeña para acompañamiento \$ 3500

opción SOLO ALMUERZO: de martes a viernes \$ 7.200

elige la proteína

- MONGOLIANA A LA CHILENA, CARNE SALTEADA CON VERDURAS

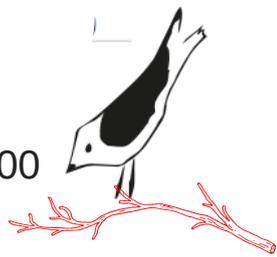
- POLLO A LA MOSTAZA

y el acompañamiento:

- ARROZ BLANCO

- PURÉ

- ENSALADA



POSTRES:

Crisol de Chocolate \$4.800

Bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido, sobre salsa de frambuesa.

Postre de la Agüela Loca \$ 4.800

Clásico de la casa, postre de queso crema aplanado con salsa de caramelo.

Frescor de Mango \$ 4.800

Panna cotta sobre un crumble recubierto por una capa de gelatina de mango, maracuyá y algunos dados de mango caramelizado.

Tia Anita \$ 4.800 Brownie de chocolate y nueces tibio , con helado (pregunta por sabores) sobre salsa de toffe

Copa Helado

01 Sabor \$ 2.200

02 Sabores \$ 3.800

SABORES: *chocolate- frutos del bosque - vainilla - piña*

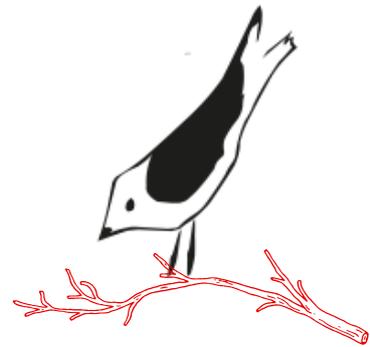
PREGUNTA POR STOCK

Torta Domeyko \$ 4.800

Receta familiar, torta de panqueque chocolate relleno de cacao y toques de dulce de leche.

Torta Colonial \$ 4.800

Exclusiva receta de la torta tradicional chilena, de la época de la colonia, milhojas/manjar cubierta de merengue.



JUGOS Y BEBIDAS

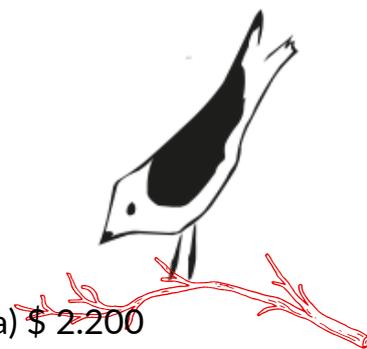
JJugo Frambuesa, Chirimoya, Mango, Maracuyá \$ 3.800

Jugo natural según fruta: \$ 3.800

Limonada Albahaca, Menta, Jengibre según disponibilidad \$ 3.800

Bebidas (Coca Cola, Coca Ligth, Coca Zero, Canada Dry, Agua Tónica) \$ 2.200

Agua Mineral \$ 2.200



CAFÉ

Expresso O AMERICANO \$ 2.000 Café en grano.

Expresso Doble \$3.500 Café en grano.

Cortado \$ 2.800 Café en grano, leche y espuma de leche.

Cortado Caramelo \$3.200 Corto de caramelo, café en grano, leche y espuma de leche.

Mocaccino Gargolero \$ 3.500 café en grano, salsa de Chocolate, leche y espuma de leche.

Café Helado \$ 4.800 Café con leche, helado de vainilla y crema batida.

TETERÍA (Té e Infusiones)

1 Taza \$2.600

2 Tazas \$4.400

3 Tazas \$5.500

INFUSIONES

Rooibos Aromatizados

Rooibos, lemon grass y flores de caléndula.

Manzana Jengibre

Manzana, papaya, jengibre, algarrobo, pétalos de rosa y hojas de cassis

TÉ

Té Blanco

Arándanos rojos y pétalos de rosa.

Té Verde Maracuyá y Mango

Té verde maracuyá, mango, piña, pétalos de naranja y pétalos de rosa.

Té Negro Berries Silvestre

Té negro, bayas de saúco, hojas de frambuesa, moras y frambuesas.

Té Tradicional Diferentes opciones 2.200

Agüita Menta Fresca 2.200

