




PLAZA DE ARMAS N°286

RESTAURANT VARIETALES

G A S T R O N O M Í A
C R I O L L A



La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.



SAN ANTONIO N° 65
RESTAURANT,
VICHUQUÉN
G A S T R O N O M Í A
C R I O L L A

La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.



AV. ERRÁZURIZ N° 255

CASINO COLCHAGUA

G A S T R O N O M Í A
C R I O L L A

La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.



E • N • T • R • A • D • A • S

PICHANGA
COLCHAGÜINA

Pichanga clásica del campo colchagüino con selección de quesos, fiambres y vegetales.

\$ 5.900



PERNIL A LA MADRE
Manito de pernil deshilachado con pebre de cacho de cabra y salsa de mostaza antigua.

\$ 5.500

QUESOS ESPECIADOS
DE MARCHIGÜE
Selección de quesos especiados en mix de hojas verdes, corazón de alcachofa, aceitunas y escamas de parmesano.

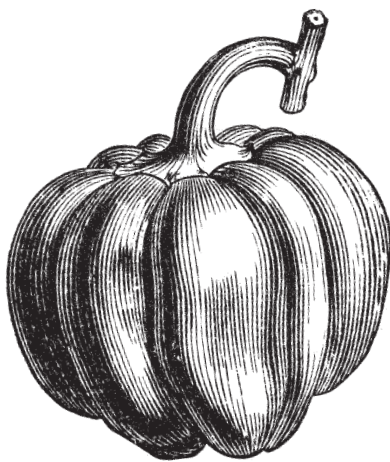
\$ 7.900

CEVICHE DEL DÍA
Pescado blanco marinado en limón, pimientos, cebolla morada y cilantro.

\$ 7.900

HOJAS VERDES
DEL CAMPO
Ensalada saludable de hojas verdes, servida con tomate, quínoa, palta, cebolla morada y dressing.

\$ 5.500



PARA CUALQUIER HORA DEL DÍA

SÁNDWICH DE PERNIL CASERO \$ 7.900

Pan amasado de la casa, pernil de manito, tomate, ají y porotos verdes acompañado de papas y salsa a elección, servido con papas fritas caseras y salsa a elección.

PICADILLO ATOMATADO \$ 5.900

Picadillo de quesos de cabra tibio en mermelada de tomate y albahaca, servido con tostadas.

SÁNDWICH DE QUESOS DE LA ZONA "LOS MAITENES" \$ 7.900

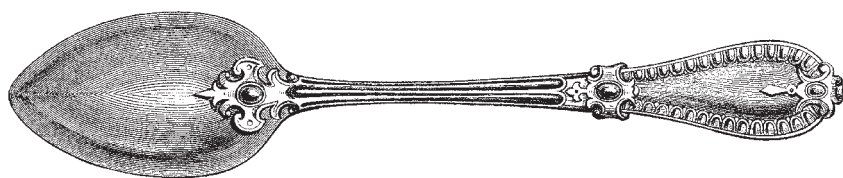
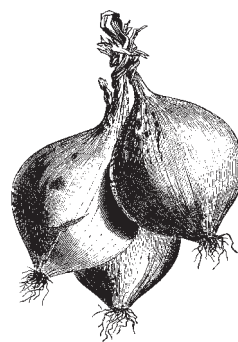
Pan integral amasado, selección de quesos especiados de la zona de los Maitenes con lechuga, tomate y palta, servido con papas fritas caseras y salsa a elección.

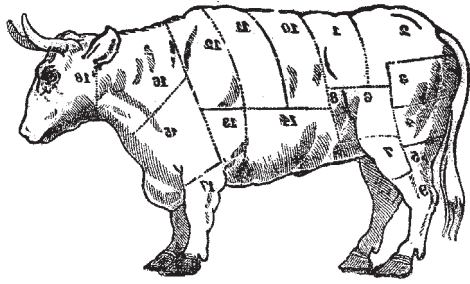
EMPANADAS COLCHAGÜINAS \$ 3.900

Dúo de increíbles empanadas de pino de carne de vacuno, clásico del campo chileno en masa artesanal.

NUESTRO CLÁSICO SÁNDWICH DE MECHADA \$ 7.900

Pan casero con carne mechada hecha en casa, servido con palta, tomate, mayonesa y papas fritas.





FONDOS CRIOLLOS



§ 10.900 **CORDERO AL PALO AHUMADO**
Cordero de campo al palo en leña de parra,
servido con pastelera de choclo y
vegetales salteados.

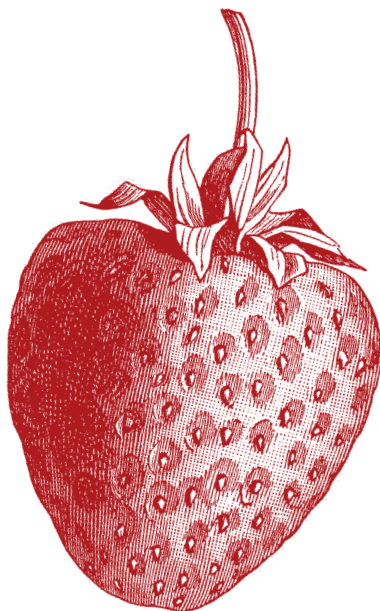
§ 6.900 **LECHONCITO CAMPERO**
Costillar de cerdo horneado en su salsa servida
con pure picante.

§ 5.900 **PASTEL DE CHOCLO CASERO**
Del campo a su mesa, delicioso y clásico pastel
de choclo sobre pino de res, servido con pechu-
ga de pollo, aceitunas y huevo.

§ 9.500 **PLATEADA NACIONAL**
Plateada en cocción lenta, pure de habas,
pimientos confitados y salsa de oporto.

§ 7.900 **CORVINA AHUMADA DE ILOCA**
Corvina ahumada en Colchagua, servida con
guiso de porotos negros y sal de Cahuil.

§ 13.900 **ASADO DE TIRA**
De cocción lenta en reducción de carménère de
Colchagua, servido con pastelera de choclo y
vegetales salteados.



Postres

Pastel de quínoa en tres leches \$ 3.900

Quínoa cocida en leche natural, evaporada y condensada acompañado de frutos rojos.

Leche asada de la abuela \$ 3.900

Leche horneada de receta clásica servido sobre caramelo.

Crème brûlée al cedrón de campo \$ 3.900

Servido con selección de frutos rojos.

Timbal mascarpone \$ 3.900

Timbal de mascarpone y menta en mix de frutos rojos y crocante de nueces.

Selección de fruta fresca \$ 3.900

Selección de cuatro frutas estacionarias.





BEBIDAS



Uino/Espumoso por copa

Copa Chaman Gran Reserva Syrah	\$4.000
Copa Chaman Gran Reserva Carmenere	\$4.000
Copa Chaman Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$4.000
Copa Chaman Reserva Rose	\$3.500
Copa Chaman Reserva Sauvignon blanc	\$3.500
Copa Undurraga Brut	\$4.000

Destilados/Licores

Cognac Hennessy VS	\$7.500
Jerez tio pepe	\$5.500
Tequila Jimador blanco	\$5.800
Araucano	\$3.600
Fernet branca	\$4.200
Kalhua	\$4.900
Frangelico	\$4.900
Baileys	\$4.900
Cointreau	\$6.300
Drambuis	\$5.900
Amaretto Disaronno	\$5.900
Jagermeister	\$4.200

Cyn

Beefeater	\$3.800
Hendricks	\$7.500

Piscos

Mistral 35°	\$3.800
Mistral 40°	\$4.800
Mistral Nobel	\$4.800
Alto del carmen 35°	\$3.800
Alto del carmen 40°	\$4.800
Wakar	\$8.000
Horcón quemado	\$4.800



Whisky/whiskey

JW red	\$6.000
JW black	\$8.000
Jack daniels	\$7.000
Jameson	\$5.800

Cocktails

Pisco sour	\$7.500
Amaretto sour	\$5.500
Whisky sour	\$5.800
Aperol Spritz	\$5.900
Daiquiri	\$4.200
Kir royal	\$4.900
Margarita	\$4.900
Mojito	\$4.900
Bloody Mary	\$6.300
Tom Collins	\$5.900

Vodka

Stolichnaya	\$3.800
Absolut	\$4.800
Belvedere	\$4.800

Ron

Havana 7	\$3.800
Matusalem 7	\$4.800
Pampero aniversario	\$4.800



Bebidas calientes

Café espresso	\$2.800
Café latte	\$2.800
Café americano	\$2.800
Chocolate caliente	\$2.800
Te o infusiones	\$2.800

Sin Alcohol

Gaseosas	\$2.500
Jugo natural	\$3.000
Agua mineral con gas/sin gas	\$2.000
Agua mineral Premium con gas/sin gas	\$3.000
Red bull	\$4.000
Limonada	\$3.000