MENÚ

CREMA DE ZAPALLO Y MIEL	\$ 4.990	FILETE DE
₹ VISTAMAR SEPIA RESERVA CARMENÈRE	\$ 1.000	PASTELER
		Y VISTAM SAUVIGNO
MIX DE HOJAS VERDES CON POLLO APANADO	\$ 8.990	
¶ MANCURA GUARDIÁN RESERVA VIOGNIER	\$ 1.000	RISOTTO SALTEAD
CEVICHE DE SALMÓN Y PALTA	\$ 8.990	¶ MORAN
¶ MORANDÉ RESERVA ONE TO ONE PINOT GRIGIO	\$ 1.000	
		FILETE DE
AJILLO DE MARISCOS	\$ 8.990	CHAMPIÑ
¶ MORANDÉ EDICIÓN LIMITADA SAUVIGNON BLANC	\$ 1.500	¶ MANCU GRAN RES SAUVIGNO



SÁNDWICHES

	SÁNDWICH "HOUSE" CHURRASCO, QUESO MANTECOSO, CEBOLLA, PEPINILLO Y LECHUGA	\$ 6.990
	₹ CREOLE	\$ 2.000
	SÁNDWICH "COSTERO" PESCADO FRITO, ENSALADA CHILENA Y SALSA TÁRTARA	\$ 6.990
	₹ CERVEZA WAU	\$ 2.000
Ø	SÁNDWICH "MEDITERRÁNEO" QUESO DE CABRA, TOMATE, ACEITUNAS Y HOIAS DE RÚCULA	\$ 6.990
	▼ DESPECHADO	\$ 2.000

	FILETE DE VACUNO GRILLADO SOBRE PASTELERA DE CHOCLO	\$ 10.990
	₹ VISTAMAR GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON/ SYRAH	\$ 1.500
	RISOTTO NEGRO CON MARISCOS SALTEADOS	\$ 10.990
	¶ MORANDÉ GRAN RESERVA CHARDONNAY	\$ 1.500
	FILETE DE SALMÓN CON QUINOTO Y CHAMPIÑONES	\$ 10.990
	¶ MANCURA LEYENDA DE LOS ANDES	\$ 1.500
	GRAN RESERVA PETIT VERDOT / CABERNET SAUVIGNON / CARMENÈRE	
Ø		\$ 8.990
Ø	SAUVIGNON / CARMENÈRE	\$ 8.990 \$ 1.500



PARA NIÑOS

POLLO CON PAPAS FRITAS O ENSALADA	\$ 3.990
PASTA CON SALSA POMODORO	\$ 3.990



POSTRES

~	
BROWNIE, SAL DE MAR, CREMA DE CASTAÑAS	\$ 4.500
Y HELADO DE CHOCOLATE ARAUCANO	
CRÉME BRÛLÉE DE VAINILLA	\$ 4.500
FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN	\$ 3.900
HELADOS ARTESANALES	\$ 3.900
TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS	\$ 13.500
TABLA DE QUESOS I TROTOS SECOS	¥ .J.Jee



C	١F	ЕΤ	ΕI	RI	Α

\$ 1.990

EXPRESO

EXPRESO DOBLE	\$ 2.800
CORTADO (ESPUMA DE LECHE)	\$ 2.100
CORTADO DOBLE	\$ 2.500
TÉ / TÉ DE HIERBAS	\$ 1,200





A TODA HORA

VARIEDAD DE TOSTADAS CON

MANTEQUILLA, PALTA Y QUESO

MENÚ DESAYUNO JUGO DE FRUTA, TÉ O CAFÉ, TOSTADAS, JAMÓN, QUESO O PALTA	\$ 5.500
CANASTA DULCE VARIEDAD DE MASITAS RELLENAS, MINI CROISANT Y BROWNIE	\$ 3.500
TOSTADAS	\$ 3.500





