

Ensalada de salmón

Corazones de lechuga tudela, queso búfala, crocante de alcaparras y vinagreta de sidra
\$19.900

Ensalada de alcachofa frita

Con virutas de jamón serrano, queso pecorino y un toque de balsámico trufado.
\$12.900

Ensalada de camarón

En tempura, sobre mix de espinacas y rúcula, cebolla morada, ricotta, palta y aderezo de albahaca.
\$12.900

Ensalada de lentejas y cous cous

Con champiñón shitake, menta, pepino, hojas de espinaca, rúcula, tomates, cranberries, escamas de coco y limoneta.
\$11.800

Empanadas de carne

4 unidades.
\$14.600

Machas

Con queso mantecoso y parmesano.
\$16.300

Crudo de res

Con posta grass fed y tostadas de masa madre.
\$14.600

Tacos de cochinito

Con salsa barbecue, coleslaw, crema acida y salsa de ají verde.
\$16.900

Gambas a la plancha

Con pasta de ajo y limón asado.
\$13.600

Lomo trufado

Laminas de lomo de res curadas en setas y cilantro, aromatizadas con trufa, tostadas de masa madre y tomate.
\$13.900

Ostras

Con limón, mignonette y tostadas de masa madre.
\$15.900

Mariscal

Con ostras, camarones, pulpo, calamar y ostiones.
\$17.900

Picada de pulpo

A la parrilla con marinada de ají panca.
\$18.900

Croquetas de berenjena

Asadas, con lentejas, salsa de betarraga al vodka y toque de ají verde.
\$12.900

Tártaro de langosta

Con verduras y tostadas de maiz.
\$29.600

Jamón iberico

Con tostadas de masa madre y tomate.
\$19.900

Locos mayo

Con salsa verde sobre endivias.
\$18.900

Erizos

Con tostadas de masa madre al matico.
\$19.900

Tabla de quesos

Variedad de quesos nacionales, dulce de membrillo y tostadas de masa madre.
\$19.800

Centolla roll

Carne de centolla sobre pan hawaino y mayonesa al limón.
\$18.900

Centolla al natural

De an cud.
\$22.600

Lomo de ciervo

Laminado con chimichurri y tostadas de masa madre.
\$17.900

Gravlax de salmón

Con salsa de physalis y naranja y tostadas de masa madre.
\$14.900

Pulpo a la parrilla

Con puré de papas, aceitunas, tinta de calamar y ajo negro, salsa de ají panka y pebre de pimentón.
\$18.600

Chupe Mestizo

Con jaiba, locos, congrio.
\$16.900

Risotto del mar

Con camarones, ostión, pulpo y calamar en caldo azafranado.
\$18.900

Pesca del día

Sobre guisado de papa olluco en mantequilla de huacatay y salsa de camarón azafranada.
\$15.900

Salmón a la plancha

sobre verduras salteadas y salsa teriyaki.
\$15.600

Fetuccine de pulpo y camarón

Pasta seca y crema de ají panka.
\$16.900

Filete al pil pil

Sobre pastelera de choclo, chutney de tomate, cebolla escabeche.
\$16.400

Risotto al mascarpone

Con guisado de osobuco de wagyu.
\$17.900

Risotto de coliflor

risotto de coliflor y castañas de cajú, con berenjenas selladas
\$13.900

Arroz de mar y tierra

Filete, pulpo, calamar, camarón, pollo y pak choi.
\$15.900

Carbonara trufada

Pasta, queso pecorino y parmesano, huevos de gallina feliz y trufa negra fresca de Futrono, guanciale.
\$16.900

Atún sellado

Con puré de papas y sobrasada, puerros confitados y salsa de pimientos ibéricos.
\$17.900

Tagliata grass fed

Lomo liso a punto con rúcula, queso grana padano y aceto balsamico trufado.
\$24.200

Confit de pato

Con risotto de higos y manzanas al vodka caramelizada.
\$17.900

Hamburguesa Mestizo

a la parrilla, cebolla, lechuga, queso cheddar, tomate, mayonesa y pepinillo.
\$12.600

Ñoquis trufados

Con asado de tira.
\$17.900

Milanesa de filete

Filete apanado con pan rallado (Opción: gratinada con queso mozzarella y salsa de tomate).
\$17.900

Pescado a baja temperatura

Con corazones de alcachofa en mantequilla y cebollín.
\$15.900

Risotto de machas y locos

En su caldo y vino rosé.
\$19.600

Ravioles de centolla

En salsa de lemongrass, hongos silvestres y espinaca.
\$18.900

Sopa de almejas

Con curry y coco.
\$13.900

Caldillo de congrio

Con gambas a la plancha.
\$17.900

Bife chorizo Angus 400grs

\$20.900

Lomo vetado Angus 400grs

\$21.900

Entraña 300grs

Americana.
\$25.900

Filete

\$17.600

Mollejas

Con chimichurri.
\$11.900

Ceviche Mestizo

Ostión, pulpo, reineta, calamar, camarón y leche de tigre.
\$15.600

Ceviche de salmón

Camarones, palta, cebolla y limón.
\$14.900

Ceviche de reineta

Pescado blanco y leche de tigre con ajíes asados.
\$14.900

Ceviche al natural

Pesca del día con limoneta.
\$14.200

Tiradito de atún curado

En sal con salsa acevichada, especias y tocino ahumado.
\$14.200

Tiradito de pescado blanco

En salsa de ají amarillo y chalaca.
\$14.900

Verduras salteadas

Pimientos, zanahorias, brócoli, repollo morado y tomate cherry.
\$4.000

Mix verde

Hojas verdes de la estación.
\$4.100

Ensalada de cilantro y berros

Con limoneta, queso azul y castañas de cajú
\$4.700

Ensalada de estación

\$5.300

Papas y huevo trufado

\$8.300

Arroz blanco

\$3.300

Mini Churros

Con dulce de leche y Nutella.
\$6.900

Helado hecho en casa

Consulta los sabores disponibles.
\$5.900

Volcán de chocolate

Con helado de mascarpone.
\$6.900

Tarta de queso

Con salsa de mosqueta.
\$5.900

Carrot cake

\$5.900

Torta Vegana

Con crema de dátiles.
\$5.900

Flan de manjar

\$5.900

Tiramisú

Con mascarpone italiano.
\$6.900

Tres Leches

Con merengue y salsa de maracuya.
\$6.900

Sopaipillas

Pasadas con chancaca y helado de vainilla.
\$6.900

Limonadas

Menta jegibre | piña albahaca | rústica
\$4.900

Bebidas

\$3.500

Jugos

\$4.200

Aguas

Nacionales
\$3.500


Aguas importadas

Acqua panna o San pellegrino.
\$4.500


Café

espresso, late o americano.
\$3.500

 Platos picantes.

 Platos vegetarianos.

* Todos nuestros platos son porciones individuales.

 Libre de gluten.

CERVEZAS

Schop Heineken 500cc	\$5.900
Heineken Cero	\$3.500
Kross Stout	\$4.000
Kross Lager	\$4.000
Kunstmann Torobayo	\$4.200
Cristal Cero	\$3.200
Austral Calafate	\$4.200
Austral Lager	\$4.000
Sol	\$4.000
Blanche	\$5.900
Zot	\$5.900

COCTELERÍA DE AUTOR

Espiritu sour	\$7.300
Viñas de oro sour	\$7.900
Waqar sour	\$7.900
Aperol alegre	\$7.500
Yuzutori	\$7.600
Chamboroska	\$6.700
Brisa de caribe	\$7.600
El cítrico	\$8.300
Tropical Jack	\$7.200
Espresso Martini	\$6.600
Emiliano	\$6.900
Maracugin	\$8.300
Mestizo Sour	\$6.900
Manzana Jack	\$7.200
Entre Tongoy y los Vilos	\$6.900
Re/cebado	\$7.200
Sangría Berries	\$6.900
Orange Bomb	\$6.600

COCTELERÍA INTERNACIONAL

Aperol Spritz	\$7.200
Piña colada sin alcohol	\$5.200
Vodkatini	\$6.000
Virgin Mary	\$5.900
Tom collins	\$6.900
Russian mojito	\$6.600
Ruso negro	\$6.500
Ruso blanco	\$6.500
Royal mojito	\$6.600
Piña colada	\$6.800
Old fashioned	\$6.200
Negroni	\$7.200
Mojito saborizado	\$6.900
Mojito cubano	\$6.800
Martini dry	\$6.800
Margarita	\$6.300
Manhattan	\$7.000
Daiquiri saborizado	\$6.400
Daiquiri	\$6.000
Cosmopolitan	\$6.500
Clavo oxidado	\$7.000
Chilcano	\$6.400
Caipiroska	\$6.900
Caipiriña	\$6.900
Bloody Mary	\$6.200
Mojito sin alcohol	\$5.200
Kir Royal	\$5.400
Bellini	\$5.200
Moscow mule	\$8.900
Jerez sour	\$4.400
St. Germain Spritz	\$7.900
Campari Spritz	\$6.400
Ramazotti	\$7.200
Drambuie iced espresso	\$6.200

GIN

Hendrick's	\$9.900
Beefeater Pink	\$6.900
Beefeater 24	\$7.200
Beefeater	\$5.400
Citadelle	\$9.900
Bulldog	\$6.900
Tanqueray	\$7.900
London N°1	\$8.700
Monkey 47	\$12.900

LICORES Y BAJATIVOS

Jagermeister	\$6.200
Amareto Disaronno	\$6.900
Tio Pepe	\$5.900
Baileys	\$6.200
Cointreau	\$6.500
Grand Marnier	\$9.900
Amarula	\$6.200
Drambuie	\$5.900
Menta	\$4.900
Frangelico	\$5.900
Manzanilla	\$5.000
Basaranna	\$5.200
Araucano	\$5.600
Fernet Branca	\$5.900
Sambuca	\$5.600
Limoncello	\$5.900
St. Germain	\$5.900
Campari	\$6.200
Licor 43	\$5.200
Kahlua	\$5.000
Hennessy VS	\$12.200
Martell VS	\$8.800
Cardenal Mendoza	\$10.400
Remi Martin VSOP	\$10.400
Jagermeister cold brew	\$5.900
Jagermeister Manifest	\$10.600

MOCTAILS

Loyca fresh	\$4.900
Romero y luisa	\$4.900
Papaya oriental	\$5.000
Emilia	\$4.900
Terere	\$5.200
Paloma blanca	\$5.200
Oro andino	\$5.300

PISCO

Control C	\$5.900
Espiritu de los Andes	\$7.000
Mistral Nobel	\$7.600
Mistral Gran Nobel	\$9.400
Mistral 40°	\$6.600
Mistral 35°	\$5.900
Waqar	\$9.600
Lapostolle	\$6.200
Alto del Carmen 40°	\$6.600
Alto del Carmen 35°	\$5.900
Viñas de oro	\$7.500

RON

Bayou	\$5.900
Bacardi 8	\$5.500
Havanna 7	\$7.900
Havanna 15	\$22.000
Zacapa 23	\$12.900

VODKA

Stolichnaya	\$5.900
Absolut Blue	\$6.900
Beluga	\$8.900
Grey goose	\$10.900

WHISKY'S

Glenfiddich 12	\$10.900
Glenfiddich 15	\$18.800
Glenfiddich 18	\$38.800
Glenfiddich 21	\$49.900
Jack Daniel's Single Barrel	\$10.500
Jack Gentleman	\$7.600
Jack Daniel's N7	\$8.900
Jack Daniel's Honney	\$6.900
Jack Daniel's Fired	\$6.900
J & B	\$5.900
Buillet	\$5.200
Wild Turkey	\$7.200
Macallan 18	\$36.900
Macallan 12	\$19.000
Chivas Regal 25	\$39.500
Chivas Regal 18	\$18.900
Chivas Regal 12	\$8.900
Glenmorangie	\$15.500
Jameson Gold	\$12.100
Glenlivet 18	\$15.000
Glenlivet Founder's Reserve	\$8.800
Ballantines 17	\$9.800
Ballantines Fired	\$4.500
Ballantines Finest	\$6.900
Johnnie Walker Black	\$9.600
Johnnie Walker Red	\$7.600

TEQUILA MEZCALES

Herradura	\$8.000
Jose Cuervo	\$6.900
Don Julio Reposado	\$9.900
Don Julio Silver	\$9.900
400 Conejos	\$9.900
Piquete ziña	\$8.300

ESPUMANTES

Viña Mar | \$17.900
Brut.

Veuve Cliquot | \$121.900
Brut.

Leyda | \$26.000
Extra brut.

Undurraga | \$18.900
Extra brut.

Tatie | \$26.000
Brut.

SAUVIGNON BLANC

Leyda | \$18.800
Garuma S.V., Valle Leyda.

Casas del Bosque | \$22.900
La Cantera.

Garcés Silva | \$22.900
Amayna, San Antonio.

Casa Silva | \$20.700
Cool coast, valle de colchagua.

Errázuriz aconcagua costa | \$27.000
Aconcagua.

Casa Marin | \$28.000
Cipres, Lo abarca.

De martino legado | \$14.900
Valle de Casablanca.

Montes other limits | \$21.000
Zapallar.

ROSÉ

Lapostolle | \$20.300
Le Rosé.

Piu Belle | \$24.900
Viña VIK.

CHARDONNAY

Matetic | \$23.500
Equilibrio, Valle San Antonio.

Garcés Silva | \$31.500
Amayna.

Leyda | \$18.800
Faralys, Valle de Leyda.

Tabali | \$30.900
Talinay, Limari.

Errázuriz aconcagua costa | \$22.000
Aconcagua.

Parientes baettig | \$35.000
Traiguen.

Tamara | \$20.000
Valle de Colchagua.

Viu manent gran reserva | \$13.900
Valle de Colchagua.

CARMÉNÈRE

Castillo de Molina | \$16.600
Reserva, Valle Maule.

Toro de piedra | \$20.800
Valle de Colchagua.

Perez cruz | \$29.200
Limited edition, Valle Maipo.

Casas patronales | \$34.000
Leal, Cauquenes.

Caballo loco apalta | \$40.400
Valle de Colchagua.

Casa Silva | \$23.000
Gran terroir de los andes, valle de colchagua.

Errázuriz aconcagua alto | \$28.000
Aconcagua.

Undurraga TH | \$19.000
Peumo.

Maquis | \$17.000
Colchagua.

CABERNET SAUVIGNON

Lapostolle | \$25.700
Cuveé Alexandre, Valle Colchagua.

1865 | \$23.500
Viña san pedro, Valle del Maipo.

Marques de casa Concha | \$22.130
Valle del Maipo.

Caballo loco Maipo | \$40.400
Valle del Maipo.

Tarapacá | \$25.100
Etiqueta negra, Maipo.

Casa Silva | \$23.000
Gran terroir de los andes, valle de Colchagua.

Errázuriz aconcagua alto | \$28.000
Aconcagua.

Undurraga th | \$19.000
Peumo.

Calcu fotem | \$25.000
Colchagua

De martino legado | \$14.900
Valle del Maipo.

PINOT NOIR

Leyda | \$18.800
Las brisas, Leyda.

Garcés Silva | \$31.500
Amayna, San Antonio.

Casas del bosque | \$21.900
Gran Reserva.

Matetic | \$24.600
Corralillo, valle de Casablanca.

Tabali | \$26.000
Talinay, Limari

Parientes baettig | \$35.000
Traiguen.

GRANDES VINOS

Piu Belle | \$78.000
Viña VIK.

Purple Angel | \$126.000
Viña Montes.

Clos apalta | \$160.000
Valle de apalta, Colchagua.

Seña | \$276.000
Aconcagua.

VIK | \$160.000
Viña VIK.

Rocas de seña | \$98.000
Aconcagua.

Piedra Sagrada | \$107.000
Valle del maipo alto.

Marques de casa concha | \$22.100
Valle del Maipo.

Leyda | \$15.900
Las brisas, Leyda.

SYRAH

Luigi Bosca | \$25.800
Mendoza.

Kayken ultra | \$24.000
Mendoza.

MALBEC

MERLOT

Lapostolle | \$25.700
Cuveé Alexandre, Valle Colchagua.

Santa Ema | \$20.200
Reserva, Valle del Maipo.

ENSAMBLAJES

Von Siebenthal | \$22.900
Parcela 7, Valle de Aconcagua.

Milla Cala | \$37.900
VIK, Cachapoal.

Casa Silva | \$25.500
Quinta generación, valle de colchagua.

Emiliana | \$28.500
Coyam, valle de colchagua.

Sierras de bellavista Riesling | \$20.000
Valle de colchagua.

VINOS POR COPA

Espumantes | \$6.200

Chardonnay | \$6.200

Pinot Noir | \$6.200

Carménère | \$6.200

Cabernet Sauvignon | \$6.200

Sauvignon Blanc | \$6.200

Rosé | \$6.200

Syrah | \$6.200

Merlot | \$6.200