



RESTAURANT

¿ALGO PARA
COMPARTIR?

TABLA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS \$14.600

Salame, jamón lachs, lomo kassler, queso brie, queso camembert, bruschetta al tomillo, nueces, almendras, aceitunas verdes, tomate cherry.

Sólo disponibilidad para tinajas.

PAPAS FRITAS \$5.500

PAPAS BRAVAS \$8.500

PAPAS CAMARÓN CHAMPIÑÓN \$10.600

Camarón y papas salteadas en mantequilla, crema y vino blanco.

EMPANADAS DE QUESO \$5.800

6 unidades

EMPANADAS CAMARÓN Y QUESO \$6.800

6 unidades



¡TOMA UNA SOPITA!

SOPAS DEL DÍA

SOPA DE CHORITO AL VINO BLANCO \$9.600

Choritos cocinados al vapor, vino blanco, cebolla, ajo, perejil, servidos en su caldo.

CONSOMÉ REINA \$5.800

Caldo de ave con verduras, trozos de pollo, toques de cilantro y huevo caído (opcional). Un clásico que no puede faltar.

CREMAS DEL DÍA

V POTAJE DE CALABAZA \$7.500

Con semillas de sésamo, calabaza y chía.

Solicita opción vegana.

CREMA DE CHAMPIÑONES \$8.500

Con avellanas.



HORA DE LAS PIZZAS

CLÁSICA MASA A LA PIEDRA

ALERCE MILENARIO \$15.600

Masa a la piedra, salsa de tomates, queso mozzarella, Jamón serrano, aceitunas, albahaca y orégano.

EL CANELO \$16.500

Masa a la piedra, salsa de tomates, queso mozzarella, plateada, champiñones y albahaca.

COIGÜE \$15.600

Masa a la piedra, salsa de tomates, camarones al ajillo, cebollín, albahaca.

V ARRAYÁN \$14.800

Masa a la piedra, salsa de tomates, queso mozzarella, berenjenas asadas, zucchini asados, cebolla sudada, orégano y albahaca.



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

**PAPAS
FRITAS
INCLUIDAS!**

CHUCAO \$11.600

Pan ciabatta, plateada deshilachada al jugo, hojas verdes, queso mozzarella y champiñones.

ZORZAL \$11.800

Pan frica, hamburguesa de la casa, hojas verdes, queso cheddar y tomate caramelizado.

V MARTIN PESCADOR / VEGANO \$10.800

Pan frica, hojas verdes, hamburguesa de quinoa, humus de garbanzo, pimientos asados, tomates confitados.

TAGUA \$5.600

Jamón con queso mantecoso fundido.

CONDOR ANDINO \$11.600

Pan ciabatta, hojas verdes, salmón ahumado, queso crema, alcaparras.



ENSALADAS

COCHAMÓ \$11.800

Mix de hojas verdes, camarones apanados, pomelo, palta, cranberry, tomate Cherry, maní, sésamo y reducción de salsa de maracuyá.

EL VALLE \$12.800

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, dátiles, palta, queso brie, tomate Cherry, queso parmesano, sour cream.

V EL BOSQUE / CEVICHE VEGETALES \$10.800

Palta, palmitos, choclo baby, mango, champiñones, choclo peruano, cebolla morada, tomate cherry, avellanas, canchitas, cilantro.

PARA LOS NIÑOS

HAMBURGUESA \$6.000

Al plato con papas fritas.

SUPREMA DE AVE \$6.900

Al plato con papas fritas.



¿ALGO DULCE?

MOUSSE DE MARACUYÁ	\$5.000
TRES LECHEs	\$5.000
MANJARATE	\$5.000
CHEESECAKE DE FRAMBUESA	\$4.800
PIE DE LIMÓN	\$4.800

Todos en vasos de 200cc

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$2.200
ESPRESSO DOBLE O DOPPIO	\$2.500
AMERICANO	\$2.500
Espresso + agua caliente.	
CAPUCCINO	\$3.000
Espresso simple + leche texturizada.	
FLAT WHITE	\$3.500
Espresso doble terminado con leche texturizada.	
LATTE	\$3.500
Espresso simple + leche texturizada, taza grande.	
SHOT EXTRA DE CAFÉ	\$500
LECHE VEGETAL	\$500
TÉ VARIEDADES	\$2.500
CHOCOLATE CALIENTE	\$3.800



PARA TOMAR

JUGO FRAMBUESA	\$4.000
JUGO MANGO MARACUYÁ	\$4.000
JUGO PIÑA ALBAHACA	\$4.000
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.000
BEBIDAS LATA 330CC	\$2.000
KOMBUCHA LA IDA	\$3.000
<i>Maqui hops, berry menta, lemon fresh.</i>	
AGUA MINERAL	\$2.500

CERVEZAS

CERVEZA SCHOP TROPERA	\$5.000
CERVEZA BOTELLA TROPERA.....	\$3.500
CERVEZA SCHOP ZOT	\$6.500
CERVEZA BOTELLA ZOT (CERVEZA BELGA) ...	\$4.800
CERVEZA BOTELLA PRIMER FIORDO	\$3.500

Cerveza local de Cochamó



VINOS CASA SILVA

VINOS 350 CC

SAUVIGNON BLANC	\$9.000
CABERNET	\$9.000

VINOS 750 CC

SAUVIGNON BLANC	\$16.500
CABERNET	\$16.500
CARMENERE	\$16.500
CHARDONNAY	\$16.500

ESPUMANTE DOÑA DOMINGA

BOTELLA 375 CC	\$8.000
BOTELLA 750 CC	\$13.500