



# RESTAURANT

¿ALGO PARA  
COMPARTIR?

**TABLA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS . . . . . \$19.800**

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 . . . . . \$14.600**

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

**MINI MILCAOS CON PEBRE . . . . . \$7.000**

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 y acompañados con salsa verde.

**CONSOMÉ REINA ..... \$6.800**

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.*



# HORA DE LAS PIZZAS

## CLÁSICA MASA A LA PIEDRA CON MASA MADRE

### 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.

### ARRAYÁN ..... \$14.800

Masa a la piedra, salsa de tomate, queso mozzarella, espárragos, pimiento asado, champiñones, orégano y albahaca.



# HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

**EN MASA MADRES  
Y PAPAS FRITAS INCLUIDAS!**

**CHUCAO ..... \$11.600**

Pan ciabatta, hojas verdes, plateada deshilachada, champiñones y queso mantecoso.

**HAMBURGUESA ZORZAL ..... \$11.800**

Pan de hamburguesa, hojas verdes, hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tomates confitados y salsa de la casa.

V

**MARTIN PESCADOR / VEGANO ..... \$10.800**

Hojas verdes, hamburguesa de proteína vegetal, pimientos asados y hummus.

**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.



## 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 ..... \$8.000

Al plato con papas fritas.

## SUPREMA DE AVE ..... \$8.000

A la plancha, al plato con papas fritas.



## ¿ALGO DULCE?

MOUSSE DE MARACUYÁ (200 CC).....	\$5.000
TRES LECHE (200 CC) .....	\$5.000
MANJARATE (200 CC) .....	\$5.000
CHEESECAKE DE FRAMBUESA (200 CC) .....	\$4.800
PIE DE LIMÓN (200 CC) .....	\$4.800
HELADO ARTESANAL SABORES (240 ML) .....	\$4.800

## CAFETERÍA

ESPRESSO .....	\$2.400
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 .....	\$2.600
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 BRUGSE ZOT (BÉLGICA) ...	\$6.500
CERVEZA BOTELLA BRUGSE ZOT (BÉLGICA) ..	\$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



RESTAURANT



REViSA  
NUESTRA  
CARTA!

