



RES TAU RANT

REVISA NUESTRA CARTA! →



DESAYUNO

DE 10:30
A 12:30 HRS.

PAILA DE HUEVOS REVUELTOS \$5.200

TOSTADAS PALTA \$4.800

EXTRA JAMÓN SERRANO \$2.000

EXTRA QUESO MOZZARELLA \$1.000



¿ALGO PARA COMPARTIR?

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

Salame, lomo kassler, jamón serrano, queso brie, queso camembert, queso mozzarella, aceitunas, tomate cherry, champiñones, frutos secos, tostadas de pan de masa madre.

PAPAS FRITAS \$6.000

PAPAS CAMARÓN CHAMPIÑÓN..... \$18.500

Papas fritas con camarones al ajillo y champiñones, con reducción de vino blanco y a la crema.

EMPANADAS DE QUESO \$6.000

6 unidades

EMPANADAS CAMARÓN Y QUESO..... \$7.500

6 unidades



SABORES DEL ESTUARIO

PLATOS INSPIRADOS EN
NUESTRA COCINA DEL SUR,
CON PRODUCTOS LOCALES.

CONCHAL \$14.500

Merluza ahumada a la plancha con choritos ahumados y al vapor en su concha, en reducción de vino blanco y caldo de pescado, acompañado de pebre de cochayuyo y papas fritas.

SOPA DE CHORITOS \$9.600

Choritos al vapor, vino blanco, cebolla, pimienta roja, ajo y toques de perejil, acompañados de salsa verde.

MILCAOS \$8.000

Mini milcaos acompañados de salsa pebre. 6 unidades.

EL ARRIERO \$18.500

Lomo vetado acompañado de cremoso de mote con toques de tomillo.



SOPAS Y CREMAS

CONSOMÉ REINA..... \$6.800

Caldo de ave con trozos de pollo, verduras, toques de cilantro y huevo caído.

CREMA DE ZAPALLO..... \$8.200

V

Crema de calabazas asadas, semillas de sésamo, chía y calabaza.

ENSALADAS

COCHAMÓ..... \$13.000

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

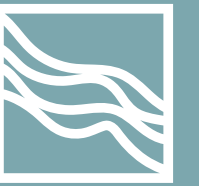
EL VALLE \$14.500

Mix de hojas verdes, slice de salmón ahumado en frío, palta, tomate cherry, dátiles, queso brie, queso reggianito y crema ácida.

EL BOSQUE (VEGANO) \$14.500

V

Ceviche de vegetales con palta, palmitos, choclo baby, tomate Cherry, mango, champiñones, choclo peruano, cebolla morada, avellanas tostadas, cilantro terminado en leche de tigre vegana.



HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

EN MASA MADRE Y
PAPAS FRITAS INCLUIDAS!

CHUCAO \$12.800

Pan ciabatta, hojas verdes, jugosa sobrecostilla en trozos, champiñones y queso mantecoso.

ZORZAL..... \$12.200

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

CONDOR ANDINO \$14.400

Pan ciabatta, hojas verdes, slice de salmón ahumado y salsa de queso crema y alcaparra.



MARTÍN PESCADOR (VEGANO) \$11.500

Pan de hamburguesa, hojas verdes, hamburguesa 3 quinoas, palmito, tomate cherry, salsa guacamole.



HORA DE LAS PIZZAS

A LA PIEDRA Y
DE MASA MADRE

ALERCE MILENARIO \$16.500

Masa a la piedra, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano, aceitunas y rúcula.

EL CANELO \$16.500

Masa a la piedra, salsa de tomate, queso mozzarella, carne deshilachada, champiñones y salsa pesto.

ARRAYÁN \$14.800

Masa a la piedra, salsa de tomate, queso mozzarella, espárragos, pimientos, champiñones y salsa pesto.

MAÑÍO..... \$14.500

Masa a la piedra, salsa de tomate, queso mozzarella, tomate y jamón artesanal.

COIHUE..... \$16.000

Masa a la piedra, salsa de tomate, queso mozzarella, camarones al ajillo y cebollín.

TODAS LAS PIZZAS TIENEN QUESO
MOZZARELLA Y UN TOQUE DE PARMESANO.



Niños

HAMBURGUESA \$8.000

Al plato con papas fritas.

SUPREMA DE AVE..... \$8.000

Al plato con papas fritas.

EXTRAS

CHAMPIÑONES \$1.000

PALTA \$1.000

PALMITOS \$1.000

ACEITUNAS \$500

ESPÁRRAGOS \$1.000

PIMIENTOS ASADOS..... \$1.000



¿ALGO DULCE?

POSTRES ARTESANALES

MOUSSE DE MARACUYÁ (200CC)	\$5.500
MANJARATE (200CC)	\$5.500
CHESSECAKE DE FRAMBUESA (200CC)	\$5.000
HELADO ARTESANAL SABORES (240ML)	\$4.800

PASTELERÍA

BROWNIE CON NUECES	\$4.800
PIE DE LIMÓN	\$5.500
KUCHEN STREUSEL DE MANZANA MURTA	\$5.000

PARA TOMAR

JUGO FRAMBUESA	\$4.000
JUGO MANGO MARACUYÁ	\$4.000
JUGO PIÑA ALBAHACA	\$4.000
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.000
BEBIDAS LATA 330CC	\$2.800
AGUA MINERAL	\$2.500
BENÍ'S (VASO DE 400C)	\$4.800

Bebida natural de jengibre elaborada con ingredientes reales e infusionada con vinagre de manzana. (+ agua con gas)



CAFETERÍA

ESPRESSO \$2.400

30 ml de extracción de café.

ESPRESSO DOBLE O DOPPIO \$2.700

60 ml de extracción de café.

ESPRESSO MACCHIATO \$2.700

Espresso con espuma de leche.

AMERICANO \$2.500

Espresso + agua.

FLAT WHITE..... \$3.500

Espresso doble terminado con leche texturizada.

CAPUCCINO \$3.000

Espresso + leche texturizada. 180ml.

LATTE \$3.500

Espresso + leche texturizada. 250ml.

SHOT EXTRA DE CAFÉ \$500

LECHE VEGETAL \$500

SYRUP (CARAMELO, VAINILLA Y AVELLANA)..... \$500

CHOCOLATE CALIENTE..... \$4.000

TÉ VARIEDADES \$2.500

INFUSIÓN INDIVIDUAL \$3.000

INFUSIÓN TETERA \$5.500

DIGESTIÓN HERBAL: Menta, manzanilla, matico y salvia.

BOSQUE NATIVO: Canelo, tepa, matico, michay, maqui, chilca y arrayán.



CERVEZAS

CERVEZAS SCHOP 500cc

TROPERA \$5.000

Tropera Guadalina Blond Ale 4,8% G.I.

Tropera Don Manu Ipa 5,7 G.I.

Tropera Strong Ale 7.6% G.I.

CERVEZA BELGA \$6.500

Blanche De Bruges White Trigo 5.0% G.I.

Brugse Zot Blond Ale 6.0 %G.I.

CERVEZAS BOTELLA 330cc

PRIMER FIORDO (Cerveza Local de Cochamó)..... \$3.500

Cululí (Amber Ale) 5.4% G.I.

Puelo (American Pale Ale) 5,0% G.I.

CERVEZA BELGA \$4.800

Sport Zot Blond Ale Sin Alcohol 0.4 G.I.

TROPERA \$3.500

La Guadalina (Blonde Ale) 4,8 G.I.

Don Manu (Classic Ipa) 5.7 G.I.



PISCO SOUR

PISCO SOUR	\$4.500
MURTA SOUR	\$4.500

VINOS CASA SILVA

CABERNET SAUVIGNON 750	\$16.500
CABERNET SAUVIGNION 350	\$9.000
SAUVIGNON BLANC 750CC.....	\$16.500
SAUVIGNON BLANC 375 CC	\$9.000

ESPUMANTE DOÑA DOMINGA

DOMINGA BRUT 750 CC	\$13.500
DOMINGA BRUT 375 CC	\$8.000