

Menu

Entradas

Sopa de cebollas (sin queso) | \$4.500
Sopa del chef | \$4.500

Platos de fondo

Steack de atún | \$14.000
sellado con costra de quinoa
Trucha con salsa queso azul | \$15.000
Lomo vetado 250g | \$14.000
(recomendado con salsa)
Lomo vetado 350g | \$18.000
(recomendado con salsa)
Pechuga de pollo a la mostaza | \$12.500
Filetillo de ciervo | \$19.000
con salsa callampas

Agregados

gratin dauphinois | \$4.500
(papas gratinadas con crema y ajo)
puré | \$3.500
puré picante | \$4.000
surtido de vegetales | \$4.500
gratin del nuevo mundo | \$4.500
(quinoa, zapallo italiano,
tomates y cebollas)
papas fritas | \$4.500

Postres

delicia de chocolate | \$5.000
delicia de chocolate | \$6.000
con helado
2 bolas de helado | \$4.500
Celestino | \$5.500
crêpe rellena con manjar y nueces

Cafeteria

té | \$1.500
café | \$2.000
doble espresso | \$2.500
chocolate caliente | \$4.000

Omelettes

de queso | \$5.500
de cebollas | \$5.500
de jamon y queso | \$6.000
vegetariana | \$6.000
de hongos | \$6.000
camarones con merken | \$7.000

Salsas (para lomo)

hongos | \$4.000
parmesano | \$3.500
pimienta negra | \$3.500
queso azul con nueces | \$4.500

Bebidas

jugo natural | \$4.000
bebida | \$2.500
agua mineral Puyehue | \$2.500

Cervezas

Bronken artesanal | \$ 4.500
Kunstmänn | \$ 4.000
agregado chelada | \$1.500

Alcoholes

pisco sour 35° | \$5.000
pisco sour 40° | \$5.500
pisco sour premium | \$6.500
sour del Diablo | \$5.500
arándano sour | \$6.000
chardonnay sour | \$5.500
whisky 12 años | \$7.000
doble whisky | \$11.000
bourbon | \$7.000
ron con bebida | \$6.000
Martini | \$4.500
Araucano | \$4.500
Jägermeister | \$6.000