



Sabor a mar,
sabor a Chile.



DESAYUNOS

BREAKFAST



TOSTADAS PALTA Y QUESO

Avocado and
Cheese Toast

Tostada a base de pan de
molde blanco
acompañado de puré de
palta, tomates Cherry,
queso mozzarella fresco
y huevos revueltos.

Sliced white bread toast
accompanied with avocado
paste, cherry tomatoes,
fresh mozzarella cheese and
scrambled eggs.

\$11.995

TOSTADAS CHAMPIÑONES

Toast Mushrooms

Tostada a base de pan de
molde blanco con
champiñones salteados,
huevos revueltos y
tomates Cherry.

Sliced white bread toast
with sautéed mushrooms,
scrambled eggs and
cherry tomatoes.

\$9.995

TOSTADAS QUESO

Toast cheese

Tostada a base de pan
de molde blanco con
queso mantecoso
fundido y pesto de
albahaca.

Sliced white bread toast
with melted buttery
cheese and basil pesto.

\$9.995

TOSTADAS CON CAMARÓN

Shrimp Toast

Tostada a base de pan de
molde blanco con
camarón y champiñones
salteados.

Sliced white bread toast
with sautéed shrimp and
mushrooms.

\$11.995

TOSTADAS A LO POBRE

A lo pobre toast

Desayuno típico a lo
pobre acompañado con
puré de palta,
cebollas caramelizadas
y papas fritas.

Typical a lo pobre
breakfast accompanied
with avocado paste,
caramelized onions and
French fries.

\$9.995

SÁNDWICH CAMARÓN

Shrimp sandwich

Sándwich en pan recién
horneado, camarones
salteados con cebolla
caramelizada.

Freshly baked bread sandwich
with sautéed shrimp and
caramelized onion.

\$9.995

SÁNDWICH SALMÓN

Salmon sandwich

Sándwich en pan recién
horneado, con delicioso
salmón ahumado y
mantequilla de ajo.

Freshly baked bread sandwich
with delicious smoked salmon
and garlic butter.

\$13.495

CROISSANT CAMARÓN

Shrimp Croissant

Delicioso croissant de
mantequilla con camarones
salteados, combinado con
vegetales frescos,
acompañado con papas fritas.

Delicious butter croissant
with sautéed
shrimp, combined with
fresh vegetables, served with
french fries.

\$11.995

CROISSANT SALMÓN

Salmon croissant

Delicioso croissant de
mantequilla con salmón
ahumado, combinado con
vegetales frescos,
acompañado
con papas fritas.

Delicious butter croissant
with smoked salmon,
combined with fresh
vegetables, served with
french fries.

\$13.995

CROISSANT HUEVO Y QUESO

**Croissant de mantequilla, torta
de huevo y queso cheddar.**

Egg patty topped with
melted cheddar cheese,
serverd on a fresh butter
croissant.

\$5.995

CROISSANT HUEVO, QUESO Y JAMÓN

**Croissant de mantequilla,
torta de huevo, queso cheddar
y jamón de cerdo.**

Egg patty topped with
melted cheddar cheese and
ham, served on a fresh
butter croissant.

\$5.995

CROISSANT HUEVO, QUESO Y TOCINETA

**Croissant de mantequilla con
torta de huevo, queso cheddar
y tocineta.**

Egg patty topped with
melted chedds cheese and
crispy bacon served on a
croissant.

\$5.995



FONDOS

MAIN COURSES

OSTIONES A LA PARMESANA

Parmesan Oysters

Exquisitos ostiones
gratinados con reducción de
vino blanco, queso
mantecoso y parmesano.

Exquisite oysters au gratin
with white wine reduction,
“mantecoso cheese” and
parmesan.

\$14.995





MACHAS A LA PARMESANA

Parmesan Machas

**Exquisitas machas gratinadas con
reducción de vino blanco, queso
mantecoso y parmesano.**

Exquisite machas au gratin with
white wine reduction, “mantecoso
cheese” and parmesan.

\$14.995

PICHANGA DE PULPO

Octopus Pichanga

Ensalada de campo servida con pulpo, queso mantecoso, mix de aceitunas, cebolla, ají verde y vinagreta de limón. Acompañado de pan baguette.

Field salad served with octopus, buttery cheese, olive mix, onion, green bell pepper and lemon vinaigrette. Served with baguette bread.

\$11.995





BRUSCHETTAS DE CAMARÓN

Shrimp Bruschettas

**Camarón ecuatoriano
servido con aceite balsámico,
jugo de limón, cilantro
montado en pan baguette.**

Ecuadorian shrimp served
with balsamic vinegar,
lemon juice and cilantro on
baguette bread.

\$8.995

BRUSCHETTAS DE SALMÓN

Salmon Bruschettas

**Finas lonjas de salmón ahumado
servido con cebolla caramelizada,
queso crema y longanícilla al
gratín montando en pan baguette.**

Thin slices of smoked salmon
served with caramelized onion,
cream cheese and longanícilla au
gratin on baguette bread.

\$8.995





CROQUETAS DE JAIBA

Crab Croquettes

Preparación tradicional de croquetas fritas con carne de jaiba, con una base de pan remojado en leche, acompañado de vegetales salteados.

Traditional preparation of fried croquettes with Jaiba crab meat, with a base of bread soaked in milk, accompanied by sautéed vegetables.

\$7.995

CUBOS DE SALMÓN

Salmon Cubes

Delicioso salmón apanado con panko, acompañado de vegetales salteados con soya y semillas de sésamo y una reducción de aceite balsámico.

Delicious salmon breaded with panko, accompanied by sautéed vegetables with soy and sesame seeds and a balsamic vinegar reduction.

\$13.995



EMPANADAS DE PINO

**Tradicional empanada de pino,
rellena de carne, huevo y pasas.**

Traditional chilean empanada,
filled with meat, egg and raisins.

\$4.995 Cada una.
Each one.

EMPANADAS DE QUESO

Mantecoso Cheese
Empanadas

**Deliciosa empanada rellena
de queso mantecoso.**

Delicious empanada stuffed
with “mantecoso cheese”.

\$4.995 Cada una.
Each one.



HAMBURGUESA DE PESCADO

Fish Burger

**Hamburguesa de delicioso
pescado apanado en finas
hierbas, con ensalada a la
chilena y mayo merken.**

Delicious burger made with
a fish patty breaded in fine
herbs with chilean style
salad and merken mayo.

\$10.995



**CALIFORNIA
ROLL
8 UND.**

Roll frío de kanikama,
pepino, palta.
Envuelto en mix de
semillas de sésamo

Kanikama, cucumber
and avocado roll.
Wrapped in sesame
seed mix

\$11.995

**ORIMAKI
ROLL
8 UND.**

Roll frío de salmón
fresco, camarón y
palta.

Fresh salmon, shrimp
and avocado roll.

\$12.995

**SPICY SALMON
ROLL
8 UND.**

Roll frío de salmón
fresco, pepino y palta.
Envuelto en salmón
con salsa sirasha

Fresh salmon, cucumber
and avocado roll.
Wrapped in salmon with
sirasha sauce

\$12.995

**VEGAN
ROLL
8 UND.**

Roll frío de pepino,
palta, cebollín.
Envuelto en mix
semillas de sésamo

Cucumber, avocado and
chives roll. Wrapped in
sesame seed mix

\$12.995

**SURTIDO
DE SUSHI
12 UND.**

Mix de 12 unidades de
sushi frío, incluye:
3 California Roll
3 Orimaki Roll
3 Spicy Salmón Roll
3 Vegan Sushi Roll

Sushi mix of
12 units includes:
3 California roll.
3 Orimaki roll.
3 Spicy salmon roll.
3 Vegan sushi roll.

\$15.995



CÓCTELES

COCKTAILS





50%
OFF
EN SU SEGUNDO
PISCO SOUR

ON THE SECOND PISCO SOUR

*APLICAN RESTRICCIONES / RESTRICTIONS APPLY.



PISCOLA

PISCO SOUR	\$ 7.500
PISCOLA	\$ 7.500
APEROL SPRITZ	\$ 8.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 8.500
CLASSIC GIN TONIC	\$ 9.500
ORANGE TONIC	\$ 9.500
PASSION FRUIT GIN TONIC	\$ 10.500
RON MORA TONIC.....	\$ 10.500
MARGARITA CLÁSICA.....	\$ 9.500
MARGARITA CLÁSICA DON JULIO.....	\$ 14.500
FROZEN MARGARITA.....	\$ 9.500
RED MARGARITA.....	\$ 10.500



CAIPIRINHA



PASSION FRUIT GIN TONIC

FRUTILLA MARGARITA.....	\$ 9.500
BLOODY MARY.....	\$ 9.500
CAIPIRINHA.....	\$ 7.500
COSMOPOLITAN	\$ 9.500
CUBA LIBRE.....	\$ 7.500
MARTINI	\$ 7.500
MOJITO	\$ 7.500
MOSCOW MULE.....	\$ 10.500
OLD FASHION	\$ 10.500
PASSION FRUIT WHISKY.....	\$ 10.500
PASSION FRUIT WHISKY GOLD	\$ 13.500
RAMAZZOTTI ROSA	\$ 9.500
SCREWDRIVER.....	\$ 7.500



SCREWDRIVER



LICORES Y DESTILADOS

LIQUORS

VODKA SMIRNOFF	\$ 6.900
RON PAMPERO BLANCO	\$ 6.900
RON PAMPERO SELECCION	\$ 7.900
TANQUERAY.....	\$ 7.900
RON ZACAPA AMBAR.....	\$ 17.800
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$ 12.000
TEQUILA DON JULIO BLANCO.....	\$ 11.000
TEQUILA JIMADOR REPOSADO.....	\$ 8.900
TEQUILA JIMADOR BLANCO	\$ 6.900
CACHACA	\$ 6.900
VERMOUTH DRY.....	\$ 6.900
PISCO MAL PASO.....	\$ 6.900
PISCO DIABLO RESERVADO.....	\$ 6.900



JAGERMEISTER	\$ 7.900
JACK DANIELS	\$ 9.900
JACK DANIELS FIRE.....	\$ 9.900
OLD PARR	\$ 9.900
JOHNNIE WALKER GOLD	\$ 12.000
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 9.900
J&B	\$ 6.900
BAILEY'S	\$ 7.900
PISCO MISTRAL	\$ 6.900
PISCO MISTRAL GRAN NOBEL.....	\$ 7.900
MALIBU.....	\$ 6.900
KAHLUA	\$ 6.900
RAMAZZOTTI.....	\$ 6.900
VODKA ABSOLUT.....	\$ 7.900

VINOS

WINES

ADOBE CARMENERE.....	\$ 6,500	CUP
ADOBE ROSÉ	\$ 6,500	CUP
ADOBE CHARDONNAY.....	\$ 6,500	CUP
CASILLERO RESERVA CARMENERE.....	\$ 6,500	CUP
CASILLERO RESERVA MERLOT.....	\$ 6,500	CUP
CASILLERO RESERVA		
PRIVADA CARMENERE.....	\$ 7,500	CUP
CASILLERO RESERVA		
PRIVADA CABERNET SAUVIGNON	\$ 7,500	CUP
CONO SUR RESERVA		
ESPECIAL SUAVIGNON BLANC.....	\$ 7,500	CUP
MARQUES DE CASA CONCHA		
CARMENERE.....	\$ 8,900	CUP
ESPUMANTE SBX.....	\$ 6.500	CUP



CERVEZAS

BEERS

SCHOP	
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 6.900
HEINEKEN	\$ 6.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 6.900
KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR	\$ 6.900
BOTELLA	
KUNSTMANN TOROBAYO 330 ML	\$ 5.900
KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR 330 ML	\$ 5.900
AUSTRAL CALAFATE 330 ML.....	\$ 5.900
AUSTRAL PATAGONA 330 ML	\$ 5.900
HEINEKEN 330 ML.....	\$ 5.900
HEINEKEN CERO 330 ML	\$ 5.900
DOLBEK MAQUI 330 ML	\$ 6.500
DOLBEK LAGER BELGA 330 ML.....	\$ 6.500



BEBIDAS

SOFT DRINKS

LIMONADA DE AGAVE Y ARÁNDANOS

Blueberry Agave
Lemonade

Agua con gas, agave,
jugo de limón y
sirope de arándanos.

Sparkling water,
agave, lemon juice
and blueberry syrup.

\$ 4.500

SODA ARTESANAL MOJITO TOSTADO

Handmade Toasted
Mojito Soda

Agua con gas, mojito
mix, sirope de
malvavisco tostado,
jugo de limón y menta.

Sparkling water,
mojito mix, toasted
marshmallow syrup,
lime and mint set.

\$ 4.500

LIMONADA DE PEPINO

Cucumber
Lemonade

Agua con gas, pepino
y jugo de limón.

Sparkling water,
cucumber and lemon
juice.

\$ 4.500

TÉ FRÍO FRAMBUESA

Raspberry
Iced Tea

Té frío de la casa y
sirope de raspberry.

House iced tea and
raspberry syrup.

\$ 4.500

AGUA FRESCA DE MARACUYÁ

Fresh Passion
Fruit Water

Agua con gas y sirope
de maracuyá.

Sparkling water with
passion fruit syrup.

\$ 4.500

**SODA
ITALIANA DE
MANZANA
VERDE**

Italian Green
Apple Soda

Agua con gas y sirope
de manzana verde.

Sparkling water with
green apple syrup.

\$ 4.500

**SODA
ITALIANA DE
FRAMBUESA**

Italian
Raspberry Soda

Agua con gas y sirope
de frambuesa.

Sparkling water with
raspberry syrup.

\$ 4.500

**SODA ITALIANA
DE SANDÍA**

Italian
Watermelon Soda

Agua con gas y sirope
de sandía.

Sparkling water with
watermelon syrup.

\$ 4.500

**AGUA
EMBOTELLADA**

Bottled water
Evian 750 ml.

\$5.900

**BEBIDAS
GASEOSAS**

Beverages soft drinks

\$2.700

CAFÉS

COFFEE



Ristretto.....\$ 2.500

Espresso.....\$ 2.500

Macchiato.....\$ 2.900

Cortado\$ 2.500

Americano 8 oz.....\$ 2.900

Cappuccino 8 oz.....\$ 2.500

Mocha 8 oz\$ 3.700

Latte 8 oz.....\$ 3.700

Frappé 12 oz.....\$ 5.500

Americano frío 12 oz.....\$ 5.500

Cappuccino frío 12 oz.....\$ 5.500

Iced Latte 12 oz.....\$ 5.500

Glacé 8 oz\$ 4.500

Sabores 0.5 oz.....\$ 750



Bartolomé
CHILEAN Seafood BAR

Sabor a mar, sabor a Chile.



