



ATODACOSTA

ALGARROBO

APERITIVOS

PISCO SOUR

Simple	\$4.200
Catedral	\$6.900
Peruano	\$5.900
Peruano Catedral	\$8.900

Copa de Vino	\$4.200
Copa de Espumante	\$4.200

Vaina	\$4.500
Amaretto Sour	\$5.000
Chardonnay Sour	\$4.500
Whisky Sour	\$5.000
Frangelico Sour	\$5.600

CERVEZAS

Shop Peroni	\$5.500
Asahi Lager	\$4.500
Corona	\$4.200
Heiniken	\$4.200
Mestra	\$4.200
Mahou (sin alcohol)	\$4.200
Chelada	\$1.200
Michelada	\$1.200
Michelada ATC	\$8.500

Jugos y Agua	\$3.900
Bebidas	\$2.500

MOSCOW MULE	\$8.500
TROPICAL GIN	\$8.500
PIMIENTA ROSA GIN	\$8.500
PIMIENTA ROSA VODKA	\$8.500
THOMAS GIN TONIC	\$8.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO	\$7.500
SANGRÍA	\$5.500
APEROL	\$6.900
ST GERMAIN	\$7.500
RAMAZOTTI	\$6.900
CAIPIRINHA	\$6.500
CAMPARI TONICA	\$6.500
TEQUILA MARGARITA	\$6.500

Personalizamos tu plato, sin importar tus preferencias alimenticias.

¡TÚ ELIGES, NOSOTROS CREAMOS!

ENTRADAS

OSTIONES O MACHAS AL PARMESANO (consultar disponibilidad)
gratinados al horno con queso parmesano, crema, vino blanco y pimienta negra molida. \$18.990

CAMARONES, PULPO O LOMO VETADO AL PIL- PIL
Salteado en aceite de oliva extra-virgen , ajo chileno, ají cacho de cabra ahumado y mantequilla. Apagado con shot de vino blanco. \$17.500

CARPACCIO DE SALMON AHUMADO
delicadas láminas de salmón ahumado, limoneta de la casa, queso parmesano, alcaparras, cebolla morada. terminado con lactonesa al ajo. \$15.900

CEVICHE VEGANO
De alcachofa y zucchini, pimentón y cebolla morada. marinado en limoneta de la casa. \$12.900

CEVICHE DE REINETA
Reineta, pimentón, cebolla morada y cilantro marinado en zumo de limon, aceite de sésamo y leche de tigre. \$14.990

CEVICHE A TODA COSTA
Mixto de atún y salmón con pimentón y cebolla morada. marinado en zumo de limón, aceite de sésamo y leche de tigre. Decorado con palta y camarones ecuatorianos. \$16.900

FRITOS DE CALAMAR Y CAMARON
Calamares rebozados y camarones apanados en coco. Acompañados de Alioli, Salsa Brava y Salsa de Mango. \$16.490

LOCOS ALIOLI
Preparación Fría. Acompañados de papas en gajos y salsa alioli. \$24.990

TINCADILLA DE CAMARONES
Crepe horneada a la Greda con tomate deshidratado, camarón ecuatoriano, oregano y aceite de oliva extra virgen. \$14.000

TIRADITO DE ATÚN
Láminas de atún montada sobre leche de tigre, alcaparras, cebolla morada, palta quemada y coulis de ají amarillo. \$16.500

FONDOS

SALMON QUINOTTO
Salmon a la plancha en su punto, montado sobre risotto de quinoa, acompañado de verduras salteadas. \$17.900.-

BUZIANO
Reineta a la plancha bañada en salsa de camarón con toque de limon sutil, acompañada de media papa gratinada rellena de Mezcla de queso crema, y queso parmesano. Decorado con almendras tostadas. \$16.900.-

CAMARRIFI
Filete de Res bañado en dulce reducción de Merlot montado sobre cremoso risotto de camarones al coco y comino. \$18.500

LOMO & SALSA DE LOCOS
Lomo Liso bañado en Salsa de Locos acompañado de papas wedges \$17.400

MERLUZA PASTELERA
Filete de Merluza Austral adobada con ajo. Montada sobre pasta de choclo y acompañada de pebre de la casa y sopaipillas. \$16.500

ATUN MEDITERRANEO
Atun apanado en panko, servido a punto. Montado sobre reducción de soya. Acompañado de ensalada de hojas y dressing de la casa. \$17.500

CALDILLO DE CONGRIO
Congrio , Camarón, y Choritos bañado en su caldo con papas, verduras y un shot de crema. \$19.900

RISOTTO CAMPO COSTA
Lomo salteado, camarón ecuatoriano cebolla dorada, puerro, tomate deshidratado y queso parmesano. \$15.900

FETTUCCINE PARDO
Chorizo español, Pulpo, Chorito, Ostión, Calamar y Camarones Ecuatorianos. Todo salteado en ajo, aceite de oliva extra virgen y un toque de pomodoro. \$16.900

FETTUCCINE VEGGIE
En salsa blanca de champiñones, toque de pesto de albahaca y queso parmesano. \$14.490

CREPE BAHIA
Al horno relleno de ostión y camarón salteado. cubierto en salsa de jaiba y queso parmesano. \$19.900

PANQUEQUE GRANJERO
relleno de pollo y salteado con champiñones, chimichurri y cubierto en salsa de queso. \$15.900

CHUPE DE LOCOS Y CAMARONES \$18.900

ENSALADAS

ENSALADA A TODA COSTA
Mix de hojas, láminas de salmón ahumado, camarones ecuatorianos, tomate cherry, nueces, dressing de la casa y queso parmesano. \$14.900

ENSALADA CHILENA
Tomate, cebolla morada en pluma y cilantro. \$5.600

A LA PLANCHA		ACOMPAÑAMIENTOS	
Filete (250 Grs.)	\$14.500	A Lo Pobre	\$7.400
Lomo (300 Grs.)	\$13.900	Risotto De Quinoa	\$6.800
Reineta	\$11.900	Arroz	\$4.300
Merluza Austral	\$12.900	Papas Fritas	\$5.500
Salmón	\$12.900	Ensalada Mixta	\$5.600
Atún (Inglesa)	\$13.700	Pastelera De Choclo	\$6.500
		Verduras Salteadas	\$5.100
		Salsa De Champiñon	\$5.900
		Salsa De Camaron	\$6.500
		Salsa Margarita	\$7.500
		Salsa Alcaparras	\$7.100

KIDS \$8.100

Pollo a la plancha*
Lomo a la plancha*
Merluza apanada*
Pasta al pomodoro & queso parmesano.

*Acompañado de arroz, papas fritas o ensalada de lechuga y/o tomate.

SALSAS

Salsa de champiñon \$5.900
Salsa de camaron \$6.500
Salsa margarita \$7.500
Salsa alcaparras \$7.100

POSTRES

TORTA ALGARROBINA \$8.100

CRÈME BRÛLÉE \$8.100

VOLCAN DE MANJAR
Soufflé de Manjar acompañado de helado de lúcuma. \$8.100

COPA DE HELADO
4 bolitas (dos sabores) Frutos rojos, crema y barquillos \$8.100

SANTO REMEDIO
Dos capas de Fudge Brownie, rellenos y cubierto de ganache de chocolate, manjar, salsa de chocolate y una bolita de helado de chocolate. \$8.100

GALARDÓN
Base de galletas de chocolate, relleno con dulce mezcla de queso crema y crema de coco, centro liquidado de coulis de frutos rojos. Cubierto con laminas de coco y pistachos. \$8.100

COPA DE HELADOS NIÑOS
dos bolitas de helado de dos sabores a elección, barquillos, crema y salsa de chocolate. \$5.100

CAFETERÍA

Expresso \$2.500
Expresso Doble \$3.500
Café cortado \$3.900
Café cortado doble \$4.900
Capuccino \$3.900
Café Irlandés \$4.500
Infusión \$2.900

VINOS**SAUVIGNON BLANC**

Amayna Boya	\$14.990
Matetic Corralillo	\$15.490
Casas del Bosque rva	\$14.900
Errazuriz Cuvee gran rva	\$15.500

CHARDONNAY

Apaltagua Reserva	\$13.500
Casas del Bosque rva	\$14.900
Undurraga Sibarís	\$14.000

CABERNET SAUVIGNON

Chaman Gran Reserva	\$15.500
Caliterra Tributo	\$14.500
Errazuriz Max	\$18.000
Casas del Bosque rvs Familiar	\$45.900
Oveja Negra Gran Reserva	\$14.000

MERLOT

Toro de Piedra Gran Reserva	\$17.490
Santa Ema Gran Reserva	\$16.490
Undurraga Sibarís	\$14.000

CARMENERE

Perez Cruz Limited Edition	\$23.490
Von Siebenthal Gran Reserva	\$18.990
Caliterra Tributo	\$14.500

PINOT NOIR

Casa Marin Cartagena	\$16.500
Casas del Bosque Gran Reserva	\$18.990

ESPUMANTES

Chandon Aperitif	\$24.000
Chandon Brut	\$24.000
Casas del Bosque BO Extra Brut	\$28.490

TRAGOS

AMARETTO DISARONNO	\$6.000
ARAUCANO	\$4.500
JAGERMEISTER	\$5.900
DRAMBUJE	\$6.200
BAILEYS	\$5.900
FRANGELICO	\$6.200
FERNET BRANCA	\$5.500

WHISKY

BALLANTINES	\$6.200
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.200
JACK DANIELS	\$7.200
JACK DANIELS FIRE	\$6.500
JACK SINGLE BARREL	\$10.500
JHONNIE WALKER ROJO	\$6.200
JHONNIE WALKER NEGRO	\$7.200

RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$6.200
----------------------	---------

VODKA

STOLICHNAYA	\$5.900
GREY GOOSE	\$7.500

GIN

HENDRICKS	\$8.200
BEEFEATER	\$6.500

PISCO

MISTRAL 35*	\$5.200
MISTRAL NOBEL	\$6.200
ALTO DEL CARMEN 35*	\$5.200
ALTO DEL CARMEN 40*	\$5.500
WAQAR	\$7.200