



ATODACOSTA

C O N C O N

PISCO SOUR

NACIONAL

Normal \$3.800
Catedral \$6.500

PERUANO

Normal \$5.800
Catedral \$8.900

CERVEZAS

Erdinger Weissbier \$4.500
Estrella Galicia \$4.500
Schop Peroni Lager \$5.500
Kasteel Cuvee Ch. \$7.000
Wesmalle Trappist \$7.900
Peroni sin alcohol \$4.000
Estrella sin alcohol \$4.000

SPRITZ

Estela Spritz \$7.500
Costa Spritz \$7.500
Chambord Spritz \$7.500

St Germain Spritz \$7.500
Aperol Spritz \$6.500
Ramazotti Spritz \$6.500

MIXOLOGY

MINIMALISTAS \$7.000

V COSTA

Pisco Espiritu Los Andes infusionado en lavanda, zumo de pomelo, extracción de miel jengibre sellado en Ginger Ale

BLEND PEPPER

Vodka Stolichnaya, maceración de pepino, limón Sutil, sirope de pimientas rosada y negra sellado en tónica

SEVILLANO DEL BOSQUEMAR

Gin Tanqueray Sevilla, sirope de mandarinas con moras, Chambord, Shrubs de frutos rojos, solución salina de sal de mar con toques de óleo cítrico

NEGRONI VARIATO

Bulleit Bourbon, Vermut Rosso, Campari, Zumo Pomelo, Pomelo Deshidratado

TINTO DE VERANO

Base de Sangría, Manzana Verde, Naranja, Frutilla, Terminado en Bebida Gasificada de Lima/Limón.

DRAMBUIE ICED ESPRESSO

Drambuie, Shot de Espresso

VANGUARDIA \$7.000

VERANO NARANJA

Pisco Mistral 40° Zumo de limón, Ramazzotti, Naranjas Machacadas, Sirope de Canela.

SAHUMERIO TROPICAL

Tequila Jose cuervo Silver, Solución salina de sal de mar, pulpa natural de mango y maracuyá, sirope de romero / cedrón ahumado con especias

MONJE ESCOCES

Johnnie Walker Black Label, Frangelico ahumado en canela

MOCKTAIL

BASIL PEPPER

Frutilla, albahaca, pimienta rosa, sirope neutro, zumo de limón sutil y agua con gas \$6.000

ROSEMARY TEA

Te verde, sirope de romero, zumo de limón Amarillo, Hojas de menta fresca \$6.000

Personalizamos tu plato, sin importar tus preferencias alimenticias.

¡TÚ ELIGES, NOSOTROS CREAMOS!

ENTRADAS O PARA COMPARTIR

PAPAS BRAVAS

Papas rústicas salteadas al ajillo y ají cacho de cabra, aderezadas con lactonesa de ajo \$5.900

PAPAS QUEVEDO

Papas fritas cubiertas en salsa de hongos y queso parmesano \$6.900

POUTINE

Papas fritas, champiñón y cebollín salteado y queso mozzarella cubiertos en demi-glace y tocino crocante \$6.900

OSTIONES O MACHAS A LA PARMESANA

(Consultar disponibilidad) \$18.990

FRITOS DE CALAMAR Y CAMARÓN

Calamares rebozados y camarones apanados en panko y coco \$16.490

TABLA DE CARNES

Lomo al ajillo, cerdo BBQ y popcorn de pollo. Acompañado de salsa de queso azul y papas fritas (2 personas) \$29.900

TABLA MARINA

pulpo al pilpil, ceviche del día, calamar rebozado, camarones apanados en panko y coco. Acompañado de papas fritas \$29.900

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñón paris salteado en aceite de oliva extra virgen y ajo chileno \$10.900

CEVICHE VEGGIE

Ensaladilla de vegetales frescos marinados en aderezo acevichado. \$12.900

CEVICHE A TODA COSTA

Cubos de salmón adobados en zumo de limón sutil, cebolla morada, pimientos, quinoa, leche de tigre. Decorado con camarones ecuatorianos palta, canchita & crostinis \$16.900

TIRADITO DE ATÚN

Láminas de atún montada sobre aderezo de aji amarillo, alcaparras, cebolla morada, palta \$16.500

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

delicadas láminas de salmón ahumado, limoneta de la casa, queso parmesano, alcaparras, cebolla morada y lactonesa \$15.900

PULPO, CAMARÓN O LOMO AL PIL-PIL

Salteado en aceite de oliva extra-virgen, ajo chileno, ají cacho de cabra ahumado, vino blanco y mantequilla. Acompañado de papas gajos. \$17.500

LOCOS (consultar disponibilidad)

laminados con ensalada de papas en salsa alioli \$18.900

FONDOS

¡EL MEJOR PASTEL DE JAIBA DE CHILE!

Receta tradicional y clásica de la cocina chilena. \$18.900

CAMARRIFI

Filete de Res bañado en dulce reducción de Merlot montado sobre cremoso risotto de camarones al coco \$18.490

FETTUCCINE LOS PARDO

Salteado al ajo-oliva de mariscos de la estación, chorizo español, terminado con queso parmesano \$15.900

FETTUCCINE VEGGIE

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

RISOTTO CAMPO COSTA

Salteado de lomo, camarón ecuatoriano, setas, tomate deshidratado y queso parmesano. \$15.900

BUZIANO

Reineta a la plancha bañada en salsa de camarones a la mantequilla y limón sutil. acompañada de media papa gratinada rellena de mezcla de queso crema, y queso parmesano. Decorado con almendras tostadas \$16.900

PANQUEQUE BAHÍA SUPREMO

Al horno relleno de ostión y camarón salteado. cubierto en salsa de jaiba y queso parmesano. \$18.900

PANQUEQUE GRANJERO

Relleno de pollo y salteado con champiñones y chimichurri. Cubierto en salsa tres quesos. \$15.900

GNOCCHI POMODORO

Delicados gnocchi de papa en salsa pomodoro y queso parmesano \$12.900

MERLUZA PASTELERA

Filete de Merluza Austral adobada con Ajo Montada sobre pastelera de choclo, acompañada de pebre de la casa y sopaipillas \$16.500

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

LOMO SALSA ROQUEFORT

Lomo liso cubierto en salsa de queso azul acompañado de papas rústicas \$17.900.

ATÚN MEDITERRANEO

Atún sellado en panko, Montado sobre reducción de soya. Acompañado de ensalada de hojas y dressing de la casa \$17.500

SALMON QUINOTTO

Salmon a la plancha acompañado de Risotto de Quinoa y Verduras Salteadas \$17.900

POSTRES

CONCONINA

Reinvención de tradicional torta algarrobina rellena de mousse de chocolate blanco. \$7.100

TORTA ALGARROBINA (Tradición de la casa)

Capas de palmerita rellenas de helado y manjar, cubierta en miel de palma, frutos del bosque y almendra laminada \$7.100

APPLE PIE

Tarta de manzana con toques de canela. \$6.100

HELADOS ETÍLICOS

Degustación de helados "El Taller" con contenido alcohólico \$6.900

TRILOGIA DE HELADOS \$5.900

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Imperial Brut - Reims	\$110.000
VEUVE CLIQUOT Brut	\$140.000

ESPUMANTE

CHANDON BRUT - Argentina	\$18.000
TITILLUM ORIGINAL Undurraga - Leyda	\$27.000
UNDURRAGA BRUT ROYALE - Valle central	\$18.000
RICADONNA (ASTI) - Piamonte Italia	\$18.000

SAUVIGNON BLANC

MONTES OUTER LIMITS - Zapallar	\$25.000
CIPRESES VINEYARD de Casa Marín - San Antonio	\$26.000
CALITERRA TRIBUTO	\$19.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA - Casablanca	\$18.000

CHARDONNAY

MONTES ALPHA Casablanca	\$22.000
TH de Undurraga - Limarí	\$18.000
ACONCAGUA COSTA de Errazuriz - Aconcagua	\$30.000

PINOT NOIR

CENIZAS Laberinto - Maule	\$35.000
CARTAGENA de Casa Marín - Lo Abarca	\$24.000

CARMENERE

PURPLE ANGEL Montes - Colchagua	\$110.000
MAX de Errázuriz - Aconcagua	\$17.000
PÉTREO Caliterra - Colchagua	\$40.000
ANTU Montgras - Cachapoal	\$20.000

SYRAH

FOLLY de Montes - Colchagua	\$135.000
MIRAMAR de Casa Marín - San Antonio	\$60.000
ANTU	\$20.000

MERLOT

MONTES ALPHA Colchagua	\$22.000
UNDURRAGA TH Casablanca	\$19.000
MAX Errazuriz - Aconcagua	\$18.000

MALBEC

KAIKEN ULTRA	\$24.000
--------------	----------

CABERNET SAUVIGNON

MONTES ALPHA SPECIAL CUVÉE Colchagua	\$33.000
MAX de Errázuriz - Aconcagua	\$18.000
FOUNDERS COLLECTION - Maipo	\$25.000
ODFJELL ARMADOR - Valle Central	\$16.000
PEREZ CRUZ RESERVA - Maipo	\$17.000

ENSAMBLAJE

CHAMAN RESERVA (CS/CA) - Colchagua	\$15.000
DON MAXIMIANO (CS/MB/PV/CA/CF) - Aconcagua	\$125.000
COYAM (SY/CS/MV/PV/CA/GA) - Colchagua	\$36.000

OTRAS CEPAS

CASAS DEL BOSQUE ROSE - Casablanca	\$15.000
TH RIESLING de Undurraga - Lo Abarca	\$18.000
ORZADA CARIGNAN de Odfjell - Maipo	\$23.000

DRINKS

CLÁSICOS	Paloma	\$7.000	WHISKY & BOURBON	Jack Gentleman	\$11.000	
	Ruso Blanco	\$7.000		JW Blue Label	\$25.000	
	Ruso Negro	\$7.000		JW Black Label	\$9.000	
	Caipiriña	\$7.000		JW Red Label	\$7.000	
	Mojito	\$7.000		Jack Daniel's 7	\$9.000	
	Margarita	\$7.000		Jack Daniel's Honey	\$7.000	
	Negroni	\$7.000		Jack Daniel's Fire	\$7.000	
	Martini Dry	\$7.000		Monkey Shoulder	\$8.000	
	Expreso Martini	\$7.000		Tullamore	\$7.000	
	Drambuie Espresso	\$7.000		Glenmorangie	\$10.000	
	Moscow Mule Stoli	\$6.000		Wild turkey	\$7.000	
	Cosmopolitan	\$6.000		VODKA	Grey Goose	\$9.000
	Kir Royal	\$6.000			Stlichnaya	\$5.500
	Piña Colada	\$6.500			Absolut	\$6.000
	Clavo Oxidado	\$6.500		GIN	Hendricks	\$7.500
	Old Fashion	\$6.500			Hendricks Neptunia	\$9.500
Manhattan	\$7.000	Beefeater Pink	\$7.000			
PISCO	Waqar	\$9.000	Bombay Sapphire		\$7.000	
	Black Heron	\$9.000	Beefeater 24		\$11.000	
	Mistral Gran Nobel	\$9.000	Tanqueray London D		\$7.500	
	Mistral 40°	\$5.000	Bulldog	\$8.500		
	Republicano T 40°	\$6.000	RON	Zacapa 23	\$15.000	
BAJATIVOS	Disaronno	\$7.000		Zacapa 12	\$9.000	
	Disaronno Velvet	\$7.000		Havana 7	\$9.000	
	Frangelico	\$7.000		Havana Añejo	\$7.000	
	Kalhua	\$7.000		Havana S. Maestros	\$11.000	
	Fernet	\$6.000		Ron Malibu	\$8.000	
	Araucano	\$6.000				
	Limoncello	\$7.000				
	Carolan's	\$7.000				
	Drambuie	\$7.000				
	Jagermeister	\$7.000				
	Jager Manifest	\$7.000				
	Chambord	\$7.000				
Henessy VS	\$8.000					

	SHOTS	X1	X4
TEQUILA & MEZCAL	Jose Cuervo Silver	\$4000	\$15.000
	Jose Cuervo Reposado	\$5000	\$17.000
	Don Julio Reposado	\$7000	\$22.000
	Mezcal 400 Conejos	\$7000	\$22.000
	Herradura ultra	\$ 6000	\$19.000
	Mezcal Se Busca	\$7000	\$22.000

BEBIDAS & JUGOS	Coca Cola	\$2.500	CAFETERÍA	Infusiones Twinings	\$2.500
	Coca Zero	\$2.500		Latte / Cappuccino	\$1.800
	Coca Light	\$2.500		Americano	\$2.600
	Sprite	\$2.500		Espresso Simple	\$1.800
	Sprite Zero	\$2.500		Espresso Doble	\$2.600
	Fanta	\$2.500		Irish Coffee	\$3.000
	Fentimans Indian Tonic	\$2.500		Americano Frio	\$4.000
	Jugos Naturales	\$3.200		Americano Crema	\$4.500
	Limonada Tradicional	\$3.500			
	Limonada Sabores	\$3.500			