



ATODACOSTA

ALGARROBO

APERITIVOS

PISCO SOUR

Nacional	\$4.900
Nacional Catedral	\$7.400
Peruano	\$6.100
Peruano Catedral	\$8.900

Copa de Vino	\$4.500
Copa de Espumante	\$4.200

Vaina	\$4.900
Amaretto Sour	\$5.600
Chardonnay Sour	\$4.900
Whisky Sour	\$5.600
Frangelico Sour	\$6.500

CERVEZAS

Schop	\$5.900
Corona	\$4.200
Heineken	\$4.200
Mahou Tostada (S/A)	\$4.200
Kross Lupulus	\$4.500
Kross Ipa	\$4.500
Gulden Draak	\$7.900
Chelada ó Michelada	\$1.500

Jugos	\$4.200
Agua Mineral	\$4.200
Bebidas	\$2.500

MOSCOW MULE	\$8.500
JACK DANIEL'S APPLE MULE	\$8.900
JACK DANIEL'S HONEY MOJITO	\$8.900
TROPICAL GIN	\$8.500
SEVILLANO	\$8.000
PIMIENTA ROSA (GIN O VODKA)	\$8.500
THOMAS GIN TONIC	\$8.500
RAMAZZOTTI VIOLETTO	\$7.500
SANGRIA	\$5.500
APEROL	\$6.900
ST. GERMAIN	\$7.500
RAMAZZOTTI	\$6.900
CAMPARI TONICA	\$6.500
MOJITO	\$6.900
MOJITO SABORES	\$7.900
PALOMA	\$8.900
NEGRONI	\$7.000
COSMOPOLITAN	\$6.500
ESPRESSO MARTINI	\$7.000
MARTINI DRY	\$7.000
MARGARITA	\$7.000
CAIPIRINHA	\$7.000

VINOS

SAUVIGNON BLANC	
AMAYNA BOYA	\$15.900
MATETIC CORRALILLO	\$16.100
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$15.100
CHARDONNAY	
APALTAGUA RESERVA	\$13.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$15.200
MATETIC EQ	\$22.900
CABERNET SAUVIGNON	
SANTA EMA AMPLUS	\$23.900
CHAMÁN GRAN RESERVA	\$15.500
CALITERRA TRIBUTO	\$14.500
OVEJA NEGRA GRAN RVA	\$14.000
MERLOT	
TORO DE PIEDRA GRAN RVA	\$17.490
SANTA EMA GRAN RVA	\$16.490
CARMENERE	
PEREZ CRUZ LIMITED EDITION	\$23500
VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA	\$19.000
CALITERRA TRIBUTO	\$14.900
PINOT NOIR	
CASA MARIN CARTAGENA	\$16.900
CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA	\$19.500
ENSAMBLAJE	
VON SIEBENTHAL PARCELA 7 GRAN RVA (CAB. SAUV./CAB. FRANC/MERLOT/PETIT VERDOT)	\$19.900
SANTA EMA 60/40 (CAB. SAUVIGNON/MERLOT)	\$15.400
OTRAS CEPAS	
LA PIU BELLE GRAN RVA ROSE	\$23.900
KOYLE ROYALE GRAN RVA MALBEC	\$22.900
CASAS DEL BOSQUE GRAN RVA SYRAH	\$19.100
ESPUMANTES	
CHANDON BRUT	\$24.450
CHANDON APERITIF	\$24.450
CASAS DEL BOSQUE Bo EXTRA BRUT	\$29.450

LICORES & DESTILADOS

AMARETTO DISARONNO	\$6.200
ARAUCANO	\$4.900
JAGGERMEISTER	\$6.100
DRAMBUJE	\$6.400
BAILEYS	\$6.100
FRANGELICO	\$6.400
FERNET BRANCA	\$5.900
WHISKY	
BALLANTINES	\$6.200
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8200
JACK DANIEL'S TENNESSEE	\$7.200
JACK DANIEL'S FIRE	\$6900
JACK DANIEL'S HONEY	\$6.900
JACK DANIEL'S APPLE	\$6.900
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$8.900
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$10.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$6.200
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$7.200
RON	
MALIBU	\$8.000
RON ZACAPA 12 AÑOS	\$9.000
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	\$9.950
VODKA	
STOLICHNAYA	\$6.200
GREY GOOSE	\$9.000
STOLI ELIT	\$9.200
PISCO	
MISTRAL 35°	\$5400
MISTRAL 40°	\$6.400
ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.400
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.800
WAQAR \$7.200	
GIN	
BEEFEATER	\$6.800
HENDRICK'S	\$8.200
HENDRICK'S NEPTUNIA	\$8.500
HENDRICK'S FLORA ADORA	\$8.500

ENTRADAS**TINCADILLA DE CAMARONES**

Crepe horneado con queso mozzarella tomate deshidratado, camarón ecuatoriano, orégano y aceite de oliva extra virgen. \$16.500

CALUGONES DE PESCADO

Rebozados en panko acompañados de salsa de Ajo-Perejil. \$17.450

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñón paris salteado en aceite de oliva extra virgen y ajo. \$14.450

CEVICHE VEGGIE

Ensaladilla de vegetales frescos marinados en aderezo acevichado. \$14.450

CEVICHE DE REINETA

Reineta fresca, zumo de limón sutil, cebolla morada, pimientos, leche de tigre. decorado con canchita & Crostinis. \$16.350

CEVICHE A TODA COSTA

Cubos de Salmón, zumo de limón sutil, cebolla morada, pimientos, quinoa, leche de tigre. Decorado con camarones ecuatorianos, palta, canchita & Crostinis. \$17.800

TIRADITO DE ATUN

Láminas de atún montada sobre leche de tigre de aji amarillo, cebolla morada, canchita, y palta quemada. \$18.350

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

delicadas láminas de salmón ahumado, limoneta, queso parmesano, alcapparras, cebolla morada y lactonesa. \$17.500

PULPO AL PIL-PIL

Pulpo del norte salteado en aceite de oliva extra-virgen, ajo, ají cacho de cabra ahumado, vino blanco y mantequilla. Acompañado de papas gajos. \$18.550

CAMARONES AL PIL-PIL

Salteado en aceite de oliva extra-virgen, ajo, ají cacho de cabra ahumado, vino blanco y mantequilla. Acompañado de papas gajos. \$17.950

CHORITO PICANTE

Choritos en mezcla de ajo, aceite de oliva extra virgen, aji cacho de cabra, mantequilla y vino blanco. \$16.350

MACHAS A LA PARMESANA (Segun disponibilidad) \$19.450

OSTIONES A LA PARMESANA (Segun disponibilidad) \$19.450

FONDOS**CAMARRIFI**

250grs de Filete de Res bañado en dulce reducción de Merlot, sobre arroz arborio cremoso con camarones al coco y un toque de comino. \$18.900

FETTUCCINE PARDO

Fettuccine en salteado al ajo-oliva de Camaron, Ostion, Choritos, chorizo español, un toque de pomodoro de la casa, terminado con queso parmesano. \$16.490

FETTUCCINE VEGGIE

Fettuccine en salsa blanca de champiñones, pesto de albahaca y queso parmesano. \$14.490

RISOTTO CAMPO COSTA

camarones ecuatorianos, hongos, tomate deshidratado, un shot de oporto y queso parmesano. \$16.450

BUZIANO

Reineta a la plancha bañada en salsa de camarones a la mantequilla con toque de limón sutil. acompañada de media papa gratinada rellena de Mezcla de queso crema, y queso parmesano. Decorado con almendras tostadas. \$17.400

PANQUEQUE BAHÍA SUPREMO

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

GNOCCHI'S ALLA AURORA

Gnocchi de papa en salsa aurora y queso parmesano. Decorado con panceta ahumada crocante. \$15.400

MERLUZA PASTELERA

Filete de Merluza Austral adobada con Ajo Montada sobre pastelera de choclo, acompañada de pebre de la casa y sopaipillas. \$17.500

ATÚN MEDITERRANEO

Atún rebozado en panko, servido a punto, Montado sobre reducción de soya. Acompañado de ensalada de hojas. \$17.500

SALMÓN QUINOTTO

Salmón a la plancha levemente napado con salsa holandesa montado sobre Risotto de Quinoa y Verduras Salteadas. \$17.900

LOMO LISO A LO POBRE

300grs de lomo liso, papas fritas, cebolla caramelizada y dos huevos fritos. 20.450

MERLUZA AUSTRAL A LO POBRE

Filete de merluza austral frita o a la plancha, papas fritas, cebolla caramelizada y dos huevos fritos. 20.450

ENSALADAS**ENSALADA A TODA COSTA**

Mix de hojas, láminas de salmón ahumado, camarones ecuatorianos, tomate cherry, nueces, dressing de la casa y queso parmesano. \$15.450

ENSALADA DEL HUERTO

Mix de hojas, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada, palta, encurtidos dressing de la casa y croquetas de champiñón. \$14.450

KIDS \$8.400 (Menú Niños)

Filete con Arroz
Pollo a la Plancha & Ensalada de Lechuga Escarola
Calugones de Pescado & Papas Fritas
Fettuccine con Salsa Pomodoro

POSTRES

TORTA ALGARROBINA \$8.900

TEXTURAS AFRODISIACAS \$8.100

texturas de chocolate, mango y maracuyá

CARROT CAKE \$8.100

Bizcocho de zanahoria, frosting de queso crema y zanahoria confitada.

CUATRO LECHE DE GALLETA \$8.100

Reinvención de la clasica torta 4 leches a base de galletas champagne

SUSPIRO DE COCO \$7.450

Suspiro limeño al estilo a toda costa con coco.

HELADOS \$7.400

Dos sabores a elección (4 bolitas) decorada con crema chantilly, galleta y salsa de chocolate.

CAFETERÍA

Espresso	\$2.900
Espresso doble	\$3.900
Cortado	\$4.200
Cortado doble	\$5.200
Cappuccino	\$4.200
Irish Coffee	\$4.900
Infusión de Hierbas	\$3.200
Matcha Latte	\$5.200