

ENTRADAS Starters

Ensalada Aquarium \$ 8.400

Camarones, ostiones, anillos de calamari, salmón ahumado, palta, palmitos, tomate cherry y aderezo del Chef.

Aquarium Salad

Shrimps, oysters, squid rings, smoked salmon, avocado, palm heart, cherry tomato and Chef's seasoning.

Mix de Hojas Verdes \$ 7.900

Diferentes tipos de lechuga servida con queso fresco, tomate cherry, palmitos, palta y sésamo.

Green Mix Salad

Different types of lettuce served with fresh cheese, cherry tomatoes, palm hearts, avocado and sesame.

Ensalada Mediterranea \$ 8.200

Corazones de alcachofas, zucchini grillados, panceta ahumada crocante y láminas de queso parmesano en aderezo de mostaza Dijón.

Mediterranean Salad

Artichoke' hearts, grilled zucchini, crunchy and smoked bacon, slices of parmesan cheese all seasoned in Dijon mustard.

Ensalada de Champiñones \$ 8.100

Champiñones salteados con oliva verdes, mix de hojas de la huerta y almendras tostadas con vinagreta de tomate.

Mushrooms salad

Sautéed mushrooms with green olives, mix of green leaves and toasted almonds with tomato vinaigrette.

Carpaccio de Salmón \$ 6.800

Carpaccio de salmón ahumado con limoneta de limón de pica y mini ensalada.

Salmon Carpaccio

Smoked salmon carpaccio with limonette of lime and a mini salad.

Pil-pil de Mar & Tierra \$ 11.200

Filete de res y camarones ecuatorianos salteados con aceite de oliva y ají cacho de cabra.

Beef steak and shrimps sautéed with olive oil and "cacho de cabra" chili.

Chupe de Jaiba \$ 9.900

Gratinado con tostadas al merken ahumado.

Chilean blue crab

pie with toasts of Chilean smoked spicy merken.



SOPAS SOUPS

Crema del día \$ 3.900
Soup of the day.

Crema de zanahoria aromatizado en jengibre \$ 3.900
Carrot soup perfumed on ginger.

PASTAS & RISSOTOS

Pasta & Rissoto

Ravioles de espinaca y ricotta servido con salsa pomodoro \$ 9.800
Spinach ravioli and ricotta served with pomodoro sauce.

Fettuccini salteados con palmitos, espárragos, pimientos y berenjenas \$ 8.100
Fettuccini sautéed with palm hearts, asparagus, bell pepper and eggplant.

Sorrentinos de tomates deshidratados, albahaca y mozzarella servido en mantequilla citrica \$ 9.900
Dehydrated tomato Sorrentino's, basil and mozzarella served on citric butter.

Risotto de hortalizas servido con huevo pochado \$ 9.800
Leafy vegetables risotto served with poached eggs.



ACOMPañAMIENTOS & SALSAS

Garnish & sauces

Papas fritas French fries.	\$ 2.900
Puré campestre Rustic Mushpotatoe.	\$ 2.900
Vegetales asados Grilled vegetables.	\$ 2.900
Ensalada mixta Mixed salad.	\$ 3.200
Mantequilla de camarones con jengibre Shrimps butter with ginger.	\$ 2.700
Salsa de champiñón Mushroom sauce.	\$ 2.100
Salsa de vino carmenere y pimienta Carmenere wine sauce and pepper.	\$ 2.400
Salsa de tomate con olivas negras Tomato sauce with black olives.	\$ 2.600
Pescado del día Fish of the day.	\$ 10.800
Filete de Salmón al grill Grilled salmon fillet.	\$ 10.500
Lomito de Atún Tuna fillet.	\$ 10.500
Filete de Reineta a la mantequilla Fillet Reineta in butter (Queenfish).	\$ 10.200

PESCADOS FISH





CARNES BEEF

Pechuga de Pollo grillado <i>Grilled chicken breast</i>	\$ 9.500
Lomo vetado <i>Rib eye steak</i>	\$ 11.200
Filete grillado <i>Grilled fillet</i>	\$ 11.000
Hamburguesa vegana servida con verduras de la estación <i>Vegan hamburger served with season's vegetables.</i>	\$ 9.500

NIVELES DE COCCIÓN DE LA CARNE

Degrees of Stake / Meat Doneness

Inglesa / Rare 10 min

Tres cuartos / Medium well 20 min

A punto / Medium 15 min

Bien cocido / Well done 25 min





POSTRES DESSERTS

Crepes de manjar con helado de bocado \$ 5.200
Manjar crêpe with a vanilla flavoured ice-cream.

Tiramisu \$ 5.600

Mixtura de frutas de la temporada \$ 5.100
Seasonal fruit mix.

Copa de Helados \$ 5.100
Ice cream cup.



VINOS BLANCOS

White Wines

Champagne

Drappier, Cart D'or Brut, *Francia* \$ 61.000

Espumantes / sparkling

Freixenet, Cordón Negro Brut, *España* \$ 14.900

Catedral, Brut, *Chile* \$ 11.900

Cono Sur, Sparkling Brut 375cc, *Chile* \$ 5.900

Sauvignon Blanc

Casas del Bosque, Reserva, *Casablanca* \$ 13.900

Veramonte, Reserva, *Casablanca* \$ 13.900

Tarapacá, Gran Reserva \$ 12.500

Boya, *Leyda* \$ 13.500

Santa Ema, Select Terroir Reserve 375cc, *Maipo* \$ 5.900

Chardonnay

Veramonte, Reserva, *Casablanca* \$ 13.500

Matetic, Corralillo, *San Antonio* \$ 14.900

Santa Ema, Select Terroir Reserve 375cc, *Maipo* \$ 5.900

ENSAMBLAJES

Blend

Von Siebenthal, Parcela 7 Gran Reserva, *Aconcagua* \$ 17.900
CS/CF/PV

Toro de Piedra, Gran Reserva, *Curicó* \$ 16.900
CS/SY

J. Bouchon, Canto Sur, *Maule* \$ 12.900
CA/CAR/PAIS



VINOS TINTOS

Red Wines

Cabernet Sauvignon

Casas Patronales, Reserva, Maule	\$ 9.900
Santa Ema, Gran Reserva, Maipo	\$ 14.900
Tarapacá, Gran Reserva	\$ 13.900

Merlot

Ventisquero, Reserva, Maipo	\$ 10.900
Cono Sur, Reserva especial, Colchagua	\$ 12.900
Santa Ema, Gran Reserva, Maipo	\$ 14.900

Carmenere

Santa Ema, Gran Reserva, Cachapoal	\$ 15.500
Koyle Cuvee Los Lingues, Alto Colchagua	\$ 14.000
J. Bouchon, Reserva, Maule	\$ 9.900
Tarapacá, Gran Reserva	\$ 13.900
Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc, Colchagua	\$ 5.900
Ventisquero Grey, Colchagua	\$ 16.500

Malbec

Finca La Linda, Reserva, Argentina	\$ 13.900
Luigi Bosca, Reserva, Argentina	\$ 18.900

Pinot Noir

Veramonte, Reserva, Casablanca	\$ 12.500
Cono Sur, Reserva Especial, San Antonio	\$ 11.900

Syrah

Boya, Leyda	\$ 15.900
-------------	-----------

COLECCIÓN PREMIUM

Primus, The Blend, Colchagua CA/CS/SY	\$ 32.900
Santa Ema, Catalina, Maipo CA/CS/CF	\$ 39.900
Don Melchor	\$ 85.000



MENÚ CHEF

Chef's Menu

Lunes a viernes 12:30 a 16:00 hrs. / Monday to Friday 12:30 a 16:00hrs.

OPCIÓN 1 / Option 1

Entrada, Principal y Postre / *Starter, Main dish & Dessert*

Bebida o jugo, Copa de vinos o cerveza y Café

Soda or Juice, Glass of Wine or Beer and Coffee

OPCIÓN 2 / Option 2

Principal y Postre / *Main & Dessert*

Bebida o jugo y Café / *Soda or Juice and Coffee*

OPCIÓN 3 / Option 3

Principal / *Main*

Bebida o jugo y Café / *Soda or Juice and Coffee*

OPCIÓN 4 / Option 4

Vegetariano y Ensalada de fruta / *Vegetarian and Fruits mix*

Jugo o Limonada de hierbas / *Juice or Herbal lemonade*

PROMOCIONES DEL CHEF

Lunes a jueves 18:00 a 21:30 hrs.

MENÚ CHEF / Chef's Menu

Lunes a jueves 18:00 a 21:30 hrs. / Mondays to Thursdays

LUNES / Monday

Cócteles / *Cocktails*

\$ 3.000

2 cocteles de la carta / *2 Menu cocktails*

MARTES / Tuesday

Noche de Cervezas

\$ 4.900

2 cerveza (Nacional, Internacional, Artesanal o Schop),

Acompañado de queso apanado con salsa diabla.

2 Beers (National, International, Handmade or Schop)

Accompanied with breaded cheese and Diabla sauce

MIERCOLES / Wednesday

"AQUARIUM"

\$ 5.800

Tabla de Crostini de salmón ahumado con aderezo del chef y una copa de espumante o vino reserva.

Platter of smoked crostini salmon with chef's seasoning and a glass of sparkling wine or reserve wine.

JUEVES / Thursdays

Sandwich de la carta acompañado de papas fritas y una Cerveza Mahou o Cerveza Artesanal Antillanca.

\$ 6.100

Sandwich from de menu accompanied with French fried and Mahou Beer or Antillanca's Artisan Beer.