



PIZZAS:

Pizza a la Marinera \$ 5.800

Masa delgada, salsa de tomate casera, queso, camarón, calamar, choritos y perejil picado.

Pizza Caprese \$ 5.500

Masa delgada, salsa de tomate casera, queso, pesto de albahaca.

Pizza Peperoni \$ 5.800

Masa delgada, salsa de tomate casera, queso, champiñones y peperoni.

PICOTEO:

Papas Bravas \$ 3.800

Porción de papas fritas rústicas, con toques de orégano y merkén.

Bolitas Falafell \$ 4.600

05 Bolitas falafell con salsa de yogurt y pan pita.

Choritos y Calamares al ajillo \$ 4.600

Con ajo y tostadas

Camarón en Panko 4.800

Camarón al Pilpil \$ 4.800

Camarón al ají cacho cabra

Chorrillana Gargolera (repartible) en porciones individuales
\$ 8.800

SANDWICH:

Barrit \$ 6.800

Pan Pita relleno con Falafell, lechuga y taboule (tomate, pepino y burgul) salsa de yogurt y caviar de berenjena

Yungburguer \$ 6.800

Hamburguesa, con aros de cebolla, lechuga, pepinillo dill, tomate, queso, mayonesa con papas fritas, en pan frica

Don Luco: \$ 6.800

Barros Luco con carne a la plancha y queso mozzarella

EMPANADAS:

Empanada de pino - prieta (Horno) 3.300

Empanada pino - carne (Horno) 3.300

Empanada de pino - champiñón (Horno) 3.300

Empanada de mechada con cebolla caramelizada (Horno) 3.300

Empanada queso (Frita) 3.300

Empanada camarón queso (Frita) 3.500

Empanada mariscos (Frita) 3.500



PLATOS:

Ceviche Salmón \$ 8.800

Con camarones, láminas de camote y maíz cancha

Tártaro de Filete \$ 8.800

crudo de filete con tostadas , cebolla, cilantro, mostaza dijon, alcaparras

Quinta Normal 8.800

Salmón al horno en costra de especias, acompañado de quinotto y verduras salteadas.

La Reina 7.600

Filete de reineta a la mantequilla , acompañado de arroz al olivar y crocante de cochayuyo.

Pollo Pillo \$ 5.200

Pollo arvejado con puré de papas con toques de merkén

Matucana \$ 8.800

Carne al vino tinto en cocción lenta con crispis de tocino y toques de pil pil, acompañado de puré cde camote con toques de maní

El Costillar es Mío \$ 8.800

Costillar de cerdo al merkén acompañado de papas horneadas a las finas hierbas

Gringo a la chilena \$ 16.000

Costillas BBQ a lo pobre, papa frita y huevo frito para dos personas

Pepe Pato: \$ 9.500

Confit de pato, con arroz árabe y almendras tostadas

Filete Portales \$ 9.500

Filete sellado al vacío terminado en salsa de vino tinto y arándanos, con polenta cremosa

Risotto del Mar \$ 8.800

De arroz arbóreo en tinta de calamar, con camarones, choritos y calamares, y crocante de cebolla.

Risotto de Pesto \$ 7.800

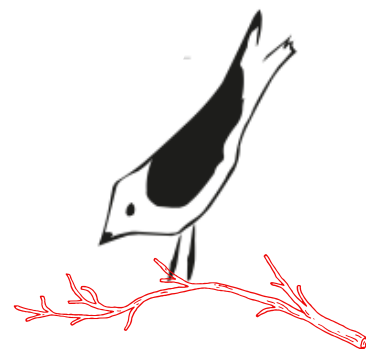
De arroz arbóreo cremoso al pesto con cherry y crocante de champiñones. (vegetariano)

Ensalada \$ 6.200

De hojas verdes, tomate , trocitos de zapallo italiano a la plancha, con aceitunas, crutones y queso, con opción de agregado: Trocitos de Pollo a la plancha , Palta o Falafell.

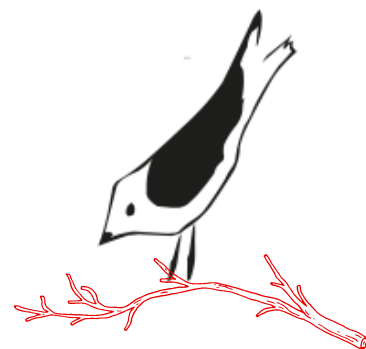
Menú Niño \$ 5.800

Filetitos de pollo con papas fritas caseras.



MASITAS:

Masitas horneadas, de crujiente hojaldre
Mini croissant (02 unidades) \$ 2.100
Mini pan de chocolate (02 unidades) \$ 2.100
Mini pan de pasas (02 unidades) \$ 2.100
Mix de 06 (02 de cada una) \$ 5.800



POSTRES:

Crisol de Chocolate 4.200

Bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido,
sobre salsa de frambuesa.

Postre de la Agüela Loca \$ 3.800

Clásico de la casa, postre de queso crema aplanado con salsa de caramelo.

Esperanza del Bosque \$ 4.200

Timbal suave de bizcocho relleno con mousse de vainilla, cubierto de berries.

Frescor de Mango \$4.200

mousse de mango y queso crema en base de galleta

Twix Casero \$4.200

delicioso twix casero, con chocolate, toffee y galleta de mantequilla

Castaña Don Ignacio \$ 3.800

Castaña de marrón glacé, exclusiva receta que ha permanecido
por más de 70 años en la familia, fabricadas artesanalmente
en la casa de Don Ignacio Domeyko, en la calle Cueto.

Copa Helado

01 Sabor \$ 2.200

02 Sabores \$ 3.800

SABORES: Harina tostada, chocolate suizo, manjar-lúcuma-nuez,

HELADOS DE AGUA: Arándanos, maracuyá, limón-jengibre, frutilla-albahaca

Torta Domeyko 4.200

Receta familiar, torta de panqueques de chocolate rellenos de dulce de leche casero mezclado con cacao amargo.

Torta Colonial \$ 4.200

Exclusiva receta de la torta tradicional chilena, de la época de la colonia,
milhojas/manjar cubierta de merengue.

Borrachita \$ 4.200

Pera al salsa al vino tinto en cocción lenta con puré de castañas y crema.



JUGOS Y BEBIDAS

Jugo Frambuesa, Chirimoya, Mango, Maracuyá \$ 3.000

Jugo natural según fruta: \$ 3.300

Limonada Menta, Jengibre según temporada \$ 3.200

Bebidas (Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Canada Dry, Agua Tónica) \$ 1.800

Agua Tónica 1724 \$ 3.200

Agua Mineral \$ 1.800

Mawün única agua de lluvia premium de la selva valdiviana, con o sin gas \$ 2.500

CAFÉ

Expresso \$1.600

Café en grano.

Expresso Doble \$3.000

Café en grano.

Cortado \$ 2.200

Café en grano, leche y espuma de leche.

Cortado Caramelo \$2.500

Corto de caramelo, café en grano, leche y espuma de leche.

Mocaccino Gargolero \$ 2.800

Chocolate, café en grano, leche y espuma de leche.

Café Helado \$ 3.800

Café con leche, helado de vainilla y crema batida.

TETERÍA (Té e Infusiones)

Taza 1.800

Tazas 3.200

Tazas 3.800

INFUSIONES

Arandino Rojo

Infusión de frutas: Manzana, hibisco, arándanos y aceite de maravilla.

Rooibos Aromatizados

Rooibos, lemon grass y flores de caléndula.

Manzana Jengibre

Manzana, papaya, jengibre, algarrobo, pétalos de rosa y hojas de cassis.

Agüita Menta Fresca 1.200

TÉ

Té Tradicional Diferentes opciones 1.200

Té Blanco

Arándanos rojos y pétalos de rosa.

Té Verde Maracuyá y Mango

Té verde maracuyá, mango, piña, pétalos de naranja y pétalos de rosa.

Té Negro Berries Silvestre

Té negro, bayas de saúco, hojas de frambuesa, moras y frambuesa.

