

# ESPACIO GÁRGOLA



**E**n 1998 Roberto Baltra Domeyko, buscando un espacio donde viviera su familia materna, de las más antiguas de este emblemático Barrio Yungay, primer barrio republicano de la ciudad de Santiago, fundado en 1839 y con la idea de revivir las experiencias de Ignacio Domeyko, su tatarabuelo, encuentra esta casona de 1920, y forma el taller que daría origen a La Gárgola, donde podía diseñar sus propios muebles dándole un carácter nuevo y diferente al común de las tiendas de decoración.

Su nombre se origina por las figuras de piedra que se encuentran en la fachada, transformándose con el tiempo a Espacio Gárgola, que alberga no sólo la exhibición y tienda de muebles y galería de arte, sino que desde el 2013, el Restorán, que cuenta en la actualidad con una carta variada, que busca destacar identidad en la cocina chilena, con base en productos nacionales, siempre vinculados con la historia y patrimonio familiar y nacional, y con énfasis en la repostería.

Este 2016, celebramos la apertura del Bar El Cóndor, rescatando lo que fuera el fundo de Apalta de su familia paterna y su tradición vitivinícola, tomando además los tragos "típicos chilenos" y los "Modernos con toques endémicos"

Atendido por sus propios dueños buscamos a través de la calidez y cercanía crear un vínculo muy humano, una experiencia en este espacio que se abre a la magia y los sentidos, reforzando permanentemente la relación con los vecinos y organizaciones de nuestro querido Barrio Yungay.



## EMPANADAS

Empanada de pino - prieta (Horno)	3.000
Empanada pino - carne (Horno)	3.000
Empanada de pino - champiñón (Horno)	3.000
Empanada de mechada con cebolla caramelizada (Horno)	3.000
Empanada queso (Frita)	3.000
Empanada camarón queso (Frita)	3.200

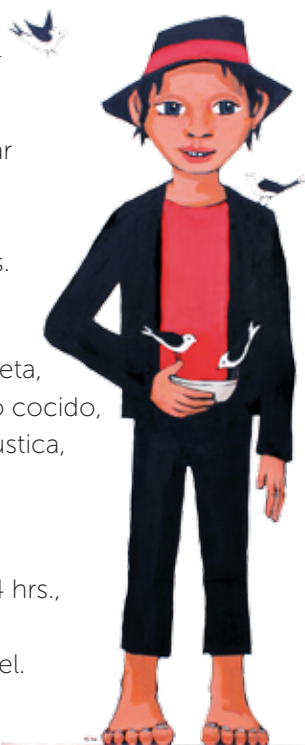
## SÁNDWICH

Todos los sándwiches pueden ser en ciabatta o marraqueta

<b>Barrit</b> Pan Pita relleno con Falafell, lechuga y taboule (tomate, pepino y burgul) salsa de yogurt.	6.200
<b>El Ebanista</b> Pollo a la plancha con champiñones, rúcula fresca y mostaza a la miel en pan ciabatta.	6.500
<b>El Chorrillano</b> Marraqueta con carne mechada en su jugo, con cebolla caramelizada y huevo frito, acompañado por papas fritas.	6.800
<b>Italiano</b> Churrasco de punta picana con palta, ají verde y tomate en pan ciabatta.	6.500

## TABLAS

<b>Del Mar</b> Camarones en panko, choritos y calamar al ajillo, merluza austral a la mantequilla, mini ceviche de salmón, queso crema con sésamo, aceitunas, tostadas caseras.	14.200
<b>Del Campo</b> Longaniza gourmet, trozos de punta paleta, 02 tostadas con crudo valdiviano, huevo cocido, queso chanco, tostadas caseras, papa rústica, aceituna, pebre cuchareado.	14.200
<b>Gringa</b> Baby ribs (cerdo) en cocción lenta de 24 hrs., aros de cebolla, papas bravas, ensalada coleslaw, repollo asado a la miel.	14.800





## PICOTEOS

---

<b>Camarón en Panko</b> Camarones en panko y salsa al vino tinto.	4.800
<b>Papas Bravas</b> Porción de papas bravas fritas, con toques de merkén.	3.500
<b>Bolitas Falafell</b> 05 Bolitas falafell con salsa de yogurt y pan pita.	3.900
<b>Bolitas Carne</b> 05 Bolitas de carne en salsa de tomate casera y queso parmesano gratinado.	4.500
<b>Pollo al Pil Pil</b> Trocitos de pollo salteados con ají cacho de cabra y tostadas caseras.	4.500
<b>Mini Ceviche de Salmón</b> 03 mini ceviches en masita.	4.800
<b>Choritos y Calamares al ajillo</b> Con ajo y tostadas caseras.	4.500
<b>Crudo Valdiviano</b> De filete aliñado con mostaza, pimienta, limón y cebolla y perejil, con tostadas, salsa verde y salsa ácida.	4.800
<b>Machas a la Parmesana</b> 12 machas con queso parmesano, un toque de crema y vino blanco.	9.500

## PLATOS

---

<b>Crema a la Olla</b> Zapallo, jengibre, queso parmesano y crutón.	5.800
<b>Ensalada</b> <b>Mixta:</b> Hojas verdes, tomate cherry con aceitunas, crutones y queso, con opción de agregados: - Trocitos de Pollo a la plancha / Camarones en panko / Falafell. <b>Del Huerto:</b> Legumbres, habas, fíjoles negros, beterraga y camote asado con hojas verdes, tomate cherry	4.800
<b>Tartaleta con Ensalada</b> 2 Opciones 01 Zapallo, cebolla acaramelada y pimentón. 02 Aceituna, Champiñón.	6.500
<b>Humitas</b> Tradicional humita de choclo con ensalada a la chilena ( por temporada)	5.800
<b>Crudo Valdiviano</b> 180 grs de filete aliñado con mostaza, pimienta, limón, cebolla y perejil, con tostadas, salsa verde y salsa ácida.	8.800



<b>Ceviche Salmón</b> Con camarones, maíz diente de caballo, maíz cancha, cebolla morada y camote.	8.800
<b>Ravioles Sarmiento</b> Relleno Napolitano (jamón, tomate, queso) con salsa de tomate casera y queso parmesano rallado.	6.600
<b>Panzotti de la Higuera</b> Pasta rellena de higo y queso de cabra, con salsa de pesto, almendras tostadas y tomate cherry.	7.200
<b>Quinta Normal</b> Salmón al horno en costra de especias, acompañado de quinotto y verduras salteadas.	8.800
<b>Merluza Sotomayor</b> Merluza austral al horno con salsa choritos al vino blanco, acompañado de arroz al olivar y costra de cochayuyo.	8.400
<b>Matucana</b> Carne mechada al vino tinto en cocción lenta con crispis de tocino, con toques de pil pil, acompañada con pastelera de choclo.	8.800
<b>Punta a lo Pobre</b> Punta paleta a la plancha con papas rústicas fritas y huevo frito, con cebolla caramelizada al merlot.	8.800
<b>Chacabuco</b> Plateada al jugo sobre puré de garbanzo con aji cacho cabra y aceite de oliva.	8.800
<b>El Costillar es Mío</b> Costillar de cerdo al merkén acompañado de puré de papas con toques de cilantro.	8.800
<b>Filete Portales</b> Filete a la plancha con salsa al vino tinto, acompañado de puré de zapallo y papa.	10.500
<b>Lomo Chilote</b> Lomo vetado reposado a la plancha, con salsa de champiñones y papas chilotas doradas.	10.500
<b>Pollo Huérfano</b> Pechuga de pollo rellena de verduras asadas, en costra de rica rica y sésamo tostado, acompañado de puré de camote y zanahorias, con toques de maní.	8.800

## **MENÚ NIÑO** 6.500

Filetitos de pollo a la plancha (o en nugget) con papas fritas.

---

**Martes a Viernes (13 a 15 hrs.)**  
Cualquier plato o sándwich incluye sopa y jugo

---

**B Ú S C A N O S E N :**



  
@arte\_gargola



La Gárgola



@espaciogargola



## POSTRES

<b>Crisol de Chocolate</b>	3.800
Bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido, sobre salsa de frambuesa.	
<b>Esperanza del Bosque</b>	3.800
Timbal suave de bizcocho relleno con mousse de vainilla, cubierto de berries.	
<b>Frescor de Mango</b>	3.800
Tarta de mango y queso crema.	
<b>Postre de la Agüela Loca</b>	3.800
Clásico de la casa, postre de queso crema aplanado con salsa de caramelo.	
<b>Tía Anita</b>	3.800
Brownie de chocolate y nueces, tibio, con helado de vainilla, sobre salsa de caramelo. Opción Brownie vegano con helado de agua sobre salsa de caramelo.	
<b>Castaña Don Ignacio</b>	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.	
<b>Copa Helado</b>	
01 Sabor a escoger	2.200
02 Sabores	3.200
<b>SABORES:</b> Harina tostada, chocolate suizo, vainilla, manjar-lúcuma-nuez, arándanos, maracuyá, limón-jengibre, frutilla-albahaca.	
<b>Volcán Llaima</b>	4.500
Merengón sobre salsa de berries con helado de frutilla-albahaca.	
<b>Torta Domeyko</b>	3.800
Receta familiar, torta de panqueques de chocolate rellenos de dulce de leche casero mezclado con cacao amargo.	
<b>Torta Fortunata</b>	3.800
Receta familiar, torta de panqueques relleno con dulce de naranja entera y cien por ciento natural.	
<b>La Colonial</b>	3.800
Exclusiva receta de la torta tradicional chilena, de la época de la colonia, milhojas/manjar cubierta de merengue.	
<b>Borrachita</b>	3.800
Pera al vino tinto con puré de castañas y crema.	
<b>Fruta de la Estación</b>	3.200
Copa de fruta de la estación.	
<b>Macarons</b>	3.800
04 macarons surtidos.	



## JUGOS Y BEBIDAS

<b>Frambuesa, Chirimoya, Mango, Maracuyá</b>	2.800
<b>Limonada Menta, Albahaca, Jengibre según temporada</b>	2.800
<b>Rosa Mosqueta, Maqui, Mora</b>	3.200
<b>Batidos: jugos naturales clásicos con leche</b>	3.200
<b>Vitamina Naranja / Zanahoria</b>	3.800
<b>Bebidas (Coca Cola, Coca Light, Canada Dry, Canada Dry Light)</b>	1.600
<b>Agua Tónica 1724</b>	3.200
<b>Agua Mineral con gas / sin gas</b>	1.600
<b>Mawün</b> única agua de lluvia premium de la selva valdiviana, con o sin gas	2.400
<b>Redbull</b>	3.200

## CAFÉ

<b>Expresso</b> Café en grano.	1.500
<b>Cortado</b> Café en grano, leche y espuma de leche.	1.800
<b>Cortado Caramelo</b> Cortado de caramelo, café en grano, leche y espuma de leche.	2.000
<b>Mocaccino Gargolero</b> Chocolate, café en grano, leche y espuma de leche.	2.200
<b>Café Turko</b> Café en grano a la olla con cardamomo.	1.800
<b>Café Chorreado</b> Café en grano colado en mesa.	1.800
<b>Chocolate Caliente Espeso</b>	2.800
<b>Café Helado</b> Café con leche, helado de vainilla y crema batida.	3.500

## TETERÍA (Té e Infusiones)



Taza  
Tazas  
Tazas



1.600  
3.000  
3.500

## INFUSIONES

<b>Arandino Rojo</b> Infusión de frutas: Manzana, hibisco, arándanos y aceite de maravilla.	
<b>Roibos Aromatizados</b> Roibos, lemon grass y flores de caléndula.	
<b>Manzana Jengibre</b> Manzana, papaya, jengibre, algarrobo, pétalos de rosa y hojas de cassis.	
<b>Agüita Menta Fresca</b>	1.200

## TÉ

<b>Té Blanco</b> Arándanos rojos y pétalos de rosa.	
<b>Té Verde Maracuyá y Mango</b> Té verde maracuyá, mango, piña, pétalos de naranja y pétalos de rosa.	
<b>Té Negro Berries Silvestre</b> Té negro, bayas de saúco, hojas de frambuesa, moras y frambuesas.	
<b>Té Jazmín Jengibre de la casa</b> Aromático té de jazmín y jengibre natural.	
<b>Té Tradicional</b> <i>Diferentes opciones</i>	1.200
<b>Infusiones Tradicionales</b> <i>Diferentes opciones</i>	1.200
<b>Agüita Menta Fresca</b>	1.200
<b>Té Chai de la casa</b> Té negro, jengibre, cardamomo, clavo de olor, canela y anís estrella.	1.800