

ESPACIO GÁRGOLA



En 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)	3.200
Empanada pino - carne (Horno)	3.200
Empanada de pino - champiñón (Horno)	3.200
Empanada de mechada con cebolla caramelizada (Horno)	3.200
Empanada queso (Frita)	3.200
Empanada camarón queso (Frita)	3.500

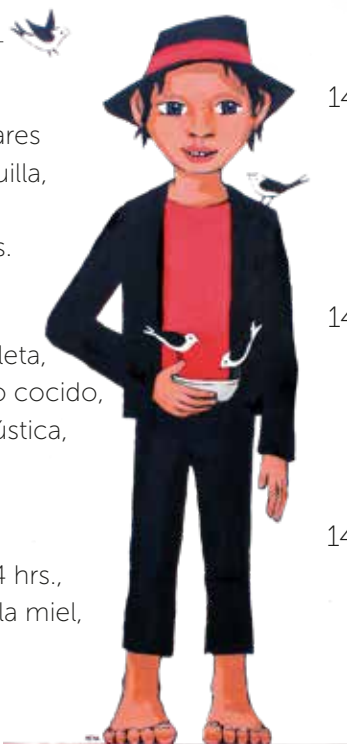
SÁNDWICH

Todos los sándwich pueden ser en ciabata o marraqueta

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

TABLAS

Del Mar	14.500
Camarones en panko, choritos y calamares al ajillo, trocitos de congrio a la mantequilla, mini ceviche de salmón, queso crema con sésamo, aceitunas, tostadas caseras.	
Del Campo	14.500
Longaniza artesanal, trozos de punta paleta, 02 tostadas con crudo valdiviano, huevo cocido, queso chanco, tostadas caseras, papa rústica, aceituna, pebre cuchareado.	
Gringa	14.800
Baby ribs (cerdo) en cocción lenta de 24 hrs., aros de cebolla, papas bravas, repollo a la miel, ensalada coleslaw, salsa tártara.	



PICOTEOS

Camarón en Panko Camarones en panko y salsa tártara.	4.800
Papas Bravas Porción de papas bravas fritas, con toques de orégano y merkén.	3.500
Bolitas Falafell 05 Bolitas falafell con salsa de yogurt y pan pita.	4.200
Bolitas Carne 05 Bolitas de carne en salsa de tomate casera, tostadas y queso parmesano gratinado.	4.800
Pollo al Pil Pil Trocitos de pollo salteados con ají cacho de cabra y tostadas caseras.	4.800
Mini Ceviche de Salmón 03 mini ceviches.	4.800
Choritos y Calamares al ajillo Con ajo y tostadas caseras.	4.500
Mini Crudo Valdiviano De filete aliñado con mostaza, pimienta, limón, cebolla y perejil, con tostadas, salsa verde y salsa ácida.	4.800
Machas a la Parmesana 12 machas con queso parmesano y vino blanco.	10.500

TEMPORADA DE SOPAS

Crema a la Olla Zapallo, jengibre, queso parmesano y crutón	5.800
Sopa de Cebolla Clásica sopa de cebolla, con cubierta de masa horneada	5.800
Sopa Marinera Sabrosa sopa marina con choritos en su concha, congrio, camarones, calamares, papa y verduras	7.200
Calapurka de Yungay De origen aymará, cocimiento de sobrecostilla desmenuzada, papa, trigo mote, ají, cocinado y servido con piedras calientes de río	7.200

PLATOS

Ensalada De hojas verdes, tomate cherry con aceitunas, crutones y queso, con opción de agregado: - Trocitos de Pollo a la plancha / Camarones en panko / Falafell.	6.200
Tartaleta con Ensalada 2 Opciones 01 Zapallo, cebolla acaramelada y pimentón. 02 Aceituna, Champiñón.	6.500



Crudo Valdiviano 180 grs de filete aliñado con mostaza, pimienta, limón, cebolla y perejil, con tostadas, salsa verde y salsa ácida.	8.800
Ceviche Salmón Con camarones, maíz diente de caballo, maíz cancha, cebolla morada y camote.	8.800
Guiso de Garbanzos Con longaniza artesanal (opción vegetariana: champiñones salteados)	5.800
Ravioles Sarmiento Relleno Napolitano (jamón, tomate, queso) con salsa de tomate casera y queso parmesano.	6.800
Panzotti de la Higuera Pasta rellena con higo y queso de cabra, con salsa de pesto, almendras tostadas, queso parmesano y tomate cherry.	7.600
Quinta Normal Salmón al horno en costra de especias, acompañado de quinotto y verduras salteadas.	9.200
Merluza Sotomayor Merluza austral al horno con salsa choritos al vino blanco, acompañado de arroz al olivar y crocante de cochayuyo.	8.800
Matucana Carne mechada al vino tinto en cocción lenta con crispis de tocino, con toques de pil pil, acompañada con pastelera de choclo.	9.200
Punta a lo Pobre Punta paleta a la plancha con papas fritas rústicas, cebolla caramelizada al merlot y huevo frito.	8.800
Chacabuco Abastero braseado al jugo sobre puré de garbanzo con ají cacho cabra macerado al aceite de oliva.	8.800
El Costillar es Mío Costillar de cerdo al merkén acompañado de puré de papas con toques de cilantro.	8.800
Filete Portales Filete a la plancha con salsa al vino tinto, acompañado de puré de zapallo y papa.	10.500
Lomo Chilote Lomo vetado reposado, a la plancha con salsa de setas y mix de papas chilotas doradas al aceite de ajo.	10.500
Pollo Huérfanos Pechuga de pollo rellena de verduras asadas, en costra de rica rica y toques de sésamo tostado, acompañado de puré de camote y zanahorias, con toques de maní.	8.800

MENÚ NIÑO 6.800

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

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

BÚSCANOS EN:



@arte_gargola



La Gárgola



@espaciogargola



POSTRES

Crisol de Chocolate	4.200
Bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido, sobre salsa de frambuesa.	
Frescor de Mango	4.200
Tarta de mango y queso crema.	
Postre de la Agüela Loca	3.800
Clásico de la casa, postre de queso crema aplanado con salsa de caramelo.	
Tía Anita	4.200
Brownie de chocolate y nueces, tibio, con helado de vainilla, sobre salsa de caramelo. Opción Brownie vegano con sorbete sobre salsa de caramelo.	
Castaña Don Ignacio	4.200
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	3.600
SABORES: Harina tostada, chocolate suizo, vainilla, manjar-lúcuma-nuez, 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 Fortunata	4.200
Receta familiar, torta de panqueques relleno con dulce de naranja entera y toques de dulce de leche.	
La 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 vino tinto con puré de castañas y crema.	
Macarons	3.800
04 macarons surtidos.	
Queque Montecinos	3.800
Queque de zanahoria y nueces, tibio, con syrup de miel de palma.	
Sopaipas	3.800
Clásicas sopaipillas pasadas en chancaca.	
Membrillo Tostado	4.200
Tartaleta de membrillo y nueces, tibia, con helado de harina tostada y salsa de caramelo.	
Calzones Rotos	3.800
Porción de calzones rotos con azúcar flor y salsa al vino tinto.	



JUGOS Y BEBIDAS

Frambuesa, Chirimoya, Mango, Maracuyá	3.000
Limonada Menta, Albahaca, Jengibre según temporada	3.200
Rosa Mosqueta, Maqui, Mora	3.500
Batidos: jugos naturales con leche	3.500
Vitamina Naranja / Zanahoria	3.800
Bebidas (Coca Cola, Coca Light, Canada Dry, Canada Dry Light)	1.800
Agua Tónica 1724	3.200
Agua Mineral con gas / sin gas	1.800
Mawün única agua de lluvia premium de la selva valdiviana, con o sin gas	2.500
Redbull	3.200

CAFÉ

Expresso Café en grano.	1.600
Expresso Doble Café en grano.	2.500
Cortado Café en grano, leche y espuma de leche.	2.000
Cortado Caramelo Cortado de caramelo, café en grano, leche y espuma de leche.	2.200
Mocaccino Gargolero Chocolate, café en grano, leche y espuma de leche.	2.400
Café Turko Café en grano a la olla con cardamomo.	2.200
Chocolate Caliente Espeso	3.200
Café Helado Café con leche, helado de vainilla y crema batida.	3.500

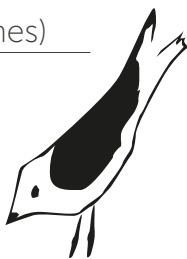
TETERÍA (Té e Infusiones)



Taza

Tazas

Tazas



1.800
3.200
3.800

INFUSIONES

Arandino Rojo

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

Roibos Aromatizados

Roibos, 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 frambuesas.

Té Jazmín Jengibre de la casa

Aromático té de jazmín y jengibre natural.

Té Chai de la casa

2.000

Té negro, jengibre, cardamomo, clavo de olor, canela y anís estrella.