

# 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.



**SIMBOLOGÍA**



VEGETARIANO





VEGANO




CELIACO

## EMPANADAS (Maridaje sugerido: vino carménère)

Empanada de pino - prieta <small>(Horno)</small>	3.200
Empanada pino - carne <small>(Horno)</small>	3.200
 Empanada de pino - champiñón <small>(Horno)</small>	3.200
Empanada de mechada con cebolla caramelizada <small>(Horno)</small>	3.200
 Empanada queso <small>(Frita)</small>	3.200
Empanada camarón queso <small>(Frita)</small>	3.500

## SÁNDWICH

Todos los sándwich pueden ser en ciabata o marraqueta

 <b>Barrit</b> <small>(Maridaje sugerido: cerveza Mahou Maestra)</small>	6.500
Pan Pita relleno con Falafell, lechuga y taboule (tomate, pepino y burgul) salsa de yogurt y mini ensalada.	
<b>El Ebanista</b> <small>(Maridaje sugerido: cerveza Mahou 5 Estrellas)</small>	6.800
Pollo a la plancha con champiñones, rúcula fresca y mostaza a la miel en pan ciabatta, acompañado por papas fritas.	
<b>El Chorrillano</b> <small>(Maridaje sugerido: cerveza Mahou Barrica)</small>	6.800
Marraqueta con carne mechada en su jugo, con cebolla caramelizada al vino tinto y huevo frito, acompañado por papas fritas.	
<b>Italiano</b> <small>(Maridaje sugerido: cerveza Quimera Amber Ale)</small>	6.800
Churrasco de punta picana con palta, ají verde y tomate en pan ciabatta, acompañado por papas fritas.	

## TABLAS


<b>Del Mar</b> <small>(Maridaje sugerido: vino chardonnay)</small>	14.500
Camarones en panko, choritos y calamares al ajillo, trocitos de merluza a la mantequilla, mini ceviche de salmón, queso crema con sésamo, aceitunas, tostadas caseras.	
<b>Del Campo</b> <small>(Maridaje sugerido: c. sauvignon)</small>	14.500
Longaniza, trozos de punta paleta, 02 tostadas con crudo valdiviano, huevo cocido, queso chanco, tostadas caseras, papa rústica, aceituna, pebre cuchareado.	
<b>Gringa</b> <small>(Maridaje sugerido: vino carménère)</small>	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

	<b>Camarón en Panko</b> (Maridaje sugerido: vino chardonnay) Camarones en panko y salsa tártara.	4.800
  	<b>Papas Bravas</b> (Maridaje sugerido: vino merlot) Porción de papas fritas rústicas, con toques de orégano y merkén.	3.500
  	<b>Yucas</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) Porción de yucas fritas con pico de gallo.	3.800
  	<b>Bolitas Falafell</b> (Maridaje sugerido: vino chardonnay) 05 Bolitas falafell con salsa de yogurt y pan pita.	4.200
	<b>Pollo al Pil Pil</b> (Maridaje sugerido: vino merlot) Trocitos de pollo salteados con ají cacho de cabra y tostadas caseras.	4.800
	<b>Mini Ceviche de Salmón</b> (Maridaje sugerido: vino s. blanc) 03 mini ceviches.	4.800
	<b>Choritos y Calamares al ajillo</b> (Maridaje sug.: vino chardonnay) Con ajo y tostadas caseras.	4.500
	<b>Mini Crudo Valdiviano</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) De filete aliñado con mostaza, pimienta, limón, cebolla y cilantro, con tostadas.	4.800
	<b>Machas a la Parmesana</b> (Maridaje sug.: vino chardonnay/p. noir) 12 machas con queso parmesano y vino blanco.	10.500
	<b>A la Marinera</b> (Maridaje sugerido: cerveza Quimera Pale Ale) Masa delgada, salsa de tomate casera, queso, camarón, calamar, choritos y perejil picado.	5.800
	<b>Margarita</b> (Maridaje sugerido: cerveza Mahou 5 Estrellas) Masa delgada, salsa de tomate casera, queso, albahaca fresca.	5.200
	<b>Peperoni</b> (Maridaje sugerido: cerveza Mahou Maestra) Masa delgada, salsa de tomate casera, queso, champiñones y peperoni.	5.800

## TEMPORADA DE ENSALADAS

	<b>Mixta</b> (Maridaje sugerido: espumoso) De hojas verdes, tomate cherry, con aceitunas, crutones y queso, con opción de agregado: Trocitos de Pollo a la plancha o Falafell.	6.200
	<b>Suprema</b> (Maridaje sugerido: vino chardonnay) De hojas verdes, tomate cherry, con aceitunas, queso, láminas de almendras a la miel, champiñones, trocitos de pera y naranja, brusqueta, con opción de agregado: Salmón ahumado y Camarón en panko	6.800

## PLATOS

	<b>Crema a la Olla</b> (Maridaje sugerido: vino chardonnay) Zapallo, jengibre, queso parmesano y crutón.	5.800
	<b>Crema de Tomate</b> (Maridaje sugerido: vino merlot) Con tomate ahumado, queso fresco, albahaca y brusqueta.	5.800
  	<b>Humita</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) 01 Humita con ensalada a la chilena	5.800
	<b>Tartaleta con Ensalada 2 Opciones</b> (Maridaje sug.: vino carménère) 01 Zapallo, cebolla acaramelada y pimentón. 02 Aceituna, Champiñón.	6.800

	<b>Crudo Valdiviano</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) 180 grs de filete aliñado con mostaza, pimienta, limón, cebolla y cilantro, con tostadas, salsa verde y salsa ácida.	8.800
	<b>Ceviche Salmón</b> (Maridaje sugerido: vino sauvignon blanc) Con camarones, maíz diente de caballo, maíz cancha, cebolla morada y camote.	8.800
	<b>Ravioles Sarmiento</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) Relleno Napolitano (jamón, tomate, queso) con salsa de tomate casera y queso parmesano.	6.800
	<b>Panzotti de la Higuera</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) Pasta rellena con higo y queso de cabra, con salsa de pesto, almendras tostadas, queso parmesano y tomate cherry.	7.800
	<b>Caneloni San Pablo</b> (Maridaje sugerido: vino merlot) Rellenos con pollo y crema con toques de pil pil.	7.800
	<b>Risotto del Mar</b> (Maridaje sugerido: vino sauvignon blanc) De arroz arbóreo en tinta de calamar, con camarones, choritos y calamares, con puntos de salsa de tomate asado y crocante de cebolla.	8.800
	<b>Risotto de la Huerta</b> (Maridaje sugerido: vino merlot) De arroz arbóreo en cremoso de beterraga con vegetales confitados, queso fresco, con puntos de salsa de zanahoria e hilos de cebollín fresco.	8.200
	<b>Quinta Normal</b> (Maridaje sugerido: vino chardonnay) Salmón al horno en costra de especias, acompañado de quinotto y verduras salteadas.	9.400
	<b>Merluza Sotomayor</b> (Maridaje sugerido: vino chardonnay) Merluza austral al horno con salsa de choritos al vino blanco, acompañado de arroz al olivar y crocante de cochayuyo.	8.800
	<b>Matucana</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) Carne mechada al vino tinto en cocción lenta con crispis de tocino y toques de pil pil, acompañada con pastelera de choclo.	9.200
	<b>Punta a lo Pobre</b> (Maridaje sugerido: vino cabernet sauvignon) Punta paleta a la plancha con papas fritas rústicas, cebolla caramelizada al merlot y huevo frito.	8.800
	<b>Chacabuco</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) Plateada braseada al jugo sobre puré de garbanzo con ají cacho cabra macerado al aceite de oliva.	8.800
	<b>El Costillar es Mío</b> (Maridaje sugerido: vino cab. sauvignon) Costillar de cerdo al merkén acompañado de puré de papas con toques de cilantro.	8.800
	<b>Escayuca</b> (Maridaje sugerido: vino carménère) Escaloña de vacuno en panko, con yuca en salsa verde y pico de gallo.	8.800
	<b>Filete Portales</b> (Maridaje sugerido: vino cabernet sauvignon) Filete a la plancha bañado en demi glace, acompañado de puré de zapallo y papa.	10.800
	<b>Lomo Chilote</b> (Maridaje sugerido: vino syrah/cab. sauvignon) Lomo vetado reposado, a la plancha con salsa de champiñones y mix de papas chilotas doradas al aceite de ajo.	10.500
	<b>Pollo Huérfanos</b> (Maridaje sugerido: vino merlot) 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

---

B Ú S C A N O S E N:



@arte\_gargola



La Gárgola



@espaciogargola

## POSTRES

	<b>Crisol de Chocolate</b> Bizcocho de chocolate con corazón de chocolate fundido, sobre salsa de frambuesa.	4.200
	<b>Esperanza del Bosque</b> Timbal suave de bizcocho relleno con mousse de vainilla, cubierto de berries.	4.200
	<b>Postre de la Agüela Loca</b> Clásico de la casa, postre de queso crema aflanado con salsa de caramelo.	4.200
	<b>Tía Anita</b> Brownie de chocolate y nueces, tibio, con helado de vainilla, sobre salsa de caramelo.	4.200
	<b>Castaña Don Ignacio</b> 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.	4.200
	<b>Copa Helado</b>	
	01 Sabor	2.200
	02 Sabores	3.800
	<b>SABORES:</b> Harina tostada, chocolate suizo, vainilla, manjar-lúcuma-nuez, arándanos, maracuyá, limón-jengibre, frutilla-albahaca.	
  	<b>HELADOS DE AGUA:</b> Arándanos, maracuyá, limón-jengibre, futilla-albahaca	
	<b>Torta Domeyko</b> Receta familiar, torta de panqueques de chocolate rellenos de dulce de leche casero mezclado con cacao amargo.	4.200
	<b>Torta Fortunata</b> Receta familiar, torta de panqueques relleno con dulce de naranja entera y toques de dulce de leche.	4.200
	<b>La Colonial</b> Exclusiva receta de la torta tradicional chilena, de la época de la colonia, milhojas/manjar cubierta de merengue.	4.200
	<b>Borrachita</b> Pera fileteada con salsa al vino tinto con puré de castañas y crema.	4.200
	<b>Tartaleta de Manzana</b> Tartaleta de manzana, canela y pasas, tibia, con helado de vainilla y salsa de caramelo	4.200
	<b>Volcán Llaima</b> Merengón sobre salsa de berries con helado de frutilla-albahaca.	4.800
  	<b>Mote con Huesillo</b> Clásico, fesco y popular postre chileno, con mote dulce cocido, jugo de huesillo, casi 500 cc	3.800
  	<b>Fresquita</b> Surtido de frutas del día	3.800



## JUGOS Y BEBIDAS

Jugo <b>Frambuesa, Chirimoya, Mango, Maracuyá</b>	3.000
Jugo de Fruta de Temporada	3.500
Jugo <b>Rosa Mosqueta, Maqui, Mora</b>	3.800
Limonada <b>Menta, Albahaca, Jengibre según temporada</b>	3.200
Limonada Especial <b>Piña/Albahaca</b>	3.800
Limonada Especial <b>Frambuesa/Menta</b>	3.800
Rosa mosqueta, Maqui, Mora	3.800
Batidos: jugo naturales con leche	3.800
Vitamina <b>Naranja/Zanahoria</b>	3.800
Bebidas (Coca Cola, Coca Ligth, Coca Zero, Canada Dry, Canada Dry Ligth)	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
Redbull	3.200

## CAFÉ

<b>Expresso</b> Café en grano.	1.600
<b>Expresso Doble</b> Café en grano.	3.000
<b>Cortado</b> Café en grano, leche y espuma de leche.	2.200
<b>Cortado Caramelo</b> Cortado de caramelo, café en grano, leche y espuma de leche.	2.500
<b>Mocaccino Gargolero</b> Chocolate, café en grano, leche y espuma de leche.	2.800
<b>Café Turko</b> Café en grano a la olla con cardamomo.	2.200
<b>Chocolate Caliente Espeso</b>	3.200
<b>Café Helado</b> Café con leche, helado de vainilla y crema batida.	3.800

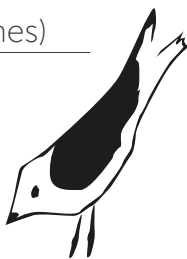
## TETERÍA (Té e Infusiones)



Taza

Tazas

Tazas



1.800  
3.200  
3.800

## 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 Tradicional</b> <i>Diferentes opciones</i>	1.200
<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 Chai de la Casa</b>	2.000
Té negro, jengibre, cardamomo, clavo de olor, canela y anís estrella.	