



EMPANADAS:

Empanada de pino - prieta (Horno) 3.900

Empanada pino - carne (Horno) 3.900

Empanada de pino - champiñón (Horno) 3.900

Empanada de mechada con cebolla caramelizada, aceituna, huevo (Horno) 3.900

Empanada queso (Frita) 4.600

Empanada camarón queso (Frita) 4.800

PIZZAS:

Pizza Caprese \$ 8.800 (\$7.800 al almuerzo ma a vi)

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

Pizza Peperoni \$9.400 Masa delgada, salsa pomodoro casera, queso, champiñones y peperoni.

Pizza del Mar \$ 9.800 Masa delgada , salsa pomodoro casera, choritos camarón y calamar

Pizza jamón rúcula \$ 9.800 Masa delgada , salsa pomodoro casera, queso mozzarella, jamón serrano y rúcula

Pizza alcachofa \$ 9.400 Masa delgada , salsa pomodoro casera, queso mozzarella, alcahofa , tomate Cherry y aceituna

AGREGADOS :Champiñones Tomate, Pepperoni, Pimentón \$ 1.800

PICOTEO:

Papas Bravas \$ 5.200 Porción de papas fritas rústicas, con toques de orégano y merkén

Bolitas Falafell \$ 6.200 05 Bolitas falafell con salsa de yogurt y pan pita.

Camarón en Panko \$ 6.800 Camarón apanado en panko con salsa al vino tinto

Choritos y calamares al ajillo \$ 6.800

Pollo al pil pil \$ 6.600

 Barrio
Yungay
Desde 1839



@espaciogargola



@espaciogargola



www.lagargola.cl



CHORRILLANAS para dos personas:

Chorrillana CARNE \$ 13.400

papas fritas, carne, cebolla caramelizada, huevos pochados

Chorrillana POLLO \$ 12.800

papas fritas, pollo, cebolla caramelizada, huevos pochados

Chorrillana VEGETARIANA \$ 12.200

papas fritas, champiñones y verduras, cebolla caramelizada, huevos pochados (vegana pídela sin huevo)

Chorrillana GARGOLERA \$ 14.800

papas fritas, carne, pollo, camarón, champiñones cebolla caramelizada, huevos pochados

SANDWICH:

Barrit \$8.200

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

Yungburger \$ 8.800

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

Don Luco: \$ 8.800

Barros Luco con carne a la plancha y queso , con papas fritas, en pan frica

Don Pollo :\$ 8.800 filete de pollo a la mostaza, tomate, lechuga, mayo con papas fritas, en pan frica

PLATOS: COLACIÓN

SOLO ALMUERZO: de martes a viernes de 13:00 a 15:00
opción \$ 7.800

elige la proteína

- MONGOLIANA A LA CHILENA, carne salteada con verduras
- POLLO A LA MOSTAZA

y su acompañamiento:

- ARROZ BLANCO ó PURÉ ó ENSALADA

Quiche de zapallo italiano, zanahoria, pimentón y cebolla caramelizada acompañado de una mini ensalada

Pasta a la Putanesca Con pasta pomodoro, aceitunas, alcaparras, tomate cherry salteado (vegetariano), toque de picor.

Lasaña de verduras Con base de salsa pomodoro, verduras, bechamel y queso mozzarella (vegetariano).

Pizza Capresse Masa delgada, salsa pomodoro casera, queso, pesto de albahaca. (vegetariano).



PLATOS:

TEMPORADA DE SOPAS

Crema Zapallo jengibre, queso parmesano y crutón. \$ 7.800

Sopa Marinera camarón, calamar, coritos cebolla reineta y papa \$ 12.400

Sopa Cebolla :Clásica de reducción por varias horas hasta caramelizar cebolla, cubierta de masa crocante \$ 8.500

Cazuela de pollo de invierno: clásica cazuela, con tuto de pollo, zapallo camote y papa, choclo graneado y poroto verde \$ 8.800

PLATOS:

Quiche de zapallo italiano \$ 8.400 zanahoria, pimentón y cebolla caramelizada acompañado de una mini ensalada(\$7.800 al almuerzo ma a vi)

Ensalada \$ 8.600 De hojas verdes, tomate cherry, con aceitunas, zapallo italiano crutones y queso, con opción de agregado:

- Trocitos de pollo a la plancha
- Falafell.

Ensalada jamón serrano y rúcula \$ 9.200 Base de lechuga, rúcula tomate cherry ,aceitunas , crocante de cebolla con jamón serrano, acompañado de salsa de aceto balsámico

Ensalada de alcachofa \$ 8.800 base de lechuga, rúcula, tomate Cherry, aceitunas, cebolla crocante y alcachofas acompañado de dresing de mostaza

Ceviche Salmón \$ 13.600 Con camarones, maíz cancha, cebolla morada y camote.

Tártaro de Filete \$ 13.200 crudo de filete con tostadas , cebolla, cilantro, mostaza dijon, alcaparras

Pollo Pillo: \$ 8.800 Pollo al jugo con puré de papas

Quinta Normal \$ 13.800 Salmón en cocción lenta con sésamo, acompañado de quinotto bicolor, decorado con verduras salteadas.

La Reina \$ 11.500 Filete de reineta a la mantequilla , con salsa de choritos al vino blanco, acompañado de arroz al olivar y crocante de cochayuyo



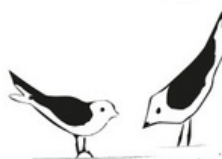
@espaciogargola



@espaciogargola



www.lagargola.cl



PLATOS:

Lasaña de verduras \$8.800 Con base de salsa pomodoro, verduras, bechamel y (vegetariano). (\$7.800 al almuerzo ma a vi)

Pasta a la Putanesca \$8.400 Con pasta pomodoro, aceitunas, alcaparras, tomate cherry salteado (vegetariano), toque de picor. (\$7.800 al almuerzo ma a vi)

Pasta del mar \$ 11.800 Con camarón , choritos y calamares salteado en mantequilla

Matucana \$13.400 Carne al vino tinto en cocción lenta con crispis de tocino y toques de pil pil, acompañada con pastelera de choclo (maíz)

Risotto del Mar \$ 13.200 De arroz arbóreo en tinta de calamar, con camarones, choritos y calamares, con puntos de salsa de tomate asado.

Risotto al Pesto \$ 9.800 De arroz arbóreo cremoso y pesto con decoración champiñones deshidratados. (vegetariano)

Risotto de champiñones De arroz arbóreo y champiñones. (si quieres vegano, avisa , pídelo sin queso parmesano) \$ 11.400

Filete Portales \$ 13.800 Filete sellado al vacío terminado en salsa de vino tinto y arándanos, con polenta cremosa

Gringo a la chilena \$ 23.000 Costillas BBQ a lo pobre, papa frita, cebolla caramelizada y huevo frito para dos personas

Menú Niño \$ 8.600 Filetitos de pollo con papas fritas caseras.

Ensalada pequeña para acompañamiento \$ 4.200

POSTRES:

Crisol de Chocolate \$4.800

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

Postre de la Agüela Loca \$ 4.800

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

Tia Anita \$ 4.800 Brownie de chocolate y nueces tibio , con helado (pregunta por sabores) sobre salsa de toffe

Copa Helado

01 Sabor \$ 2.800

02 Sabores \$ 4.200

SABORES: *chocolate- frutos del bosque - vainilla - piña - harina tostada*

PREGUNTA POR STOCK

Membrillo tostado: tartaleta de membrillo, tibia, con helado de harina tostada y salsa de caramelo **\$ 4.800**

Torta Domeyko \$ 4.800

Receta familiar, torta de panqueque chocolate relleno de cacao y toques de dulce de leche.

Torta Colonial \$ 4.800

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



 **Barrio**
Yungay
Desde 1839



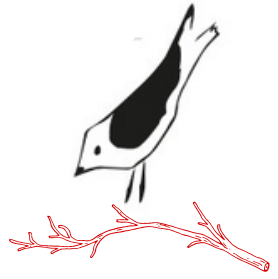
@espaciogargola



@espaciogargola



www.lagargola.cl



JUGOS Y BEBIDAS

Té Frío del Día \$ 4.200

Jugo Frambuesa, Chirimoya, Mango, Maracuyá \$ 3.800

Jugo natural según fruta: \$ 3.800

Limonada Albahaca, Menta, Jengibre según disponibilidad \$ 3.800

Bebidas (Coca Cola, Coca Ligth, Coca Zero, Canada Dry, Agua Tónica) \$ 2.200 Agua Mineral \$ 2.200

CAFÉ

Expresso O AMERICANO \$ 2.200 Café en grano.

Expresso Doble \$3.800 Café en grano.

Cortado \$ 3.200 Café en grano, leche y espuma de leche.

Cortado Caramelo \$3.600 Corto de caramelo, café en grano, leche y espuma de leche.

Mocaccino Gargolero \$ 3.800 café en grano, salsa de Chocolate, leche y espuma de leche.

Café Helado \$ 4.800 Café con leche, helado de vainilla y crema batida

Café irlandés \$ 4.800, corto de café y corto de whisky.

TETERÍA (Té e Infusiones)

1 Taza \$2.800

2 Tazas \$4.800

3 Tazas \$5.800

INFUSIONES

Rooibos Aromatizados

Rooibos, lemon grass y flores de caléndula.

Manzana Jengibre

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

TÉ

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 Tradicional Diferentes opciones 2.200

Agüita Menta Fresca 2.200

