

# CARTA



## Entradas / Entree

**Ceviche mixto** ..... \$16.000

Salmón, atún y camarón condimentado con leche de tigre, papa camote, plátano frito, rocoto, cilantro, choclo peruano, cebolla pluma, jengibre y limón sutil

*Salmon, tuna fish and shrimps ceviche with sweet potato, fried plantain, rocoto, coriander, Peruvian corn, onion, ginger and lemon juice*

**Carpaccio de res** ..... \$13.500

Ternera, queso parmesano, limoneta de alcachofas, caviar de algarrobina, alcaparras, mix de hojas y tostadas

*Beef carpaccio with parmesan cheese, artichoke dressing, carob, avocado, capers, green leaves and toasts*

**Tabulé de quinoa blanca con betarraga, cebolla morada,** ..... \$11.500

pepino, palmito, champiñón, salsa de palta, mix verde y tostadas

*White quinoa taboule with beetroot, purple onion, cucumber, hearts of palm, mushroom, fried chickpeas, avocado sauce, green mix and toast*

**Camarones al Pil Pil (12 unidades)** ..... \$14.500

Camarones servidos en emulsión de cacho cabra acompañada de una crocante foccacia con láminas de ajo de Río Grande

***Shrimp al Pil Pil (12 Units)***

*Shrimp Served in chili pepper Cacho cabra emulsion accompanied by a crispy foccacia with slices of Río Grande garlic*



## Menú niños / Kids Menu

Pollo a la plancha con arroz o papas fritas.....	\$9.500
<i>Grilled chicken with rice or french fries</i>	
Hamburguesa con queso y papas fritas.....	\$9.500
<i>Cheeseburger with french fries</i>	
Pizza de jamón con queso.....	\$9.500
<i>Pizza with ham and cheese</i>	



## Postres / Desserts

<b>Rosa del desierto con leche almendras</b> .....	\$6.000
<i>Panacota de leche de almendras infusionadas con rosa del desierto</i>	
<i>Dessert rose infused Almond milk Panna cotta</i>	
<b>Mousse de chocolate</b> con naranja confitada y crumble de Chañar .....	\$6.000
<i>Chocolate ingot with candied Orange and Chañar crumble</i>	
<b>Marquise de chocolate blanco</b> .....	\$6.000
<i>Semifrio de chocolate infusionado con rica-rica y toque de chocolate bitter y almendras tostadas</i>	
<i>Chocolate semifreddo infused with Rica Rica herb and a touch of bitter chocolate toasted almonds</i>	
<b>Copa de helado artesanal</b> .....	\$7.000
<i>Ice cream</i>	
<b>Ensalada de frutas</b> .....	\$5.000
<i>Fresh fruit salad</i>	

## Para compartir / To Share



<b>Trilogía de empanadas</b> .....	\$12.500
<i>Con chancho en piedra y salsa de aceituna de Azapa (3 de pino, 3 de queso y 3 de camarón queso)</i>	
<i>Assortment of empanadas with "chancho en Piedra" sauce and azapa olive sauce (3 meat, 3 cheese and 3 shrimp with cheese)</i>	
<b>Papas supremas</b> .....	\$10.000
<i>Con champiñón estofado, cebolla caramelizada, cebollín, tocino y sour cream</i>	
<i>Supreme potatoes with stewed mushroom, caramelized onion, chives, Peppers, bacon and sour cream</i>	
<b>Tabla de quesos y fiambres</b> .....	\$18.500
<i>Jamón serrano, salame, queso azul, queso edam, queso de cabra, queso crema en sésamo, frutos secos, aceitunas de Azapa, fruta de estación, encurtidos de la casa, mermelada de ají amarillo y tostadas</i>	
<i>Cheeses and cold cuts Board</i>	
<i>Serrano ham, salami, blue cheese, edam cheese, goat cheese, sesame cream cheese, nuts, Azapa olives, seasonal fruit, house pickles, yellow chili pepper jam and toast</i>	



## Carnes / Meats

Filete envuelto en tocino,.....\$18.000

acompañado de cebollas asadas y ñoquis con salsa de champiñón

*Beef fillet medallion with bacon served with gnocchi, mushroom sauce and grilled onions*

Plateada cocinada a baja temperatura,.....\$16.500

servida con papas nativas de Toconao doradas

con toques de trufas en aligote de grana padano

*Tender beef cooked at a low temperature served with pumpkin and carrot puree*



## Pescados / Fishes

Congrio a lo pobre y salsa tártara.....\$16.500

Congrio frito con huevo frito,  
cebolla caramelizada y papas fritas

*Fried conger and tartar sauce with fried egg,  
caramelized onion and French*

Salmón o merluza.....\$14.500

Con risotto verde de habas y tomate cherry confitados

*Salmon or hake with Rica Rica herbs and lemon,  
reen risotto, beans and cherry tomato confit*



## Pastas / pasta

Risotto de mariscos.....\$14.500

Creimoso risotto acompañado de un salteado de camarón, pulpo y choritos

*Seafood risotto with shrimps, octopus, and mussels*

Risotto al Funghi.....\$12.500

Creimoso risotto a base de un bísquet con langostinos dorados en mantequillas de hierbas

*Prawns Risotto*

Fetuccini.....\$12.000

Elija su salsa entre:

Pomodoro, boloñesa de carne frutti di mari, Alfredo, funghi, carbonara o champiñones

*Fetuccini*

*Choose your sauce: pomodoro, bolognesa, fruti di mari, Alfredo, funghi, carbonara or mushroom*

Lasaña veggie.....\$13.500

Lasaña a base de vegetales prensados en pomodoro gratinado con queso mantecoso vegano en un salteado de hortalizas y tomate.

*Veggie Lasaña*

*Choose your sauce: pomodoro, bolognesa, fruti di mari, Alfredo, funghi, carbonara or mushroom*



## Sandwiches

**Sándwich de mechada tradicional**..... \$11.000

Elige entre: Luco (mechada queso) o Italiano (mechada, palta y tomate)

*Tender beef sandwich with tomato and avocado*

**Hamburguesa de ternera**..... \$11.000

Con queso cheddar, tocino, aros de cebolla, lechuga, tomate, mayonesa y pepinillo en pan frica

*Cheeseburger with onion rings, lettuce, tomato, mayonnaise and pickles on frica bread*

**Sándwich veggie**..... \$10.500

Not burger, champiñón, cheddar vegano, tomate, aros de cebolla, lechuga y pepinillos

*Vegan sandwich not burger with mushroom, vegan cheddar cheese, tomato, onion rings, lettuce and dill*



## Pizzas

**Pizza de mechada**..... \$12.500

Cebolla caramelizada, palta, cebollín y rúcula

*Tender beef pizza, caramelized onion, avocado and chives*

**Pizza cuatro quesos**..... \$12.500

Queso azul, queso edam, queso de cabra y queso mozzarella

*FOUR CHEESE PIZZA*

*Blue cheese, edam cheese, goat cheese and mozzarella cheese*

**Pizza Gamberetti**..... \$12.500

Queso mozzarella, camarones al pil pil, cebolla morada, cilantro y tomate Cherry

*GAMBERETTI PIZZA*

*With mozzarella cheese, shrimps with garlic and chilli, purple onion, coriander and cherry tomato*

**Pizza de pulpo**..... \$14.000

Tomates cherry, aceituna morada y perejil

*OCTOPUS PIZZA*

*Cherry tomatoes, purple olive and parsley*

**Pizza veggie**..... \$9.500

Champiñón, pimiento, tomate y cebolla morada

*Vegan pizza with mushroom, bell pepper, tomatoes and purple onion*

## Ensaladas / Salads



**Ensalada de La Huerta**.....\$12.500

Mix de hojas verdes, palmito, alcachofas, garbanzos crocantes, tomate, brócoli y palta

### *Garden Salad*

*Carefully selected green leaves, heart palm, artichoke, crispy chickpeas, baby corn, tomato, broccoli and avocado*

**Ensalada atún sellado en sésamo con mix de hojas verdes, pepino,**.....\$13.500  
palta y espaguetis de palmito

*Tuna fish salad sealed in sesame*

*with mix of green leaves, cucumber, avocado and hearts of palm spaghetti*

**Ensalada César**.....\$13.000

Lechuga, queso parmesano, crutones y aderezo César.

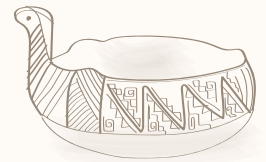
Con las siguientes opciones: pollo, salmón ahumado, camarones o palta

### *Caesar Salad*

*Lettuce, parmesan cheese, croutons and dressing Caesar.*

*Choose from: chicken, smoked salmon, shrimps or avocado*

## Sopas / Soups



**Crema de zapallo camote**.....\$7.500  
perfumada con jengibre y crutones

*Pumking Cream Soup*

*with a hint of ginger and croutons*

**Consomé de ave**.....\$7.500

con verduras acompañada de tostadas

*Chicken soup with vegetables and toast*

**Sopa de cebolla**.....\$7.500

con tostadas y queso parmesano

*Onion cream with toasts and parmesan cheese*

**Caldillo de mariscos**.....\$7.500

sofrito de camarón, pulpo, choritos y verduras

*Seafood soup*

**Crema de maní**.....\$7.500  
y sus texturas y papa crocante de Socaire

*Peanut soup with textures and crispy potato from Socaire*