GALES 6030

RESTOBAR



PARA COMPARTIR

EMPANADAS DE QUESO **$6500**
Nuestras tradicionales empanadas de queso (8 unidades)

PAPAS FRITAS **$5500**
Agrega cualquier Topping entre: Pulled Pork BBQ, Crema acida con ciboulette, Queso Cheddar con Tocino o Hummus con pico de gallo por $4000

MACHAS A LA PARMESANA **$15900**
Machas al vino blanco, gratinadas con queso parmesano, 10 unidades

CHORRILLANA ESTADIO **$16900**
Receta propia de carne salteada, tocino, cebolla caramelizada y huevos estrellados sobre papas fritas con pebre y salsa de la casa

CRUDO LA REINA **$16900**
180 g de Filete de res acompañado de Pepinillos, jugo de limón, cebolla morada, ají verde, alcaparras, tostadas de pan baguette y salsa de la casa

GREDA MAR Y TIERRA **$16900**
Cubos de ave, champiñones y camarones salteados con toques de ajo y ají cacho de cabra, servidos en greda caliente con tostaditas baguette.

TORTILLAS CHILES **$15900**
Tres tortillas mexicanas rellenas de res y tocino salteado, ají jalapeño, cebolla caramelizada junto a queso fundido acompañado con guacamole

TORTILLAS DE LA HUERTA **$12100**
Tres tortillas mexicanas rellenas de champiñón y cebollín salteados, tomate, palmito y queso

PIZZA 3 CARNES **$15900**
Masa casera delgada de 26 cm, suave salsa de tomate, cebolla, carne de res, tocino, jamón de cerdo y queso mozzarella

PIZZA VEGETARIANA **$15900**
Masa casera delgada de 26 cm, suave salsa de tomate, cebolla, carne de res, tocino, jamón de cerdo y queso mozzarella

ENTRADAS, EMPANADAS Y SOPAS

CROQUETAS DE PASTEL DE CHOCLO **$5700**
Croquetas cremosas de pastel de choclo con pino de carne al centro, rebozadas en panko crocante y servidas con un toque de pebre fresco

TRILOGIA DEL MAR **$15900**
Trilogía de ceviches de camarón, salmón y reineta, acompañada de tostadas

TÁRTARO DE SALMON **$12900**
Timbal de salmón, palta y cebolla morada en cubos, aderezado con aceite de sésamo, jugo de limón y mostaza antigua acompañado de crostinis

EMPANADA DE OSTIÓN **$6900**
Ostiones en mantequilla, vino blanco y una pizca de merquén suave

EMPANADA DE CAMARON **$5400**
Relleno de camarón, queso y ciboullete

EMPANADA DE MECHADA **$6500**
Receta criolla de carne mechada con queso fundido

EMPANADA DE ALCACHOFA Y QUESO AZUL **$6900**
Corazones de alcachofa suavemente sazonados, mezcla de queso mantecoso, queso azul y un toque crocante de nueces

CONSOMÉ DE AVE CON HUEVO **$4600**

CREMA DE ZAPALLO **$5200**

SOPA DEL DÍA **$3200**

BOWLS DE ENSALADA

CESAR DE POLLO **$8900**
Mix de lechugas con queso parmesano, crutones y cubos de ave asados, servido junto a aderezo César

ENSALADA DE CAMARONES **$9900**
Mix de lechugas con camarones salteados con especias, palta, tomate cherry y palmitos, servido junto aderezo acevichado.

ENSALADA DE SALMON AHUMADO **$10900**
Mix de lechugas con tomate, palta, palmitos y salmón ahumado con toques de hierbas

ENSALADA DEL HUERTO **$7500**
Mix de rúcula, berros y apio con tomate cherry, cebolla morada, zanahoria, pimentón y cubos de queso fresco, servido junto con dressing balsámico

PLATOS PRINCIPALES

LOMO SALTADO **$15700**
Filete de res salteado al estilo chifa con tomates, cebolla morada y cebollín, acompañado de arroz blanco y papas fritas

HAMBURGUESA DE GARBANZOS CON SALSA DEL CHEF **$10900**
Receta criolla de carne mechada
En trocitos con queso fundido (8 unidades)

CURRY DE AVE Y CAMARONES **$12900**
Guiso picante cremoso con leche, jengibre, cúrcuma y otras especias

MERLUZA AUSTRAL CON SALSA MENIER **$18900**
Merluza a la plancha con reducción de vino blanco, mantequilla, jugo de limón y perejil, acompañada de papas rústicas cocinadas al horno y vegetales asados

SALMON AL HORNO CON COSTRA DE FRUTOS SECOS **$16900**
Salmón con costra de pan rallado, frutos secos, perejil y mantequilla, acompañado de risotto con tomate concassé y aceite de albahaca

CREPES LA REINA **$12900**
Relleno a elección entre ave o camarones, acompañados de cebollín, gratinados con salsa bechamel y queso.

FETUCCINI **$7900**
+ Pesto / Bolognesa $3900
+ Salsa del mar / Salsa Alfredo $5500

FETUCCINI DE ZUCCHINI **$5100**
Cintas de zucchini fresco salteadas al oliva
+ Pesto / Bolognesa $3900
+ Salsa del mar / Salsa Alfredo $5500

CARNES Y PESCADOS **

SUPREMA DE AVE **$10900**

FILETE DE RES **$21900**

FLAT IRON **$18900**

SALMON AL HORNO/PLANCHA **$19900**

MERLUZA AUSTRAL **$17500**

**Todas las proteínas incluyen un acompañamiento entre: Arroz blanco, papas rusticas, verduras salteadas, ensalada surtida o ensalada chilena

FILETE A LO POBRE **$23800**

ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL **$4000**
Arroz blanco, papas rusticas, verduras salteadas, ensalada surtida o ensalada chilena

A LO POBRE **$5900**
Papas fritas, huevos estrellados y cebolla caramelizada

ENSALADA PALTA PALMITO **$4900**

SÁNDWICH

HAMBURGUESA TOCINO LUCO **$10700**
Receta casera con queso fundido y tocino.

HAMBURGUESA ITALIANA **$9900**
Receta casera con tomate, palta y mayonesa casera de receta propia

HAMBURGUESA VEGGIE **$9500**
Agrega cualquier Topping entre: Pulled Pork BBQ, Crema acida con ciboulette, Queso Cheddar con Tocino o Hummus con pico de gallo

CHURRASCO LA REINA **$14500**
Filete de res, queso fundido, cebolla caramelizada y tocino

SÁNDWICH CLÁSICOS

CHURRASCO ITALIANO **$11500**

LOMITO ITALIANO **$10900**

CHACARERO **$11500**

CHURRASCO LUCO **$9900**

HOTDOG ITALIANO **$4900**

** Todos los sándwiches clásicos incluyen papas fritas a excepción del hot dog

SÁNDWICH MIGA

QUESO FUNDIDO **$4200**

BARROS JARPA **$5500**

AVE PALTA **$6900**

AVE PIMENTON **$6200**

** Todos los sándwiches son con pan a elección entre: Frica, molde, o marraqueta

POSTRES Y DULCES

BROWNIE CLUB $6900
Receta casera sobre salsa de chocolate tibia, acompañado de helado

COPA DE LIMON $5500
Clásico postre servido en copa.

TRILOGIA DE CREME BRULEE $6200
Receta clásica de postre francés con cubierta caramelizada, sabor vainilla, chocolate y pistacho

TORTA MERENGUE $6900
Consultar sabor disponible

CRUMBLE DE MANZANA $5900
Clásico pastel con manzanas salteadas con canela, cubierto con miga dulce, junto a bolita de helado de vainilla

COPA DE HELADO $5500
Tres bolitas de helado a elección con crema chantilly. Consultar disponibilidad de sabores.

CHEESECAKE DE ARANDANOS $7200
Pastel de queso crema con base de galleta cubierto con chutney de arándanos

PANQUEQUE CELESTINO $5900
Pastel de queso crema con base de galleta cubierto con chutney de arándanos

ENSALADA DE FRUTA $4900
Ensalada de fruta fresca según la temporada

PARA PICAR CON EL CAFÉ

GALLETAS ARTESANALES $5900
12 unidades

PORCION DE QUEQUE $3900
Receta de la casa, 3 cortes

CANASTA DE BOLLERÍA $6900
Mix de masas rellenas, (15 min de preparación)

CAFETERIA E INFUSIONES

CAFÉ ESPRESSO $3000

CAFÉ ESPRESSO DOBLE $3600

CAFÉ AMERICANO $3000

CAFÉ CORTADO $3400

CAPUCCINO $4900

CAFÉ DE GRANO PERCOLADO $2500

TÉ $2400

PARA EL DESAYUNO O LA ONCE

TOSTADAS CON HUEVO $4200

TOSTADAS CON PALTA $4900

TOSTADAS CON HUEVO Y JAMON $4900

TOSTADAS CON MANTEQUILLA Y MERMELADA $4200

TOSTADAS CON PALTA Y HUEVO POCHÉ $6200



TRAGOS

BEBIDAS Y AGUAS

BEBIDAS SURTIDAS $2700
Coca cola, Fanta, Sprite, Shweepes ginger ale y tónica, versiones original y zero

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS $2700

JUGO DE PULPA NATURAL $3800

LIMONADA TRADICIONAL $3800

LIMONADA MENTA JENGIBRE $4200

COCTELES CLASICOS

PISCO SOUR LA REINA $4600

MANGO SOUR LA REINA $4600

WHISKY SOUR $6900

AMARETTO SOUR $6800

CHARDONNAY SOUR $4200

SANGRIA COPA $5900

APEROL SPRITZ $6900

RAMAZOTTI SPRITZ $6900

MOJITO $6900

CLAVO OXIDADO $7900

NEGRONI $7500

CAMPARI TONIC $6900

KIR ROYAL $5800

TEQUILA MARGARITA $6900

TOM COLLINS $6700

CAIPIRIÑA $5900

DAIKIRI $6900

MARTINI SECO $5900

ESPRESSO MARTINI $6700

MOCKTAILS

COCTELES ZERO ALCOHOL

SPRITZ DE POMELO Y JENGIBRE $5900
Amargor cítrico del pomelo combinado con el picante del jengibre artesanal, terminado con agua tónica

GREEN TONIC $5900
Fresco crujiente de pepino laminado, jugo de manzana verde y agua tónica con hielo frappé

ESPRESSO TONIC & NARANJA $5900
Extracción de café helado en frío balanceado con dulce jugo de naranja y un toque cítrico

HIBISCUS RED BERRIES $5900

Infusión helada de flor de hibisco con notas de frambuesas artesanales, limón de pica y burbujas de soda

JARRAS PARA COMPARTIR

Ideales para 3 a 4 personas 1,5 L

SANGRIA DE LA CASA $14900
Vino tinto seleccionado macerado con frutas frescas de estación, licor de naranja, un toque de pisco chileno y especias. Compleja, frutal y muy refrescante

CLERY DE DURAZNO $14900
Vino blanco joven servido muy helado, macerado con jugosos duraznos en cubos, un toque de su almíbar y limón de pica. Una receta rústica, dulce y refrescante

JARRA DE MOJITO $17900
Ron blanco, abundante limón de pica, hojas de menta fresca y soda. Opción de pedirlo tradicional o saborizado con frutilla

TERREMOTO CRIOLLO $15900
Vino pipeño blanco, generosas bolas de helado de piña y el infaltable toque de granadina. Dulce, refrescante y 100% patrio.

VINOS Y CERVEZAS

CERVEZA IMPORTADA $4500
Heineken, Corona, Stella Artoise, Budweiser

CERVEZA SIN ALCOHOL $4500

KUNSTMANN TOROBAYO $4900

SCHOP QUILMES $4500

SCHOP STELLA ARTOISE / CUSQUEÑA $5000

COPA VINO RESERVA $3400
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon blanc

BOTELLAS

PIONERO MORANDE RESERVA $12900

PIONERO MORANDE GRAN RESERVA $18000

CASAS PATRONALES RESERVA $13500

7 COLORES RESERVA $13500

7 COLORES GRAN RESERVA $18000

SANTA EMA GRAN RESERVA $22200

½ PIONERO GRAN RESERVA $8900

½ SANTA EMA RESERVA $8900

ESPUMANTE BRUT $14900

DESTILADOS Y COMBINADOS

PISCO MISTRAL 35°	$6100	$7100
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	$6100	$7100
PISCO MISTRAL NOBEL 40°	$6900	$7900
WHISKY BALLANTINES	$8100	$9100
WHISKY JW RED LABEL	$8100	$9100
RON HAVANA AÑEJO ESPECIAL	$7200	$8200
VODKA STOLICHNAYA	$7200	$8200
VODKA ABSOLUT	$7600	$8600
GIN GORDON´S	$7100	$8100
GIN TANQUERAY LONDON	$8300	$9300
FERNET BRANCA	$6900	$7900

**Todos los destilados de línea incluyen un mixer en botella vidrio entre: Coca cola, Fanta, Sprite, versiones original y zero

LICORES Y BAJATIVOS

Servidos en copa con hielo frappé

BAJATIVOS VARIOS MITJANS Manzanilla, menta, amaretto, licor de cassis	$4000
ARAUCANO	$4200
AMARETTO DISARONNO	$6900
BAILEYS	$5900
FERNET	$5900
JAGGERMEISTER	$5000
DRAMBUIE	$6300

SHOTS Y CHUPITOS

TEQUILA SHOT	$4000
JÄGERBOMB Shot de jäggermeister sobre bebida energética	$8000
SHOT EL COBRE Pisco en barrica, limón y jengibre con borde de merquén	$4900
FIREBALL	$4900
TEQUILAZO X 4	$12000
TABLA MIXTA (4 shots a elección)	$15000

DESTILADOS PREMIUM

Servicios servidos puros, a las rocas

PISCO HORCON QUEMADO 15 AÑOS	$14900
PISCO WAQAR 40°	$13900
WHISKY CHIVAS 12 AÑOS	$13000
WHISKY JW BLACK LABEL	$12500
GIN TANQUERAY TEN	$11500
GIN HENDRICK'S	$12100

COMPLEMENTOS & MIXERS

MIXER DE LA CASA Coca cola, Fanta, Sprite, Shweepes tónica y ginger, versiones original y zero en lata, agua mineral o jugo de naranja	$2700
BRITVIC GINGER BEER	$4600
BRITVIC INDIAN TONIC	$4700
RED BULL	$4500
AGUA GASIFICADA PUYEHUE	$3500

