

GALES
6 0 3 0
R E S T O B A R



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

\$13900

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

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

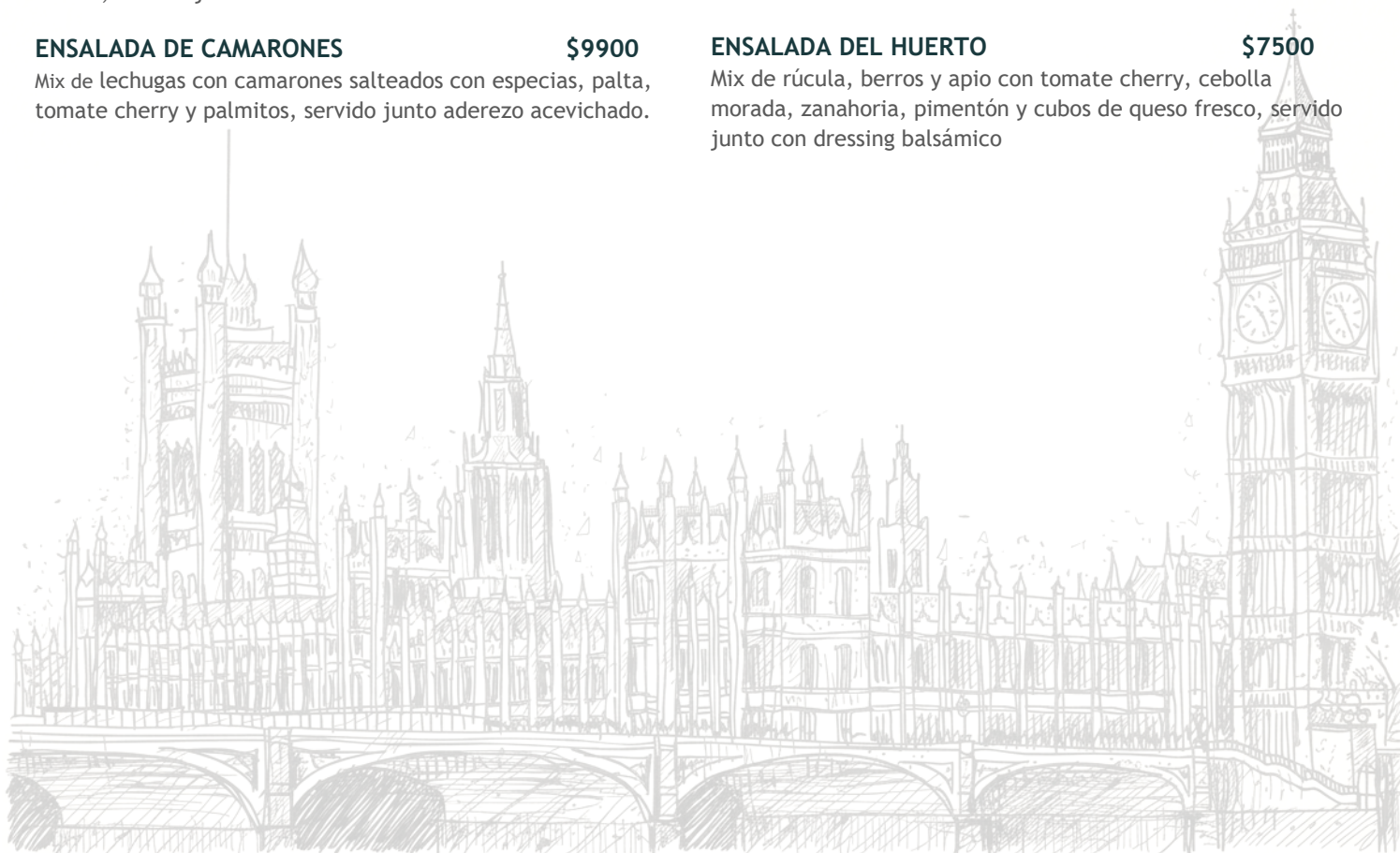
\$10900

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 **\$10900**
CON SALSA DEL CHEF
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 **\$18900**
MENIER
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 **\$16900**
COSTRA DE FRUTOS SECOS
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**

ACOMPÑAMIENTO 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

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 BOMBAY SAPHIRE	\$8100	\$9100
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 flauta con hielo frappé

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

SHOTS Y CHUPITOS

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

DESTILADOS PREMIUM

Servicios servidos puros, a las rocas

PISCO HORCON QUEMADO 15 AÑOS	\$14900
PISCO WAQAR 40°	\$13900
WHISKY CHIVAS 12 AÑOS	\$14000
WHISKY JW BLACK LABEL	\$14500
GIN TANQUERAY TEN	\$14500

COMPLEMENTOS & MIXERS

MIXER DE LA CASA	\$2500
Coca cola, Fanta, Sprite, Shweepes tónica y ginger, versiones original y zero en lata, agua mineral o jugo de naranja	
BRITVIC GINGER BEER	\$4600
BRITVIC INDIAN TONIC	\$4700
RED BULL	\$4500
AGUA GASIFICADA PUYEHUE	\$3500

