

ENTRADAS / APPETIZERS

CARPACCIO DE SALMÓN Láminas de salmón con dressing de oliva, limón, parmesano y alcaparras. <i>Raw salmon, capers, parmesan cheese and lemon olive dressing.</i> \$12.000	ENSALADA DEL CHEF Combinación de hidropónicas con mozzarella apanada, aceitunas y vinagreta. <i>Hydroponic lettuces, breaded mozzarella, olive and vinaigrette.</i> \$10.500	ENSALADA CÉSAR Tradicional César con pollo salteado y crutones. <i>The classic Cesar salad with grilled chicken.</i> \$12.000	EMPANADITAS QUESO Acompañadas de salsa golf <i>Cheese empanadas accompanied by golf sauce.</i> \$9.000
---	--	---	--

CREMAS & SOPAS / SOUPS \$ 7.000

CREMA DE ZAPALLO Suave crema de zapallos y crutones crocantes. <i>Soft pumpkins cream and crispy croutons.</i>	CREMA DE PUERROS Suave crema de puerros y crutones crocantes. <i>Soft leeks cream and crispy croutons.</i>	CONSOMÉ DE AVE Consomé de ave y juliana de verduras. <i>Chicken broth with vegetables.</i>
---	---	---

LA VERA PASTA ITALIANA Y MÁS / LA VERA PASTA & MORE

TORTELLONI IN SALSA DI NOCI Tortelloni rellenos con suave salsa de nueces. <i>Tortelloni in walnut sauce.</i> \$13.500	RISOTTO ESTOFADO DE RES Risotto con ragú y un desmenuzado de res. <i>Soft beef ragu risotto.</i> \$16.500	RAVIOLI TUCO Ravioles rellenos con jugoso tucó italiano. <i>Ravioli in tucó sauce.</i> \$13.500	FILETE TORREMAYOR Medallón de filete con cebollitas caramelizadas y salsa al vino tinto sobre cremosa polenta. <i>Fillet medallion with caramelized onions and red wine sauce on a bed of creamy polenta.</i> \$18.000
PENNE PUTANESCA Pasta preparada con salsa de tomates, anchoas, aceitunas y alcaparras. <i>Cooked penne with tomatoes sauce, anchovies, olives and capers.</i> \$14.500	CAPELLETTI ALFREDO Cappelletti rellenos con la clásica salsa Alfredo. <i>Cappelletti with Alfredo sauce.</i> \$13.500	FETTUCCINI TUCO O ALFREDO \$13.500	MILANESA E RISOTTO Milanesa de res al panko y risotto al azafrán. <i>Beef milanese steak with saffron risotto.</i> \$15.000
	LASAGNA BOLOGNESE \$14.500	CANNELLONI \$13.500	

HAMBURGUESAS / BURGERS \$ 7.500

QUESO Hamburguesa, queso y mayonesa, acompañada de papas fritas. <i>Burger, cheese, and mayonnaise, served with french fries.</i>	TORRE Hamburguesa, queso cheddar, tocino, pepinillo y mayonesa, acompañada de papas fritas. <i>Burguer cheddar cheese, bacon, pickle, and mayonnaise, served with french fries.</i>	CLÁSICA Hamburguesa , lechuga, tomate, queso y mayonesa, acompañada de papas fritas. <i>Burger, lettuce, tomato, cheese, and mayonnaise.</i>
--	--	---

POSTRES / DESSERTS

TARTE TATIN Tarta de manzana acaramelada y tibia con helado de vainilla. <i>Warm caramel apple pie with vanilla ice cream.</i> \$5.500	FLAN DE LECHE Cream caramel custard. \$5.500
TORTA 3 LECHE Three milks cake. \$5.500	MOUSSE DOPPIA CIOCCOLATA Mousse de chocolate blanco y negro. <i>Dark and white chocolate mousse.</i> \$5.500

COFFEE / PATISSERIE

Lucaffé Espresso	\$ 2.000	Petit Fours	\$ 2.200
Lucaffé Cortado	\$ 2.500	Galletas / Cookies	\$ 2.000
Lucaffé Latte	\$ 2.500	Croissant	\$ 2.000
Lucappuccino	\$ 2.500	Acompañado con manjar	
Lucacao Caliente	\$ 2.500	Acompanied with delicacy	
Té o Infusión	\$ 2.000		
Tea or infusion			



ARCO

BAR

AGUA Y BEBIDAS / WATER AND BEVERAGES

Agua Mineral / Mineral water	\$ 2.200
Bebidas / Beverages	\$ 2.500
Jugos / Juices	\$ 2.500

CERVEZAS / BEERS

Nacionales / National	\$ 3.500
Importadas / Imported	\$ 4.000
Sin Alcohol / No alcohol	\$ 4.000

COCTELERÍA / COCKTAILS

Pisco Sour	\$ 4.000
Aperol Spritz	\$ 7.000
Ramazzotti Spritz	\$ 7.000
Tequila Margarita	\$ 7.000
Manhattan	\$ 7.000
Campari	\$ 7.000
Negroni	\$ 7.000

TRAGOS LARGOS / LONG DRINKS

Ron	\$ 6.800
Gin	\$ 6.800
Vodka	\$ 6.800
Pisco 35°	\$ 4.500

WHISKY

Johnnie Walker Red	\$ 5.500
Johnnie Walker Black	\$ 8.000
Chivas Regal 12	\$ 8.000
Jack Daniel's	\$ 8.000
Jim Beam Bourbon	\$ 6.500

ESPUMANTES / SPARKLING WINE

Brut	\$ 16.000
------	-----------

VINOS / WINE

Casillero del Diablo Cab. Sauv. / Sauvignon Blanc	\$ 20.000
Marqués de Casa Concha Cab. Sauv. / Carménère	\$ 32.000
Tarapacá Reserva Cab. Sauv. / Sauvignon Blanc	\$ 18.000
Tabali Pedregoso Gran Reserva Carménère	\$ 19.000
Casa del Bosque Reserva Carménère / Sauv. Blanc	\$ 20.000
Copa de vino / Wine glass	\$ 6.000

BAJATIVOS / LIQUEUR

Drambuie	\$ 7.000
Bailey's	\$ 7.000
Amaretto Disaronno	\$ 7.500