



GASTRONOMÍA
del mar

PARA EMPEZAR

- | | | |
|--|----|-------|
| - EMPANADAS coctel (6 unidades) | \$ | 2.900 |
| - SASHIMI DE SALMON | \$ | 4.600 |
| - CEBICHE CON ALETA | \$ | 5.500 |
| - CEBICHE SIN ALETA | \$ | 5.900 |
| - FIERRO HIGUERILLAS (para 3)
(Trozos de carne, con prietas, chorizo, cebolla acaramelizada y tomates confit, a la plancha) | \$ | 8.900 |

MAR

- | | | |
|---|----|-------|
| - CHUPE DE MARISCOS | \$ | 6.500 |
| - PASTEL DE JAIBA | \$ | 7.500 |
| - CONGRIO FRITO CON PAPAS RUSTICAS
Y CONFIT DE TOMATINES | \$ | 8.500 |



TIERRA

- | | | |
|---|----|-------|
| - MALAYA DE CERDO RELLENA | \$ | 7.200 |
| - PLATEADA, COCINADA POR 6 HORAS
CON TRILOGIA DE PURE | \$ | 8.500 |
| - FILETE GRILLADO CON SALSA ROQUEFORT
Y VERDURAS GRILLADAS | \$ | 8.900 |
| - PASTA DEL DIA | \$ | 7.500 |

PARRILLA

- | | | |
|------------------|----|-------|
| - SALMON | \$ | 7.500 |
| - PULPO AL OLIVO | \$ | 7.900 |
| - ATUN | \$ | 8.500 |
| - CONGRIO | \$ | 7.500 |
| - REINETA | \$ | 6.200 |

- LOMO VETADO \$ 8.900



GASTRONOMÍA
del mar

ACOMPañAMIENTOS

- PAPAS FRITAS \$ 1.900
- PAPAS IDAHO \$ 1.900
- PURE DE PAPAS VARIEDADES \$ 1.900
- ENSALADA SURTIDA , (disponibilidad) \$ 2.500

ENSALADAS BOUL

- **VERDE,** \$ 3.200
Espinaca mix lechuga, rucula y tomatines
- **GRIEGA** \$ 3.900
Tomate, Cebolla morada, pepino, pimentón, queso y aceitunas negras
- **CESAR** \$ 3.900
Pollo, lechugas, crutones, queso parmesano, Salsa

Cesar.



SANDWICH DEL BAR

- Pollo a la plancha, confit de tomate, hojas verdes \$ 4.500
Y pimentones asados
- Salmon c/ hojas verdes, Alcaparras y queso crema \$ 4.500
- Lomo Cerdo con tomate, palta y hojas verdes \$ 4.900
- Plateada con cebolla glaseada y queso mantecoso \$ 4.900
- Churrasco Italiano \$ 3.900
- Barros Luco \$ 3.900
- Ave Italiano \$ 3.600
- Barros Jarpa \$ 2.900
- Paila Jamón, huevo, tostadas \$ 2.900
- Tostadas Palta \$ 2.500

PARA LOS NIÑOS

- POLLO CON PAPAS FRITAS \$ 3.900

- PULPITOS CON PURE \$ 3.900



GASTRONOMÍA
del mar

PARA TERMINAR

- TORTA LA ERMITA \$ 2.500
- HELADOS LA ERMITA \$ 2.500
- CHURROS CON SALSA DE MANJAR \$ 2.900
- SUSPIRO DE MARACUYA \$ 3.500
- BROUWNIE HIGUERILLAS \$ 3.500
- OBSESION CASTAÑA \$ 3.500

MENU

(Sábado y Domingo, disponibilidad Limitada)

- MENU ADULTO, entrada, Fondo, Postre \$ 7.500
Copa de vino o vaso de bebida
- MENU NIÑOS, fondo acompañado con papas \$ 3.900

Fritas, vaso de bebida y postre



VINOS

CABERNET SAUVIGNON

- | | | |
|---|----|--------|
| - Tarapacá, Etiqueta Negra
Gran Reserva, Valle del Maipo | \$ | 17.500 |
| - Errázuriz, Max Reserva
Valle Aconcagua | \$ | 16.500 |
| - Oveja Negra, Single Vineyard
Valle de Colchagua. | \$ | 15.300 |
| - Casa Real, Gran Reserva
Valle del Maipo | \$ | 15.000 |
| - La Joya, Gran Reserva, Bisquertt
Valle Colchagua | \$ | 14.500 |
| - Misiones de Rengo, Gran Reserva Cuvée
Valle del Rapel | \$ | 14.000 |
| - Tarapacá, Gran Reserva, valle del Maipo | \$ | 13.500 |
| - Castillo de Molina, San Pedro, Valle Rapel | \$ | 12.500 |
| - Leyda, Reserva, Valle Rapel | \$ | 9.800 |
| - Medalla Real, Reserva, Maipo | \$ | 9.200 |
| - Viña Mar, Reserva, Casablanca | \$ | 8.500 |

CARMENERE

- | | | |
|---|----|--------|
| - Errázuriz, Max Reserva
Valle Aconcagua | \$ | 16.500 |
|---|----|--------|

- Casa Real, Gran Reserva Valle del Maipo	\$	15.000
- La Joya, Gran Reserva, Bisquertt, Valle Colchagua	\$	14.500
- Leyda, Reserva, Valle de Rapel	\$	9.800
- Medalla Real, Reserva, Maipo	\$	9.200



SAUVIGNON BLANC

- Tarapacá, Gran Reserva Valle del Maipo	\$	13.500
- Castillo de Molina Reserva , Casablanca	\$	12.500
- Leyda, Reserva, Valle de Rapel	\$	9.800
- Medalla Real, Reserva, Maipo	\$	9.200
- Viña Mar, Reserva, Casablanca	\$	8.500

CHARDONNAY

- Misiones de Rengo, Gran Reserva Cuvée Valle de Leyda	\$	14.000
- Castillo de Molina San Pedro, Valle Rapel	\$	12.500
- Leyda, Reserva, Valle de Rapel	\$	9.800
- Medalla Real, Reserva, Maipo	\$	9.200
- Viña Mar, Reserva, Casablanca	\$	8.500

PINOT NOIR

- Leyda, Reserva, Valle de Rapel	\$	11.500
- Carmen Reserva	\$	10.200
- Viña Mar, Reserva, Casablanca	\$	9.800

ESPUMOSO

- Mumm, Extra Brut	\$	15.000
- Undurraga, Brut	\$	10.500
- Viña Mar, Brut	\$	9.800



GASTRONOMÍA
del mar

CERVEZAS

- Cristal	\$	1.800
- Royal	\$	2.500
- Stella Artois	\$	2.600
- Heineken	\$	2.600
- Budweiser	\$	2.700
- Corona Extra	\$	2.800
- Austral Lager	\$	2,800
- Austral Calafate/Patagonia	\$	2.800
- Kunstmann Torobayo	\$	3.000
- Kunstmann Lager	\$	3.000
- Erdinger, 500 cc	\$	4.200

BEBIDAS

- Bebida Botella	\$	1.100
- Agua Botella Con/Sin gas	\$	1.100
- Agua Perrier con gas	\$	1.500

- Jugos Naturales, variedades	\$	1.800
- RedBull	\$	2.200

CAFETERIA

- Espresso	\$	1.000
- Espresso doble	\$	1.600
- Cortado	\$	1.200
- Cortado doble	\$	1.800
- Capuccino	\$	1.300
- Te	\$	700
- Infusiones	\$	800



APERITIVOS

- Pisco sour	\$	2.500
- Mango / Chardonnay/ Amaretto Sour	\$	2.900
- Whisky sour	\$	3.200
- Digestivo frappe	\$	2.500
- Araucano	\$	2.800
- Fernet	\$	2.800
- Frangelico	\$	3.000
- Tio Pepe	\$	3.200
- Campary	\$	3.200

- Martiny Dry	\$	3.700
- Aperol Split	\$	3.700
- Caipiriña	\$	3.700
- Mojito	\$	3.700
- Bailey's	\$	3.900
- Amarula	\$	3.900
- Bloody Mary	\$	4.800
- Clavo Oxidado	\$	4.800
- Tom Collins	\$	4.800



DESTILADOS

- Pisco Mistral 35	\$	3.500
- Pisco Alto del Carmen 35°	\$	3.500
- Pisco Mistral 40°	\$	4.200
- Pisco Alto del Carmen 40°	\$	4.200
- Pisco Mistral Noble	\$	4.500
- Pisco Horcón Quemado 35°	\$	4.500
- Gin Beefeater	\$	4.200

- Vodka Stolichnaya	\$	3.500
- Vodka Absolute	\$	4.200
- Ron Flor de Caña, Añejo Oro	\$	3.500
- Ron Havana Club Añejo especial	\$	4.200
- Ron Malibu	\$	4.200
- Ballantine finest	\$	4.500
- Johnnie Walker, Red Label	\$	5.500
- Johnnie Walker, Black Label	\$	6.500
- Chivas Regal 12 años	\$	6.500
- Jack Daniel's	\$	6.500
- Chivas Regal, Extra	\$	7.500