



PARA EMPEZAR

- | | | |
|--|----|-------|
| - EMPANADAS coctel (6 unidades) | \$ | 2.900 |
| - CEBICHE CON ALETA | \$ | 5.500 |
| - CEBICHE SIN ALETA | \$ | 5.900 |
| - TABLA DE QUESOS Y SALAME | \$ | 6.500 |
| - MACHAS A LA PARMESANA 12 uds. | \$ | 6.800 |
| - ERIZOS (según disponibilidad) | \$ | 6.800 |
| - 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 |
| - CHUPE DE CAMARONES | \$ | 7.000 |
| - 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 CON SALSA DEL CHEFF \$ 7.500

PARRILLA

- SALMON \$ 7.500
- PULPO AL OLIVO \$ 7.900
- ATUN \$ 8.500
- CONGRIO \$ 7.500
- MERLUZA AUSTRAL \$ 6.700
- REINETA \$ 6.200
- LOMO VETADO / LISO \$ 8.900



ACOMPAÑAMIENTOS

- | | | |
|--------------------------------------|----|-------|
| - PAPAS FRITAS | \$ | 1.900 |
| - PAPAS IDAHO | \$ | 1.900 |
| - PURE DE PAPAS VARIEDADES | \$ | 1.900 |
| - PAPAS DUQUESAS | \$ | 2.200 |
| - ENSALADA SURTIDA, (disponibilidad) | \$ | 2.500 |
| - RISOTTO CAMARON | \$ | 3.500 |
| - RISOTTO CHAMPIÑONES | \$ | 3.500 |

ENSALADAS BOUL

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



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

PARA LOS NIÑOS

- POLLO CON PAPAS FRITAS \$ 3.900
- PULPITOS CON PURE \$ 3.900
- REINETA CON DUQUESA \$ 4.200



PARA TERMINAR

- | | | |
|-------------------------------|----|-------|
| - TORTA LA ERMITA | \$ | 2.500 |
| - HELADOS LA ERMITA | \$ | 2.500 |
| - CHURROS CON SALSA DE MANJAR | \$ | 2.900 |
| - CRÊPES, EN SALSA DEL DIA | \$ | 2.900 |
| - SUSPIRO DE MARACUYA | \$ | 3.500 |
| - BROWNIE HIGUERILLAS | \$ | 3.500 |

MENU

(Sábado y Domingo, disponibilidad Limitada)

- | | | |
|--|----|-------|
| - MENU ADULTO, Entrada, Fondo, Postre
Copa de vino o vaso de bebida | \$ | 7.500 |
| - MENU NIÑOS, (Exclusivo niños)
Fondo acompañado con papas fritas, vaso de
bebida y postre | \$ | 3.900 |



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	\$	8.700

CARMENERE

- Casa Real, Gran Reserva Valle del Maipo	\$	15.000
- Castillo de Molina, San Pedro, Valle Rapel	\$	12.500
- Leyda, Reserva, Valle de Rapel	\$	9.800
- Medalla Real, Reserva, Maipo	\$	9.200



GASTRONOMÍA

del mar

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	\$	8.700

CHARDONNAY

- Misiones de Rengo, Gran Reserva Cuvée Valle de Leyda	\$	14.000
- Tarapacá, Gran Reserva Valle del Maipo	\$	13.500
- 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	\$	8.700

PINOT NOIR

- Castillo de Molina, Valle Curicó	\$	13.500
- Leyda, Reserva, Valle de Rapel	\$	11.500
- 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 / Zero	\$	1.800
- Royal	\$	2.500
- Stella Artois	\$	2.600
- Heineken	\$	2.600
- Corona Extra	\$	2.800
- Austral Lager	\$	2,800
- Austral Calafate/Patagonia	\$	2.800
- Kunstmann Torobayo	\$	3.000
- Kunstmann Lager	\$	3.000

BEBIDAS

- Bebida Botella	\$	1.100
- Agua Botella Con/Sin gas	\$	1.100
- Agua Perrier con gas	\$	1.500
- Jugos Naturales, variedades	\$	1.800
- Limonada Sabores	\$	2.500
- 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 / Fernet	\$	2.800
- Frangelico	\$	3.000
- Tio Pepe	\$	3.200
- Campary	\$	3.200
- Martiny Dry	\$	3.700
- Tequila Margarita		
- 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



GASTRONOMÍA
del mar

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
- Gin Bombay	\$	4.500
- Vodka Wiborowa	\$	3.500
- Vodka Stolichnaya	\$	3.800
- Vodka Absolute	\$	4.200
- Ron Flor de Caña, Añejo Oro	\$	3.500
- Ron Havana Club Añejo especial	\$	4.200
- Ron Malibu	\$	4.500
- Ballantine finest	\$	4.500
- Ballantine Hard Fired	\$	6.500
- 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
-		