

Para Compartir...

PAPAS JOYA **\$4.900**

PAPAS RÚSTICAS ADOBADAS EN PAPRIKA Y SAL, ACOMPAÑADAS DE LACTONESA DE AJO Y SALSA BBQ.

PAPAS GRINGAS **\$5.900**

PAPAS RÚSTICAS BAÑADAS EN QUESO CHEDDAR, CEBOLLÍN Y CHIPS DE TOCINO AHUMADO.

PAPAS VEGGIES **\$5.900**

PAPAS RÚSTICAS ,CEBOLLA CARAMELIZADA, VEGETALES SALTEADOS, TOFU CROCANTE Y MAYONESA DE PALTA.

TODAS Y TODES **\$7.900**

TRÍO DE MINI HAMBURGUESAS ANGUS CON AHUMADO ARTESANAL EN PAN BRIOCHE CASERO, CHAMPIÑONES AL AJILLO, QUESO AZUL, CEBOLLA CARAMELIZADA , QUESO CHEDDAR, CHUTNEY DE PIMIENTOS, QUESO GRUYERE.

*** AGREGA 2 SCHOP ROYAL DE 330cc POR \$3.500**

EL MORCILLA **\$5.900**

TRÍO DE CROQUETAS DE PRIETAS ARTESANALES SERVIDAS EN UN DIP DE CHANCHO EN PIEDRA, MIX VERDE Y TOPPING DE PAPAS HILO

LA VICTORIA **\$7.900**

ALITAS DE POLLO, ADOBADAS EN EL CLÁSICO COCKTAIL MEXICANO, COCINADAS AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA POR Y ASADAS PARA DAR EL FINAL CROCANTE, SERVIDAS CON TOQUES CÍTRICOS Y SALSA VERDE CASERA

ALITAS MARGARITA **\$6.900**

CROCANTES ALITAS DE POLLO ADOBADAS CON UN TOQUE CÍTRICO , AHUMADAS Y LUEGO ASADAS, ACOMPAÑADAS DE SALSA BÚFALO .

LA BUENA MOZA **\$6.900**

MIX DE FALAFELS: HABAS, GARBANZOS Y POROTO NEGRO; SERVIDO CON MAYONESA DE PALTA Y MAYONESA DE BETARRAGAS ACOMPAÑADO DE BERROS Y PIMIENTOS CRUJIENTES.

Para Compartir...

PASAJE QUILLOTA \$8.900

SUAVES Y CROCANTES MOLLEJAS DE TERNERA SELLADAS CON MANTEQUILLA DE AJO, CHAMPIÑONES PARÍS ACOMPAÑADAS DE TOSTADAS DE PAN RÚSTICO AL TOMILLO.

A TU NIVEL \$8.900

CORTES DE ATÚN ESTILO SASHIMI CON SALSA PONZU, CEBOLLÍN, MIX DE SÉSAMOS, PAPAS CAMOTE HILO, DIP DE PALTA.

LA MARINERÍA \$8.900

CEVICHE DE SALMÓN ADOBADO EN LECHE DE TIGRE, CEBOLLÍN Y PIMIENTOS, ACOMPAÑADOS DE QUÍNOA, GAJOS DE PALTA EN PANKO, CEBOLLA MORADA Y TOSTADAS.

CRUELDAD \$7.900

AUTÉNTICO CRUDO DE RES SERVIDO CON YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ, PEPINILLOS, MOSTAZA DE GRANO, BRUNOISE DE CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y HOJAS DE CILANTRO, MAYONESA CASERA CÍTRICA Y TOSTADAS.

LA PATRIMONIAL \$23.900

LENGUA DE RES SELLADA AL GRILL SOBRE CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LOMO LISO ANGUS A LA PARRILLA TRINCHADO CON ADICIÓN DE CHIMICHURRI, CAMARONES CON TOCINO AL GRILL SOBRE AJILLO, PAN ASADO CON TRES QUESOS, ACOMPAÑADOS DE SOPAIPILLAS SUREÑAS Y SALSA DE LA CASA.

JOYA DEL PACÍFICO \$18.900

LOMO LISO ANGUS EN SU PUNTO, CAMARONES AL AJILLO SOBRE BASTONES DE PAPAS FRITAS, PULPO A LA PARRILLA CON TOQUES DE PAPRIKA AHUMADA Y BLACK SOUR CREAM DE TINTA DE CALAMAR, CALUGAS DE REINETA EN PANKO CON LIMONETA DE JENGIBRE Y SALSA TZATZIKI.

CHORRILLANA BARÓN \$14.900

NUESTRA INTERPRETACIÓN A UN CLÁSICO PORTEÑO: BASE DE PAPAS JOYA, MECHADA DE RES, CEBOLLA CARAMELIZADA, LONGANIZA ARTESANAL Y HUEVOS FRITOS ACOMPAÑADOS DE SALSA DE LA CASA.

***TAMBIÉN PUEDES PEDIR TU CHORRILLANA VERSIÓN VEGETARIANA**

Sándwiches

APRIETADITA (PAN DE LA CASA) BLEND DE PRIETA ARTESANAL Y CARNE ANGUS, CEBOLLA CAMELIZADA ,QUESO MOZZARELLA, CHANCHO EN PIEDRA, PAPAS HILO Y MAYONESA CASERA	\$6.900
CHANCHUYO (PAN DE LA CASA) MALAYA DE CERDO COCINADA A BAJA TEMPERATURA ,SELLADA CON LIMÓN, GRATINADA CON QUESO CAMEMBERT, LÁMINAS DE TOMATES, RÚCULA Y MAYONESA CASERA.	\$7.900
CHOCLERA (PAN DE LA CASA) CROQUETA DE CARNE MECHADA RELLENA DE QUESO GRUYERE APANADA EN PANKO, PESTO DE TOMATES DESHIDRATADOS , CREMOSO DE CHOCLOS, HOJAS DE ALBAHACA Y LACTONESA DE AJO.	\$6.900
LENGUA MADRE (CIABATTA) LENGUA DE RES SELLADA AL GRILL SOBRE CEBOLLAS CAMELIZADAS, PIMIENTOS ASADOS, QUESO PARMESANO, CORAZONES DE ALCACHOFAS Y MAYONESA CASERA.	\$7.900
LUCHO BARRIOS (PAN DE LA CASA) LOMO LISO ANGUS, MIX DE TRES QUESOS ;MOZZARELLA, CHEDDAR, CAMEMBERT.	\$7.900
CHACARERO DON BERNA (PAN DE LA CASA) LOMO LISO ANGUS, POROTOS VERDES FRESCOS,LÁMINAS DE TOMATES, AJÍ VERDE ENCURTIDO Y MAYONESA CASERA	\$7.900
MECHADA ITALIANA (CIABATTA) MECHADA DE RES, LÁMINAS DE TOMATES, PALTA Y MAYONESA CASERA.	\$6.900
SENTADO FRENTE AL MAR (CIABATTA) MERLUZA AUSTRAL FRITA EN BATIDO DE CERVEZA NEGRA, SALSA TÁRTARA, LÁMINAS DE TOMATES, AROS DE CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, HOJAS DE ALBAHACA Y MAYONESA CASERA.	\$7.900
SIN VERGÜENZA (CIABATTA) FILETE DE SALMÓN GRILLADO, ZUCCHINIS ASADOS, QUESO CREMA, ALCAPARRAS, MAYONESA DE PESTO DE ALBAHACA Y LECHUGA HIDROPÓNICA.	\$7.900
CHASCONA (PAN DE LA CASA) CROQUETA DE POLLO DESMENUZADO APANADO EN HOJUELAS DE MAÍZ, QUESO CHEDDAR, TOMATES ASADOS, BBQ CASERA,PAPAS HILO, HUEVO FRITO Y LACTONESA DE AJO.	\$6.500
LA SHARP (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA DE POROTOS NEGROS, QUESO DE CABRA, CEBOLLAS CAMELIZADAS, HUMMUS DE GARBANZOS, JULIANAS DE MANZANAS, RÚCULA.	\$6.200

*Pide tu hamburguesa
doble por solo \$2.500*

Sándwiches

LA JOYITA (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA ANGUS AHUMADA EN ROBLE FRANCÉS, PAPAS CAMOTE HILO, DOBLE QUESO(CHEDDAR, MOZZARELLA) , ROAST BEEF DE FILETE , CEBOLLAS CRISPY, HUEVO POCHADO Y MAYONESA CASERA ACOMPAÑADO DE SALSA GRAVY.	\$10.900
PITUCA (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA ANGUS AHUMADA EN ROBLE FRANCÉS, QUESO CAMEMBERT, MERMELADA DE AJÍ VERDE Y MARACUYÁ, GAJOS DE PALTA APANADOS EN PANKO, LECHUGA HIDROPÓNICA Y MAYONESA CASERA.	\$8.900
PICARDÍA (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA ANGUS AHUMADA EN ROBLE FRANCÉS, QUESO MOZZARELLA , LECHUGA HIDROPÓNICA, CAMARONES CON TOCINO AL GRILL Y SALSA CASERA THOUSAND ISLAND PICANTE.	\$8.900
LUKAS (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA ANGUS,PASTA DE ALCACHOFAS Y ACEITUNAS NEGRAS, QUESO MOZZARELLA, PESTO DE ALBAHACA, JAMÓN AHUMADO, RÚCULA Y LACTONESA DE AJO.	\$7.500
RUBIA DEL PUERTO (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA ANGUS, QUESO AZUL, CEBOLLA CAMELIZADA, MANZANAS ASADAS, RÚCULA Y MAYONESA DE SETAS.	\$7.500
BARONESA (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA DE RES, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CAMELIZADA, PEPINILLOS, LÁMINAS DE TOMATES Y LECHUGA HIDROPÓNICA.	\$6.900
PLAYERA (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA DE RES, QUESO MOZZARELLA , GUACAMOLE ,CAMARONES ECUATORIANOS AL AJILLO Y LACTONESA DE AJO.	\$7.500
CHICA DEL 79' (PAN DE LA CASA) HAMBURGUESA ANGUS, RELLENA DE QUESO CAMEMBERT, GRATINADO CON QUESO CHEDDAR, ACOMPAÑADA DE CERDO MECHADO AHUMADO CON SALSA BBQ CASERA, PIMIENTOS ASADOS, LECHUGA HIDROPÓNICA Y LACTONESA DE AJO.	\$8.900
MACANUDA (PAN DE LA CASA) DOBLE HAMBURGUESA, TRIPLE QUESO CHEDDAR,TOCINO,AROS DE CEBOLLA, LACTONESA DE AJO Y SALSA BBQ.	\$9.900
CARVALLO (PAN DE LA CASA) CROQUETA DE ZAPALLO CAMOTE RELLENA DE QUESO MOZZARELLA, APANADA EN HOJUELAS DE MAÍZ, VEGETALES SALTEADOS, TZATZIKI Y RÚCULA.	\$6.200

*Desde ahora todos tus
sándwiches los puedes pedir con
hamburguesa vegetariana*

Ensaladas

ATÚN CAPRICHOZO TROZO DE ATÚN REBOZADO EN SEMILLAS DE SÉSAMO SELLADO AL GRILL Y MARINADO EN SOYA , BERROS ,AROS DE CEBOLLA MORADA ENCURTIDA,TOMATES CHERRY,HUEVO DE CODORNIZ, ESPÁRRAGOS Y DRESSING DE MANGO Y ALMENDRAS.	\$ 7.900
MOSAICO TROZO DE SALMÓN CURADO CON BETARRAGAS, SUTIL BASE DE LECHUGA HIDROPÓNICA, CREMOSA MEZCLA DE CHOCLOS,TOMATES CHERRY, CUBOS DE PALTA, CIBOULETTE, SOUR CREAM.	\$ 7.900
COQUETA GRILLE BASE DE ESPINACAS, BERENJENAS APANADAS EN PANKO, CHAMPIÑONES AL AJILLO,CHIPS DE TOCINO, PIMIENTOS ASADOS Y DRESSING DE QUESO AZUL Y NUECES.	\$ 6.900
ANTOJADÍSIMA BASE DE LECHUGAS HIDROPÓNICAS, CROQUETAS DE AVE APANADAS EN HOJUELAS DE MAÍZ, CRUTONES AL ORÉGANO,COUS COUS,PIMIENTOS CRUJIENTES,PALTA Y DRESSING DE YOGURT Y QUESO BRIE.	\$ 6.900

Para los Peques

CARNECITA MINI HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR ACOMPAÑADA DE PAPA FRITAS.	\$ 4.900
CRISPYS CROQUETAS DE AVE APANADA EN HOJUELAS DE MAÍZ CON SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PAPAS FRITAS.	\$ 4.900

Postres

CREME BRULEE DE LAVANDA Y ARÁNDANOS CREMOSA MEZCLA INFUSIONADA CON FLORES DE LAVANDA Y ARÁNDANOS , CAMELIZADA PARA CREAR UNA DULCE COSTRA CROCANTE .	\$ 3.500
CHOCOTORTA TORTA FRÍA DE BIZCOCHO DE GALLETAS DE CHOCOLATE, MARINADAS EN CAFÉ DE GRANO Y AMARULA, ACOMPAÑADA DE UNA SUAVE MEZCLA CREMOSA DE MANJAR CASERO.	\$ 3.900
BROWNIE CON HELADO ARTESANAL UNTUOSO BIZCOCHO DE CHOCOLATE FUNDIDO AL 60% DE CACAO CON NUECES ,SERVIDO TIBIO Y ACOMPAÑADO DE UNA BOLA DE HELADO ARTESANAL DE VAINILLA.	\$ 3.900
CHEESECAKE AL LIMÓN CROCANTE BASE DE GALLETAS CON LIGERA MEZCLA CREMOSA LEVEMENTE CÍTRICA Y ACOMPAÑADA DE CONFITURA DE FRUTAS (CONSULTAR POR SUGERENCIA DE CONFITURA).	\$ 3.900
COPA DE HELADO (CONSULTAR POR VARIEDAD DE SABORES)	\$ 3.500

Para Beber

BEBIDAS, AGUAS MINERALES Y ENERGIZANTES

BEBIDAS	\$	1.700
AGUA MINERAL	\$	1.700
RED BULL	\$	2.500
CLUB MATE	\$	2.500
GINGER BEER BRITVIC	\$	2.500
GINGER ALE BRITVIC	\$	2.500
TOMATO JUICE BRITVIC	\$	2.500
TÓNICA BRITVIC	\$	2.500

JUGOS Y LIMONADAS

JUGOS Frutilla, frambuesa, mango, chirimoya, maracuyá.	\$	2.700
CITRUS Piña, menta, jengibre y limón.	\$	2.800
MANGO ALEGRE Fusión de jugo de naranja y mango.	\$	2.800
FRUTO TROPICAL Fusión de jugo de mango y maracuyá.	\$	3.000
CHIRIMOYA ALEGRE Fusión de chirimoya y naranja.	\$	2.800
FRAMBUESA JENGIBRE Fusión de frambuesa y reducción de jengibre.	\$	2.800
LIMONADA TRADICIONAL	\$	2.000
LIMONADA MENTA JENGIBRE Limón, hojas de menta y reducción de jengibre.	\$	2.800
LIMONADA MENTA FRAMBUESA Limón, hojas de menta y frambuesa.	\$	3.000
LIMONADA PEPINO JENGIBRE Limón, reducción de jengibre y rodajas.	\$	2.500
LIMONADA MENTA ALBAHACA Limón, hojas de menta y hojas de albahaca.	\$	3.200
SODA GINGER LEMON Limón, reducción de jengibre y soda.	\$	3.000
PIÑA ALBAHACA Jugo natural de piña, hojas de albahaca y limón.	\$	3.400
MILK SHAKE Delicioso batido frío de pulpa de fruta, leche y crema.	\$	3.500

CAFETERÍA

ESPRESSO 30 ml de café extraído.	\$	1.600
ESPRESSO DOBLE Doble shot de espresso	\$	2.300
AMERICANO Espresso + agua caliente.	\$	1.700
CORTADO Espresso + leche.	\$	2.000
CORTADO DOBLE Doble shot de espresso + leche.	\$	2.400
CAPUCCINO ITALIANO Espresso + leche texturizada.	\$	2.200
MOKACCINO Espresso, chocolate y leche texturizada.	\$	2.500
TÉ O INFUSIÓN	\$	1.600