

# ENTRADAS

## **EMPANADITAS FRITAS MIXTAS**

Empanaditas de queso de cabra, aceitunas y albahaca.

6 UNIDADES  
**\$12.000**

## **EMPANADITAS MAR Y CAMPO**

Rellenas de champiñones, queso mantecoso, camarón nacional y cebollín.

6 UNIDADES  
**\$12.000**

## **FASCINO BEACH**

Locos blanqueados con salsa verde, camarones ecuatorianos al ajillo, carpaccio de salmón ahumado, 6 ostiones a la parmesana, crocantes de pescado, acompañado de salsa tártara, guacamole y hortalizas.

2 PERSONAS  
(4 ostiones)  
**\$28.000**

4 PERSONAS  
**\$45.000**

## **CROCANTES CAPRINOS CON ENSALADILLA Y EMULSION DE PAPAYA**

3 croquetas de queso de cabra, charqui de cabra, y queso crema acompañado de ensaladilla fresca de la zona, con emulsión de papaya, oliva y limón.

**\$15.000**

## **OSTIONES GRATINADOS (12 UNIDADES)**

Ostiones en concha gratinados con queso parmesano, vino blanco, crema y ciboulette.

**\$18.000**

## **MARISCAL DEL PACIFICO**

Pulpo, almejas, camarones nacionales, ostiones, cebolla, cilantro, oliva, acompañado con tostadas.

**\$20.500**

## **CEVICHE**

Cubos de reineta, cubos de salmón, cebolla morada pluma, leche de tigre, limón sutil, cilantro, acompañado de tostadas.

**\$16.500**

## **CAMARONES DEL ECUADOR EN TEXTURAS**

10 camarones al ajillo, 10 camarones apanados en panko y un tártaro de camarones con palta.

**\$16.500**



# ENSALADAS

## **ENSALADA DEL PALQUI**

Lechuga hidropónica, queso de cabra, quinoa, tomate cherry, zapallitos italianos encurtidos, espárragos y emulsión de limón sutil, albahaca, mayonesa.

**\$8.500**

## **CÉSAR DE POLLO**

Lechuga hidropónica, pechuga de ave a la plancha, queso parmesano, crutones, salsa César.

**\$8.000**

## **GOURMET SALAD**

Lechuga hidropónica, espárragos, jamón serrano, manzana verde, láminas de palta, emulsión sour cream.

**\$14.000**



# PIZZAS

## PIZZA MEDITERRÁNEA

Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, jamón crudo, aceitunas y rúcula.



**\$18.000**



## PIZZA DE LA HUERTA

Masa crocante artesanal, pomodoro, queso mozzarella, tomates Cherry, champiñones, pimentones juliana y corazón de alcachofa.

**\$15.000**

## PIZZA MARGARITA

Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, láminas de tomates, hojas de albahaca y orégano.

**\$15.000**



## PIZZA DEL CAMPO

Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, choricillo, choclo, cebolla acaramelada.

**\$14.000**





# PRINCIPALES

## **CHICKEN AND SHRIMP**

Cubos de pollo, camarones escuatorianos, cebollín, curry, crema de coco, sésamo tostado, acompañado de arroz blanco con frutos secos.

**\$16.000**

## **SALTEADO RESTÓ**

Trozos de lomo liso, champiñones París, camarones del ecuador, Cherry, vino blanco, mantequilla y cebollín, acompañado de papas gajos.

**\$19.500**

## **FILETE ITALO-CRIOLLO**

Medallones de filete a la plancha sobre ñoquis en salsa de champiñón y queso azul.

**\$20.000**



## **SALMÓN MESTIZO**

Salmón a la pancha en salsa de vino, limón y mantequilla sobre arroz untuoso con mariscos, chorizo, azafrán, cilantro y fumet de pescado.

**\$20.000**

## **REINETA POSEIDON**

Reineta a la plancha bañada en salsa de locos, alcaparra y champiñones, acompañada de vegetales salteados de la estación.

**\$18.000**

## **CONGRIO COSTA**

Congrio dorado al ajillo sobre un quinoto cremoso de camarones, palta y cilantro.

**\$19.500**



# PRINCIPALES

## CARNES AL GRILL

ARMA EL PLATO A TU GUSTO

<b>ENTRECOT (500 GRS)</b>	<b>\$22.000</b>
<b>ENTRAÑA (300 GRS)</b>	<b>\$18.500</b>
<b>FILETE DE VACUNO (300 GRS)</b>	<b>\$18.500</b>
<b>LOMO VETADO DE 300 GRS</b>	<b>\$18.500</b>
<b>COSTILLAR DE CERDO</b>	<b>\$15.000</b>
<b>PECHUGA A LA PLANCHA</b>	<b>\$8.500</b>
<b>MALAYA DE CERDO CON CHIMICHURRI</b>	<b>\$12.000</b>
<b>PULPO AL AJILLO</b>	<b>\$25.000</b>

## PARA ACOMPAÑAR

<b>PAPAS FASCINO</b> Papas gajos, panceta, cebolla, ajo, cilantro y mantequilla.	<b>\$7.000</b>
<b>ENSALADA SURTIDA</b> Lechuga, tomate, palta, palmito, rúcula.	<b>\$6.000</b>
<b>CHOCLO A LA CREMA CON ALBAHACA</b> Choclo, bechamel, crema, queso parmesano y albahaca.	<b>\$6.000</b>
<b>PAPAS FRITAS (CORTE FRANCÉS)</b>	<b>\$5.000</b>
<b>CHAMPIÑONES AL AJILLO</b>	<b>\$7.500</b>
<b>ARROZ BLANCO</b>	<b>\$3.500</b>



# PASTAS

## **SPAGHETTI**

Con salsa de setas, pesto, crema de leche y queso parmesano.

**\$12.000**

## **RAVIOLES A LA ORDEN**

En la salsa que quieras.

**\$17.000**

## **FETTUCINIS ALFREDO**

Jamón acaramelado, crema de leche, nuez moscada, queso parmesano.

**\$12.000**



# SANDWICHES

## **LA GRINGA**

200 grs de hamburguesa casera, champiñones y cebolla estofada, queso cheddar, salsa bbq, pan frica y papas fritas.

**\$9.500**





# POSTRES

## CREPES PAPAYEROS

Panqueques tibios, cubiertos con trozos de papayas de la zona, flambeados en pisco tololo, acompañado de helado.

**\$5.500**

## CHEESE CAKE DE PLATANO MANJAR

**\$6.500**

## COPA DE HELADO

**\$5.000**

## CHURROS CON SALSA CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

**\$4.500**

## TIRAMISÚ TRADICIONAL CON SALSA DE CHOCOLATE

**\$6.800**

## TORTA HELADA DE MERENGUE, FRUTOS ROJOS Y MARACUYA

**\$5.500**

## TRILOGIA RESTO

Lingote de chocolate con maracuyá, semi esfera con mousse de Baileys y helado de chocolate con praline

**\$7.900**

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>AGUA MINERAL</b>	<b>\$2.000</b>
<b>BEBIDA</b>	<b>\$2.500</b>
<b>JUGO NATURAL</b>	<b>\$3.500</b>
<b>LIMONADA</b>	<b>\$3.000</b>
<b>LIMONADA MENTA</b>	<b>\$3.500</b>
<b>LIMONADA, MENTA &amp; JENGIBRE</b>	<b>\$4.000</b>



# CERVEZAS

<b>HEINEKEN</b>	<b>\$3.500</b>
<b>CORONA</b>	<b>\$3.500</b>
<b>AUSTRAL LAGER</b>	<b>\$4.500</b>
<b>AUSTRAL CALAFATE</b>	<b>\$5.000</b>
<b>SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO 500 CC.</b>	<b>\$6.000</b>
<b>KUNSTMANN TOROBAYO BOTELLÍN</b>	<b>\$5.000</b>
<b>SCHOP ROYAL 500CC</b>	<b>\$4.500</b>
<b>ATRAPANIEBLA (BROWN ALE-SCOTISH ALE)</b>	<b>\$5.500</b>





# *PISCOS*

**ALTO DEL CARMEN 35°**

**\$4.500**

**ALTO DEL CARMEN 40°**

**\$5.000**

**WAQAR**

**\$10.000**

**MISTRAL 35°**

**\$4.500**

**MISTRAL 40°**

**\$7.000**

**MISTRAL 46°**

**\$5.500**

**MISTRAL NOBEL**

**\$6.800**

**PISCO OVALLE**

**\$8.000**

**MALPASO ESPECIAL 35°**

**\$5.500**

**MALPASO RESERVA 40°**

**\$7.000**

**MALPASO PEDRO JIMÉNEZ 40°**

**\$8.000**

**MALPASO RESERVADO PREMIUM ÍCONO 40°**

**\$9.000**

**PISCO LUMBRERA (RÍO HURTADO)**

**\$7.500**

FASCINO  
*Resto*



# COCTELERÍA

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$6.500</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>\$6.500</b>
<b>PISCO SOUR</b>	<b>\$4.500</b>
<b>DAIQUIRI</b>	<b>\$4.500</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$5.500</b>
<b>MOJITO SABORES</b>	<b>\$6.000</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>\$4.000</b>
<b>TEQUILA MARGARITA</b>	<b>\$4.500</b>
<b>VIOLETA SUMMER</b> (Ramazzotti Violetto, Jack Daniel´s manzana, jugo de limón, Sprite, syrup)	<b>\$6.500</b>
<b>SOUR CATEDRAL</b>	<b>\$7.500</b>
<b>MANGO SOUR</b>	<b>\$4.500</b>
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b> (Ron blanco, ramazzotti, jugo de limón, syrup, hojas de menta, agua carbonatada, hielo frappe)	<b>\$7.000</b>
<b>RUSO BLANCO</b> (Vodka, licor de café, crema de leche, hielo frappe)	<b>\$5.500</b>
<b>TRILOGIA DANIEL´S</b> (Jack Honey, Jack Fire, Jack Apple, jugo de limón, hielo cubo)	<b>\$9.500</b>
<b>CLAVO OXIDADO</b> (Jack daniel´s, Drambuie, hielo cubo)	<b>\$8.500</b>

# WHISKY

<b>BALLANTINES</b>	<b>\$5.000</b>
<b>J.W. RED LABEL</b>	<b>\$6.000</b>
<b>J.W. BLACK LABEL</b>	<b>\$8.000</b>
<b>J.W. BLUE LABEL</b>	<b>\$75.000</b>
<b>JACK DANIEL 'S</b>	<b>\$7.500</b>
<b>JACK DANIEL 'S HONEY</b>	<b>\$8.000</b>
<b>GENTLEMAN</b>	<b>\$11.400</b>
<b>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</b>	<b>\$9.000</b>
<b>CHIVAS REGAL 18 AÑOS</b>	<b>\$18.400</b>

## RON & VODKA

<b>HAVANNA ESPECIAL</b>	<b>\$5.200</b>
<b>HAVANNA RESERVA</b>	<b>\$5.600</b>
<b>HAVANNA 7 AÑOS</b>	<b>\$6.200</b>
<b>ABSOLUT</b>	<b>\$5.900</b>
<b>ABSOLUT SABORES</b>	<b>\$6.900</b>
<b>STOLICHNAYA</b>	<b>\$5.800</b>



*CARTA DE*  
**VINOS**



# VINOS

## **CABERNET SAUVIGNON**

### **LAS MULAS .MIGUEL TORRES.**

Vino orgánico y vegano D.O Valle Central

**\$13.500**

### **PEDREGOSO .TABALI.**

D.O Valle del Maipo

**\$16.500**

### **SANTA DIGNA**

Valle central

**\$18.000**

### **LAPOSTOLLE GRAN SELECCION**

Valle casa blanca-Cachapoal y Colchagua

**\$18.000**

### **ÁNDICA .MIGUEL TORRES.**

Vino orgánico D.O Valle del Itata

**\$18.500**

### **GRAN RESERVA. DALBOSCO**

D.O Punitaqui Valle del Limarí

**\$22.000**

### **MARQUES DE CASA CONCHA**

Valle del alto Maipo

**\$25.000**

### **TALUD .TABALI.**

D.O Valle del Maipo

**\$30.000**

# VINOS



## **CARMENERE**

**LAS MULAS .MIGUEL TORRES.** **\$13.500**

Vino orgánico y vegano D.O Valle Central

**PEDREGOSO .TABALI.** **\$16.500**

D.O Valle del Maipo

**ÁNDICA .MIGUEL TORRES.** **\$18.500**

Vino orgánico D.O Valle del Itata

**GRAN RESERVA .DALBOSCO.** **\$22.000**

D.O Valle del Limarí

**RESERVA PRIVADA .OCHOTIERRAS.** **\$25.000**

D.O Valle del Limarí

**TOLOLO CARMENERE .TOLOLO.** **\$25.000**

D.O Valle del Limarí

**MICAS .TABALI.** **\$30.000**

D.O Valle del Cachapoal

**RUMAY, BY JP MARTIN.** **\$30.000**

D.O Valle del Limarí

## **MERLOT**

**LAS MULAS .MIGUEL TORRES.** **\$13.500**

Vino orgánico y vegano D.O Valle Central

**PEDREGOSO .TABALI.** **\$16.500**

Merlot D.O Valle del Maipo

# VINOS

## **SYRAH**

### **GRAN RESERVA .DALBOSCO.**

D.O Valle del Limarí

**\$22.000**

### **JP MARTIN, RUMAY**

Valle del Limarí

**\$30.000**

### **TOCOCO .GRANDES TERRUÑOS.**

D.O Valle del Elqui

**\$65.000**

## **SAUVIGNON BLANC**

### **LAS MULAS .MIGUEL TORRES.**

Vino orgánico y vegano D.O Valle Central

**\$13.500**

### **SANTA EMILIANA**

Valle Central

**\$15.000**

### **SANTA DIGNA (SIN ALCOHOL)**

Valle central

**\$15.000**

### **CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PREMIUN**

Valle de Casablanca

**\$20.000**

### **CORDILLERA-MIGUEL TORRES**

Valle de Osorno

**\$25.000**

## **CHARDONNAY**

### **CASILLERO DEL DIABLO**

Valle Central

**\$15.000**

### **MARQUES DE CASA CONCHA**

Valle del Limarí

**\$25.000**

### **CORDILLERA .MIGUEL TORRES**

D.O Valle del Limarí

**\$33.000**

### **AMELIA**

Valle de Casablanca

**\$54.000**



# VINOS

## ***PINOT NOIR***

***JP MARTIN, DE TIZA***

Valle del Huasco

**\$30.000**

***RETA .BODEGAS RETA.***

D.O Valle del Limarí quebrada

**\$55.000**

## ***GARNACHA***

***JP MARTIN DE CAL***

Valle del Huasco

**\$40.000**

## ***CINSAULT***

***TENAZ***

Valle de Itata

**\$29.000**



# VINOS

## ***VARIETADES TINTAS***

### ***TOLOLO .VIÑA TOLOLO.***

D.O Valle del Limarí (Cabernet Sauvignon- Syrah 38%-Malbec 19%)

**\$16.500**

### ***GRAN RESERVA.DALBOSCO***

D.O Punitaqui Valle del Limarí (Carmenere-Syrah)

**\$20.000**

### ***TOLOLO .VIÑA TOLOLO.***

D.O Valle del Limarí (Malbec-Cabernet Sauvignon-Carmenere)

**\$21.000**

### ***LA CAUSA .GRANDES TERRUÑOS.***

D.O Valle del Itata (País- Cinsault-Carignan)

**\$39.000**

### ***RESERVA PRIVADA.DALBOSCO***

D.O Punitaqui Valle del Limarí (Carmenere-Syrah)

**\$39.000**

### ***GRUS .GRANDES TERRUÑOS.***

D.O Valle del Elqui sector Alcohuaz (Malbec-Petit Verdot)

**\$45.000**

### ***PAYEN .TABALI.***

D.O Valle del Limarí (Syrah-Cabernet Sauvignon)

**\$85.000**

### ***RHU .GRANDES TERRUÑOS.***

D.O Valle del Elqui sector Alcohuaz (Syrah-Garnacha y Petit Syrah)

**\$85.000**

# VINOS

## **BURBUJEANTES**

<b>SENSUS. FRANCISCO DE AGUIRRE</b> BRUT D.O Valles del Limarí	<b>\$12.500</b>
<b>CALLIA .MIGUEL TORRES.</b> Extra brut D.O Tulum (argentina)	<b>\$13.500</b>
<b>CALLIA DULCE.TULUM</b> (Argentina)	<b>\$14.500</b>
<b>LAS MULAS .MIGUEL TORRES.</b> Extra brut D.O Valle del Maule	<b>\$15.000</b>
<b>ESTELADO .BRUT ROSE.</b> D.O Valle del Maule 100% uva país	<b>\$20.000</b>
<b>CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYALE,</b> (100% FRANCES)	<b>\$120.000</b>

## **COPAS DE LA CASA**

**COPA DE VINO LAS MULAS .TODAS LAS CEPAS.**  
**\$3.500**

**COPA ESPUMANTE**  
**\$4.000**

# *ELITE WINES*

## *MANSO DE VELASCO 2019*

Valle de Curicó

**\$110.000**

## *CLOS APALTA*

Valle de Apalta y Colchagua

**\$290.000**

## *DON MELCHOR*

Valle del alto Maipo

**\$340.000**

## *ALMA VIVA*

Valle del Maipo

**\$400.000**