

TABLAS Y PICOTEOS

Sopaipillas (6 unidades) Agregados: Palta \$1.200 - Guacamole \$1.500	\$ 2.100
Vegetales asados (para compartir) Zapallos italianos y berenjenas grilladas con queso fior di latte o queso de cabra en salsa pomodoro.	\$ 4.500
Provoleta (para compartir 2 a 3 personas) Queso provoleta en sartén de fierro con salsa pomodoro, orégano, gremolata y pan casero.	\$ 5.900
Camembert apanado Queso Camembert apanado en panko con salsa de arándanos al vino tinto.	\$ 5.500
Albóndigas pomodoro y pesto. Bolitas de carne bañadas en salsa pomodoro y pesto.	\$ 5.900
Albóndigas en salsa de champiñones. Bolitas de carne bañadas en salsa de champiñones al brandy.	\$ 5.900
Pil - Pil Pollo o Camarones salteados en aceite de oliva, vino blanco, ajo, ají cacho de cabra y cilantro.	\$ 6.500
Alitas de pollo 6 alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañado de bastones de zanahoria y crema ácida.	\$ 5.900
Dedos de mozzarella Bastones de queso mozzarella apanados acompañados con salsa pomodoro y pesto.	\$ 6.500
Nachos con guacamole Chips de maíz frito acompañados de guacamole.	\$ 4.900
Papas con salsa a elección. Papas fritas rústicas con aderezo a elección. Mayonesa casera / Ali oli / Arabe / Plaza Victoria	\$ 4.500
Papitas mexicana Papas fritas, parmesano, cilantro, crema ácida y guacamole.	\$ 7.900
Papitas camarones Papas fritas, cilantro, palta, camarones salteados y aderezo Plaza Victoria.	\$ 8.500
Chorrillana Plaza Victoria Papas fritas, papa camote, cebolla estofada, longaniza, carne y huevo frito.	\$ 8.500
Crudo Carne molida de res con cebolla morada y cilantro, acompañada de pepinillo dill, alcaparras, ají verde y tostadas.	\$ 8.500
Salteado de carne y vegetales (para compartir 2 a 3 personas) Salteado de carne al ajillo, pollo, choricillo, champiñones, queso de cabra, tomate cherry y papas salteadas sobre cebolla estofada.	\$ 14.900

PIZZAS

Vegetales grillados Pomodoro, queso de cabra ó fior di latte., zapallos italianos y berenjenas grilladas.	\$ 4.500
Fugazza Queso crema al limón, mozzarella, cebolla morada, parmesano y orégano	\$ 4.500
4 quesos Queso crema al limón, mozzarella, queso azul y parmesano.	\$ 5.500
Pepperoni Pomodoro, mozzarella y pepperoni.	\$ 5.500
Piña Queso crema, mozzarella, piña caramelo, jamón, pimienta jamaicana, romero y cranberries.	\$ 5.900
Margarita Pomodoro, fior di latte, tomate cherry y albahaca.	\$ 6.500
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto (jamón curado), rúcula y parmesano.	\$ 6.500
Pollo BBQ Pollo, queso crema al limón, salsa BBQ, mozzarella, aros de cebolla morada, jalapeño y orégano.	\$ 5.900
Pollo champiñones Queso crema al limón, mozzarella, champiñones salteados, pollo y orégano.	\$ 6.500
Carnes Queso crema al limón, mozzarella, carne molida trufada, tocino y pimienta jamaicana.	\$ 6.500
Salmón ahumado Queso crema al limón, mozzarella, salmón ahumado, alcaparras, eneldo y parmesano.	\$ 5.900
Camarones Pomodoro, mozzarella, camarones y gremolata. (perejil, ajo y ralladura de limón).	\$ 6.500

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Tradicional Queso cheddar, lechuga hidropónica, mayonesa, tomate, pepinillo dill y aros de cebolla morada.	\$ 4.500
Hamburguesa Queso y tocino Queso cheddar, pepinillo dill, tocino, cebolla morada y salsa BBQ.	\$ 4.500
Hamburguesa Thai (vegetariana) Hamburguesa de garbanzos al estilo Thai, mayonesa, lechuga, pepinillo, cebolla morada y aderezo secreto.	\$ 4.900
Hamburguesa Power Lechuga, tomate, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa BBQ.	\$ 4.900
Hamburguesa Plaza Victoria Queso cheddar, aros de cebolla morada, lechuga, tomate, palta, queso crema con notas de naranja y aderezo Plaza Victoria.	\$ 4.900
Hamburguesa italiana Queso fior di latte, prosciutto crocante, tomates secos, rúcula, tomate y aceite de oliva.	\$ 5.500
Hamburguesa y vegetales grillados Berenjenas y zapallos italianos grilladas, queso de cabra o fior di latte, pomodoro, tomate y rúcula.	\$ 5.500
Hamburguesa queso de cabra y arándano Queso de cabra, orégano, crocante de prosciutto, salsa de arándanos al vino tinto, pimienta jamaicana, rúcula, lechuga y tomate.	\$ 5.500

Extra carne \$ 1.500 / Agregado de papas fritas \$ 1.500

SANDWICH

A la chilena Carne plateada o mechada, emulsión de aceite de oliva al limón, mayonesa, tomate, cebolla morada, cilantro y ají verde.	\$ 4.500
Plaza Victoria Carne plateada o mechada, ligero aderezo queso crema a la naranja y cilantro, lechuga, palta, tomate, cebolla morada y aderezo Plaza Victoria.	\$ 5.500
SANDWICH FRIOS	
Prosciutto Jamón curado de origen italiano, fior di latte, rúcula, tomates deshidratados y aceite de oliva al limón.	\$ 5.900
Camarones Camarones, mix de hojas verdes, palta, tomate, gremolata, cebolla morada y mayonesa.	\$ 5.900
CARNES (salsa a elección)	
Pollo a la plancha	\$ 3.500
Plateada	\$ 4.500
Mechada	\$ 4.500
Lomo liso	\$ 6.500
Entraña	\$ 8.500

AGREGADOS (para platos)

Vegetales grillados en pomodoro • Vegetales salteados	\$ 3.500
Ensalada • Papas fritas	
A lo pobre • Champiñones salteados	\$ 4.500

PASTAS

Lasaña boloñesa	\$ 6.500
Lasaña vegetariana Berenjenas, champiñones, cebolla, zanahoria, zapallo italiano, pomodoro y bechamel.	\$ 6.500
Gnocchi o Fettuccini (con salsa a elección) Pesto • Champiñones al brandy • Cuatro quesos • Mechada.	\$ 6.500
Ravioles de jaiba Pasta artesanal con tinta de calamar, rellena de carne de jaiba, bañada en salsa de crema al limón y queso parmesano.	\$ 6.500
Ravioles de pollo y espinaca pasta artesanal de espinacas rellena de pollo, nueces, bañada en salsa bechamel y queso parmesano. bañada en salsa de crema al limón y queso parmesano.	\$ 6.500

ENSALADAS

Griega Mix de hojas verdes, queso de cabra, aceitunas, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 5.900
Pollo Mix de hojas verdes, pollo, palta, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 5.900
Camarón Mix de hojas verdes, camarones, palta, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 5.900

CAFETERÍA & POSTRES

Espresso (80 ml)	\$ 1.800	Churros	\$ 3.500
Café americano	\$ 1.800	Cheesecake (opciones)	\$ 3.500
Café cortado	\$ 2.500	Brownie caliente c/helado	\$ 3.500
Chocolate Caliente (espeso)	\$ 2.900	Café helado	\$ 3.500
Té e infusiones	\$ 1.800	Copa Helado (2 sabores)	\$ 3.500

SCHOP 500 cc

Carlsberg	Dinamarca	Pilsner	5 %	\$ 3.000
Moritz	España	Lager	5,4 %	\$ 3.000
Volcanes del sur	Chile	Ambar	6,5 %	\$ 3.500
Del Puerto	Chile	Pale Ale	4,5 %	\$ 3.500
Del Puerto	Chile	Ambar Ale	4,5 %	\$ 3.500
Tübinger	Chile	IPA	6 %	\$ 3.900
Tübinger Turbinator	Chile	Strong Dark Ale	8 %	\$ 3.900
Gulden Draak	Bélgica	Barley Wine	10,5 %	\$ 5.500

★ CERVEZAS NACIONALES

Kunstmann Bock	5,3°	\$ 3.200
Kunstmann Torobayo	5,0°	\$ 3.200
Kunstmann Miel	4,8°	\$ 3.200
Austral Calafate	5,0°	\$ 3.200
Austral Patagónica	5,0°	\$ 3.200
Royal Guard	5,0°	\$ 2.500

★ CERVEZAS IMPORTADAS

Schofferhofer Pomelo	Alemania	2,5°	\$ 2.900
Schofferhofer Hefeweizen 500cc	Alemania	4,5°	\$ 3.500
Schlappe-Seppel Weissbier 500cc	Alemania	5,5°	\$ 3.900
Schlappe-Seppel Dunkel 500cc	Alemania	5,2°	\$ 3.900
Heineken	Holanda	5,0°	\$ 2.900
Heineken sin alcohol	Holanda	0,0°	\$ 2.500
Corona	Mexico	4,5°	\$ 2.900

★ VINOS

VINOS CABERNET SAUVIGNON

· Concha y toro · Casillero del Diablo	\$ 12.500
· Concha y Toro · Trio	\$ 10.500
· Montes · Classic series	\$ 10.500
· Santa Ema · Terroir select	\$ 10.500
· J. Bouchon Chicureo · Reserva	\$ 9.500
· Casas Patronales · Reserva	\$ 8.500
· La Ronciere · Chaku	\$ 8.500

VINO CARMENERE

· Viña Requingua · Toro de piedra	\$ 13.500
· Veramonte · Reserva	\$ 12.500
· La Ronciere · Cantoalba	\$ 8.500

VINO SAUVIGNON BLANC

· Chaku sauvignon blanc	\$ 8.500
· Veramonte Reserva	\$ 10.500

VINO CHARDONNAY

· Cantoalba La Ronciere	\$ 8.500
-------------------------	----------

ESPUMANTE

· Undurraga Brut	750 cc	\$ 9.500
· Undurraga Brut	(copa)	\$ 3.100

★ COPAS DE VINO 180 ml

Cabernet Sauvignon (Cantoalba / La Ronciere)	\$ 2.600
Carmenere (Cantoalba / La Ronciere)	\$ 2.600
Chardonnay (Cantoalba / La Ronciere)	\$ 2.600

SANGRIA

Jarra \$ 10.500
Copa \$ 3.900

(Deliciosa y refrescante preparación a base de vino tinto, selección de licores, aromatizado con especias y frutas de estación)

★ PISCO ★ (*bebida no incluida \$ 600)

Cultura pisco 38°	\$ 2.000
Sagrado corazón 40°	\$ 2.400
Alto del Carmen 35°	\$ 2.600
Mistral 40°	\$ 2.800
Mistral Nobel 40°	\$ 3.200
Mistral Gran Nobel 40°	\$ 3.800
1733 reservado 35°	\$ 2.400
Tres erres doble destilado 35°	\$ 2.600
Tres erres reservado 40°	\$ 2.800
Horcón Quemado 35°	\$ 2.800
Horcón Quemado 40°	\$ 3.200
Horcón Quemado 46°	\$ 3.600
Tabernero acholado 40°	\$ 3.500
Waqar premium 40°	\$ 4.500

★ PISCOCTELERIA ★

Pisco Sour Tradicional	\$ 3.000
Pisco Sour Albahaca o Gengibre	\$ 3.500
Pisco Sour Peruano	\$ 3.500
Pismojito Pisco Tabernero, limón de pica y menta.	\$ 3.500
Pismojito Maracuyá Pisco tabernero, maracuyá, limón y menta.	\$ 3.900

★ COCTELERÍA

Disaronno sour Disaronno y limón.	\$ 4.200
Aperol Spritz Aperol, vino espumante y soda.	\$ 3.900
Ramazotti Ramazotti, rodajas de limón, tónica, espumante y soda.	\$ 4.200
Mojitos Ron, limón y menta (Tradicional, Maracuyá, Manzana, Frambuesa)	\$ 3.900
Kir Royal Crema de casis, espumante.	\$ 3.200
Margarita Tequila, triple sec, jugo de limón.	\$ 3.900
Caipiroska Vodka, limón de pica macerado.	\$ 3.500
Caipirinha Cachaca, limón de pica macerado.	\$ 3.500
Piña Colada Ron Bacardi, coco mix, jugo de piña	\$ 4.500
Clavo Oxidado Whisky, Drambuie	\$ 4.500
Limonada Jack Jack Daniel's, limón y soda	\$ 3.900

★ GIN (*bebida no incluida \$ 600)

Gin Bombay Sapphire	\$ 3.600
Gin Beefeater	\$ 3.600

★ VODKA (*bebida no incluida \$ 600)

Stolichnaya	\$ 3.200
Absolut	\$ 3.200

★ RON (*bebida no incluida \$ 600)

Havana Añejo	\$ 2.900
Havana 7 Años reserva	\$ 3.900

★ BOURBON (*bebida no incluida \$ 600)

Jack Daniel's N°7	\$ 4.400
Jack Daniel's Honey	\$ 4.400

★ WHISKY (*bebida no incluida \$ 600)

Jameson	\$ 3.900
Johnnie Walker Red Label	\$ 3.500
Johnnie Walker Black Label	\$ 5.200

★ BEBIDAS BAR

Tónica 1724	\$ 2.500
Red bull	\$ 2.500

★ REFRESCOS

Limonada (600 ml) (Tradicional, jengibre, albahaca o menta)	\$ 3.500
Jugos de fruta natural (Piña, Arándano o Frutilla)	\$ 2.500
Agua Mineral	\$ 1.800
Bebidas	\$ 1.800