

## TABLAS Y PICOTEOS

<b>Foccacia</b> Pan artesanal de alta hidratación y salsa pomodoro.	\$ 3.500
<b>Papas rústicas.</b> Papas fritas rústicas con aderezo a elección. Mayonesa casera / Ali oli / Arabe / Plaza Victoria	\$ 4.500
<b>Papitas camarones</b> Papas fritas, cilantro, palta, camarones salteados y aderezo Plaza Victoria.	\$ 8.500
<b>Vegetales asados</b> <i>(para compartir)</i> Zapallos italianos y berenjenas grilladas con queso fior di latte o queso de cabra en salsa pomodoro.	\$ 4.500
<b>Provoleta</b> <i>(para compartir 2 a 3 personas)</i> Queso provoleta en sartén de hierro con salsa pomodoro, orégano, gremolata y pan casero.	\$ 5.900
<b>Camembert apanado</b> Queso Camembert apanado en panko con salsa de arándanos al vino tinto.	\$ 5.500
<b>Albóndigas pomodoro y pesto.</b> Bolitas de carne bañadas en salsa pomodoro y pesto.	\$ 5.900
<b>Albóndigas en salsa de champiñones.</b> Bolitas de carne bañadas en salsa de champiñones al brandy.	\$ 5.900
<b>Pil - Pil</b> Pollo o Camarones salteados en aceite de oliva, vino blanco, ajo, aji cacho de cabra y cilantro.	\$ 6.500
<b>Alitas de pollo</b> 6 alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañado de bastones de zanahoria y crema ácida.	\$ 5.900
<b>Dedos de mozzarella</b> Bastones de queso mozzarella apanados acompañados con salsa pomodoro y pesto.	\$ 6.500
<b>Crudo</b> Carne molida de res con cebolla morada y cilantro, acompañada de pepinillo dill, alcaparras, aji verde y tostadas.	\$ 9.500

## PIZZAS

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

## HAMBURGUESAS

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

<b>A la chilena</b> Carne plateada o mechada, emulsión de aceite de oliva al limón, mayonesa, tomate, cebolla morada, cilantro y aji verde.	\$ 4.500
<b>Plaza Victoria</b> Carne plateada o mechada, ligero aderezo queso crema a la naranja y cilantro, lechuga, palta, tomate, cebolla morada y aderezo Plaza Victoria.	\$ 5.500
<b>SANDWICH FRIOS</b>	
<b>Prosciutto</b> Jamón curado de origen italiano, fior di latte, rúcula, tomates deshidratados y aceite de oliva al limón.	\$ 5.900
<b>Camarones</b> Camarones, mix de hojas verdes, palta, tomate, gremolata, cebolla morada y mayonesa.	\$ 5.900

## LASAÑAS

<b>Lasaña boloñesa</b>	\$ 6.500
<b>Lasaña vegetariana</b>	\$ 5.900

## GNOCCHIS - FETUCCINIS (salsa a elección)

<b>Alfredo</b> Bechamel y jamón	\$ 3.500
<b>Pomodoro</b> Salsa de tomates.	\$ 3.500
<b>Putanesca</b> Pomodoro, aceitunas negras, cilantro, alcaparras y pepperoncino .	\$ 4.500
<b>Champiñones</b> Champiñones reducidos en brandy .	\$ 5.500
<b>Tres quesos</b> Queso crema, queso azul y parmesano.	\$ 5.500
<b>Albóndigas</b> Albóndigas y pomodoro.	\$ 5.900
<b>Mechada</b> Carne mechada y pomodoro.	\$ 6.500
<b>Bolognesa</b> Carne de res sazónada y pomodoro.	\$ 6.500
<b>Pesto</b> Salsa de albahaca, nueces, parmesano y oliva.	\$ 6.500
<b>Camarones</b> Salsa de crema al anís, camarones, cebollín, tomate cherry y queso parmesano.	\$ 6.500

## PASTAS RELLENAS

<b>Sorrentinos de vegetales</b> Pasta artesanal rellena de vegetales grillados y queso de cabra. Bañada en salsa pomodoro y parmesano.	\$ 6.500
<b>Ravioles de espinaca y ricota</b> Pasta artesanal de espinacas, rellena de espinacas, ricota y nueces, bañada en salsa bechamel y queso parmesano.	\$ 7.500
<b>Ravioles de tomates confitados</b> Pasta artesanal rellena de tomates confitados y queso ricota. Bañada en salsa pomodoro.	\$ 7.500
<b>Medialunas de salmón ahumado</b> Pasta artesanal rellana de salmón ahumado, eneldo, alcaparras. Bañada con salsa a la crema al limón y queso parmesano.	\$ 9.500
<b>Ravioles de jaiba</b> Pasta artesanal con tinta de calamar, rellena de carne de jaiba, bañada en salsa de crema al limón y queso parmesano	\$ 9.500

## CARNES (salsa a elección)

<b>Pollo a la plancha</b>	\$ 3.500
<b>Plateada</b>	\$ 4.500
<b>Mechada</b>	\$ 4.500
<b>Lomo liso</b>	\$ 6.500
<b>Entraña</b>	\$ 6.500

### AGREGADOS (para platos)

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

## ENSALADAS

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

## CAFETERÍA

<b>Espresso (80 ml)</b>	\$ 1.800
<b>Café americano</b>	\$ 1.800
<b>Café cortado</b>	\$ 2.500
<b>Chocolate Caliente</b>	\$ 2.900
<b>Té e infusiones</b>	\$ 1.800

## POSTRES

<b>Suspiro limeño</b> 180 grs	\$ 2.900
<b>Manjarate</b> 180 grs	\$ 2.900
<b>Cre moso de Nutella</b> 180 grs	\$ 2.900
<b>Panacota</b> 180 grs <i>(amarena o naranja)</i>	\$ 2.900
<b>Cheesecake</b> <i>(opciones)</i>	\$ 3.500
<b>Brownie caliente c/helado</b>	\$ 3.500
<b>Café helado</b>	\$ 3.500
<b>Copa Helado</b> <i>(2 sabores)</i>	\$ 3.500

**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)*

## ★ SCHOP 500 cc

<b>Moritz</b>	<i>España</i>	<i>Lager</i>	<i>5,4 %</i>	\$ 3.000
<b>Tübinger</b>	<i>Chile</i>	<i>Red Ale</i>	<i>5,5 %</i>	\$ 3.900
<b>Gulden Draak</b>	<i>Bélgica</i>	<i>Strong Ale</i>	<i>10,5%</i>	\$ 5.500

## ★ CERVEZAS NACIONALES

<b>Kunstmann Bock</b>		<i>5,3°</i>	\$ 3.200
<b>Kunstmann Torobayo</b>		<i>5,0°</i>	\$ 3.200
<b>Kunstmann Miel</b>		<i>4,8°</i>	\$ 3.200
<b>Austral Calafate</b>		<i>5,0°</i>	\$ 3.200
<b>Austral Patagóna</b>		<i>5,0°</i>	\$ 3.200
<b>Royal Guard</b>		<i>5,0°</i>	\$ 2.500

## ★ CERVEZAS IMPORTADAS

<b>Heineken</b>	<i>Holanda</i>	<i>5,0°</i>	\$ 2.900
<b>Heineken sin alcohol</b>	<i>Holanda</i>	<i>0,0°</i>	\$ 2.500
<b>Corona</b>	<i>Mexico</i>	<i>4,5°</i>	\$ 2.900
<b>Mahou barrica</b>	<i>España</i>	<i>6,1°</i>	\$ 3.500
<b>Mahou tostada sin alcohol</b>	<i>España</i>	<i>0,0°</i>	\$ 2.500

## ★ ESPUMANTE

<b>Undurraga Brut</b>	<i>750 cc</i>	\$ 9.500
<b>Undurraga Brut</b>	<i>(copa)</i>	\$ 3.100

## ★ COPAS DE VINO 180 ml

<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>(Cantoalba / La Ronciere)</i>	\$ 2.600
<b>Carmenere</b> <i>(Cantoalba / La Ronciere)</i>	\$ 2.600
<b>Chardonnay</b> <i>(Cantoalba / La Ronciere)</i>	\$ 2.600

## ★ BEBIDAS BAR

<b>Bebidas</b>	\$ 600
<b>Tónica 1724</b>	\$ 2.500
<b>Red bull</b>	\$ 2.500

## ★ REFRESCOS

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

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

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

## ★ PISCOCTELERIA ★

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

## ★ COCTELERÍA

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, vino espumante y soda.</i>	\$ 3.900
<b>Ramazotti</b> <i>Ramazotti, rodajas de limón, tónica, espumante y soda.</i>	\$ 4.200
<b>Mojitos</b> <i>Ron, limón y menta (Tradicional, Maracuyá, Manzana, Frambuesa)</i>	\$ 3.900
<b>Kir Royal</b> <i>Crema de casis, espumante.</i>	\$ 3.200
<b>Caipiroska</b> <i>Vodka, limón de pica macerado.</i>	\$ 3.500
<b>Caipirinha</b> <i>Cachaca, limón de pica macerado.</i>	\$ 3.500
<b>Clavo Oxidado</b> <i>Whisky, Drambuie</i>	\$ 4.500
<b>Limonada Jack</b> <i>Jack Daniel's, limón y soda</i>	\$ 3.900

## ★ GIN *(\*bebida no incluida \$ 600)*

<b>Gin Bombay Sapphire</b>	\$ 3.600
<b>Gin Beefeater</b>	\$ 3.600

## ★ VODKA *(\*bebida no incluida \$ 600)*

<b>Stolichnaya</b>	\$ 3.200
<b>Absolut</b>	\$ 3.200

## ★ RON *(\*bebida no incluida \$ 600)*

<b>Havana Añejo</b>	\$ 2.900
<b>Havana 7 Años reserva</b>	\$ 3.900

## ★ BOURBON *(\*bebida no incluida \$ 600)*

<b>Jack Daniel's N°7</b>	\$ 4.400
<b>Jack Daniel's Honey</b>	\$ 4.400

## ★ WHISKY *(\*bebida no incluida \$ 600)*

<b>Jameson</b>	\$ 3.900
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	\$ 3.500
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	\$ 5.200

*(Venta de alcohol sujeta a venta de alimentos según LEY 19.925)*