

TABLAS Y PICOTEOS

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

PIZZAS

Vegetales grillados Pomodoro, queso de cabra ó fior di latte., zapallos italianos y berenjenas grilladas.	\$ 4.900
Fugazza Queso crema al limón, mozzarella, cebolla morada, parmesano y orégano	\$ 4.900
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 crammerries.	\$ 5.900
Margarita Pomodoro, fior di latte, tomate cherry y albahaca.	
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. <i>(perejil, ajo y ralladura de limón)</i> .	\$ 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 <i>(vegetariana)</i> 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 o arrollado de huaso, emulsión de aceite de oliva al limón, mayonesa, tomate, cebolla morada, cilantro y aji 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
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

LASAÑAS

Lasaña boloñesa	\$ 6.500
Lasaña vegetariana	\$ 5.900

GNOCCHIS - FETUCCINIS (salsa a elección)

Pomodoro Salsa de tomates.	\$ 4.500
Alfredo Bechamel y jamón	\$ 4.500
Putanesca Pomodoro, aceitunas negras, cilantro, alcaparras y pepperoncino .	\$ 4.900
Champiñones Champiñones reducidos en brandy .	\$ 5.500
Tres quesos Queso crema, queso azul y parmesano.	\$ 5.500
Albóndigas Albóndigas y pomodoro.	\$ 5.900
Mechada Carne mechada y pomodoro.	\$ 6.500
Bolognesa Carne de res sazónada y pomodoro.	\$ 6.500
Pesto Salsa de albahaca, nueces, parmesano y oliva.	\$ 6.500
Camarones Salsa de crema al anís, camarones, cebollín, tomate cherry y queso parmesano.	\$ 6.500

PASTAS RELLENAS

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

CARNES (salsa a elección)

Pollo a la plancha	\$ 3.500
Plateada	\$ 4.500
Mechada	\$ 4.500
Lomo liso	\$ 6.500
Entraña	\$ 6.500

AGREGADOS (para platos)

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

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

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

POSTRES

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

Kunstmann Torobayo	<i>Chile</i>	<i>Ale</i>	<i>5 %</i>	\$ 3.500
Austral Calafate	<i>Chile</i>	<i>Calafate Ale</i>	<i>5 %</i>	\$ 3.500
Moritz	<i>España</i>	<i>Lager</i>	<i>5,4 %</i>	\$ 3.000
Tübinger	<i>Chile</i>	<i>Red Ale</i>	<i>5,5 %</i>	\$ 3.900
Gulden Draak	<i>Bélgica</i>	<i>Strong Ale</i>	<i>10,5%</i>	\$ 5.500

★ CERVEZAS NACIONALES

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

★ CERVEZAS IMPORTADAS

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

★ ESPUMANTE

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

★ COPAS DE VINO 180 ml

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

★ BEBIDAS BAR

Bebidas	\$ 600
Tónica 1724	\$ 2.500
Red bull	\$ 2.500

★ REFRESCOS

Limonada <i>(350 cc)(Tradicional, jengibre, albahaca o menta)</i>	\$ 2.500
Jugos de fruta natural <i>(Piña, Arándano o Frutilla)</i>	\$ 2.500
Agua PURA <i>(con o sin gas)</i>	\$ 1.500
Bebidas	\$ 1.800

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

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

★ PISCOCTELERIA ★

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

★ COCTELERÍA

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

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