

## TABLAS Y PICOTEOS

|  |          |
|--|----------|
| <b>Foccacia</b><br>Pan artesanal de alta hidratación y salsa pomodoro.   | \$ 3.500 |
| <b>Papas rústicas.</b><br>Papas fritas rústicas con aderezo a elección.<br>Mayonesa casera / Ali oli / Arabe / Plaza Victoria                            | \$ 3.500 |
| <b>Papitas camarones</b><br>Papas fritas, cilantro, palta, camarones salteados y aderezo Plaza Victoria.   | \$ 4.900 |
| <b>Vegetales asados</b> <i>(para compartir)</i><br>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><br>Queso provoleta en sartén de hierro con salsa pomodoro, orégano, gremolata y pan casero.      | \$ 5.900 |
| <b>Camembert apanado</b><br>Queso Camembert apanado en panko con salsa de arándanos al vino tinto.   | \$ 5.500 |
| <b>Albóndigas pomodoro y pesto.</b><br>Bolitas de carne bañadas en salsa pomodoro y pesto.   | \$ 5.900 |
| <b>Albóndigas en salsa de champiñones.</b><br>Bolitas de carne bañadas en salsa de champiñones al brandy.  | \$ 5.900 |
| <b>Pil - Pil</b><br>Pollo o Camarones salteados en aceite de oliva, vino blanco, ajo, aji cacho de cabra y cilantro.                                     | \$ 6.500 |
| <b>Alitas de pollo</b><br>6 alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañado de bastones de zanahoria y crema ácida.                                     | \$ 5.900 |
| <b>Dedos de mozzarella</b><br>Bastones de queso mozzarella apanados acompañados con salsa pomodoro y pesto.  | \$ 6.500 |
| <b>Crudo</b><br>Carne molida de res con cebolla morada y cilantro, acompañada de pepinillo dill, alcaparras, aji verde y tostadas.                       | \$ 8.500 |

## PIZZAS

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

## HAMBURGUESAS

|  |          |
|--|----------|
| <b>Hamburguesa Tradicional</b><br>Queso cheddar, lechuga hidropónica, mayonesa, tomate, pepinillo dill y aros de cebolla morada.   | \$ 4.500 |
| <b>Hamburguesa Queso y tocino</b><br>Queso cheddar, pepinillo dill, tocino, cebolla morada y salsa BBQ.  | \$ 4.500 |
| <b>Hamburguesa Thai</b> <i>(vegetariana)</i><br>Hamburguesa de garbanzos al estilo Thai, mayonesa, lechuga, pepinillo, cebolla morada y aderezo secreto.                         | \$ 4.900 |
| <b>Hamburguesa Power</b><br>Lechuga, tomate, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa BBQ.   | \$ 4.900 |
| <b>Hamburguesa Plaza Victoria</b><br>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><br>Queso fior di latte, prosciutto crocante, tomates secos, rúcula, tomate y aceite de oliva.  | \$ 5.500 |
| <b>Hamburguesa y vegetales grillados</b><br>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><br>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><br>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><br>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><br>Jamón curado de origen italiano, fior di latte, rúcula, tomates deshidratados y aceite de oliva al limón.  | \$ 5.900 |
| <b>Camarones</b><br>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><br>Bechamel y jamón  | \$ 3.500 |
| <b>Pomodoro</b><br>Salsa de tomates.  | \$ 3.500 |
| <b>Putanesca</b><br>Pomodoro, aceitunas negras, cilantro, alcaparras y pepperoncino.              | \$ 4.500 |
| <b>Champiñones</b><br>Champiñones reducidos en brandy.  | \$ 5.500 |
| <b>Tres quesos</b><br>Queso crema, queso azul y parmesano.  | \$ 5.500 |
| <b>Albóndigas</b><br>Albóndigas y pomodoro.   | \$ 5.900 |
| <b>Mechada</b><br>Carne mechada y pomodoro.   | \$ 6.500 |
| <b>Bolognesa</b><br>Carne de res sazonada y pomodoro.   | \$ 6.500 |
| <b>Pesto</b><br>Salsa de albahaca, nueces, parmesano y oliva.                                     | \$ 6.500 |
| <b>Camarones</b><br>Salsa de crema al anís, camarones, cebollín, tomate cherry y queso parmesano. | \$ 6.500 |

## PASTAS RELLENAS

|   |          |
|---|----------|
| <b>Sorrentinos de vegetales</b><br>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><br>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><br>Pasta artesanal rellena de tomates confitados y queso ricota, bañada en salsa pomodoro.                              | \$ 7.500 |
| <b>Medialunas de salmón ahumado</b><br>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><br>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><br>Mix de hojas verdes, queso de cabra, aceitunas, tomate cherry y cebolla morada. | \$ 5.900 |
| <b>Pollo</b><br>Mix de hojas verdes, pollo, palta, tomate cherry y cebolla morada.               | \$ 5.900 |
| <b>Camarón</b><br>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 |

## ★ 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)*

## 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>Volcanes del sur</b> | <i>Chile</i>  | <i>Strong Ale</i> | <i>6,5°</i> | \$ 3.500 |

## ★ 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 |