

TABLAS Y PICOTEOS

Focaccia 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, 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
Crudo Carne molida de res con cebolla morada y cilantro, acompañada de pepinillo dill, alcaparras, aji verde y tostadas.	\$ 9.500
Chorrillana Plaza Victoria Papas fritas, cebolla estofada, longaniza, carne y huevo frito.	\$ 8.500
Salteado de carne y vegetales <i>(para compartir 2 a 3 personas)</i> Salteado de carne al ajillo, pollo, chorizillo, 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.	\$ 4.900
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 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. <i>(perjeil, ajo y ralladura de limón)</i>	\$ 6.500

HAMBURGUESAS

(doble carne y papas fritas)

Hamburguesa Tradicional Queso cheddar, lechuga hidropónica, mayonesa, tomate, pepinillo dill y aros de cebolla morada.	\$ 7.500
Hamburguesa Queso y tocino Queso cheddar, pepinillo dill, tocino, cebolla morada y salsa BBQ.	\$ 7.500
Hamburguesa Thai <i>(vegetariana)</i> Hamburguesa de garbanzos al estilo Thai, mayonesa, lechuga, pepinillo, cebolla morada y aderezo secreto.	\$ 7.900
Hamburguesa Power Lechuga, tomate, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa BBQ.	\$ 7.900
Hamburguesa Plaza Victoria Queso cheddar, aros de cebolla morada, lechuga, tomate, palta, queso crema con notas de naranja y aderezo Plaza Victoria.	\$ 7.900
Hamburguesa italiana Queso fior di latte, prosciutto crocante, tomates secos, rúcula, tomate y aceite de oliva.	\$ 8.500
Hamburguesa y vegetales grillados Berenjenas y zapallos italianos grilladas, queso de cabra o fior di latte, pomodoro, tomate y rúcula.	\$ 8.500
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.	\$ 8.500

FOCACCIAS

Capra Pomodoro, rúcula, vegetales asados, queso de cabra, tomate cherry y aceitunas.	\$ 4.900
Prosciutto Jamón curado de origen italiano, fior di latte, rúcula, tomates deshidratados y aceite de oliva al limón.	\$ 4.900
Camarones Camarones, mix de hojas verdes, palta, tomate, gremolata y mayonesa.	\$ 4.900
Salmón ahumado Salmón ahumado al eneldo, alcaparras, palta, lechuga y queso crema al limón	\$ 4.900
Barros luco Carne de vacuno salteada y queso fundido.	\$ 4.900

SANDWICH A LA CHILENA



Carne plateada o mechada o arrollado de huaso,	\$ 5.500
Aceite de oliva al limón, mayonesa, tomate, cebolla morada, cilantro y aji verde.	
Plaza Victoria	\$ 5.500
Carne plateada o mechada, ligero aderezo queso crema a la naranja, lechuga, palta, tomate, cebolla morada y aderezo Plaza Victoria.	

Agregado de papas fritas \$ 1.500

LASAÑAS

Lasaña boloñesa	\$ 6.500
Lasaña vegetariana	\$ 6.500
Berenjenas, champiñones, cebolla, zanahoria, zapallo italiano, pomodoro y bechamel.	

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

CARNES

Incluye: salsa de quesos o salsa champiñones

Pollo a la plancha	\$ 4.500
Plateada	\$ 4.900
Mechada	\$ 4.900
Lomo liso	\$ 6.500
Entraña	\$ 10.500

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

Cheesecake

(opciones)

Tarta de queso "La Viña"	\$ 4.500
Hojarasca manjar <i>(porción)</i>	\$ 2.500
Brownie caliente c/helado	\$ 3.900
Café helado	\$ 3.500
Copa Helado (2 sabores)	\$ 3.500
Galletones artesanales	\$ 1.500

pistacho • chocolates • almendras • chocochip • chocolate blanco y naranjas • coco y mango

TEMPORADA DE JARRAS

SANGRIA

Jarra \$ 12.500
Copa \$ 3.900

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

RAMAZZOTTI	\$ 12.500
APEROL	\$ 12.500
LIMONADA JAMESON IRISH WHISKEY	\$ 14.500

★ SCHOP 500 cc

Royal guard	Chile	Lager	5 %	\$ 3.900
Austral lager	Chile	Lager	4,6 %	\$ 3.900
Austral Calafate	Chile	Lager	5 %	\$ 3.900
Moritz	España	Lager	5,4 %	\$ 3.900
Kunstmann Torobayo	Chile	Ale	5 %	\$ 3.900

★ CERVEZAS NACIONALES

Austral Yagán	Chile	Dark Ale	5 %	\$ 3.200
Kunstmann Bock	Chile	Lager	5,3 %	\$ 3.200
Kunstmann Miel	Chile	Lager	4,8 %	\$ 3.200

★ CERVEZAS IMPORTADAS

Corona	Mexico	4,5°	\$ 2.900
Heineken	Holanda	5,0°	\$ 2.900
Heineken sin alcohol	Holanda	0,0°	\$ 2.500

★ VINOS

Cabernet Sauvignon <i>(Cantoalba / La Ronciere)</i>	Botella 180 ml	\$ 10.500	\$ 2.900
Carmenere <i>(Cantoalba / La Ronciere)</i>		\$ 10.500	\$ 2.900
Chardonnay <i>(Cantoalba / La Ronciere)</i>		\$ 10.500	\$ 2.900

★ ESPUMANTES

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

★ BEBIDAS BAR

Bebidas	\$ 800
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

★ COCTELERÍA

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

★ PISCO ★

*(*bebida no incluida \$ 600)*

Mistral 35°	\$ 2.900
Mistral 40°	\$ 3.200
Mistral Nobel 40°	\$ 3.500
Mistral Gran Nobel 40°	\$ 3.900
1733 reservado 35°	\$ 2.400
Tres erres doble destilado 35°	\$ 2.600
Tres erres reservado 40°	\$ 2.800
Horcón Quemado 35°	\$ 3.200
Horcón Quemado 40°	\$ 3.500
Horcón Quemado 46°	\$ 3.900
Alto del Carmen 35°	\$ 2.900
Waqar premium 40°	\$ 4.900

★ 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

★ GIN *(*bebida no incluida \$ 800)*

Gin Bombay Sapphire	\$ 3.600
Gin Beefeater	\$ 3.600

★ VODKA *(*bebida no incluida \$ 800)*

Stolichnaya	\$ 3.200
Absolut	\$ 3.200

★ RON *(*bebida no incluida \$ 800)*

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

★ BOURBON *(*bebida no incluida \$ 800)*

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

★ WHISKY *(*bebida no incluida \$ 800)*

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)