

## Tapas

*Algo para empezar a gozar...*

Queso de Cabra apanado con Mermelada Cacho de Cabra	\$ 5.490
Ají Rebozado Relleno de Plateada y Queso de Cabra	\$ 5.490
Calugas de congrio, mini ensalada chilena y mayonesa al ajì	\$ 5.490
Brochetas Mixtas con Salsa de Queso Roquefort	\$ 4.900
Camarones Apanados, Mix de Hojas Verdes y Láminas de Palta	\$ 4.900
Empanadas de Camarones y Queso Merquén	\$ 3.900
Empanadas de Champiñones, Queso y Cebollines	\$ 3.900
Empanadas de Pino de Locos	\$ 3.900
Trilogia de empanadas	\$ 4.900

## Platos de fondo

*Placeres Divinos...*

Filete de Vacuno con Humita en Masa Philo y Salsa de Oporto	\$ 12.900
Atún Grillado con Risotto de Camarones y Salsa de Limones Quemados	\$ 14.490
Chupe de Locos	\$ 11.900
Cancato de Salmón	\$ 11.900
Risotto Negro de Camarones	\$ 11.900
Quiche de Pollo y verduras, con mini ensalada	\$ 9.500
Ensalada César Camarón	\$ 8.500
Ensalada César Pollo	\$ 6.900

*la virgen*

## Para Picar

*La cosa se puso buena!!*

<b>Crudo La Virgen</b>	<b>\$ 7.100</b>
<i>Posta rosada molida mezclada con salsa verde, acompañada de pepinillos, ají verde, tostadas y salsa de yogurt, cerveza y menta</i>	
<b>Papas Rústicas (de ½ kilo!!)</b>	<b>\$ 8.900</b>
<i>Papas asadas con cáscara, plateada en salsa de tomate y cebollas caramelizadas, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines</i>	
<b>Papas Rústicas de Camarones (de ½ kilo!!)</b>	<b>\$ 8.900</b>
<i>Papas asadas con cáscara, camarones ecuatorianos en salsa BBQ, cebollas caramelizadas, mix de pimientos, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines</i>	
<b>Papas Veggie (de ½ kilo!!)</b>	<b>\$ 7.900</b>
<i>Papas asadas con cáscara, champiñones salteados, cebollas caramelizadas, tomates asados, pimentones, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines</i>	
<b>Tabla La Virgen</b>	<b>\$ 13.900</b>
<i>2 empanaditas de champiñón y 2 de camarones, 2 mini cebiches de reineta, 4 brochetas de pollo y pimientos, 2 brochetas de carne y cebollas, camarones apanados, salsa tártara y quesitos de cabra con mermelada cacho de cabra</i>	



## Ceviches

*Los mejores sabores del Mar acompañados de nuestra incomparable Leche de Tigre y crutones*

**Ceviche de Reineta** **\$ 8.900**

*Cubitos de reineta, cebolla morada y cilantro*

**Ceviche de la Casa** **\$ 9.900**

*Cubitos de reineta, cebolla morada, palta, palmitos y pimientos*

**Ceviche de María** **\$ 9.900**

*Cubitos de reineta, camarones, pulpo, cebolla morada, cilantro y mango*

**Ceviche Mixto** **\$ 9.900**

*Cubitos de salmón, atún, reineta, camarones, cebolla morada y cilantro*

**Ceviche Verde** **\$ 9.900**

*Cubitos de reineta, atún, cebolla morada, palta, pepino y cilantro*

**Ceviche de Atún** **\$ 9.900**

*Cubitos de atún aromatizados con aceite de sésamo, soya, jengibre, palta, cebolla morada y ciboulette*

**Ceviche a la Peruana** **\$ 9.900**

*Cubitos de reineta, pulpo, cancha, cebolla morada y cilantro*

*la virgen*

## Sánguches \$ 7.900

*Siempre acompañados de papas fritas con piel y salsas... ¡para quedar llenito!*

### **Pan con Carne**

*Plateada de vacuno al jugo, queso mantecoso, cebolla caramelizada, tomates asados y rúcula*

### **Pan con Pastelera**

*Plateada de vacuno al jugo, pastelera de choclo con albahaca y ensalada a la chilena*

### **Pan con Pescado**

*Filete de merluza austral frita en batido de chuño y cerveza, tomate, lechuga, ají verde y salsa tártara*

### **Hamburguesa La Virgen**

*Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, pepinillos y salsa BBQ*

### **Hamburguesa a Lo Pobre**

*Hamburguesa de vacuno, cebolla caramelizada, huevo frito y papas hilo*

### **Hamburguesa La Picarona**

*Hamburguesa de vacuno, lechuga, ají verde, tomate, pepinillos y queso cheddar*

### **Hamburguesa a La Chilena**

*Hamburguesa de vacuno, tomates asados, cebolla morada y cilantro*

### **Veggie La Lenteja**

*Hamburguesa de lentejas, mix de verdes, champiñones, berenjenas, zapallos italianos grillados, tomates y pimientos asados*

## POSTRES

*El dulce final que te mereces...*

<b>Suspiro Limeño</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Cheesecake Maracuyá o Berries</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Pie de Limón</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>\$3.900</b>
<b>Tres leches con salsa de chocolate</b>	<b>\$3.900</b>



## COCTELERÍA DE LA CASA

<b>Queen Paula</b>	\$8.900
Gin bombay, Jugo de pomelo, Licor de Naranja, Goma	
<b>Avellana Sour</b>	\$5.500
Frangélico, Stolichnaya tradicional, Cara de huevo, Goma	
<b>290</b>	\$6.000
Stolichnaya Naranja y Vainilla, Pulpa de maracuyá, Tónica	
<b>Virginal</b>	\$6.500
Base de mojito naranja y vainilla, Pulpa de maracuyá, Cerveza de la casa	
<b>Mojito Irlandés</b>	\$7.000
Jameson, Menta, Jugo de Limón, Goma, Tónica	
<b>2395</b>	\$5.500
Gin Tanqueray, Jugo de pomelo, Miel, Cerveza de la casa	
<b>PBC</b>	\$8.000
Hendrick's, Pulpa de piña, Albahaca, Pepino, Jugo de limón, Goma	
<b>Surfer On Acid</b>	\$6.000
Jagermeister, Pulpa de piña, Malibú	
<b>Don Corleone</b>	\$7.500
Frangélico, Jack daniel's	
<b>Black Jack</b>	\$7.500
Rosso Campari, Jack daniel's, Zeste de naranja	
<b>Fresh Italia</b>	\$6.000
Ramazzotti, Jugo de limón, Albahaca, Tónica	





<b>CÓCTELES CLÁSICOS</b>		<b>LICORES</b>	
Margarita Jimador	\$4.900	Amaretto	
Aperol Spritz	\$4.500	Disaronno	\$6.000
Aperol Sabores	\$4.900	Carolans	\$4.500
Ramazotti	\$4.500	Campari	\$4.500
Caipiriña	\$4.500	Fernet Branca	\$4.500
Mojito	\$4.500	Jagermeister	\$5.500
Mojito París	\$5.500	Drambui	\$6.000
Mojito Sabores	\$4.900	Chambord	\$4.500
Piña Colada	\$4.900	Frangélico	\$5.500
Pisco sour	\$3.500	Borghett	\$4.500
Sopur Catedral	\$6.500	Shot	\$3.000
Sour Ají	\$3.900		
sour Jengibre	\$3.900	<b>JARRA</b>	
Sour Jengibre Miel	\$3.900	Borgoña	\$11.900
Clavo Oxidado	\$5.500	Sangría	\$11.900
Cosmopolitan	\$4.900		
Daiquiri	\$4.500	<b>COPAS</b>	
Daiquiri Sabores	\$5.000	Borgoña	\$4.000
Jager Bom	\$4.900	Sangría	\$4.000
Kir Royal	\$4.000	Espumante	\$3.500
Long Island	\$5.800	Vino Reserva	\$3.500
Martini Dry	\$6.000		
Ruso Blanco	\$5.500	<b>ESPUMANTES</b>	
Ruso Negro	\$4.900	Riccadonna Asti	\$16.900
		Baron Lacroix	
<b>CÓCTELES CHILENOS</b>		Moscato	\$12.000
Chardonnay Sour	\$3.800	Amaranta Brut	\$11.000
Piscopolitan	\$4.500	Undurraga Brut	\$12.000
Pistón	\$4.000	Valdivieso Extra	
Vaina	\$3.800	Brut	\$12.000
		<b>SIN ALCOHOL</b>	
<b>CÓCTELES TERMINADOS EN CERVEZA</b>		Andes Mountain	
Americana	\$5.500	Water	\$2.900
Corojito	\$5.500	Agua Mineral	\$1.500
Sunrise	\$5.500	Bebidas	\$1.800
Sunset	\$5.500	Jugo natural	\$3.500
Cocorona	\$6.000	Limonadas	\$3.500
		CaipiriñaMaracuyá	\$3.500
		Mojito	\$3.500
		Primavera	\$3.800
		Red Bull	\$3.500

*la virgen*

## VINOS

Errázuriz Max Reserva, Carmenere	\$16.000
Oveja Negra, Cabernet Franc Carmenere	\$12.900
Tarapacá Gran Reserva, Carmenere	\$14.900
Montes, Merlot	\$12.900
Tarapacá Gran Reserva, Merlot	\$14.900
Los Vascos Reserva, Cabernet	\$12.900
Tabalí VB, Pinot Noir	\$21.900
Errázuriz Reserva, Sauvignon Blanc	\$12.900
Los Vascos Reserva, Chardonnay	\$12.900
Montes, Rose	\$16.900

*la virgen*