

Tapas

Algo para empezar...

Queso de cabra apanado con mermelada de cacho de cabra	\$5.990
Ají rebozado, relleno de plateada y queso de cabra	\$5.990
Calugas de congrio, mini ensalada chilena y mayonesa al ají	\$5.990
Brochetas Mixtas con salsa de queso roquefort	\$5.200
Camarones apanados, mix de hojas verdes y láminas de palta	\$5.200
Empanadas de camarones y queso al merquén	\$3.900
Empanadas de champiñones, queso y cebollín	\$3.900
Empanadas de pino de locos	\$4.100
Trilogía de empanadas	\$5.200

Platos de Fondo

Placeres Divinos...

Filete de vacuno con humita en masa philo y salsa oporto	\$14.500
Atún grillado con risotto de camarones y salsa de limones quemados	\$14.500
Chupo de locos	\$12.500
Cancato de Salmón	\$12.500
Risotto negro de camarones	\$12.500
Quiche de pollo y verduras, con mini ensalada	\$9.800
Ensalada La Virgen camarón	\$8.900
Ensalada La Virgen pollo	\$7.500

la virgen

Para Picar

La cosa se puso buena!!

Crudo La Virgen	\$7.800
Posta rosada molida, mezclada con salsa verde. Acompañada de pepinillos ají verde, tostadas, salsa de yogurt, cerveza y menta, salsa tártara	
Papas Rústicas	\$9.200
Papas asadas con cáscara, plateada en salsa de la casa, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines	
Papas Rústicas de Camarones	\$9.200
Papas asadas con cáscara, camarones ecuatorianos en salsa BBQ, cebolla caramelizada, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines	
Papas Veggie	\$8.500
Papas asadas con cáscara, champiñones salteados, tomates asados, berenjenas, zapallo italiano, pimentones, queso vegano, salsa de la casa crema ácida y verde de cebollín	
Tabla La Virgen	\$14.900
2 Empanaditas de champiñon y 2 de camarones, 2 mini ceviches de reineta, 4 brochetas de pollo y pimentón, 2 brochetas de lomo de vacuno y cebolla, camarones apanados, salsa tártara y quesitos de cabra con mermelada de ají cacho cabra	



Ceviches

Los mejores sabores del mar, acompañados de nuestra incomparable leche de tigre y crutones

Ceviche de Reineta	\$9.500
Cubitos de reineta, cebolla morada y cilantro	
Ceviche de la Casa	\$10.500
Cubitos de reineta, cebolla morada, palta, palmitos y pimentones	
Ceviche de María	\$10.500
Cubitos de reineta, camarones, pulpo, cebolla morada, cilantro y mango	
Ceviche Mixto	\$10.500
Cubitos de salmón, atún, reineta, camarones, cebolla morada y cilantro	
Ceviche Verde	\$10.500
Cubitos de reineta, atún, cebolla morada, palta, pepino y cilantro	
Ceviche de Atún	\$10.500
Cubitos de atún aromatizado con aceite de sésamo, soya, jengibre, palta, cebolla morada y ciboulette	
Ceviche a la Peruana	\$10.500
Cubitos de reineta, pulpo, cebolla morada, cilantro y canchita	

la virgen

Sánguches

Siempre acompañados de papas fritas y salsa...para quedar llenitos!!

Pan con Carne	\$8.500
Plateada de vacuno al jugo, queso mantecoso, tomates asados y rúcula	
Pan con Pastelera	\$8.500
Plateada de vacuno al jugo, pastelera de choclo con albahaca y ensalada a la chilena	
Pan con Pescao	\$8.500
Filete de merluza austral frita en batido de chuño y cerveza, tomate, lechuga, ají verde y salsa tártara casera	
Hamburguesa La Virgen	\$8.500
Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, pepinillos, salsa BBQ	
Hamburguesa a lo Pobre	\$8.500
Hamburguesa de vacuno, cebolla caramelizada, huevo frito y queso cheddar	
Hamburguesa La Picarona	\$8.500
Hamburguesa de vacuno, lechuga, ají verde, tomate, pepinillos y queso cheddar	
Hamburguesa a la Chilena	\$8.500
Hamburguesa de vacuno, tomates asados, cebolla morada y cilantro	
Veggie Lenteja	\$8.500
Hamburguesa de lentejas, mix de hojas verdes, champiñones, berenjenas, zapallos italianos asados, tomates y pimentones salteados	

Postres

El dulce final que te mereces,,,

Suspiro Limeño	\$4.100
Cheesecake de maracuyá, oreo o berries	\$4.100
Tiramisú	\$4.100
Tres leche de chocolate	\$4.100
Tarta de chocolate	\$4.100

la virgen

Coctelería de la Casa

Queen Paula	\$8.900
Gin Bombay, jugo de pomelo, licor de naranja, goma	
Avellana Sour	\$5.800
Frangélico, Stolichnaya tradicional, clara de huevo, goma	
290	\$6.800
Stolichnaya naranja y vainilla, pulpa de maracuyá, tónica	
2395	\$5.800
Gin Tanqueray, jugo de pomelo, miel, cerveza de la casa	
Mojito Irlandés	\$7.300
Jameson, menta, jugo de limón, goma, tónica	
Virginal	\$7.100
Base de mojito, Stolichnaya naranja y vainilla, pulpa de maracuyá, cerveza de la casa	
PBC	\$8.900
Hendrick's, pulpa de piña, albahaca, pepino, jugo de limón, goma	
Surfer on Acid	\$6.300
Jagermeister, pulpa de piña, malibú	
Don Corleone	\$7.800
Frangélico, Jack daniel's	
Black Jack	\$7.800
Rosso, Campari, Jack daniel's, zeste de limón	

la virgen

Tragos

Piscos		Whisky	
Alto del Carmen 35°	\$4.500	Grant's Stan fast	\$5.200
Alto del Carmen 40°	\$5.000	Grant's Ale Cask	\$6.000
Horcón quemado 35°	\$5.500	Glenfiddich 12 años	\$7.700
Horcón quemado 40°	\$6.500	Glenfiddich 15 años	\$9.200
Horcón quemado 46°	\$7.500	Tullamore drew	\$7.700
Mistral 35°	\$4.500	Monkey Shoulder	\$6.700
Mistral 40°	\$5.000	Jack Daniel's Old N°7	\$7.200
Mistral 46°	\$6.000	Jack Daniel's Fire	\$7.200
Mistral Nobel	\$6.500	Jack Daniel's Honey	\$7.200
Kappa	\$7.800	Ballantine's Finest	\$5.500
Viñas de Oro Quebranta	\$6.000	Ballantine's 12 años	\$6.800
		Chivas Regal 12 años	\$8.000
		Chivas Regal 18 años	\$10.500
Tequilas		Cerveza Schop	
Herradura	\$6.500	Stella Artois 4,5°	\$3.800
Jimador	\$4.500	Hoegaarden 4,9°	\$4.000
Olmecca	\$4.500	Lefte 6,6°	\$4.000
Sombrero Negro	\$4.000	Km 24/7 AMBER, IPA, LAGER 4,5°	\$4.000
		Grassau WALLMAPU 5,2°	\$4.000
		Edelstoff IRA 6,5°	\$4.000
Vodkas		Cerveza Botella	
Stolichnaya tradicional	\$5.500	Corona	\$3.500
Stolichnaya Sabores	\$6.000	Budweiser	\$3.500
Absolut Blue	\$6.000	Stella Artois	\$3.500
Absolut Sabores	\$6.500	Cusqueña	\$3.500
Grey Goose	\$7.500	Lefte	\$3.500
Finlandia	\$6.200	Modelo	\$3.500
Belvedere	\$8.500	Km 24/7	\$3.500
		Beck's sin alcohol	\$3.500
		Michelada/Chelada	\$1.000
Ron		Gin	
Flor de caña 4 años	\$4.800	Bombay	\$6.500
Flor de caña 5 años	\$5.500	Tanqueray	\$6.500
Flor de caña 7 años	\$6.000	Hendrick's	\$7.500
Malibú	\$5.700	Beefeater	\$6.500
Cacique	\$5.700	Beefeater 24	\$8.300
Cacique 500	\$6.100		
Havana Especial	\$5.000		
Havana Reserva	\$5.500		
Havana 7 años	\$6.500		

la virgen

Espumantes

Ricadonna Asti	\$16.900
Baron Lacroix Moscato	\$13.100
Amaranta Brut	\$12.100
Undurraga Brut	\$13.100
Valdivieso Extra Brut	\$13.100

Vinos

Pinot Noir

Errázuriz Max	\$21.900
Tabalí	\$21.900

Carmenere

Tarapacá Gran reserva	\$15.900
Errazuriz State	\$12.900

Cabernet Sauvignon

Los Vascos	\$13.900
Viña Arboleda	\$18.900

Cabernet Franc Carmenere

Oveja Negra	\$12.900
-------------	----------

Merlot

Tarapacá Gran reserva	\$15.900
Montes	\$13.900

Chardonnay

Los Vascos	\$13.900
Tarapacá Gran reserva	\$15.900
Errazuriz State	\$12.900

Sauvignon Blanc

Tarapacá Gran reserva	\$13.900
Viña Arboleda	\$18.900

Rosé

Montes	\$17.900
--------	----------

la virgen

la virgen