

Para Pícar

- Camarones al Píl Píl \$ 3.900
- Queso de Cabra Apanado con Mermelada de Cacho de Cabra \$ 5.990
- Empanaditas de Camarones, Queso de Cabra y Finas Hierbas \$ 3.900
- Empanaditas de Champiñones, Queso y Cebollines \$ 3.900
- Empanaditas de Pino de Jaibas \$ 3.900
- Trilogía de Empanaditas, (Jaibas, Camarones y Champiñones) \$ 4.900

- Carne Cruda \$ 8.900

"Tártaro de Res, con Cebolla Morada y Cilantro, Pepinillos, Salsa de Yogurt y Ciboulette, Ají verde, Lactonesa de Ajo, Jarrita de Jugo de Limón y Tostadas"

- Crudo de Salmón \$ 8.900

"Tártaro de Salmón, con Cebolla Morada y Cilantro, Pepinillos, Salsa de Yogurt y Ciboulette, Ají verde, Lactonesa de Ajo, Jarrita de Jugo de Limón y Tostadas"

- Papas Rústicas \$ 9.200

"Papas Asadas con Cáscara, Plateada Desmechada en Salsa de Tomates, Cebolla Caramelizada, Queso Fundido, Crema Ácida y Verde de Cebollines"

- Papas Rústicas de Camarones BBQ \$ 9.200

"Papas Asadas con Cáscara, Camarones Ecuatorianos en Salsa BBQ, Cebolla Caramelizada, Queso Fundido, Pimientos, Crema Ácida y Verde de Cebollines"

- Papas Veggies \$ 8.500

"Papas Asadas con Cáscara, Champiñones Salteados, Mix de Pimientos, Cebolla Caramelizada, Salsa de Tomates, Queso Fundido, Crema Ácida y Verde de Cebollines"

- Tabla La Virgen \$ 13.900

"Mix de Empanaditas, 2 Mini Cebiches de Reínetta, 4 Brochetas de Pollo y Pimientos, Camarones Apanados y Quesitos de Cabra Apanados con Mermelada de Cacho de Cabra"

Ceviches & Causa

- Causa de Camarones y Palta, Acevichada de Reínetas, Salsa de Ají Amarillo y Mini Ensalada \$ 10.900
- Ceviche de Reínetas \$ 9.900
"Reínetas, Cebolla Morada, Palta, Palmítos, Cilantro, Nueces, Pimientos Rojos y Verdes"
- Ceviche de María \$ 10.900
"Reínetas, Camarones, Pulpo, Cebolla Morada, Cilantro y Trocitos de Mango"
- Ceviche Mixto \$ 10.900
"Salmón, Atún, Reínetas y Camarones, Cebolla Morada y Cilantro"
- Ceviche Atún \$ 10.900
"Atún, Palta, Pepino, Cebolla Morada, Sésamo Negro, Jengibre y Cilantro"
- Ceviche de Salmón \$ 9.900
"Salmón, Camarones, Palta, Chocho Peruano, Cebolla Morada y Cilantro"
- Ceviche de Champiñones \$ 9.900
"Champiñones, Cebolla Morada, Palta, Palmítos, Mix de Pimientos y Cilantro"

Ensaladas

- Cesar Pollo \$ 8.900
"Mix de Lechugas, Queso Parmesano, Pollo a la Plancha, Tomates Cóctel y Palta"
- Cesar Camarones \$ 8.900
"Mix de Lechugas, Queso Parmesano, Camarones Apanados, Tomates Cóctel y Palta"
- La Virgen \$ 8.900
"Mix de Hojas Verdes, Pollo a la Plancha, Palmítos, Tomates en Gajos y Palta"
- Del Mar \$ 9.900
"Mix de Hojas Verdes, Espinacas, Camarones, Pulpo, Tomates Cóctel, Pimientos Rojos y Cubitos de Mango"

Todas las ensaladas están acompañadas de un Aderezo a tu Elección y de Crutones Horneados con Finas Hierbas y Merquén

Aderezos: Limoneta, Cesar, Mostaza y Miel

Sándwiches

- Hamburguesa La Virgen \$ 8.900
"Hamburguesa de vacuno, Queso Cheddar, Tocino, Cebolla Morada, Pepinillos, Tomate, Lechuga y Palta"
- Hamburguesa La Gringa \$ 8.900
"Hamburguesa de vacuno, Queso Cheddar, Tocino, Aros de Cebolla, Huevo Frito y Salsa BBQ"
- Hamburguesa La Mexicana \$ 8.900
"Hamburguesa de vacuno, Queso Cheddar, Tocino, Guacamole y Salsa Cheddar de Jalapeños"
- Pan con Carne \$ 8.900
"Plateada de vacuno al Jugo, Queso, Cebolla Caramelizada, Tomates Asados y Rúcula"
- Pan con Pescado \$ 8.900
"Filete de Merluza Austral Rebozado, Ensalada a la Chilena, Ají Verde y Mix de Hojas Verdes"
- Hamburguesa La Lenteja \$ 7.900
"Hamburguesa de Lentejas, Mix de verdes, Champiñones, Berenjenas y Zapallitos Italianos Grillados, Tomates y Pimientos Asados"

Todos Nuestros Sándwiches están acompañados con Papas Fritas Rústicas

Platos Principales

- Atún Grillado con Risotto de Camarones y Salsa de Limones Quemados \$ 13.900
- Pulpo Grillado con Papas Fritas, Confit de Verduras y Gremolata \$ 13.900
- Caldillo de Congrio \$ 12.900
- Pastel de Jaiba con Tocino, Gratín de Queso de Cabra y Parmesano \$ 12.900
- Pesca del Día (Con Acompañamiento) \$ 12.900
"Filete de Pescado a la Plancha, Mantequilla Negra y Alcaparras"
- Medallón de Congrio Frito (Con Acompañamiento) \$ 12.900
- Filete de Res envuelto en Tocino y Salsa de Oporto (Con Acompañamiento) \$ 13.900

Acompañamientos:

Puré Rústico de Papas con Aceitunas Negras y Cebollines

Papas Fritas con Piel

Pastelera de Choclo

Arroz al Cilantro

Tímbal de Quínoa, Tomates Coctel, Pepínos, Cebolla Morada, y Cubitos de Palta

Risottos

- Risotto de Champiñones \$ 10.900
- Risotto Negro de Camarones \$ 10.900
- Risotto de Camarón y Champiñones \$ 11.900
- Risotto de Cuatro Quesos \$ 10.900

Menú de Niños

- Hamburguesa de vacuno con Acompañamiento \$ 7.900
- Pechuga de Pollo a la Plancha con Acompañamiento \$ 7.900
- Espaguetis con Boloñesa de Plateada \$ 8.900

Postres

- Torta Tres Leches de Chocolate \$ 3.900
- Tarta de Chocolate, Masa de Galletas, Manjar y Salsa de Frutos del Bosque \$ 3.900
- Suspiro Limeño \$ 3.900
- CheeseCake de Maracuyá \$ 3.900
- CheeseCake de Frutos del Bosque \$ 3.900

Tragos

Sours Cathedral

Pisco Sour	\$ 4.500
Pisco Sour Ají Verde	\$ 4.900
Pisco Sour Arándanos	\$ 4.900
Pisco Sour Albahaca	\$ 4.900
Pisco Sour Berries	\$ 4.900
Pisco Sour Jengibre	\$ 4.900
Pisco Sour Jengibre Miel	\$ 4.900
Pisco Sour Menta	\$ 4.900
Pisco Sour Alto Envejecido 40	\$ 6.900
Amaretto Sour	\$ 4.500
Chardonay Sour	\$ 3.800
Mango Sour	\$ 4.500
Maracuyá Sour	\$ 4.500
Vodka Sour	\$ 4.900
Whisky Sour	\$ 5.900

Mojitos

Mojito Tradicional	\$ 5.000
Mojito Albahaca	\$ 5.000
Mojito Frutilla	\$ 5.500
Mojito Frambuesa	\$ 5.500
Mojito Berries	\$ 5.500
Mojito Mango	\$ 5.500
Mojito Maracuyá	\$ 5.500
Mojito París	\$ 5.500
Mojito Irlandés	\$ 6.500
Mojito Vodka	\$ 6.000
Mojito Vodka sabores	\$ 6.500

Daikiris

Daikiri Frambuesa	\$ 5.500
Daikiri Mango	\$ 5.500
Daikiri maracuyá	\$ 5.500
Daikiri Frutilla	\$ 5.500
Daikiri Berries	\$ 5.500

Cócteles

Aperol Spritz	\$ 5.500
Spritz La Virgen	\$ 5.900
Caipiríña	\$ 4.900
Caipiríña de Mango o Frambuesa	\$ 5.500
Caipiroska	\$ 4.900
Caipiroska de Mango o Frambuesa	\$ 5.500
Caipirísima	\$ 4.900
Martini Dry	\$ 5.500
Cosmopolitan	\$ 5.500
Clavo Oxidado	\$ 6.500
El Padrino	\$ 6.900
El Padrino Jack Daniels	\$ 7.900
Long Island	\$ 5.900
Tom Collins (Tanqueray)	\$ 5.900
Kir Royal	\$ 4.000
Vaina	\$ 3.800
Tequila Margarita	\$ 5.500
Ruso Blanco	\$ 5.500
Ruso Negro	\$ 5.500
Negroni	\$ 5.500
Ramazotti	\$ 5.500
Frambuesa Colada	\$ 5.900
Piña Colado	\$ 5.900
Maracuyá Colada	\$ 5.900
Manhattan	\$ 4.900
Old Fashion	\$ 4.900
Cocorona	\$ 4.900
Virginal	\$ 4.900

Licores

Araucano	\$ 4.900
Fernet Branca	\$ 5.500
Jegermeister	\$ 5.900
Amaretto Disaronno	\$ 5.900

PÍSCOS

Alto del Carmen 35 Especial	\$ 4.500
Alto del Carmen 40 Reservado	\$ 4.900
Alto del Carmen 40 Transparente	\$ 4.900
Alto del Carmen 40 Envejecido	\$ 5.500
Brujas de Salamanca 40 Reservado	\$ 4.900
Hacienda La Torre 43	\$ 8.000
Monte Fraile 37,5 Transparente	\$ 8.500
Monte Fraile 40 Reservado	\$ 14.500

Whiskys, Whiskeys & Bourbons

Ballantines Finest	\$ 5.000
Ballantines 12 Años	\$ 6.800
Chivas Regal 12 Años	\$ 7.000
Chivas Regal 18 Años	\$ 9.000
Jameson Irish	\$ 6.800
Jack Daniels	\$ 6.900
Jack Daniels Honey	\$ 6.900
Jack Daniels Fire	\$ 6.900
Gentleman Jack	\$ 7.900
Jim Beam	\$ 5.500
Wild Turkey	\$ 5.500
Tullamore Dúe Irish Whiskey	\$ 5.000

Gin

Beefeater	\$ 6.200
Beefeater Pink	\$ 6.800
Beefeater 24	\$ 7.800
Bombay Sapphire	\$ 6.200
Bulldog	\$ 7.000
Hendrick's	\$ 8.000
Tanqueray	\$ 6.200

Tequila

Tequilazo	\$ 2.900
Olmeca Blanco	\$ 3.500
Olmeca Reposado	\$ 3.800
Olmeca Extra Añejo	\$ 5.000

RON

Havana Club Añejo Especial	\$ 4.000
Cacique Añejo	\$ 4.500
Havana Club 7 Años	\$ 6.000
Malibú	\$ 5.200

Cervezas

Budwiser	\$ 3.500
Becks	\$ 3.500
Becks sin Alcohol	\$ 3.500
Corona Extra	\$ 3.500
Corona Ligth	\$ 3.500
Modelo Especial	\$ 3.500
Negra Modelo	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.500
Cusqueña Golden Lager	\$ 3.500
Cusqueña Dark Lager	\$ 3.500
Cusqueña Trigo	\$ 3.500
Cusqueña Red Lager	\$ 3.500
Goose Island IPA	\$ 3.800
Hoegaarden	\$ 3.800
Leffe	\$ 3.800
Kilómetro 24.7 Bohemian Pilsener	\$ 3.800
Kilómetro 24.7 Amber Lager	\$ 3.800
Kilómetro 24.7 Session IPA	\$ 3.800
Schop Stella Artois 500 Cc	\$ 3.900

Vodka

Absolute Blue	\$ 5.000
Absolute Sabores	\$ 5.200
Wyborowa	\$ 4.200
Grey Goose	\$ 8.000

Sin Alcohol

Agua sin Gas 500 cc	\$ 2.500
Agua con Gas 500 cc	\$ 2.500
Bebidas	\$ 1.500
Jugos	\$ 3.500
Limonada	\$ 3.500
Limonada Menta	\$ 3.500
Limonada Menta Jengibre	\$ 3.500
Limonada Albahaca	\$ 3.500
Limonada Frutilla	\$ 3.500
Limonada Berries	\$ 3.500
Mojito sin Alcohol	\$ 3.500
Caipiriña sin Alcohol	\$ 3.500
Red Bull	\$ 3.500
Té	\$ 1.500
Café	\$ 1.500

Vinos

• Blancos

Doña Domíngua Sauvignon Blanc	\$ 8.000
Doña Domíngua Chardonnay	\$ 8.000
Viu Manent Sauvignon Blanc Reserva	\$ 12.000
Viu Manent Chardonnay Reserva	\$ 12.000

• Tintos

Doña Domíngua Cabernet Sauvignon	\$ 8.000
Doña Domíngua Carmenere	\$ 8.000
Doña Domíngua Merlot	\$ 8.000
Viu Manent Cabernet sauvignon Reserva	\$ 12.000
Viu Manent Carmenere Reserva	\$ 12.000
Viu Manent Merlot Reserva	\$ 12.000
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon Gran Reserva	\$ 19.000
Toro de Piedra Carmenere Gran Reserva	\$ 19.000
Toro de Piedra Merlot Gran Reserva	\$ 19.000
Viu Manent Cabernet sauvignon Gran Reserva	\$ 19.000
Viu Manent Carmenere Gran Reserva	\$ 19.000
Marqués de Casa Concha Cabernet Sauvignon	\$ 25.000
Marqués de Casa Concha Carmenere	\$ 25.000
Marqués de Casa Concha Merlot	\$ 25.000
Viu Manent Single Vineyard Cabernet sauvignon, La Capilla	\$ 25.000

• Espumantes

Viña Mar Brut 375 cc	\$ 6.000
Viña Mar Brut	\$ 10.000
Undurraga Brut 373 cc	\$ 6.000
Undurraga Brut	\$ 10.000
Myla Brut	\$ 12.000
Myla Rosé	\$ 12.000
Myla Extra Brut	\$ 13.500

• Copas

Vino Reserva Viu Manent Blanco / Tinto	\$ 3.500
Borgoña	\$ 4.000
Sangría	\$ 4.000

• Jarras

Borgoña	\$ 13.900
Sangría	\$ 13.900