

## **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
Ensalada La Virgen camarón	\$8.900
Ensalada La Virgen pollo	\$7.500

*la virgen*

## Para Picar

*La cosa se puso buena!!*

<b>Crudo La Virgen</b>	\$7.800
Posta rosada molida, mezclada con salsa verde. Acompañada de pepinillos ají verde, tostadas, salsa de yogurt, cerveza y menta, salsa tártara	
<b>Papas Rústicas</b>	\$9.200
Papas asadas con cáscara, plateada en salsa de la casa, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines	
<b>Papas Rústicas de Camarones</b>	\$9.200
Papas asadas con cáscara, camarones ecuatorianos en salsa BBQ, cebolla caramelizada, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines	
<b>Papas Veggie</b>	\$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	
<b>Tabla La Virgen</b>	\$14.900
2 Empanaditas de champiñones 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	

*la virgen*

## Ceviches

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

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

*la virgen*

## Sanguches

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

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

<b>Suspiro Limeño</b>	\$4.100
<b>Cheesecake de maracuyá, oreo o berries</b>	\$4.100
<b>Tiramisú</b>	\$4.100
<b>Tres leches de chocolate</b>	\$4.100
<b>Tarta de chocolate</b>	\$4.100

*la virgen*

## Coctelería de la Casa

<b>Queen Paula</b>	\$8.900
Gin Bombay, jugo de pomelo, licor de naranja, goma	
<b>Avellana Sour</b>	\$5.800
Frangelico, Stolichnaya tradicional, clara de huevo, goma	
<b>290</b>	\$6.800
Stolichnaya naranja y vainilla, pulpa de maracuyá, tónica	
<b>2395</b>	\$5.800
Gin Tanqueray, jugo de pomelo, miel, cerveza de la casa	
<b>Mojito Irlandés</b>	\$7.300
Jameson, menta, jugo de limón, goma, tónica	
<b>Virginal</b>	\$7.100
Base de mojito, Stolichnaya naranja y vainilla, pulpa de maracuyá, cerveza de la casa	
<b>PBC</b>	\$8.900
Hendrick's, pulpa de piña, albahaca, pepino, jugo de limón, goma	
<b>Surfer on Acid</b>	\$6.300
Jägermeister, pulpa de piña, malibú	
<b>Don Corleone</b>	\$7.800
Frangelico, Jack Daniel's Old N°7	
<b>Black Jack</b>	\$7.800
Vermouth Rosso, Campari, Jack Daniel's Old N°7, zeste de limón	
<b>Fresh italia</b>	\$6.800
Aperol, jugo de limón, albahaca, tónica	

*la virgen*

## Tragos

<b>Piscos</b>		<b>Tennessee Whiskey</b>	
Alto del Carmen 35°	\$4.500	Jack Daniel's Old N°7	\$7.200
Alto del Carmen 40°	\$5.000	Jack Daniel's Fire	\$7.200
Horcón quemado 35°	\$5.500	Jack Daniel's Honey	\$7.200
Horcón quemado 40°	\$6.500		
Horcón quemado 46°	\$7.500	<b>Whiskys</b>	
Mistral 35°	\$4.500	Grant's Triple Wood	\$5.200
Mistral 40°	\$5.000	Grant's Ale Cask	\$6.000
Mistral 46°	\$6.000	Glenfiddich 12 años Single Malt	\$7.700
Mistral Nobel	\$6.500	Glenfiddich 15 años Single Malt	\$9.200
Kappa	\$7.800	Tullamore D.E.W.	\$7.700
		Monkey Shoulder	\$6.700
		Ballantine's Finest	\$5.500
		Ballantine's 12 años	\$6.800
		Chivas Regal 12 años	\$8.000
		Chivas Regal 18 años	\$10.500
<b>Tequilas</b>		<b>Cerveza Schop</b>	
Herradura Reposado	\$6.500	Stella Artois	\$4.000
El Jimador Blanco	\$4.500	Leffe	\$4.000
Olmeca	\$4.500	KM 24/7	\$4.000
Sombrero Negro	\$4.000	Grassau	\$4.000
<b>Spritz</b>		<b>Cerveza Botella</b>	
Aperol Spritz	\$5.500	Corona	\$3.500
Hugo Spritz	\$6.700	Budweiser	\$3.500
Chambord Spritz	\$6.700	Stella Artois	\$3.500
		Cusqueña	\$3.500
		Leffe	\$3.500
		Modelo	\$3.500
		Km 24/7	\$3.500
		Beck's sin alcohol	\$3.500
		Michelada/Chelada	\$1.000
<b>Vodkas</b>		<b>Gin</b>	
Stolichnaya tradicional	\$5.700	Bulldog	\$6.700
Stolichnaya Sabores	\$6.000	Hendrick's	\$7.500
Skyy tradicional	\$6.000	Hendrick's Lunar	\$7.500
Skyy Sabores	\$6.500	Bombay	\$6.200
Absolut Blue	\$6.200	Tanqueray	\$6.200
Absolut Sabores	\$6.700	Beefeater 24	\$6.500
Grey Goose	\$7.500	Beefeater 24	\$7.800
Belvedere	\$8.500		
<b>Ron</b>			
Flor de Caña 4 años Oro	\$4.800		
Flor de Caña 4 años Extra Dry	\$5.100		
Flor de Caña 5 años Añejo Clásico	\$5.500		
Flor de Caña 12 años Centenario	\$6.300		
Malibú	\$5.700		
Cacique	\$5.700		
Cacique 500	\$6.100		
Havana Especial	\$5.000		
Havana Reserva	\$5.500		
Havana 7 años	\$6.500		

*la virgen*

<b>Jägermeister</b>		<b>Premium Soft Drink</b>	
Jägermeister + Bebida	\$6.200	Fentimans (Indian Tonic, Light Tonic, Rose Lemonade, Valencian Orange Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer)	\$2.500
1 shot Jägermeister	\$5.000		
2 shots Jägermeister	\$8.500		
4 shots Jägermeister	\$16.000		
<b>Cócteles Clásicos</b>		<b>Licores</b>	
Margarita Jimador	\$5.500	Bols Amaretto	\$6.300
Aperol Sabores	\$5.900	Disaronno Amaretto	\$6.700
Caipiriña	\$5.500	Carolans	\$5.500
Mojito	\$5.500	Baileys	\$5.500
Mojito París	\$6.200	Campari Tonic	\$5.800
Mojito Sabores	\$5.900	Fernet Branca	\$5.800
Piña colada	\$5.900	Drambuie	\$6.800
Pisco sour	\$3.800	Chambord	\$5.700
Sour Catedral	\$6.500	Frangelico	\$5.500
Sour Ají	\$4.100	Borghetti	\$5.000
Sour Jengibre	\$4.100	Saint Germain	\$6.700
Sour Jengibre miel	\$4.100	Cachaça 51	\$5.500
Clavo Oxidado	\$6.500	Shot	\$4.000
Cosmopolitan	\$5.900		
Daiquiri	\$5.500		
Daiquiri Sabores	\$6.000		
Jäger Bom	\$5.900		
Kir Royal	\$5.000		
Long Island	\$6.300		
Martini dry	\$6.500		
Tom Collins	\$5.500		
Ruso Blanco	\$5.800		
Ruso Negro	\$5.500		
<b>Cócteles Chilenos</b>		<b>Jarra</b>	
Chardonnay Sour	\$3.800	Borgoña	\$13.500
Piscopolitan	\$4.500	Sangría	\$13.500
Pistón	\$4.000		
Pichuncho	\$4.000		
Vaina	\$3.800		
<b>Cócteles terminados en Cerveza</b>		<b>Copas</b>	
Americana	\$5.800	Espumante Undurraga Brut Royal	\$3.900
Corojito	\$5.800	Vino Errázuriz Estate Reserva	\$4.100
Sunrise	\$5.800	Vino Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$4.500
Sunset	\$5.800	Borgoña	\$5.000
Cocorona	\$6.100	Sangría	\$5.000
		<b>Sin Alcohol</b>	
		Mineral PRISMA	\$2.900
		Agua Mineral	\$1.500
		Bebidas	\$1.900
		Jugo Natural	\$3.500
		Limonadas	\$3.500
		Caipiriña Sabores	\$3.800
		Mojito Sabores	\$3.800
		Primavera	\$4.000
		Redbull	\$3.600

*la virgen*

## Espumantes

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

## Vinos

### Pinot Noir

Errázuriz Max (Valle de Aconcagua-Costa)	\$21.900
Tabalí	\$21.900

### Carmenere

Errázuriz Estate Reserva (Valle de Aconcagua)	\$13.100
Tarapacá Gran reserva	\$15.900

### Cabernet Sauvignon

Arboleda (Valle de Aconcagua-Costa)	\$18.900
Los Vascos	\$13.900

### Ensamblaje

Oveja Negra – Cabernet Franc/Carmenere (Valle del Maule)	\$12.900
--	----------

### Merlot

Tarapacá Gran reserva	\$15.900
Montes	\$13.900

### Chardonnay

Errázuriz Estate Reserva (Valle de Aconcagua)	\$12.900
Los Vascos	\$13.900
Tarapacá Gran reserva	\$15.900

### Sauvignon Blanc

Arboleda (Valle de Aconcagua-Costa)	\$18.900
Tarapacá Gran reserva	\$13.900

### Rosé

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

*la virgen*