

QUE
la virgen
TE
ACOMPañE



**DESLIZA
Y CONOCE
NUESTROS PRODUCTOS**

Tapas

algo para empezar

Queso de cabra apanado acompañado de mermelada de ají cacho cabra \$6.500

Ají apanado relleno de carne mechada, queso de cabra y cebolla caramelizada con salsa de crema ácida \$6.500

Calugas de congrio rebosadas, mini ensalada chilena y mayonesa al ají \$6.500

Brochetas mixtas
Dos de lomo liso y cebolla
Dos brochetas de pollo y pimentón con salsa de queso azul \$6.500

Camarones apanados con hojas verdes y láminas de palta y salsa tártara \$5.700

Empanaditas de camarón, queso de cabra y finas hierbas \$4.400

Empanaditas de champiñones, queso y cebollín \$4.400

Empanaditas de Carne mechada, cebolla caramelizada y queso mantecoso \$4.400

Trilogía de empanaditas mechada, camarón y champiñón \$5.700

la virgen



Platos de fondo

Placeres divinos

Filete de vacuno con humita
en masa philo, salsa roquefort y
reducción oporto \$15.000

Lomo vetado envuelto en tocino,
verduras glaseadas en mantequilla
y salsa de carmene \$13.500

Pechuga de pollo grillada
con arroz y salsa de mostaza y miel \$8.000

Cancato de Salmón
cebolla caramelizada, queso fundido,
tomates asados, longaniza y
papas a las finas hierbas. \$13.000

Pastel de jaiba
con tocino y cebollines y gratin
de queso parmesano \$13.000

Atún grillado con Risotto de camarones
y salsa de limones quemados \$14.500

Risotto negro en tinta de calamar
camarones y ciboullete. \$13.000

Risotto con champiñones
glaseado en mantequilla y ciboullette \$10.500

Ensalada la virgen del mar
Mix de hojas verdes, Rucula,
camarones, tomates cóctel,
Mix de pimentones y
cubitos de mango \$10.000

Ensalada La Virgen Camarón
Mix de lechugas, camarones
apanados, palta, tomates cóctel
y parmesano \$9.400

Ensalada La Virgen pollo
Mix de lechugas, pollo a la plancha,
tomates cóctel y parmesano \$8.000



Para Pica'n

Crudo La Virgen

Tártaro de res, tostadas, pepinillos, ají verde, salsa verde, crema ácida y salsa tártara

\$9.200

Papas Rústicas

Papas asadas con cáscara, carne mechada en salsa de la casa, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines

\$9.700

Papas Rústicas de Camarones

Papas asadas con cáscara, camarones ecuatorianos en salsa BBQ, cebolla caramelizada, pimentones, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines

\$9.700

Papas Veggie

Papas asadas con cáscara, champiñones salteados, tomates asados, berenjenas, zapallo italiano, pimentones, en salsa de la casa queso vegano, crema ácida y verde de cebollín

\$9.000

Tabla La Virgen

2 brochetas de lomo liso y cebolla
4 brochetas de pollo y pimentón,
Trilogía de empanadas
4 camarones apanados
2 quesitos de cabra apanados
2 mini ceviche de reineta.

\$18.500

la virgen



Ceviches

Los mejores
sabores del mar

Ceviche de Reineta

Cubitos de reineta, cebolla morada, cilantro y choclo Peruano

\$10.000

Ceviche de la Casa

Cubitos de reineta, cebolla morada, palta, palmitos, pimentones y choclo Peruano

\$11.000

Ceviche de María

Cubitos de reineta, camarones, pulpo, cebolla morada, cilantro, mango y choclo Peruano

\$11.000

Ceviche Mixto

Cubitos de salmón, atún, reineta, camarones, cebolla morada, cilantro y choclo Peruano

\$11.000

Ceviche de champiñones

Cubos de champiñón, cebolla morada, Mix de pimentones, palmito, palta, cilantro y choclo peruano.

\$10.000

Ceviche de Atún

Cubitos de atún aromatizado con aceite de sésamo, soya, palta, cebolla morada ciboulette y canchitas

\$11.000

Ceviche a la Peruana

Cubitos de Pulpo, reineta, cebolla morada, cilantro, choclo peruano, canchita y salsa de rocoto

\$11.000

la virgen

con tu
de que



Sanguches

Pan con Carne

Carne mechada al jugo, queso mantecoso, tomates asados, rúcula y cebolla caramelizada

\$8.900

Pan con Pescado

Filete de merluza austral rebosada, lechuga, mini ensalada chilena ají verde y salsa tártara

\$8.900

Hamburguesa La virgen

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar pepinillos, tocino, tomates, cebolla morada, palta y Lechuga.

\$9.900

Hamburguesa La gringa

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

\$8.900

Hamburguesa a lo Pobre

Hamburguesa de vacuno, cebolla caramelizada, queso cheddar, papas hilo y huevo frito

\$8.900

Hamburguesa Veggie

Hamburguesa de grano, berros, berenjenas, zapallos italianos, tomates asados. Mix pimentones y champiñones salteados

\$8.900

Veggie de lentejas

Hamburguesa de lentejas, hojas verdes berenjena, zapallo italiano, mix de imientos, tomates asados y champiñones salteados

\$8.900

Platos de Niños:

Hamburguesa de vacuno con papas fritas o arroz

\$7.500

Filetitos de pescado con papas fritas o arroz

\$7.500



con tu
de que

Coctelería

De la casa

Queen Paula

Gin Tanqueray, jugo de pomelo,
licor de naranja, goma

\$8.900

Avellana Sour

Frangelico, Smirnoff tradicional,
clara de huevo, goma y canela

\$6.300

290

Vodka naranja y vainilla,
pulpa de maracuyá, tónica

\$7.300

2395

Gin Tanqueray, jugo de pomelo, miel,
cerveza de la casa

\$6.300

Mojito Irlandés

whisky Tullamore Dew, menta, jugo
de limón, goma, tónica

\$7.800

Virginal

Base de mojito, Vodka naranja y
vainilla, pulpa de maracuyá,
cerveza de la casa

\$7.600

PBC

Hendrick's, pulpa de piña, albahaca,
pepino, jugo de limón, goma

\$8.900

Surfer on Acid

Jägermeister, pulpa de piña, malibú

\$6.800

Don Corleone

Frangelico, Bulleit Bourbon y
canela

\$8.300

Black Bulleit

Vermouth Rosso, Campari,
Bulleit Bourbon, zeste de naranja

\$8.300

Fresh italia

Aperol, jugo de limón,
albahaca, tónica

\$7.300

la virgen



Cervezas

Cerveza Botella

Corona	\$3.700
Budweiser	\$3.700
Stella Artois	\$3.700
Cusqueña	\$3.700
Leffe	\$3.700
Modelo	\$3.700
Km 24/7	\$3.700
Stella artois sin alcohol	\$3.700
Michelada/Chelada	\$1.000

Cerveza Schop

Stella Artois	\$4.500
Leffe	\$4.500
KM 24/7	\$4.500
Edelstoff (Summer, Pale Ale, Ámbar)	\$4.500
Cusqueña golden lager	\$4.500

Tragos

Ron

Flor de Caña 4 años Oro	\$5.100
Flor de Caña 4 años Extra Dry	\$5.500
Flor de Caña 5 años Añejo Clásico	\$5.900
Flor de Caña 12 años Centenario	\$6.700
Malibú	\$6.100
Cacique	\$5.500
Cacique 500	\$6.600
Zacapa Ámbar	\$10.500
Zacapa 23	\$12.500
Pampero selección	\$6.500
Pampero aniversario	\$9.000

Whiskys

Grant's Triple Wood	\$6.100
Grant's Ale Cask	\$6.500
Glenfiddich 12 años Single Malt	\$6.600
Glenfiddich 15 años Single Malt	\$12.500
Tullamore D.E.W.	\$7.900

la virgen

con tu
de que



Tragos

Whiskey Johnnie walker

Red Label	\$6.000
Black Label 12 años	\$8.500
Gold Label Reserve	\$11.500
Double Black	\$10.500
The singleton 15 años	\$11.500
Bulleit Bourbon	\$7.700
Old Parr 12	\$8.500
Buchanan´s 12 años	\$9.000

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Old N°7	\$7.200
Jack Daniel's Fire	\$7.200
Jack Daniel's Honey	\$7.200
Jack Daniel's Apple	\$7.200

Piscos

Republicano Roble Añejado 40°	\$5.300
Republicano Moscatel Triple Destilado 40°	\$5.800
Alto del Carmen 35°	\$4.800
Alto del Carmen 40°	\$5.300
Alto del Carmen 40° Trans.	\$5.800
Alto del Carmen 40° Reser.	\$5.800
Horcón quemado 35°	\$5.800
Horcón quemado 40°	\$6.800
Horcón quemado 46°	\$7.800
Mistral Nobel	\$6.800
Kappa	\$8.300

Tequilas

Herradura Reposado	\$7.000
El Jimador Blanco	\$5.000
Olmeca	\$5.000
Sombrero Negro	\$4.500
Don Julio Reposado	\$7.500
Don Julio Blanco	\$6.500

Highballs y Spritz

Aperol Spritz	\$6.000
Ramazzotti Spritz	\$6.000
Hugo Spritz	\$7.100
Chambord Spritz	\$7.100
St germain	\$8.700
Alto del Carmen high berries	\$8.700
Johnnie walker black Highballs	\$8.700
Passion Highballs	\$6.500
T&T	\$6.500
Sevilla & tonic	\$7.500
Bitter citric spritz	\$6.500
BLT	\$7.500

Vodkas

Smirnoff	\$8.900
Smirnoff Sabores	\$8.900
Stolichnaya premium	\$6.100
Stolichnaya (Arandano, franbuesa o pepino)	\$6.500
Skyy Vodka Blu	\$6.500
Skyy infusions (Cereza, pera o piña)	\$7.000
Grey Goose	\$7.900
Belvedere	\$7.900

Tragos

Gin

Bulldog London Dry	\$7.100
Hendrick's	\$7.900
Hendrick's Lunar (Edicion limitada)	\$8.900
Bombay	\$6.700
Tanqueray London Dry	\$6.700
Tanqueray Flor de Sevilla	\$7.100
Tanqueray N° Ten	\$8.900
Gin Fiordo	\$7.700

Jägermeister

Jägermeister + Bebida	\$6.500
1 shot Jägermeister	\$5.400
2 shots Jägermeister	\$8.900
4 shots Jägermeister	\$16.400

Premium Soft Drink

Fentimans (Indian Tonic, Light Tonic, Rose Lemonade, Valencian Orange Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer)	\$2.700
--	---------

Licores

Bols Amaretto	\$6.500
Disaronno Amaretto	\$6.900
Baileys	\$5.700
Carolans Irish Cream Whiskey	\$5.400
Campari Tonic	\$6.000
Fernet Branca	\$6.000
Fernet Nero 53	\$6.500
Drambuie	\$7.000
Chambord	\$5.900
Frangelico	\$5.700
Borghetti	\$5.200
Saint Germain	\$6.900
Flor de caña Spresso	\$5.500
Licor 43	\$6.500
Shot	\$4.500

Jarra

Borgoña	\$14.000
Sangría	\$14.000



Coctelería clásica

Cócteles Clásicos

Tropical gin	\$7.500
Tequila Margarita Jimador	\$5.700
Aperol Sabores	\$6.100
Caipiriña	\$5.700
Mojito	\$5.700
Mojito París	\$6.400
Mojito Sabores	\$6.100
Piña colada	\$6.100
Pisco sour	\$4.000
Sour Catedral	\$6.700
Sour Aji	\$4.300
Sour Jengibre	\$4.300
Sour Jengibre miel	\$4.300
Clavo Oxidado	\$6.700
Carajillo (Licor 43 mas cafe expresso)	\$6.500
Cosmopolitan	\$6.100
Daiquiri	\$6.100
Daiquiri Sabores	\$6.200
Jäger Bom	\$6.100
Kir Royal	\$5.200
Long Island	\$6.500
Martini dry	\$6.700
Tom Collins	\$5.700
Ruso Blanco	\$6.000
Ruso Negro	\$5.700
Moscow mule	\$7.800

Copas

Espumante Undurraga Brut Royal	\$4.200
Riccadonna Chardonnay (Italia)	\$4.900
Vino Errázuriz Estate Reserva	\$4.300
Vino Undurraga Sibarís Gran Reserva	\$4.900
Borgoña	\$5.500
Sangría	\$5.500

Cócteles Chilenos

Chardonnay Sour	\$4.100
Piscopolitan	\$4.800
Pistón	\$4.300
Pichuncho	\$4.300
Vaina	\$4.100

la virgen



Coctelería clásica

Cócteles terminados en Cerveza

Americana	\$6.100
Corojito	\$6.100
Sunrise	\$6.100
Sunset	\$6.100
Cocorona	\$6.300

Sin Alcohol

Mineral PRISMA	\$2.900
Bebidas	\$2.100
Jugo Natural	\$3.700
Limonadas	\$3.700
Caipiriña Sabores	\$4.000
Mojito tradicional	\$4.200
Mojito Sabores	\$4.200
Primavera	\$4.200
Redbull	\$4.000

Espumantes

Riccadonna Prosecco Rose (Italia)	\$17.900
Riccadonna Asti (Italia)	\$16.900
Undurraga Brut	\$13.100
Undurraga Baron Lacroix Moscato Sweet	\$13.100
Amaranta Brut	\$12.100
Valdivieso Extra Brut	\$14.100

la virgen



Vinos

Pinot Noir

Errázuriz Max
(Valle de Aconcagua-Costa)
Tabalí

\$21.900
\$21.900

Carmenere

Errázuriz Aconcagua cuvée
(valle de aconcagua)
Tarapacá Gran reserva

\$16.900
\$15.900

Cabernet Sauvignon

Arboleda
(Valle de Aconcagua-Costa)
Los Vascos

\$18.900
\$13.900

Ensamblaje

Oveja Negra – Gran Reserva
Cabernet Franc/Carmenere
(Valle del Maule)

\$13.900

Merlot

Tarapacá Gran reserva
Montes

\$15.900
\$14.900

Chardonnay

Caliterra Reserva Chardonnay
(Valle de casa blanca)
Los Vascos
Tarapacá Gran reserva

\$14.900
\$13.900
\$16.900

Sauvignon Blanc

Arboleda
(Valle de Aconcagua-Costa)
Tarapacá Gran reserva

\$20.900
\$15.900

Rosé

Montes

\$18.900

la virgen



Postres

*Es dulce final
que te mereces*

Suspiro Limeño	\$4.500
Cheesecake sabores: Maracuyá, Oreo, Berries	\$4.500
Tiramisú	\$4.500
Tres leches con salsa de chocolate	\$4.500
Tarta de chocolate	\$4.500
Café cortado	\$2.900
Expreso chico	\$2.400
Expreso grande	\$2.900

Menu Pets

Elegimos una dieta natural para nuestros clientes peludos, con los más altos estándares de calidad. ¡Alimentos nutritivos que cumplen con los requerimientos necesarios para una porción saludable y a su vez deliciosa!

Yerky vacuno Snack natural: Trocitos de carne de Vacuno deshidratados. (15 grs) \$2.000

Mix de Salmon (250grs): Hueso carnosos de pollo, carne de SALMÓN, pana de pollo, kefir, espinaca, acelga, zanahoria, semillas de zapallo, zapallo, perejil, manzana, arándano, linaza, aceite de oliva, orégano, jengibre, cúrcuma. \$3.500

Mix de pavo (250grs): Hueso carnosos de pavo, carne de pavo, pana de vacuno, kéfir, espinaca, acelga, zanahoria, semillas de zapallo, zapallo, perejil, manzana, arándano, linaza, aceite de oliva, orégano, jengibre, cúrcuma. (Libre de pollo) \$3.500

Atención Si tu peludo no está acostumbrado a consumir diferentes tipos de alimentos, el cambio brusco podría originar algún tipo de reacción desfavorable.

