



QUE
la virgen
TE
ACOMPañE



**DESLIZA
Y CONOCE**
NUESTROS PRODUCTOS

Tapas

algo para empezar

Queso de cabra apanado acompañado de mermelada de cacho de cabra \$5.990

Ají apanado, relleno de carne mechada, queso de cabra y mayonesa de ají \$5.990

Calugas de congrio rebosadas, mini ensalada chilena y mayonesa al ají \$5.990

Brochetas Mixtas con salsa de queso roquefort \$5.200

Camarones apanados con hojas verdes y láminas de palta \$5.200

Empanaditas de camarones y queso \$3.900

Empanaditas de champiñones, queso y cebollín \$3.900

Empanaditas de chupe de locos \$4.100

Trilogía de empanaditas \$5.200

la virgen



Platos de fondo

Placeres divinos

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

\$14.500

Atún grillado con risotto
de camarones y salsa de
limones quemados

\$14.500

Chupe 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 Pícar

Crudo La Virgen

Posta rosada molida coronada con alcaparras, Acompañada de pepinillos salsa verde, ají verde, tostadas, salsa de yogurt cerveza y menta y salsa tártara

\$8.800

Papas Rústicas

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

\$9.200

Papas Rústicas de Camarones

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

\$9.200

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

\$8.500

Tabla La Virgen

2 Empanaditas de champiñones y
2 Empanaditas de camarones,
2 mini ceviches de reineta,
4 brochetas de pollo y pimentón,
2 brochetas de lomo de vacuno y cebolla,
4 camarones apanados, salsa tártara
y 2 quesitos de cabra con mermelada
de ají cacho cabra

\$15.900

la virgen



≡ Ceviches ≡

*Los mejores
sabores del mar*

Ceviche de Reineta

Cubitos de reineta, cebolla morada y cilantro y choclo Peruano

\$9.500

Ceviche de la Casa

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

\$10.500

Ceviche de María

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

\$10.500

Ceviche Mixto

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

\$10.500

Ceviche Verde

Cubitos de reineta, atún, cebolla morada, palta, pepino, cilantro y choclo Peruano

\$10.500

Ceviche de Atún

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

\$10.500

Ceviche a la Peruana

Cubitos de reineta y pulpo, cebolla morada, cilantro, canchita, choclo Peruano y salsa de rocoto

\$10.500

la virgen



Sanguches

*Siempre acompañados
de papas fritas y salsa de mayonesa al aji*

Pan con Carne

Carne mechada al jugo, con queso mantecoso, tomates asados, rúcula y mayonesa de aji

\$8.500

Pan con Pastelera

Carne mechada al jugo, pastelera de choclo con albahaca y ensalada a la chilena

\$8.500

Pan con Pescado

Filete de merluza austral rebosada, tomate, lechuga, ají verde y salsa tártara casera

\$8.500

Hamburguesa La Virgen

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

\$8.500

Hamburguesa a lo Pobre

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

\$8.500

Hamburguesa La Picarona

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar pepinillos, lechuga, ají verde, tomates y mayonesa de aji

\$8.500

Hamburguesa a la Chilena

Hamburguesa de vacuno, tomates asados, aros de cebolla morada, cilantro y mayonesa de aji

\$8.500

Veggie Lenteja

Hamburguesa de lentejas, hojas verdes, berenjenas, zapallos italianos y tomates asados con pimentones y champiñones salteados

\$8.500

la virgen



Coctelería

De la casa

Queen Paula

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

\$8.900

Avellana Sour

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

\$5.800

290

Stolichnaya naranja y vainilla,
pulpa de maracuyá, tónica

\$6.800

2395

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

\$5.800

Mojito Irlandés

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

\$7.300

Virginal

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

\$7.100

PBC

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

\$8.900

Surfer on Acid

Jägermeister, pulpa de piña, malibú

\$6.300

Don Corleone

Frangelico, Jack Daniel's Old N°7 y
canela

\$7.800

Black Jack

Vermouth Rosso, Campari,
Jack Daniel's Old N°7, zeste de Inaranja

\$7.800

Fresh italia

Aperol, jugo de limón,
albahaca, tónica

\$6.800

la virgen



🌿 Cervezas 🌿

Cerveza Botella

Corona	\$3.500
Budweiser	\$3.500
Stella Artois	\$3.500
Cusqueña	\$3.500
Leffe	\$3.500
Modelo	\$3.500
Km 24/7	\$3.500
Stella artois sin alcohol	\$3.500
Michelada/Chelada	\$1.000

Cerveza Schop

Stella Artois	\$4.000
Leffe	\$4.000
KM 24/7	\$4.000
Grassau	\$4.000
Cusqueña golden lager	\$4.000

🌿 Tragos 🌿

Ron

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
Zacapa Ámbar	\$10.000
Zacapa 23	\$12.000
Pampero selección	\$6.000
Pampero aniversario	\$8.500

Whiskys

Grant's Triple Wood	\$5.200
Grant's Ale Cask	\$6.000
Glenfiddich 12 años Single Malt	\$7.700
Glenfiddich 15 años Single Malt	\$9.200
Tullamore D.E.W.	\$7.700

la virgen



Tragos

Whiskey Johnnie walker

Red Label	\$5.500
Black Label 12 años	\$8.000
Gold Label Reserve	\$10.500
Double Black	\$9.500

Tennessee Whiskey

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

Piscos

Alto del Carmen 35°	\$4.500
Alto del Carmen 40°	\$5.000
Alto del Carmen 40° Trans.	\$5.500
Alto del Carmen 40° Reser.	\$5.500
Horcón quemado 35°	\$5.500
Horcón quemado 40°	\$6.500
Horcón quemado 46°	\$7.500
Mistral 35°	\$4.500
Mistral Nobel	\$6.500
Kappa	\$7.800

Tequilas

Herradura Reposado	\$6.500
El Jimador Blanco	\$4.500
Don Julio Reposado	\$6.000
Don Julio Blanco	\$6.000

Spritz

Ramazzotti Spritz	\$5.500
Aperol Spritz	\$5.500
Hugo Spritz	\$6.700
Chambord Spritz	\$6.700
St germain	\$6.700
Alto del Carmen high berries	\$5.500

Vodkas

Stolichnaya tradicional	\$5.700
Stolichnaya Sabores	\$6.000
Skyy tradicional	\$6.000
Skyy Sabores	\$6.500
Smirnoff	\$5.500
Smirnoff Sabores	\$5.800
Grey Goose	\$7.500

la virgen

Tragos

Gin

Bulldog	\$6.700
Hendrick's	\$7.500
Bombay	\$6.200
Tanqueray	\$6.200
Gin Fiordo	\$6.700

Jägermeister

Jägermeister + Bebida	\$6.200
1 shot Jägermeister	\$5.000
2 shots Jägermeister	\$8.500
4 shots Jägermeister	\$16.000

Premium Soft Drink

Fentimans (Indian Tonic, Light Tonic, Rose Lemonade, Valencian Orange Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer)	\$2.500
--	---------

Licores

Bols Amaretto	\$6.300
Disaronno Amaretto	\$6.700
Baileys	\$5.500
Campari Tonic	\$5.800
Fernet Branca	\$5.800
Drambuie	\$6.800
Chambord	\$5.700
Frangelico	\$5.500
Borghetti	\$5.000
Saint Germain	\$6.700
Cachaça 51	\$5.500

Jarra

Borgoña	\$13.500
Sangría	\$13.500

la virgen



Coctelería clasica

Cócteles Clásicos

Tropical gin	\$7.000
Tequila Margarita Jimador	\$5.500
Aperol Sabores	\$5.900
Caipiriña	\$5.500
Mojito	\$5.500
Mojito París	\$6.200
Mojito Sabores	\$5.900
Piña colada	\$5.900
Pisco sour	\$3.800
Sour Catedral	\$6.500
Sour Aji	\$4.100
Sour Jengibre	\$4.100
Sour Jengibre miel	\$4.100
Clavo Oxidado	\$6.500
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
Moscow mule	\$7.300

Copas

Espumante Undurraga Brut Royal	\$3.900
Vino Errázuriz Estate Reserva	\$4.100
Vino Undurraga Sibaris Gran Reserva	\$4.500
Borgoña	\$5.000
Sangría	\$5.000

Cócteles Chilenos

Chardonnay Sour	\$3.800
Piscopolitan	\$4.500
Pistón	\$4.000
Pichuncho	\$4.000
Vaina	\$3.800

la virgen



Coctelería clasica

Cócteles terminados en Cerveza

Americana	\$5.800
Corojito	\$5.800
Sunrise	\$5.800
Sunset	\$5.800
Cocorona	\$6.100

Sin Alcohol

Mineral PRISMA	\$2.900
Bebidas	\$1.900
Jugo Natural	\$3.500
Limonadas	\$3.500
Caipiriña Sabores	\$3.800
Mojito tradicional	\$3.800
Mojito Sabores	\$4.000
Primavera	\$4.000
Redbull	\$3.600

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

la virgen



Vinos

Pinot Noir

Errázuriz Max
(Valle de Aconcagua-Costa)
Tabalí

\$21.900
\$21.900

Carmenere

Errázuriz Estate Reserva
(Valle de Aconcagua)
Tarapacá Gran reserva

\$13.100
\$15.900

Cabernet Sauvignon

Arboleda
(Valle de Aconcagua-Costa)
Los Vascos

\$18.900
\$13.900

Ensamblaje

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

\$12.900

Merlot

Tarapacá Gran reserva
Montes

\$15.900
\$13.900

Chardonnay

Errázuriz Estate Reserva
(Valle de Aconcagua)
Los Vascos
Tarapacá Gran reserva

\$12.900
\$13.900
\$15.900

Sauvignon Blanc

Arboleda
(Valle de Aconcagua-Costa)
Tarapacá Gran reserva

\$18.900
\$13.900

Rosé

Montes

\$17.900

la virgen



Postres

*El dulce final
que te mereces*

Suspiro Limeño	\$4.100
Cheesecake sabores: Maracuyá, Oreo, Berries	\$4.100
Tiramisú	\$4.100
Tres leches con salsa de chocolate	\$4.100
Tarta de chocolate	\$4.100
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 carnoso 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 carnoso 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.

