

Para comenzar

Entraña a la tucán	\$14.950
<i>Tierna entraña salteada con longanicilla y champiñones</i>	
Pulpito al ajillo o al pilpil en base de papas rusticas	\$12.950
Camarones ecuatorianos al ajillos o al pilpil	\$9.950
Mollejas crujientes a la parrilla	\$8.950
Machas a la parmesana	\$15.950
Ostiones a la parmesana	\$14.950
Empanaditas de queso para compartir	\$7.950
Crema de zapallo natural	\$6.950
Crema de pechuga de pollo y verduras	\$7.950
Ceviche mix reineta salmón	\$9.950

Vegetarianos

Pastel de verdura	\$13.950
Torta de verdura	\$13.950



Carnes a la parrilla

Corte premium lomo de wagyu nacional	\$52.950
Tomahawk premium nacional ojo lomo vetado con asado de tira	\$34.950
Entraña premium corte nacional	\$19.950
Bife de chorizo corte marmoleado de lomo liso nacional	\$17.950
Lomo vetado marmoleado premium nacional	\$19.950
Entrecott corte de lomo liso y filete	\$21.950
Tapabarriga al ahumador en finas hierbas	\$19.950
Asado de tira criollo premium nacional	\$19.950
Filete tierno premium nacional	\$19.950
Filete con salsa de champiñón o camaron	\$20.950
Filete envuelto en panceta nacional	\$20.950
Chuletillas francesas de cordero	\$19.950
Arrachera tierno y jugoso corte nacional	\$17.950
Ribs de cerdo a la parrilla con salsa BBQ	\$16.950
Ribs de cerdo al ahumador en finas hierbas	\$19.950
Costillar de cerdo a la parrilla terminado en horno ahumador por 5 horas en su jugo y con gajos de cebollas asadas	\$16.950
<u>Para compartir 2 pax</u>	\$42.950
(Lomo liso, arrachera, entraña y asado de tira	
<u>Para compartir con todo 3 pax</u>	\$61.950
(Lomo liso, arrachera, entraña, asado de tira, costilla ribs, pechuga de pollo, mollejas y longanicillas)	
Pechuga de pollo a la parrilla	\$12.950
Pechuga de pollo con salsa de champiñón	\$13.950
Pechuga de pollo rellena queso crema, nueces y espinaca	\$13.950
Pechuga de pollo rellena queso crema, nueces y espinaca en salsa champiñón	\$14.950



Sugerencias del Chef

Filete a la tucán	\$24.950
<i>Tierno filete de res envuelto en tocino a su punto acompañado de risotto de espárragos, bañado en salsa de champiñón con camarones salteados</i>	
Salmon glaseado a la maracuya	\$24.950
Filete de salmon a la plancha con glaseado de maracuya y acompañado de ñoquis al pesto	
Rollitos de pollo rellena	\$24.950
Pechuga rellena con queso crema espinaca y nueces envuelta en tocino y acompañada de pure picante la puedes elegir con salsa de champiñón o maracuya	
Lomo liso al pesto	\$24.950
Lomo liso a la parrilla con salsa a la pimienta y acompañado de risotto al pesto	

Nuestros Pescados

(Salmón, merluza austral, reineta, atún)	
Ajo oliva mantequilla	\$17.950
Salsa de camarón o camarón salteado	\$18.950
Cordillerano al horno	\$19.950
Salteado de tocino chorizos camarones champiñones y verduras terminado con queso cheddar	

Platos criollos

Pastel de choclo	\$14.950
Cazuela de vacuno	\$14.950
Garrón de cordero al carmenere	\$17.950

Pastas elaboración casera

Ñoquis o fetuccini	\$14.950
Una salsa a elección (Boloñesa, pesto, champiñón, camaron, putanesca o alfredo)	

Acompañamientos

Papas fritas naturales tradicional o merkén	\$5.950
Pure de papas natural o merkén	\$4.950
Papitas tucán papas salteadas con tocino aceitunas y alcaparras	\$5.950
Champiñón y verdura salteadas	\$5.950
Champiñones rellenos con setas tocino	\$6.550
Arroz blanco o ciboulette	\$3.950
Papas caseras a lo pobre	\$6.950
Papitas a la crema	\$5.950
Risotto de camarón, champiñón o espárragos	\$5.950
Papas naturales bravas rústicas	\$5.950

Ensaladas

Chilena	\$4.950
Surtida	\$4.950
Papas mayo	\$4.950
Palta palmito	\$5.950
Apio palta	\$4.950
La obra del cajón (Base mix verde fonditos de alcachofa, almendras tostadas, tomate cherry y aceitunas)	\$5.950
La tucán (Mix verde, palmito, huevos al vapor, tomate cherry y aceitunas)	\$5.950
La tucan tripocal mix verde, manzana verde, nueces caramelizadas, tomate cherry y pimienta	\$5.950
La Romero (Mix verde con menta, tomate, pimientos, aceitunas, fonditos de alcachofa y parmesano rallado)	\$5.950



Postres

Tucán explosivo (volcan de chocolate)	\$5.950
Crème brûlée	\$5.950
Torta de café mokka	\$4.950
Leche asada	\$4.550
Torta tres leches	\$4.950
Ponderación con helado de vainilla y salsa de manjar	\$4.950
Copa de helado 3 sabores	\$4.950
Panqueque celestino	\$4.550
Panqueque tucán relleno con mix berries y salsa de naranja	\$4.950
Panqueque manzana	\$4.950
<i>Relleno con manzana caramelizada sin azúcar, helado de vainilla sin azúcar y salsa de canela</i>	

Café y/o infusiones

Té y hiervas	\$1.950
Café expreso	\$2.950
Café expreso doble	\$3.950
Café cortado	\$3.450
Café americano	\$2.450
Café capuchino	\$3.950
Café Irlandés	\$4.950



Coctelería y Bar

Aperitivos

Del autor La Loica a base de vino carmenere	\$5.950
Del autor El Chercan a base de vino chardonay	\$5.950
Pisco sour tradicional	\$5.950
Pisco sour jengibre	\$6.550
Pisco sour peruano	\$6.950
Pisco sour tradicional catedral	\$8.950
Pisco sour peruano catedral	\$9.950
Amaretto sour	\$4.950
Ramazzotti sour	\$5.950
Vaina de la casa	\$5.950
Whisky sour con jhonny red	\$6.950
Tequila tropical	\$7.450
Negroni	\$5.950

Cervezas

Valdivia, calafate, torobayo de 500cc	\$6.950
Torobayo, calafate ,kunstmann sin alcohol 330cc	\$3.950
Corona, budweiser, cusqueña 330cc	\$3.450

Cocteles

Ramazzotti o aperol spritz	\$6.950
Mojito tradicional o sabor	\$6.950
Sangría de la casa	\$6.950

Bebestibles

Bebidas gaseosas andina y ccu personal	\$2.950
Agua mineral Puyehue	\$2.950
Jugo de fruta natural de la estacion	\$5.950
Jugo de fruta natural de la estación 2 sabores	\$6.950
Limonada tradicional	\$4.950
Limonada menta jengibre o albahaca	\$5.950
Expreso naranja	\$6.950

