

## Para comenzar

Entraña a la tucán	\$13.950
<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	\$14.950
Ostiones a la parmesana	\$14.950
Empanaditas de queso para compartir	\$6.950
Tartaro de atún	\$9.950
Crudo de res	\$9.950
Ceviche mix reineta salmón camarón	\$9.950

## Vegetarianos

Pastel de verdura	\$12.950
Torta de verdura	\$12.950



## Carnes a la parrilla

Corte premium lomo vetado de wagyu nacional	\$36.950
Tomahawk premium nacional ojo lomo vetado con asado de tira	\$32.950
Entraña premium corte nacional	\$19.950
Bife de chorizo corte marmoleado de lomo liso nacional	\$16.950
Lomo vetado marmoleado premium nacional	\$18.950
Entrecott corte de lomo liso y filete	\$19.950
Asado de tira angosto premium nacional	\$18.950
Filete tierno premium nacional	\$18.950
Filete con salsa de champiñón o camaron	\$19.950
Filete envuelto en panceta nacional	\$19.950
Chuletillas francesas de cordero	\$18.950
Arrachera tierno y jugoso corte nacional	\$17.950
Ribs de cerdo a la parrilla con salsa BBQ	\$15.950
Costillar de cerdo a la parrilla terminado en horno ahumador por 5 horas en su jugo y con gajos de cebollas asadas	\$15.950
<b><u>Para compartir 2 pax</u></b>	\$39.950
(Lomo liso, arrachera, entraña y asado de tira)	
<b><u>Para compartir con todo 3 pax</u></b>	\$59.950
(Lomo liso, arrachera, entraña, asado de tira, costilla ribs, pechuga de pollo, mollejas y longanizas)	
Pechuga de pollo a la parrilla	\$10.950
Pechuga de pollo con salsa de champiñón	\$11.950
Pechuga de pollo rellena queso crema, nueces y espinaca	\$12.950
Pechuga de pollo rellena queso crema, nueces y espinaca en salsa champiñón	\$13.950



## Sugerencias del Chef

Filete a la tucán	\$23.950
<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>	
Chuletilla francesa de cordero	\$23.950
<i>Tierna chuletilla de cordero a la parrilla marinada con glaseado de maracuyá y acompañada de papas chilota rusticas bravas</i>	
Salmón glaseado al maracuyá	\$23.950
<i>Filete de salmón grillado a la plancha en glaseado de maracuyá y miel acompañado de unos ñoquis al pesto</i>	
Atún glaseado a la maracuyá	\$23.950
<i>atún sellado a la plancha glaseado con maracuyá acompañado de risotto al pesto con camarones salteados</i>	

## Nuestros Pescados

(Salmón, merluza austral, reineta, atún)	
Ajo oliva mantequilla	\$16.950
Salsa de camarón o camarón salteado	\$17.950
Cordillerano al horno	\$19.950
Salteado de tocino chorizos camarones champiñones y verduras terminado con queso cheddar	

## Platos criollos

Pastel de choclo	\$12.950
Cazuela de vacuno	\$12.950
Garrón de cordero al carmenere	\$17.950

## Pastas elaboración casera

Ñoquis o fettuccini	\$12.950
Una salsa a elección (Boloñesa, pesto, champiñón, camaron o tucanesca)	

## Acompañamientos

Papas fritas naturales tradicional o merkén	\$4.950
Pure de papas natural o merkén	\$4.950
Papitas tucán papas salteadas con tocino aceitunas y alcaparras	\$4.950
Champiñón y verdura salteadas	\$5.950
Champiñones rellenos con setas tocino	\$6.550
Arroz blanco o ciboulette	\$3.950
Papas caseras a lo pobre con cebolla caramelizada y 2 huevos fritos	\$5.950
Risotto de camarón, champiñón o espárragos	\$5.950
Papas naturales bravas rústicas	\$5.550

## Ensaladas

Chilena	\$4.950
Surtida	\$4.450
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	\$5.950
Crème brûlée	\$5.950
Torta helada frutos del bosque	\$4.950
Leche asada	\$4.550
Torta tres leches	\$4.950
Café helado	\$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	\$2.450
Café expreso doble	\$3.950
Café cortado	\$3.450
Café americano	\$2.450
Café capuchino	\$3.450
Café Irlandés	\$3.950



# Coctelería y Bar

## Aperitivos

Calafate sour	\$5.950
Hidromiel con membrillo de la zona	\$6.950
Pisco sour tradicional	\$4.950
Pisco sour jengibre	\$5.550
Pisco sour peruano	\$5.950
Pisco sour tradicional catedral	\$7.950
Pisco sour peruano catedral	\$8.950
Amaretto sour	\$4.950
Ramazotti sour	\$5.950
Vaina de la casa	\$5.950
Whisky sour	\$5.950
Tequila patagonico	\$7.450
Negroni	\$5.950

## Cervezas

Palestra de nuestro cajón del Maipo 500cc	\$5.950
Torobayo, calafate ,kunstmann sin alcohol	\$3.950
Corona, Stella, cusqueña, Heineken	\$3.450

## Cocteles

Ramazotti 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 pulpa natural de fruta	\$4.550
Jugo de fruta natural de la estación	\$5.950
Limonada tradicional	\$4.950
Limonada menta jengibre o albahaca	\$5.950
Limonada menta calafate	\$6.950



## Carta de Vino

### Nuestro Vino Icono

Red Blend

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Azul \$39.950

### Nuestros vinos Cabernet Sauvignon

Viña San Pedro 1865 \$22.950

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra \$20.950

Tarapacá Gran Reserva \$14.950

Castillo de Molina Gran Reserva \$15.950

Misiones de Rengo Cuvée \$15.950

Tarapacá Reserva \$10.950

Misiones de Rengo Reserva \$10.950

Santa Helena Reserva \$8.950

Casillero del Diablo Reserva Especial \$10.950



## Carta de Vino

### Nuestros Vinos Carmenere

Viña San Pedro 1865	\$22.950
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra	\$20.950
Tarapacá Gran Reserva	\$14.950
Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.950
Misiones de Rengo Cuvée	\$15.950
Tarapacá Reserva	\$10.950
Misiones de Rengo Reserva	\$10.950
Santa Helena Reserva	\$8.950
Casillero del Diablo Reserva Especial	\$10.950



## Carta de Vino

### Nuestros Vinos Merlot

Viña San Pedro 1865	\$22.950
Castillo de Molina Gran Reserva	\$15.950
Misiones de Rengo Cuvée	\$15.950
Tarapacá Gran Reserva	\$14.950
Tarapacá Reserva	\$10.950
Misiones de Rengo Reserva	\$10.950
Santa Helena Reserva	\$8.950
Casillero del Diablo Reserva Especial	\$10.950

### Nuestro Vino Syrah

Tarapacá Reserva	\$10.950
------------------	----------

### Nuestro Vino Pinot Noir

Casillero del Diablo Reserva	\$9.950
------------------------------	---------

### Nuestro Vino Malbec

Luigi Bodca de Mendoza	\$18.950
------------------------	----------



## Carta de Vino

### Nuestros Vinos Sauvignon Blanc

Misiones de Rengo Reserva \$10.950

Tarapacá Reserva \$10.950

Santa Helena Reserva \$8.950

### Nuestro Vino Chardonnay

Misiones de Rengo Reserva \$10.950

### Nuestro Vino Late Harvest

Misiones de Rengo Rose \$11.950

### Espumante

Espumante Viña Mar Brut \$12.950

### Nuestro Vino en Copa

Cabernet Sauvignon, Carmenere y Merlot \$2.950  
Reserva

Sauvignon Blanc Reserva \$2.950

Espumante \$2.950



## Carta de Vino

### Nuestro Vino Icono

Red Blend

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Azul \$39.950

### Nuestros vinos Cabernet Sauvignon

Viña San Pedro 1865 \$22.950

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra \$20.950

Tarapacá Gran Reserva \$14.950

Castillo de Molina Gran Reserva \$15.950

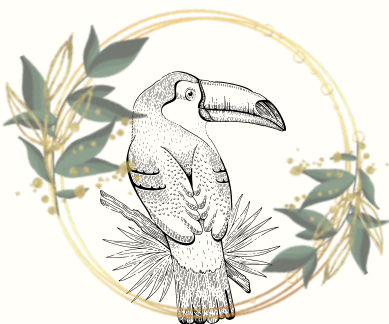
Misiones de Rengo Cuvée \$15.950

Tarapacá Reserva \$10.950

Misiones de Rengo Reserva \$10.950

Santa Helena Reserva \$8.950

Casillero del Diablo Reserva Especial \$10.950





# MENÚ NIÑOS



## FONDO

Pechuga Apanada  
Acompañada (Una opción):  
Papas fritas, arroz o ensalada surtida.

Hamburguesa Tucán casera rellena con queso cheddar.  
Acompañada (Una opción):  
Papas fritas, arroz o ensalada surtida.

Bistec de Lomo  
Acompañado (Una opción):  
Papas fritas, arroz o ensalada surtida.

Salmón a la Plancha  
Acompañado (Una Opción):  
Papas fritas, arroz o ensalada surtida.

Fetuccini con salsa (una opción):  
Boloñesa o Alfredo.



## POSTRE (UNA OPCIÓN)

Copa de helado 2 porciones  
Leche Asada  
Torta de la casa.



## INCLUYE

Un vaso de jugo natural o bebida

**VALOR \$13.950**

**HASTA LOS 12 AÑOS DE EDAD.**

