



Paella

Paella Mar y Tierra (Precio por Persona/Mínimo 2 Personas)	\$8.500
---	----------------

Entrantes

Pulpo a la Gallega	\$14.000
Croquetas	\$8.000
Tortilla Española	\$8.500
Tabla Txoko	\$11.000
Jamón Ibérico	\$16.500
Jamón de Bellota	\$20.000
Pimientos del Piquillo	\$9.500
Jamón Serrano Pan Tomaca	\$10.000
Queso de Oveja con Tostada con Aceite de Oliva	\$9.000
Ensalada Variedad de Verdes	\$8.500

Carnes

Lomo a la Plancha	\$14.000
Lomo en Salsa Roquefort	\$15.000
Biffe con Ensalada Verde	\$14.000
Ojo de Biffe	\$14.000

*(Todos los platos incluyen agregados:
Arroz, papas fritas, papas cocidas o ensalada, lechuga/tomate)*



Pescados

Chirrones en su Tinta, con Arroz	\$14.000
Mero Txoko	\$19.500
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao con arroz	\$12.000
Salmon a la Plancha Estilo Txoko	\$13.000

*(Todos los platos incluyen agregados:
Arroz, papas fritas, papas cocidas o ensalada, lechuga/tomate)*

Nuestras especialidades en cocidos

Alubias	
Garbanzos	
Habas con Jamón	
Lentejas	
Pedir por Encargo/Precio por Persona (Mínimo 2 personas)	\$9.000

Postres

Tarta Mil Hojas	\$3.500
Helados	\$3.500
Goxua	\$3.500
Flan Casero	\$3.500
Tiramissu	\$3.500
Pantxineta	\$3.500
Volcan con Chocolate	\$3.500



Aperitivos

Pisco Sour Nacional	\$2.800
Pisco Sour Nacional Catedral	\$4.400
Pisco Sour Peruano	\$4.400
Pisco Sour Peruano Catedral	\$6.500
Vaina	\$2.500
Kir Royal	\$4.000
Otros Sour: Amaretto, Vodka, Whisky	\$4.000
Bitter Batido	\$4.000
Caipirinha	\$4.400
Jerez Fino Tio Pepe	\$4.200
Aperol Spritz	\$5.200
Dry Martini	\$4.400
St.Germain	\$5.200

Tragos

Pisco Mistral 35°	\$4.400
Pisco Sagrado Corazon Reservado 40°	\$4.900
Pisco Sagrado Corazon Especial 35°	\$4.400
Pisco Alto del Carmen 35°	\$4.400
Campari	\$5.000
Tequila Margarita	\$5.000
Gin: Beefeeter, Bombay y Tanqueray	\$5.800
Gin Hendrick's	\$8.500
Vodkas: Stolichnaya	\$5.400
Ron Havana 7 Años	\$7.500
Absolut Blue y Sabores	\$5.800
Sangria Vaso	\$4.000
Sangria Jarra	\$12.500
Gin Mare	\$8.500

Whiskys

J.W. Rojo, Ballantine's	\$5.200
Chivas Regal 12 años, J.W. Negro, Jack Daniel	\$8.000

Cervezas

Mahou Cinco Estrellas(Madrid)	\$3.500
Moritz Epidor	\$3.500
Moritz Ipa	\$3.500
Austral Lager	\$3.500
Kunstmann Torobayo	\$5.000
Schop Mahou	\$3.500
Copa Vino	\$4.000



Bajativos

Brandy Torres 10 años	\$8.500
Brandy Torres 20 años	\$9.500
Cognac Hennessy V.S.O.P	\$9.500
Amaretto Disaronno	\$7.500
Cointreau	\$7.500
Drambuie	\$7.500
Frangelico	\$7.500
Patxaran	\$5.500
Araucano	\$3.400
Menta Frappe	\$3.400
Baileys	\$6.000
Calvados	\$8.200
Licores Esparza(Melon y Manzana Verde)	\$5.500
Carlos I	\$8.000

Bebidas y Jugos

Coca Cola	\$1.800
Coca Diet	\$1.800
Sprite	\$1.800
Fanta	\$1.800
Agua Mineral	\$1.800
Jugos	\$1.800
Limonada	\$3.500
Agua Mineral Puyehue con Gas 750	\$3.000
Agua Mineral Puyehue sin Gas 750	\$3.000

Cafetería

Express	\$2.000
Capuchino	\$2.200
Cortado	\$2.200
Cortado Doble	\$3.500
Express Doble	\$3.000
Irlandés	\$6.000
Carajillo	\$5.000
Eduardísimo	\$6.000
Te o Infusiones	\$1.700
Americano	\$2.200



Carta de Vinos
Sauvignon Blanc

Apaltagua Reserva, San Antonio	\$12.900
Santa Ema Select Terroir Reserve, Maipo	\$12.900
Casas del Bosque Reserva, Casablanca	\$13.500
Matetic corralillo, San Antonio	\$14.200
Miguel Torres Santa Digna, Curicó.	\$16.200
Koyle Cuarzo, Paredones	\$16.200

Chardonnay

Santa Ema Select Terroir Reserve, Casa Blanca	\$12.900
Apaltagua Reserva, Casablanca	\$12.900
Casas del Bosque Reserva, Casablanca	\$13.500
Matetic Corralillo, San antonio	\$15.600

Late Harvest

Toro de Piedra Gran Reserva, Curicó	\$8.900
-------------------------------------	---------

Rose

Von Siebenthal Rococó, Aconcagua	\$12.000
Miguel Torres Santa Digna, Curicó	\$14.000

Espumosos

Finca La Linda Brut, Argentina	\$18.900
Bouchon Extra Brut, Chile	\$15.200

Cavas Españolas

Freixenet Gran Carta Nevada Brut, Barcelona	\$18.000
Freixenet Cordon Negro Brut, Barcelona	\$18.000
Segura Viudas Reserva, Barcelona	\$18.000

Pinot Noir

Miguel Torres Santa Digna, Curicó	\$14.000
Casas del Bosque Reserva, Casablanca	\$13.500
Matetic Corralillo, San Antonio	\$20.200

Merlot

J.Bouchon Reserva, Maule	\$12.200
Santa Ema Gran Reserva, Maipo	\$16.500



Cabernet Sauvignon

Apaltagua Reserva, Colchagua	\$12.900
Casas del Bosque Reserva, Maipo	\$13.900
Santa Ema Gran Reserva, Maipo	\$16.500
Toro de Piedra Gran Reserva, Colchagua	\$17.200
Miguel Torres Santa Digna, Curicó	\$14.000
Koyle Cuvee los Lingues, Calchagua	\$16.900
Tarapaca Gran Reserva, Maipo	\$16.500

Carmenere

Santa Ema Select Terroir Reserve, Cachapoal	\$12.900
J.Bouchon Reserva, Maule	\$12.200
Apaltagua Reserva, Colchagua	\$12.900
Casas del Bosque Reserva, Rapel	\$13.900
Casas Patronales Gran Reserva, Maule	\$15.900
Koyle Cuvee Los Lingues, Colchagua	\$16.900
Toro de Piedra, Gran Reserva, Maule	\$16.900

Syrah

Santa Ema Gran Reserva, Maipo	\$16.500
Villard Expresion Reserve, Casablanca	\$18.000

Malbec

J. Bouchon Reserva, Maule	\$12.200
Finca La Linda Reserva, Mendoza	\$14.900

Ensamblajes

J. Bouchon Reserva, Maule Carmere/Syrah	\$12.200
Santa Ema Barrel Reserve 60/40, Maipo Cabernet Sauvignon/Merlot	\$15.200
Von Siebenthal Parcela #7 Gran Reserva. Aconcagua Cab, Sauvignon/Cab.Franc/Merlot/petit Verdot	\$20.900

Cava del Txoko

Santa Ema Catalina, Maipo	\$40.000
Manso de Velasco, Curicó	\$48.000
Perez Cruz Limited Edition (CA)	\$30.000

