

## ENTRADAS

- **Crema o Sopa del día** \$6.000  
Selección de los mejores productos de la zona según la estación, acompañado de crutones y queso parmesano.
- **Brocheta Criolla** \$8.500  
Cubos de filete y pollo bridado en panceta en salsa carmenere.
- **Thai** \$9.500  
Mix de hojas verdes, acompañado con palta, quinoa y camarón ecuatoriano al estilo Thai.
- **Ceviche Mixto** \$9.500  
Ceviche tradicional mixto de salmón, reineta y camarón.

## PLATOS DEL CHEF

- **Lomo Arriero** \$17.000  
Lomo Vetado a la plancha con un costrón de chorizo, tomate, parmesano y cilantro acompañado de papas chauchas.
- **Salmón Picante** \$17.000  
Filete de Salmón a la plancha, acompañado de camarones salteados en ají verde, champiñones, cebollín y tomate.
- **Filete Piedra Verde** \$18.000  
Filete a la plancha bañado con salsa demiglace y champiñones salteados acompañado de puré rústico mixto de zapallo y papas.
- **Reineta a la Mantequilla** \$16.000  
Filete de Reineta grillada con mantequilla y alcaparras, acompañada de arroz al cilantro.
- **Asado de Tira Criollo** \$17.000  
Preparado en cocción lenta al cabernet sauvignon acompañado de risotto de verduras asadas.
- **Suprema de Ave Salteada** \$12.500  
Suprema de ave perfumada con albahaca y cherry acompañada con polenta cremosa.

## ENSALADAS

- **Ensalada César Pollo** \$7.500  
Mix verde, tomate cherry, parmesano, crutones y dressing césar.
- **Ensalada Caprese** \$6.500  
Mix verde tomate cherry, queso cabra, albahaca y aceitunas.

## PASTAS Y SALSAS

- **Sorrentinos** \$12.000  
Rellenos de pollo, cebollín, almendra y queso crema.
- **Ravioles** \$12.000  
Rellenos de carne o de ricotta-espinaca.
- **Fettuccine** \$8.000  
Pasta al huevo.

**Acompaña tus pastas con la salsa que más te guste:**

- **Salsa Pesto**  
Preparación clásica de pesto de albahaca con nueces.
- **Salsa Boloñesa**  
Tradicional salsa de cebolla, carne, tomate.
- **Salsa Champiñones**  
Fresca preparación de champiñones ligados con salsa blanca.



## CARNES

- Filete de Res a la plancha (250grs). \$17.000
- Biffe de Lomo Vetado a la plancha (250 grs). \$16.000
- Suprema de Ave a la plancha. \$12.000
- Salmón a la plancha o vapor. \$15.000
- Reineta a la plancha o al vapor. \$14.000
- Hamburguesas caseras (200grs). \$6.800
- Hamburguesa Vegana. \$4.500

## ACOMPANAMIENTOS

- Arroz \$3.800
- Puré a la Mantequilla  
Preparación clásica. \$3.800
- Papas Fritas French  
Picadas en bastones. \$3.800
- A lo Pobre \$4.500  
Cebolla caramelizada, huevo y papas fritas.
- Verduras Salteadas \$3.800  
Juliana de zanahoria, zapallo italiano, cebollín, champiñones, pimienta roja y verde.
- Extras Adicionales \$3.000 C/U  
Palta  
Palmito  
Tomate  
Lechuga \$2.500 C/U

## SANDWICHES

Todos acompañados de 200 gramos de papas fritas en pan a elección: Molde, Frica, Ciabatta.

- Piedra Verde \$11.500  
Hamburguesa con aros de cebolla, queso cheddar, pepinillos y tocino.
- Sewell \$11.500  
Carne de Res, cebolla caramelizada, tomates grille y queso de cabra.
- Churrasco Italiano \$11.500  
Carne de Res a la plancha con palta, tomate y mayonesa.
- Sandwich de Pollo Napolitano \$8.500  
Suprema de Pollo con tomate, queso mantecoso, orégano y aceitunas.
- Barros Luco \$10.500  
Carne de Res, queso mantecoso, orégano y aceitunas.
- Barros Jarpa \$6.500  
Jamón de Pierna y Queso Fundido.

## MENÚ NIÑOS

- Menú niños N°1 \$6.000  
Pollo a la plancha con papas fritas.
- Menú niños N°2 \$6.000  
Puré con huevo y tomate.
- Menú niños N°3 \$6.000  
Fettuccine con salsa boloñesa.



## POSTRES

- **Brownie de chocolate** \$5.500  
Bañado en dulce de leche y acompañado de helado de vainilla.
- **Tarta del día** \$4.500
- **Copa de helado Van Treek** \$5.500  
Consultar variedades.
- **Frutas de la estación (variedades)** \$5.000
- **Panqueque Piedra Verde** \$6.500  
Relleno de frutos rojos acompañado de helado de vainilla y salsa de chocolate.
- **Celestino** \$5.000

## PARA PICAR

- **Tabla Mar y Tierra (2 personas)** \$19.000  
Ceviche mixto, papas fritas, lomo salteado al ajillo, pollo al curry y acompañado de tostadas caseras.
- **Tabla Vegetariana (2 personas)** \$12.500  
Champiñones salteados, ensaladilla de cherry y queso fresco, papas fritas, mix de encurtidos y acompañado de tostadas caseras.
- **Brusquetas (6 unidades)** \$7.000  
3 de Tomate - Aceituna  
3 de Champiñones salteados

## CAFETERÍA

- Espresso \$2.500
- Americano \$2.500
- Cortado \$3.000
- Cortado Doble \$4.000
- Capuccino \$3.000
- Café Helado \$4.800
- Variedades de té \$1.500
- Infusiones de hierbas \$1.500

## BEBIDAS

- **Bebidas (lata 350 cc)** \$2.000
- **Agua Mineral (con y sin gas)** \$2.000
- **Limonadas sabores** \$3.000  
Albahaca, menta, jengibre, naranja, pepino.
- **Jugos Naturales (pulpa)** \$4.000
- **Energética RedBull** \$3.200

## CERVEZAS

- Kuntsmann (variedades) \$4.000
- Austral (variedades) \$4.000
- Royal Guard \$3.000
- Corona \$3.800
- Heineken \$3.800
- Heineken sin alcohol \$4.000



## APERITIVOS

• <b>Pisco Sour Tradicional</b>	\$4.600
• <b>Pisco Sour Piedra verde</b> Pisco con limón de pica, miel de palma, jengibre y hielo.	\$6.000
• <b>Pisco Sour Peruano</b>	\$5.500
• <b>Aperol Spritz</b>	\$5.500
• <b>Ramazzotti</b>	\$6.000
• <b>Martini</b>	\$4.500
• <b>Mojito</b>	\$5.500
• <b>Tequila Margarita</b>	\$5.800
• <b>Tom Collins</b>	\$5.800
• <b>Clavo Oxidado</b>	\$6.500
• <b>Negroni</b>	\$6.500
• <b>Manhattan</b>	\$5.800

## DESTILADOS

• <b>Piscos</b>	
Mistral Nobel 40°	\$7.000
Mistral 40°	\$6.500
Mistral 35°	\$5.500
Alto del Carmen 35°	\$5.500
Alto de Carmen 40°	\$7.000
Mal Paso	\$5.500
• <b>Ron</b>	
Havana Añejo Especial	\$6.500
Havana 7 años	\$7.000

• <b>Vodka</b>	
Stolichnaya	\$6.000
Absolut Blue	\$6.000
Vodka LAT24	\$6.000
• <b>Gin</b>	
Gin Pajarillo amarillo nacional	\$7.500
Gin Pajarillo negro nacional	\$7.500
Gin Pajarillo añejado	\$7.500
Tanqueray	\$7.500
Beefeater	\$6.500
• <b>Whisky</b>	
Johnnie Walker Red	\$6.000
Johnnie Walker Black	\$7.000
Jack Daniels 7	\$7.500
Jack Honey	\$7.500
Bárvaro	\$6.500

• <b>Licores</b>	
Amarula	\$5.500
Fernet	\$5.500
Baileys	\$5.500
Bitter Araucano	\$4.500
Corto Tequila (golpeados)	\$4.500
Drambuie	\$6.500
Amaretto Disaronno	\$5.500
Campari	\$5.500



## VINOS

### • Cabernet Sauvignon

Torreón de Paredes Reserva 750cc.	\$19.000
Valle de Rengo 750 cc.	\$10.600
Valle de Rengo 375 cc.	\$7.000

Chateau Los Boldos Tradición Reserva 750 cc.	\$11.200
Tradición Reserva 375 cc.	\$6.800

Viña Punti Ferrer Signature 750 cc.	\$9.000
Reserva 750 cc.	\$12.000

Valle Secreto First Edition	\$17.000
--------------------------------	----------

Viña La Rosa La Capitana 750 cc.	\$12.800
Y Reserva 750 cc.	\$9.000

### • Carmenere

Torreón de Paredes - Andes Collection Reserva 750cc.	\$19.000
Valle de Rengo 750cc.	\$10.600

Chateau Los Boldos Tradición 750cc.	\$11.200
--	----------

Viña Punti Ferrer Signature 750cc.	\$9.000
---------------------------------------	---------

Valle Secreto First Edition	\$17.000
--------------------------------	----------

Viña La Rosa La Capitana 750cc.	\$12.800
La Capitana 375cc.	\$6.800
La Capitana Y Single Vineyard	\$16.000

Viña San José de Apalta Reserva 750cc.	\$12.800
---	----------

### • Merlot

Torreón de Paredes Reserva 750cc.	\$19.000
--------------------------------------	----------

Chateau Los Boldos Tradición 750cc.	\$11.200
Tradición 375cc.	\$6.800

Viña Punti Ferrer Signature 750cc.	\$9.000
---------------------------------------	---------

Viña La Rosa La Capitana 750cc.	\$12.800
------------------------------------	----------

Viña San José de Apalta Reserva 750cc.	\$12.800
---	----------

### • Syrah

Valle Secreto 750cc.	\$18.000
Viña La Rosa 750cc.	\$18.000
La Capitana	\$12.800

### • Sauvignon Blanc

Chateau Los Boldos Tradición Reserva 375cc.	\$6.800
--	---------

Viña Punti Ferrer Signature 750cc.	\$9.000
Reserva	\$12.000

Viña La Rosa La Capitana Barrel Reserve 750cc.	\$12.800
Y Reserva 750cc.	\$9.000

### • Chardonnay

Chateau Los Boldos Tradición 750cc.	\$11.200
--	----------

Viña Punti Ferrer Signature 750cc.	\$9.000
Reserva	\$12.000

Viña La Rosa La Capitana Barrel Reserve 750cc.	\$12.800
---	----------

Viña San José de Apalta Reserva 750cc.	\$12.800
---	----------

## ESPUMANTES

Undurraga Brut 750cc.	\$11.800
--------------------------	----------

Chateau los Boldos Tradición Reserva Brut 750 cc.	\$16.800
--	----------

Viña Punti Ferrer Extra Brut 750cc.	\$16.000
--	----------

Viña La Rosa La Capitana Brut 750cc.	\$11.500
La Capitana Brut 375cc.	\$6.500
La Palma Sparkling Wine 750cc.	\$9.500
La Palma Sparkling Wine 375cc.	\$5.800

