

SANTIAGO

RESTAURANT



CHILE



* COQUETÉIS *

Amaretto Sour	\$ 4.000
Pisco Sour	\$ 4.000
Pisco Sour con limón de pica	\$ 4.900
Mango Sour	\$ 4.000
Vaina	\$ 4.000
Whisky Sour	\$ 4.000
Burbuja Galindo Aperol	\$ 4.500
Burbuja Galindo Ramazzotti	\$ 4.500

* SCHOP DRAFT BEER *

Schop Galindo Amber Ale	\$ 3.500
Schop Galindo Lager	\$ 3.500
Schop Kross Ipa / Pomelo	\$ 3.500
Schop Kross Golden	\$ 4.200
Schop Haze Lager	\$ 3.500
Schop Austral Calafate	\$ 4.700
Schop Kunstmann Torobayo	\$ 4.700

* CERVEJAS IMPORTADAS *

Heineken	\$ 3.500
Budweiser	\$ 3.500
Corona	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.500
Cusqueña	\$ 3.500

* CERVEJAS SEM ÁLCOOL *

Kunstmann	\$ 3.700
Heineken Cero	\$ 3.700

* CERVEJAS NACIONAIS *

Kunstmann	\$ 3.500
Miel, Torobayo o Arándano	

* DRINKS *

Piña Colada	\$ 4.800
Expresso Martini	\$ 4.800
Negroni	\$ 4.800
Tropical Gin	\$ 4.800
Baileys	\$ 4.500
Bloody Mary (Stolichnaya)	\$ 4.500
Caipiriña	\$ 4.000
Campari - tónica	\$ 4.500
Clavo Oxidado (Drambuie y whisky 6 años)	\$ 4.900
Daiquiris (frutilla, mango)	\$ 4.000
Gin Beefeater	\$ 4.500
Margarita	\$ 4.000
Margarita Sabores	\$ 4.300
Mojito	\$ 4.000
Mojito Sabores	\$ 4.300
Martini	\$ 5.000
Pisco Mistral 35º	\$ 3.700
Pisco Mistral 40º	\$ 4.100
Ron Havana Club Añejo Especial	\$ 4.500
Ron Barceló	\$ 4.000
Ruso Negro o Blanco	\$ 4.000
Tom Collins	\$ 4.500
Vodka Absolut	\$ 4.500
Vodka Stolichnaya	\$ 4.000
Whisky Chivas Regal	\$ 6.200
Whisky Johnnie Walker 12 años	\$ 6.200
Whisky J. Walker 6 años	\$ 4.700
Whisky J. Daniel's	\$ 6.200

* LICORES *

Amaretto Disaronno	\$ 4.500
Fernet	\$ 3.900
Jagermeister	\$ 5.500
Licor Araucano	\$ 3.900

* VINHOS BRANCOS *

- Espumantes	
Espumante Brut	\$ 11.500
Viña Mar Brut 750 c.c.	\$ 14.000

- Sauvignon Blanc	
Tarapacá Reserva	\$ 9.500
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$ 10.900
Matetic Corralillo	\$ 17.500

- Chardonnay	
Tarapacá Reserva	\$ 9.500
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$ 10.900
Matetic Corralillo	\$ 17.500

* VINHOS TINTOS *

- Cabernet Sauvignon	
Tarapacá Reserva	\$ 9.500
Casas Patronales Reserva	\$ 10.900
Santa Ema Select Terroir Reserva	\$ 10.900
Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 17.500

- Carménère	
Tarapacá Reserva	\$ 9.500
Casas Patronales Reserva	\$ 10.900
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$ 10.900
Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 17.500
Pérez Cruz Limited Edition	\$ 25.500

- Ensamblaje	
Casas Patronales Reserva	\$ 10.900
Von Siebenthal Parcela 7	\$ 22.500

* GARRAFAS MÉDIAS *

Santa Ema	\$ 6.200
Chardonnay, Sauv. Blanc, Cab. Sauv., Carménère	

* VINHOS DA CASA *

Copa de vino	\$ 3.900
Terremoto	\$ 4.500
Borgoña Jarro	\$ 13.500
Sangría Jarro	\$ 13.500



PETISCOS PARA PARTILHAR



Camarones al ajillo / pil - pil	\$ 10.500
---------------------------------	-----------

Camarões cozidos com alho ou pimenta e azeite

Tabla Galindo	\$ 14.900
---------------	-----------

Queijo Camembert, Brie, chouriço espanhol e alemão, peito de frango empanado, azeitonas e picles.

Chorrillana (lomo a lo pobre picado y revuelto)	\$ 15.000
---	-----------

Pedaços de contrafilé com ovos fritos, cebola frita e batatas fritas.

Carpaccio de salmón	\$ 10.800
---------------------	-----------

Carpaccio de filete	\$ 13.900
---------------------	-----------

Crudo	\$ 13.900
-------	-----------

Ceviche de reineta	\$ 13.100
--------------------	-----------

Ceviche de reineta con camarón	\$ 15.100
--------------------------------	-----------

Ceviche de salmón	\$ 13.500
-------------------	-----------

Ceviche de salmón con camarón	\$ 16.500
-------------------------------	-----------

Ceviche mixto/Ceviche mixto con camarón	\$ 15.500 / \$ 16.500
---	-----------------------

Machas a la parmesana	\$ 10.900
-----------------------	-----------

Sopaipillas	\$ 4.200
-------------	----------

Empanadas fritas de queso	\$ 4.500
---------------------------	----------

Empanadas fritas recheadas com queijo

Empanadas fritas de queso - camarón	\$ 5.000
-------------------------------------	----------

Empanadas fritas recheadas com queijo e camarão

Lomo Pil-Pil / Ajillo	\$ 9.500
-----------------------	----------

Pedaços de lombo de vaca cozidos em alho ou pimenta e azeite

Machas a la parmesana	\$ 11.500
-----------------------	-----------

Amêijoas Queijo Parmesão

Ostiones parmesano	\$ 14.500
--------------------	-----------

Vieiras com queijo parmesão

Papas fritas/papas fritas c/queso Cheddar	\$ 6.500 / \$ 9.800
---	---------------------

Porção de batatas fritas

Picadillo fresco (queso fresco, queso chanco y aceitunas)	\$ 4.500
---	----------

Petiscos de dois tipos de queijo e azeitonas

Pichanga	\$ 9.500
----------	----------

Chunks of pork sirloin, pork leg meat, goat cheese and olives

Pichanga Caliente	\$ 12.500
-------------------	-----------

Pedaços de lombo de porco, coxa de porco, queijo de cabra e azeitonas



ESPECIALIDADES DA CASA



Arrollado al plato con agregado	\$ 10.800
Lombo de porco enrolado e especiarias com acompanhamento	
Costillar asado con agregado	\$ 11.600
Costelinha de porco assada no forno com acompanhamento	
Carne mechada con agregado	\$ 11.600
Caçarola de carne recheada com alho, cenoura e molho feito de cebola, pimentão vermelho, cenoura, temperos com acompanhamento	
Cazuela de pollo	\$ 11.000
Caldo de galinha com um pedaço de frango, uma espiga pequena de milho, um pedaço de abóbora, feijão verde, arroz e especiarias	
Cazuela de vacuno	\$ 11.000
Caldo de carne com um pedaço de carne bovina, uma pequena espiga de milho, um pedaço de abóbora, feijão verde, arroz e especiarias	
Consomé / Consomé con huevo	\$ 4.300 / \$ 4.800
Caldo de frango ou carne / com ovo	
Chuletas con agregado	\$ 11.200
Costeletas de porco com acompanhamento	
Empanada de pino	\$ 6.200
Tradicional empanada chilena à base de carne picada, cebola e mistura de especiarias	
Milanesa de pollo / Milanesa de pollo c/queso	\$ 11.500 / \$ 12.000
Breaded chicken breast / Breaded chicken breast w/chesse	
Milanesa de carne / Milanesa de carne c/queso	\$ 11.500 / \$ 11.900
Breaded beef steak / Breaded beef steak w/chesse	
Filete con agregado	Filé de carne com acompanhamento \$ 15.500
Filete a lo pobre	\$ 17.500
Beef Filet with 2 fried eggs, fried onions and French fries	
Humitas al plato (2 unidades)	\$ 8.100
Mashed corn with basil and spices wrapped on its own leaves	
Lomo con agregado	Filé de carne com 2 ovos fritos, cebola \$ 14.000
Lomo a lo pobre	\$ 14.900
Bife do lombo com 2 ovos fritos, cebola frita e batata frita	
Longanizas con agregado	\$ 8.900
Salsichas de porco picantes com acompanhamento	



* DO MAR *

Atún con agregado	Bife de atum com acompanhamento \$ 14.000
Caldillo de congrio	Pedaços de congro cozidos em caldo de peixe, com vinho, creme, batatas, cenouras, pimentões vermelhos e cebolas \$ 14.000
Congrio frito con agregado	\$ 14.000
Bife de congro frito com acompanhamento	
Merluza frita con agregado	\$ 12.000
Pescada frita com acompanhamento	
Paila marina	Caldo de peixe com pedaços de peixe e mariscos variados \$ 14.000
Reineta con agregado	Peixe pomfret com acompanhamento \$ 14.000
Salmón con agregado	Salmão com acompanhamento \$ 14.500
Pastel de Jaiva	Bolo de caranguejo \$ 14.500



* SALADAS *

Ensalada surtida	\$ 5.100
Ensalada surtida con palta	\$ 5.600
Salada mista / salada mista com abacate	
Ensaladas (tomate, chilena, habas, porotos verdes, apio, zanahoria, choclo, repollo, etc.) 3 ingredientes a elección	\$ 4.700
Saladas (tomate, cenoura, milho, alface, favas, feijão verde, repolho etc.) Escolha de 3 ingredientes	
Vegetariano	Legumes variados, ovo, azeitona, palmito, queijo branco light \$ 6.800
Palmitos extra	Palmitos extra \$ 3.000



* SUCOS E CAFÉ *

Bebida energética	\$ 3.500	Café doble express o cortado	\$ 3.800
Bebidas / Refrigerantes	\$ 3.000	Café express o cortado	\$ 3.800
Limonada	\$ 3.500	Café con leche	\$ 2.400
Limonada con menta	\$ 3.900	Café instantáneo	\$ 3.000
Limonada con menta y jengibre	\$ 4.300	Té o agua de hierbas	\$ 3.000
Jugos de fruta / Suco de frutas	\$ 4.000	Chá ou chá de ervas	

Lomo saltado	\$ 16.500
Pedaços de lombo de vaca com cebola roxa, pimentão vermelho, especiarias, batatas fritas e arroz	
Parrillada (dos personas)	\$ 28.500
Bife de lombo de vaca, 2 costeletas de porco, 1 linguiça de porco picante, 2 chouriços de porco, 1 peito de frango desossado e batatas assadas	
Pastel de choclo	\$ 11.800
Torta de milho feita com purê de milho, carne picada, Cebola, ovo, frango, azeitonas pretas e passas	
Pernil al plato con agregado	\$ 11.300
Perna de porco com acompanhamento	
Plateada con agregado	\$ 11.600
Caçarola de carne com molho de cebola, pimentão vermelho, cenoura e temperos, com acompanhamento	
Pollo al jugo, asado o arvejado con agregado	\$ 10.900
Frango assado ou cozido com acompanhamento	
Porotos granados	\$ 9.800
Feijão com purê de milho, abóbora, manjerição, pimenta vermelha	
Porotos con longaniza	\$ 10.300
Feijão com purê de milho, abóbora, manjerição, pimentão vermelho e linguiça de porco	
Porotos con plateada	\$ 10.800
Feijão com purê de milho, abóbora, manjerição, pimenta vermelha com caçarola de carne	
Prietas con agregado	\$ 10.300
Linguiça de porco com acompanhamento	
Fetuccine bolognesa	\$ 11.800
Fetuccine salsa marinera	\$ 11.800
Fetuccine salteado carne	\$ 13.900
Fetuccine salteado pollo	\$ 13.900



* SANDWICH *

Merluza Frita	\$ 12.000
Hamburguesa Galindo , (chacarera o italiana)	\$ 7.900
Hambúrguer Galindo, tomate, feijão verde e pimentão verde ou tomate, abacate e maionese	
Arrollado Huaso	Sanduiche de lombo de porco enrolado \$ 9.900
Barros Luco	Sanduiche de carne fatiada e queijo derretido \$ 7.900
Chacarero	Carne fatiada e tomate, feijão verde e pimenta \$ 9.300
Churrasco	Sanduiche de carne bovina fatiada \$ 8.600
Mechada	Sanduiche de caçarola fatiada \$ 9.300
Pernil	Sanduiche de perna de porco fatiada \$ 9.300
Agregados (tomate, porotos verdes, queso, etc.)	\$ 2.900
Extras (tomate, feijão verde, queijo, etc.)	



* SOBREMESAS *

Leche asada	Flan \$ 4.700
Cheesecake	\$ 4.700
Tiramisú	\$ 4.700
Celestino	\$ 4.000
Celestino con helado	\$ 4.800
Panquecas recheadas com leite condensado c/sorvete	
Copa de helado (2 sabores)	\$ 4.800
Taça de sorvete (dois sabores)	
Papayas al jugo con crema	Mamão no próprio suco com creme \$ 4.500
Duraznos con crema	Pêssegos no próprio suco com creme \$ 3.700
Mote con huesillos	Mote con huesillos \$ 3.700



* MOLHOS *

Camarão	\$ 5.100 / Pomodoro \$ 3.000
Cogumelo	\$ 4.000
Manteiga , pimenta ou alcaparras \$ 3.000	

* ACOMPANHAMENTOS *

Arroz, purê de batatas, purê de batatas picante, batatas cozidas, batatas fritas, saladas variadas.

*Envase para llevar \$ 300