

cocteleria de autor - house cocktails

Flamenco	\$8.000
Gin Nativo Vermut Rosso, Limon, Syrup tradicional, Chicha Morada, con borde de Harina Tostada. <i>Nativo gin, Sweet Vermouth, Lemon, Traditional Syrup, Purple Chicha, with a Toasted Flour rim.</i>	

Loyca	\$8.000
Vodka Mango, Licor de Cassis, Syrup de Carmenere, Jugo de Limon y Naranja. <i>Mango vodka, Cassis Liqueur, Carmenere Syrup, Lemon and Orange Juice.</i>	

Colibri	\$8.000
Ron de Coco, Maracuyá, Syrup tradicional, terminado con Cerveza Kunstmann Torobayo. <i>Coconut Rum, Passion Fruit, Traditional Syrup, finished with Kunstmann Torobayo beer.</i>	

Pilpilen	\$8.000
Pisco Norterra 35°, Licor de Melon, Pulpa de Piña, Toque de sauvignon Blanc terminado con Ginger Beer. <i>Norterra 35° Pisco, Melon Liqueur, Pineapple, Dash of Blanc sauvignon topped with Ginger Beer.</i>	

Achaleño	\$8.000
Ron Dorado (macerado en Canela y Naranja), Jagermeister, Licor de Plátano, Jugo de Naranja, terminado con Soda. <i>Golden Rum (infused with Cinnamon and Orange), Jägermeister, Banana Liqueur, Orange Juice, finished with Soda.</i>	

Tucúquere	\$8.000
Whisky Ballantines, Licor de Sauco, Mango, Limon, Dash de Bitter artesanal de Chai, Syrup de Canela <i>Ballantine Whiskey, Elderflower Liqueur, Mango, Lemon, Dash of artisanal Chai Bitters, Cinnamon Syrup.</i>	

mocktails

Sueño Jamaica	\$4.000
Infusión de Jamaica con canela, Naranja, terminado con Soda. <i>Jamaica and Cinnamon infusion, Orange, finished with Soda.</i>	

Te Helado	\$3.500
Te Negro con Canela, Jugo de Naranja, Mango, perfumado con Romero. <i>Black Tea with Cinnamon, Orange Juice, Mango, Scented with Rosemary.</i>	

Fresquito	\$4.000
Pulpa de Maracuyá, Jugo de Limón, Syrup, terminado de Ginger Ale. <i>Passion Fruit Pulp, Lemon Juice, Syrup, Ginger Ale finish.</i>	

Chai en la bruma	\$4.000
Espresso doble, Infusión de chai latte, Syrup tradicional terminado con tónica. <i>Double espresso, Chai latte, Syrup and tonic.</i>	

cócteles tradicionales

Pisco Sour Fauna Pisco Sour Peruano	\$6.900
Pisco Sour Tradicional	\$6.000
Margarita	\$6.000
Caipirinha	\$5.500
Caipiroska	\$6.000
Tropical Gin	\$8.000
Martini Dry	\$8.000
Amaretto Chardonnay Mango Sour	\$6.000
Espresso Martini	\$7.500
Ruso Negro/Blanco	\$6.500
Manhattan	\$7.000
Ramazzotti Spritz Ramazzotti Violetto	\$8.000
Campari Spritz	\$8.500
Aperol Spritz	\$8.000
Clavo Oxidado	\$8.500
Negroni	\$8.900
Mojito/Mojito Variedades	\$6.500/\$7.000
Moscow Mule (vodka) London Mule (Gin) Tropical Mule (Vodka Pera + Ramazzotti Rosato)	\$9.000
Todos con base Limón y Ginger Beer	

cafetería

Café Ristretto, Espresso, Americano Doble.....	\$3.000 \$3.500
Café Mokaccino Doble.....	\$3.500 \$4.000
Café Cappuccino Doble.....	\$3.500 \$4.000
Café Latte.....	\$3.500
Chocolate Caliente.....	\$3.500
Té con leche.....	\$2.900
Taza Leche.....	\$2.000
Chai Latte.....	\$3.500
Té Infusión	\$2.000
<i>Disponible descafeinado y variedad de leches*</i>	

destilados

Pisco Mistral 35°	\$5.500	Whisky Casablanca	\$9.000
Pisco Mistral manzana 35°	\$6.000	Whisky Chivas Regal 12 años	\$9.500
Pisco Mistral 40°	\$6.000	Whisky Jameson Irish	\$7.900
Pisco Mistral Cristalino 40°	\$6.500	Whisky Ballantines	\$6.500
Pisco Mistral Gran Nobel 40°	\$8.900	Whiskey Jack Daniels Honey	\$8.500
Pisco Sagrado Corazón 35°	\$6.500	Whiskey Jack Daniels N7 Tennessee Whiskey°	\$8.500
Pisco Sagrado Corazón 40°	\$7.500	Vodka Puklaro	\$6.500
Gin Beefeater	\$7.000	Vodka Stolichnaya	\$6.500
Gin Beefeater Pink	\$7.000	Vodka Casablanca	\$7.500
Gin Nativo	\$8.200	Vodka Absolut	\$6.500
Gin Nativo Pink	\$8.200	Tequila Olmeca Reposado	\$6.500
Gin La Republica Amazónica	\$8.500	Tequila Olmeca	\$6.000
Gin La Republica Andina	\$8.500	Licor Fernet Branca	\$6.500
Gin Kantal	\$7.500	Licor Jagermaister	\$6.900
Gin Casablanca	\$7.500	Licor Frangelico	\$5.500
Gin Casablanca Reposado	\$7.500	Licor Araucano	\$3.400
Ron Bacardi Añejo	\$5.900	Bajativos de la casa	\$3.000
Ron Bacardi Sabores	\$5.900		

sin alcohol - alcohol free

Agua Mineral Bebidas Limonada	\$3.000
RedBull	\$3.900
Kombucha Kombuchu	\$4.000
Ginger Beer	\$4.000
Tónica Premium	\$4.000
Jugo Pulpa Artesanal	\$3.500

cervezas envasadas

Kunstmann 330cc	\$4.900
Sibaros	\$5.500
Rompeola 470 cc	\$6.000
Mauco 500 cc	\$6.200
Chelada / Michelada	\$1.000
<i>Consultar variedades*</i>	

schop

Kunstmann Valdivia Pale Lager 350cc 500cc	\$5.500 \$7.000
Kunstmann Torobayo 350cc 500cc	\$5.500 \$7.000
Austral Lager 350cc 500cc	\$5.500 \$7.000
PROMOCION: 2 schop kunstmann Torobayo 500cc	\$10.000

vino tinto - red wine

Cabernet Sauvignon

Casas del Bosque Reserva [Valle del Maule]	\$17.500
In Situ Gran Reserva [Valle del Aconcagua]	\$18.500
Castillo de Molina [Valle del Cachapoal]	\$18.500
Toro de Piedra Gran Reserva [Valle de Colchagua]	\$19.500
57 Rocas [Valle de Maipo]	\$20.500
Perez Cruz Gran Reserva [Valle del Maipo]	\$21.000

Carmenere

Casas del Bosque Reserva [Valle del Maule]	\$17.500
In Situ Gran Reserva [Valle del Aconcagua]	\$18.500
Castillo de Molina [Valle del Cachapoal]	\$18.500
Toro de Piedra Gran Reserva [Valle del Maule]	\$19.500
57 Rocas [Valle de Colchagua]	\$20.500
Arcadia [Valle de Aconcagua]	\$21.500
Matetic Corralillo [Valle de Colchagua]	\$23.500
Von Siebenthal Panquehue [Valle del Aconcagua]	\$24.500
Perez Cruz Limited Edition [Valle del Maipo]	\$25.500

Pinot Noir

In Situ Reserva [Valle de Aconcagua]	\$17.500
Kalfu Molu [Valle de Casablanca]	\$19.500

Merlot

Toro de Piedra Gran Reserva [Valle de Curicó]	\$18.500
---	----------

Garnacha

Attilio y Mochi The First [Valle de Casablanca]	\$22.500
---	----------

Cabernet Franc

Maquis Revela [Valle de Colchagua]	\$20.500
Attilio y Mochi AM [Valle de Casablanca]	\$22.500

vino blanco - white wine

Sauvignon Blanc

In Situ Reserva [Valle de Aconcagua]	\$16.500
Casas del Bosque Reserva [Valle de Casablanca]	\$17.500
Castillo de Molina [Valle del Elqui]	\$18.500
Kalfu Molu [Valle de Casablanca]	\$20.000
Attilio y Mochi Tunquen [Valle de Casablanca]	\$20.000
Matetic Corralillo [Valle de San Antonio]	\$20.500

Chardonnay

In Situ Signature Wines [Valle de Aconcagua]	\$16.500
Casas del Bosque Reserva [Valle de Casablanca]	\$17.500
Castillo de Molina [Valle de Casablanca]	\$18.500
Kalfu Kuda [Valle de Leyda]	\$19.000
Matetic Corralillo [Valle de San Antonio]	\$20.500
Ventisquero Grey [Valle de Casablanca]	\$20.500

ensamblajes - blends

Attilio y Mochi Sucre Cab. Franc Malbec Garnacha [Valle de Casablanca]	\$20.500
Attilio y Mochi Amber Sauv. Blanc Roussanne Viognier [Valle de Casablanca]	\$23.500
In Situ Laguna del Inca Cab. Sauvignon Syrah Carmenere [Valle de Aconcagua]	\$27.000
Emiliana Coyam [Valle de Colchagua]	\$27.000

espumantes

Misiones de Rengo Brut	\$15.500
La Dolce Vita Brut	\$16.000
In Situ Brut	\$16.000
Flaherty Magnolia Extra Brut	\$19.000

copa de vino - glass of wine

Espumante Misiones de Rengo	\$4.500
In Situ Reserva Cabernet Sauvignon Carmenere Sauvignon Blanc Chardonnay	\$5.500

entradas - entrée	
Ceviche de Algas	\$10.900
Ceviche de cochayuyo, ulte y nori, con emulsión cítrica y quinoa crocante, mas tostadas de la casa. <i>Seaweed Ceviche</i> <i>Cochayuyo, ulte, and nori ceviche, with citrus emulsion and crunchy quinoa, served with house toasts.</i>	
Tostones de pastrami de la casa	\$13.900
Pastrami de la casa sobre tostón de pan artesanal en mantequilla, con peras asadas a la miel, queso azul, nueces, mix verde y reducción de aceto balsámico. <i>Pastrami Toast</i> <i>Homemade pastrami with butter toast, roasted pears in honey and brown sugar, toasted walnuts, blue cheese, watercress and vinegar reduction.</i>	
Camarón acevichado	\$15.000
Camarones ecuatorianos acevichados, cebolla morada, cilantro, limón, leche de tigre de la casa, tostadas de la casa. <i>Ecuadorian shrimp ceviche with red onion, coriander, lemon, house tiger's milk, served with house toasts.</i>	
Atún acevichado	\$16.000
Atún en cubos con limón sutil, aceite de sésamo, ají verde, cebolla, apio, cebollín, jengibre, ajo, con masa de ajo crocante. <i>Cubes of tuna with lime, sesame oil, green chili, onion, celery, scallions, ginger, garlic, and crunchy garlic batter.</i>	
Pil Pil de Camarones	\$15.000
Camarones en caldo marino, con salsa de cacho cabra con cebolla, ajo y pimentón. Más tostada de tataki de atún con salsa verde. <i>Shrimps on seafood soup, with a goat horn chili sauce with onion, garlic, and bell pepper. Accompanied with tuna tataki toasts.</i>	
Carpaccio	\$12.900
Láminas de filete aderezadas con limón sutil, lactonesa de mostaza Dijon, parmesano, encurtidos y crostinis de la casa. <i>Slices of beef fillet dressed with lime, Dijon mustard lactonesa, parmesan, pickles, and homemade toast.</i>	

fondos - main courses	
Pescado del día con mantequilla cítrica	\$20.900
Risotto de mar con cebollín y perejil papas salteadas con Cherry, cebollín y mantequilla al limón Ensalada de la huerta. <i>Fish of the Day with Citrus Butter</i> <i>Seafood risotto with scallions and parsley Sautéed potatoes with cherry tomatoes, chives and lemon butter Garden salad</i>	
Atún sellado	\$20.900
Acompañado de salteado de olluco y vegetales de temporada en mantequilla, sobre un puré de zanahoria y jengibre. <i>Seared Tuna</i> <i>Accompanied by a sauté of olluco and fresh vegetables on butter, on a carrot and ginger purée.</i>	
Filete con Saltado	\$24.000
250grs de filete de vacuno acompañado de mix de papas nativas con vegetales saltados en salsa de soya y base de salsa de queso azul. <i>250g of beef fillet, served with a mix of potatoes with vegetables on soy sauce, with blue cheese sauce.</i>	
Ñoquis con carne guisada	\$22.500
Carne de cocción lenta en demiglace con ñoquis artesanales en su salsa, jamon serrano y parmesano <i>Slow-cooked beef in demi-glace with homemade gnocchi in its sauce, Serrano ham, and Parmesan cheese.</i>	
Risotto de vegetales	\$18.900
Risotto de setas y vegetales de temporada asados y mix de semillas. <i>Vegetables Risotto</i> <i>Mushroom risotto with roasted vegetables and a mix of seeds.</i>	
Cazoleta porteña	\$19.000
Mariscos de estación en su caldo con verduras. <i>Seafood Soup</i> <i>Marine soup; seafood of season un a soup with vegetables.</i>	
Ñoquis de setas	\$16.900
Con salteado de champiñones, almendras y vegetales de temporada. *opcional Vegano <i>Mushroom Gnocchi</i> <i>Gnocchi made with mushrooms and grilled season vegetables. *Ask for Vegan</i>	
Ensalada Fauna	\$11.000
Mix de hojas verdes, queso parmesano, almendras al ajo, pepino fresco, cebolla encurtida y cherry. Dressing de aceto. <i>Fauna Salad</i> <i>Lettuce mix, parmesan cheese, garlic almonds, fresh cucumber, pickled red onions, cherry tomatoes. Vinegar dressing.</i>	
Ens. Fauna + Quinoa	\$12.000
Base ensalada Fauna con Quinoa aderezada. <i>Fauna salad base with seasoned quinoa</i>	
Ens. Fauna + Camarones	\$13.500
Base ensalada Fauna con Camarones salteados. <i>Fauna salad base with shrimps</i>	
Ens. Fauna + Pastrami	\$13.000
Base ensalada Fauna con pastrami. <i>Fauna salad base with pastrami</i>	
Op. Niños: Vacuno o pescado	\$9.000
Acompañado de fettuccini artesanal y salsa toscana o papas salteadas con ensalada (hasta 12 años) <i>For kids (till 12 years old)</i> <i>Mini steak or fish with toscan fettuccini or sauted potatoes with salad.</i>	

tablas - to share	
Tabla de Mar	\$24.000
Chupe de mar Degustación de ceviche de ulte y cochayuyo Tataki de atún con leche de tigre papas salteadas con algas, y dip limón. <i>Seafood “chupe” Seaweed ceviche* Tuna tataki with “leche de tigre” Sautéed potatoes with seaweed, and lemon dip.</i>	
Plancha de Vegetales	\$10.900
Vegetales asados y polenta crocante acompañado de dip de limón y pesto de albahaca, encurtidos de la casa. <i>Roasted vegetables and crispy polenta served with lemon dip and basil pesto, plus house pickles.</i>	
Tabla brava	\$24.500
Longaniza artesanal con encurtidos y provenzal, costillar glaseado, papas bravas en queso azul, mini Carpaccio de pastrami, lactonesa. <i>Homemade sausage with pickles and provenzal, glazed ribs, blue cheese bravas potatoes, and mini pastrami carpaccio with lactonesa.</i>	
Montaditos	\$12.900
1. Hummus, zapallo italiano, cherry y provenzal 2. Queso crema al limón, pescado ahumado y cebolla morada, cilantro, limón 3. Pesto rosso, jamón serrano y pera asada. <i>1. Hummus, zucchini, cherry tomatoes, and Provençal herbs . 2. BCream cheese with lemon, smoked fish, red onion, cilantro, and lemon. 3. Red pesto, Serrano ham, and roasted pear.</i>	
Provoleta	\$12.900
Queso provolone maduro grillado con tomate saltado y cebollas asadas. Acompañado de galleta de ajo de la casa. <i>Grilled provolone cheese, sauteed tomato with roasted onions, house garlic cracker.</i>	

sandwich (en pan ciabatta artesanal - homemade ciabatta bread)	
Pastrami artesanal	\$10.900
Pastrami de vacuno, mix verde, cebolla encurtida, coleslaw y mostaza artesanal. Dip de ajo. <i>Homemade Pastrami, green mix, pickled onion, coleslow and homemade mustard. Garlic dip (by side)</i>	
Camembert & Serrano	\$10.900
Laminas de jamón serrano, queso camembert, manzana caramelizada y semillas de maravilla tostada. Dip de limón. <i>Camembert cheese with serrano ham, caramelized apple and sunflower toasted seeds. Lemon dip (by side)</i>	
Hummus	\$9.000
Humus de garbanzo, peperonata, setas salteadas, encurtidos, mix verde y mix de semillas. <i>Chickpea hummus, peperonata, sauteed mushrooms, pickles, green mix and a mix of seeds.</i>	
Pescado ahumado	\$10.900
Con queso crema al limón, escarola, mix de cebolla morada, cilantro y limón. <i>Smooked fish with cream cheese and lemon, escarole, a mix of red onion, cilantro, and lemon.</i>	
postres - desserts	
Volcán de chocolate	\$6.500
Volcán de chocolate bitter 70%, sorbete y frutas de estación. <i>70% bitter chocolate sponge cake, with liquid center, accompanied by sorbet.</i>	
Tarta de queso	\$6.000
Con salsa de toffee, polvo de almendras y helado de la casa. <i>With toffee sauce, walnut dust and homemade icecream.</i>	
Postre tres leches	\$6.000
Biscocho remojado en lacteos, con salsa de dulce de leche. <i>Sponge cake soaked in milk, with caramel sauce.</i>	
Helado artesanal	\$6.000
Consultar por sabores disponibles. <i>Homemade icecream, ask for flavor available.</i>	
Torta caluga	\$6.000
Miga húmeda de galleta y nuez, relleno de frambuesa y caluga (leche condensada). <i>Moist cookie and walnut crumb, raspberry and caramel filling (condensed milk).</i>	

desayunos - breakfast	
Planchado Vegetariano	\$6.000
Pan ciabatta artesanal, tomate cherry, queso de cabra y pesto. <i>Homemade ciabatta bread, cherry tomatoes, goat cheese and pesto.</i>	
Planchado pastrami queso	\$7.000
Pan ciabatta, pastrami artesanal, queso mantecoso. <i>Ciabatta bread, homemade pastrami, buttery cheese.</i>	
Huevos revueltos con tostadas	\$5.000
<i>Scrumble eggs with homemade toast.</i>	
Yogurt con granola	\$5.500
<i>Granola and yogurt bowl.</i>	
Ensalada de frutas	\$4.500
<i>Fresh fruits salad.</i>	